



MAXÍZ

MUNKAHELYI ÉTTEREM MANAGMENT



MUNKAHELYI ÉTTERMEK

üzemeltetési **kontrollja** & fejlesztése

2014.

Szolgáltatásunk abban segít,



hogy teljesüljenek az Üzemeltetővel szembeni elvárásai

HOGY AZT KAPJA AZ ÜZEMELTETŐTŐL, AMIT ELVÁR

- Jó ízeket
- Egészséges ételeket
- Változatos kínálatot
- Tiszta és rendezett környezet
- Elégedett fogyasztókat
- Szerződésben vállalt kötelezettségek betartását
- Gond nélküli üzemeltetést

Az út, ami idáig vezet:

Egy olyan audit cég, aki nem csak a megbízó elvárásaival van tisztában, hanem a célig vezető utat is ismeri, és tisztában van a lehetőségekkel, okokkal, mértekkel, és a kifogások realitásával.

Lásson be a „színfalak” mögé!



Mi folyik a konyában?

VALÓDI VÁLASZOKAT A KÉRDÉSEKRE,

hogy a konyhai termelés bizalmi tényezőinek való nyomasztó kiszolgáltatottsága megszűnjön.

- Mi folyik a konyhában?

- Élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelően üzemel?
- A személyzet higiéniai megfelelése állandó, biztosított, rendszeresen ellenőrzött?
- Az alapanyagok beszerzési forrásai visszaellenőrizhetők?
- Az alapanyagok minősége megfelel az elvártaknak?
- A készételek tárolása, megsemmisítése biztonságos módon történik?
- Van-e „újrahasznosítás” a konyhán a megmaradó készételekből?
- A szerződésben vállalt áron és mennyiségben kapják a fogyasztók a termékeket?

...és még megannyi kérdés fogalmazódhat meg a Megbízóban, teljesen jogosan, hiszen az esetek többségében **ezek a folyamatok a szem előtt „rejtve” történnek**. Az ellenőrzések során pedig, sok esetben a kellő tapasztalat és szakértelem hiányában, nem a megfelelő válaszok születnek a feltett kérdésekre.

A mi feladatunk, hogy **szakértői betekintést adjunk a háttérben zajló folyamatokra**.

Értékeljük, felügyeljük, értelmezzük azokat és a szükséges változtatásokra felhívjuk a figyelmet. Igény esetén megvalósíthatósági tanulmányt készítünk egy-egy fejlesztés kivitelezhetőségére.

Ezáltal **a konyhán nem látható** (és sok esetben nem ismert) **folyamatokról**, az áru beszerzéstől a feldolgozáson át a hulladék kezelésig, **részletes és kiértékelt jelentést kap** kézhez.

Ütközésznában



Jegyzőkönyv & forgatókönyv

1. ÜTKÖZŐFELÜLET

Szolgáltatásunk során egyfajta „**ütközőfelületet**” biztosítunk Önnek.

Közvetlenül **mi konfrontálódunk** a hiányosságok feltárása során **az Üzemeltetővel** és tekintettel kompetenciáinkra, és a vállalati konyhák üzemeltetésében szerzett tapasztalatainkra, a fejlesztési lehetőségeit és korlátait is pontosan látjuk **a felmerülő problémák esetén**. Így Ön csak olyan választ kap majd, amely szakmailag kompetens, és semmi esetre sem a megvalósítás elől kitérő.

2. BIZTONSÁG & ÁTLÁTHATÓSÁG

Jelenlétünkkel **nem csak információhoz** juttatjuk, nem csak valódi válaszokat kap a kérdéseire, hanem a jegyzőkönyv eredményei megvitatásra kerülnek és **megvalósítási/fejlesztési terv készül a következő időszakra**, így **valódi változásokat elindító** együttműködést kínálunk Önnek.

Jelen vagyunk az üzemeltetés minden fázisában, elsősorban vizsgálati céllal, de szükség esetén és felhatalmazás mellett „**vészkontrollal**” akadályozzuk meg a nem megfelelő működésből eredő **károkat**.

3. MOTIVÁCIÓ & VERSENYHELYZET

A rendszeres értékelésekkel elérhető, hogy az Üzemeltető, a nyílt piaci versenyhelyzet hiánya ellenére is, megfelelően ösztönzött és párbeszédre nyitott legyen. Ezáltal az Üzemeltető szolgáltatási teljesítménye koncentráltabb és a valódi fogyasztói igényekhez igazodó lesz.

