



IL CHECK-UP AZIENDALE

Un efficace strumento per analizzare i punti critici e di forza dell'azienda, permettendo di intervenire in maniera efficace e mirata nella risoluzione delle problematiche e facilitando la crescita e gli obiettivi aziendali.

le varie fasi d'intervento:

- **la prima fase prevede l'acquisizione di dati provenienti da fonti interne all'azienda**

- tramite un sopralluogo in azienda
- visita all'interno dei reparti
- interviste mirate ai manager, ai responsabili di reparto, ai vari collaboratori e dipendenti al fine di acquisire informazioni di varia natura
- attraverso il reperimento di documentazione **fiscale** (fatture dei fornitori sui prodotti di consumo e generi alimentari) **produzione** (procedure, linee guida, menù, schede tecniche ricette) **spese aziendali** (affitti, utenze, risorse umane, noleggio, finanziamenti ed altri costi). Questa documentazione servirà per analizzare il food costing aziendale, il food cost piatto e calcolare il punto di pareggio (break event point)
- **Con l'acquisizione di dati da fonti esterne**

Queste informazioni sono ottenibili attraverso ricerche di varia natura, svolte anche tramite Web o altre fonti attendibili.

- **La seconda fase riguarda l'analisi vera e propria, completa di stesura di una relazione sulla situazione attuale dell'azienda e con la soluzione dei punti critici**

La situazione attuale; fornendo la descrizione dell'azienda nelle sue attività, evidenziando i punti critici e di forza (fotografia dello stato attuale) ogni imprenditore otterrà una completa e attenta analisi sull'organizzazione, produzione e gestione aziendale.

La soluzione; fornendo in maniera chiara approfondita e professionale linee guida e percorsi formativi su misura per il superamento di tutti i punti critici, ottimizzando i processi organizzativi, gestionali, produttivi, le spese ed i costi aziendali. Allo scopo di raggiungere in modo rapido ed efficace lo sviluppo, la crescita e gli obiettivi aziendali.

Si analizzeranno nel dettaglio le:

- Potenzialità e criticità aziendali
- Aree produttive (cucina, pizzeria, laboratorio di pasticceria/panificazione/rosticceria)
- Aree vendita (bar, sala, show room)
- Location, verifica layout e disposizione delle attrezzature e arredi, eventuali modifiche e restyling
- Gestione, formazione e aggiornamento professionale delle risorse umane e area manager
- Introduzione e applicazione di nuove tecnologie, strumenti informatici, software, attrezzature
- Nuove tecniche di vendita, comunicazione e marketing
- Capacità di fidelizzazione della clientela con percorsi formativi personalizzati
- Team building e coaching aziendale, valorizzare le risorse umane rendendo un team affidabile, motivato e produttivo
- Verifica e controllo qualità nei reparti produttivi, gestionali e di vendita; Consulenza continuativa con visite a sorpresa e programmate
- Temporary manager su richiesta specifica

Chiama Subito x informazioni sui costi e modalità delle consulenze

www.consulenzaristorazione.it

info@consulenzaristorazione.it

Cellulare 3481075965 De Nigris Alexander