

Marcus Beran

Mit Rezept zum Erfolg



Die Vielfalt

Wie sichert man Qualität in der Gastronomie ohne einen festen Stamm an erfahrenen Mitarbeitern? Woher nimmt man alle wesentlichen Informationen zu einer Vielzahl angebotener Gerichte, wenn man sich als Diätkoch und Allergenexperte versteht? Wie jongliert man Engagements als Caterer, Showkoch, Schulverpfleger und Ernährungsberater? Allein die Aufzählung der unterschiedlichen Sparten, denen sich der Jungunternehmer Marcus Beran widmet, lässt die Schwierigkeiten ahnen: so viele Einzelheiten, so viele Anfragen, so viele Auskünfte, die alle innerhalb kürzester Zeit gebraucht werden!

Alles hat seinen Platz

Der Schlüssel zum Erfolg liegt für Marcus Beran im konsequenten, softwaregestützten Rezeptieren seiner sämtlichen Speiseangebote. Alle Zutaten sind bis ins kleinste Detail dokumentiert, mit Allergenen, Nährwerten und Inhaltsstoffen. Mit Bp Event verfügt er über ein Datenbanksystem, das jedem Mitarbeiter gezielt die Informationen anbietet, die in genau diesem Moment gebraucht werden. Selbst unerfahrene Aushilfskräfte sind mit Hilfe der Software in der Lage, zügig und kompetent Kundenauskünfte zu erteilen, weil ihnen alle Daten sofort und aktuell zur Verfügung stehen.

Marcus Beran
im eigenen Kräutergarten



Gruppe	Name (F6)	Anz.	Netto Preis	MwSt.	Gesamt
EK gekühlte Mehl- und Kartoffelp.	Lasagne-Platten	0,2	0,00	1	0,00
P Saucier	P Bœufm Sauce 1kg	0,25	4,05	1	1,01
P Saucier	P Bolognesesoße 1kg	0,5	5,97	1	2,99
EK Milch und Milchprodukte	Käse - Pizza-/Bäckerkäse gerieben Gouda/Edamer	0,05	0,00	1	0,00
Küche	Produktionsstunde als Koch zur Kalkulation	0,15	15,00	1	2,25

Beim Rezept sind alle Komponenten hinterlegt – so kann jeder darauf zugreifen.

Sofort Antworten – 100% Erfolg

Im Büro können selbst ungelernte Kräfte Kundenanfragen sofort beantworten. Die Preiskalkulation ermöglicht es, unterschiedliche Angebote zu vergleichen, Personenzahlen spontan abzuändern und verschiedene Varianten anzubieten.

In der Küche rufen die Mitarbeiter die bestellten Speisen mit Rezeptblatt und Zubereitungshinweisen auf, lassen die Mengen über die Kalkulationsfunktion hochrechnen und legen schon mal los – auch ohne, dass der Chef über die Schulter schaut.

Ob Equipment gerade verfügbar ist oder schon reserviert, welche Produkte geeignet für Allergiker sind oder nicht – alle diese Fragen sind ohne Rückfrage sofort zu beantworten. Jeder Gastronom weiß, wie entscheidend die Geschwindigkeit eines Angebots für den Zuschlag ist: schneller als im Erstgespräch geht es nicht.

Vorteile auf einen Blick

- ✓ Alles in einer Datenbank
- ✓ Zubereitung nach detaillierter Dokumentation
- ✓ Gezielte Informationen für jeden Mitarbeiter
- ✓ Schnelle Angebote

„Bp Event ist die Software mit der wir es schaffen, dass es schon während des Erstgespräches zum Zuschlag kommt!“



Marcus Beran
Inhaber

www.marcus-beran.de/