Értékelésben rejlő motivációs erő



Tapasztalható fejlődés & megújulás

4. FEJLESZTÉS & MEGÚJULÁS

Az egyhangúság, az unalmassá váló ízvilág kialakulása az egyik legismertebb jelenség ezen a szolgáltatási területen. Kihat a fogyasztói kedvre és hajlandóságra. Olyannyira komoly kérdés ez, hogy a még jól teljesítő Üzemeltető is „elvérezhet”, amennyiben képtelen az átütő változásra.

Célunk, hogy ez irányú szakmai támogatásunkat és tapasztalatunkat az Üzemeltetőnek is felkínáljuk:

- új beszerzési források megadása - új alapanyagokkal, unikális fűszerekkel - új ízharmonikiák
- dietetikai szaktanácsadás - étlap „harmonikiák” összeállítása - egyedi étrendek bevezetése
- szezonális kialakítása (étlap váltások)
- szolgáltatás fejlesztés - fogyasztói „élmény” fokozás

5. MEGVALÓSÍTÁSI FOLYAMAT EGY KÉZBEN

(információ - jegyzőkönyv - fejlesztési terv - ellenőrzés)

A munkánk nem ér véget a konyhai folyamatok és állapotok feltérképezésénél. A feltárást követően fejlesztési tervet készítünk el, melyet a következő időszak teljesítési terv céljaként tűzünk ki. Az eltelt időszakt követően a teljesülést ellenőrizzük. Így, Önnek nincs más feladata, mint tapasztalni a pozitív fejlődést az éttermi szolgáltatásban.

Ha tudja... Ha nem tudja, de tudni szeretné.



MILYEN ESETEKRE AJÁNLJUK A SZOLGÁLTATÁSUNKAT?

- 1. Amikor az Üzemeltetővel semmi gond nincs**, de szeretné tudni és nem csak hinni, hogy a háttérben zajló műveletek is biztonságosan és előírásnak megfelelően zajlanak.
- 2. Amikor az Üzemeltetővel alapvetően elégedett**, de **szükség lenne egy „csipetnyi” megújulásra** és frissítésre.
- 3. Amikor nem akar emberi erőforrást fordítani** az Üzemeltető ellenőrzésére, és nem akar az Üzemeltetővel ezirányú **konfrontálódást vállalni**, de arról a kontrollról sem szeretne lemondani, melyben ellenőrzi a szerződési feltételeinek teljesülését.
- 4. Amikor nem ért szót az Üzemeltetővel**, de még új pályázatot sem kíván kiírni. Segítünk az elvárások „tolmácsolásában”, míg az Üzemeltetőt a megvalósíthatóság lehetőségeivel támogatjuk.
- 5. Új pályázat kiírásakor. Segítünk a pályázati feltételek szakmai kiírásában.**

A MEGVALÓSÍTÓK

Bódi Levente

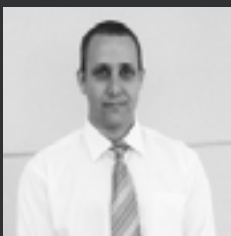


Végzettség: Marketing és kommunikációs stratégia (BKF)

Le Jardin de Paris étteremvezetője, John Bull Ring Pub társtulajdonosa, MySushi koncepció megálmodója. 15 éves tapasztalat a különböző típusú és platformú vendéglátó egységek üzemeltetésében.

Cél: Kommunikációs szakemberként a vásárlói szokások kutatása, szolgáltatás fejlesztése.

Juhász Zsolt



Végzettség: Dietetikus (Semmelweis Egyetem)

Éden Vegetáriánus étterem alapítója, több multinacionális cég belső éttermének szakmai és gazdasági menedzsere. Dietetikusként értékeli és segíti a fogyasztói elvárásoknak legmegfelelőbb és ugyanakkor élettanilag a legkedvezőbb menükonszultációk kialakítását.

Cél: cáfolni azt a tapasztalatot, hogy ami egészséges az nem lehet finom.



HACCP felülvizsgálat



Mikrobiológiai laboratórium

Mi magunk **több vállalati étteremet üzemeltetünk**, közel **3000 embernek** főzünk naponta, és több mint 40 emberrel összehangoltan végezzük egységeinkben a termelést. Éppen ennek háttérén tudjuk szakértői szemmel megvizsgálni és értékelni a Megbízó által kijelölt egységben zajló folyamatokat. Ön felteszi a kérdéseket, és mi a körülményeket, lehetőségeket figyelembe véve valódi válaszokat adunk azokra.

Minden esetben arra törekszünk szolgáltatásunk során, hogy előmozdítsuk a Megbízó és az Üzemeltető közötti kapcsolat sikerességét. Szolgáltatásunk célját, az üzemeltetési színvonal fejlődésében és az Ön elvárásainak teljesülésében határoztuk meg.

Stratégiai partnereink munkánk során:

Create 2002 Kft. - HACCP folyamatok, higiéniai megfeleléség felülvizsgálata

<http://www.haccprendszerkiepites.hu/>

M.A.H. Food Controll Kft. - mikrobiológiai vizsgálatok

<http://mahfood-controll.hu/>

Van-e megnyugtató megoldás?



1. BESZERZÉS

(A vizsgálat kiterjed a beszállítóra, a beérkező alapanyag megfelelőségére, az átvétel körülményeire)

2. RAKTÁROZÁS, TÁROLÁS, HŰTÉS

(Vizsgáljuk a szakosított tárolás megfelelőségét, a szavatosságot, a hűtési hőmérsékletet)

3. FELDOLGOZÁS

(Vizsgáljuk a feldolgozás során használt alapanyagok körét, azok minőségi-, mennyiségi-, szavatossági idejének megfelelőségét, a konyhatechnológiai folyamatokat)

4. MELEGENTARTÁS

(Vizsgáljuk az eltelt időt, a maghőmérsékletet, a tárolást)

5. HULLADÉKKEZELÉS

(Hulladékkezelés, elszállítás hogyan és kivel történik? Mi történik a készétel maradékkal?)

6. TERMELÉS DOKUMENTÁLÁSA, ELLENŐRIZHETŐSÉGE

(HAACP és egyéb termeléshez kapcsolódó dokumentumok vezetése)

7. HIGIÉNIAI MEGFELELŐSÉGE A TERÜLETENEK

(Vizsgáljuk a használt tisztítószeres megfelelőségét, használatát, biztonsági adatlapját, területek és felületek megfelelőségét, takarítási útmutató meglétét, betartását)

8. SZEMÉLYI FELTÉTELEK

(Vizsgáljuk a szakmai felkészültséget, egészségügyi és morális megfelelőséget)

9. SZERZŐDÉS SZERINTI SZOLGÁLTATÁS

(Felügyeljük a szerződésnek megfelelő minőségi/értékbeni/mennyiségbeni teljesülést.)

10. FOGYASZTÓI KUTATÁS

(Rendszeres időközönként fogyasztói felmérést és kutatást végzünk)

Mikor, mit, mivel és hogyan vizsgálunk?



Vizsgálati módszereink rendkívül sokfélék. A hőmérsékleti kontrollmérő leolvasásától kezdve az érzékszervi vizsgálaton keresztül, a fogyasztói kutatáson át a laboratóriumi vizsgálatig bezárólag.

Bizonyos területek ellenőrzéséhez **szakértők bevonása** is indokolt lehet.

A vizsgálatok rendszerét (vizsgált területek köre és módszere), mindig előre leegyeztetjük a Megbízóval és úgy végezzük, hogy **ne okozunk fennakadást** az Üzemeltetőnek a termelés során.

Minden vizsgálati eredményünket **jegyzőkönyvezzük**. A megállapításokról tájékoztatjuk a Megbízót és **javaslatot teszünk** a következő időszakra **kitűzött feladatok** soráról („projekt”) és szükségességéről.

(A vizsgálat során tapasztaltak alapján különböző kockázati **értékelést adunk az egyes területeknek**: „nem kockázatos, mérsékelten kockázatos, kockázatos”)

A következő időszakban az általános vizsgálati körön felül, a „**projektben**” meghatározott feladatok **teljesülésének körét és megvalósulását is ellenőrizzük és értékeljük**.

Az **értékelést** alap esetben **havi rendszerességgel** végezzük, melyet írásban megküldünk a Megbízónak és az Üzemeltetőnek egyaránt.

Minden feltáró folyamatban folyamatos szakmai támogatással látjuk el az Üzemeltetőt, legyen szó **beszerzési forrásról, dietetikai tanácsadásról, vagy akár szortiment kialakításról**.



Szolgáltatásunk alapdíja: 290.000Ft-tól (+Áfa / hó)

Tartalma:

- havi 8 helyszíni auditot tartalmaz (heti 2 alkalommal)
- kiszállási díjat
- havi riportot
- fogyasztói felmérést

Árat módosító tényezők:

(felmért igény és helyzet függvényében indokolt lehet eltérni az alapjánlat tartalmától)

- heti látogatások száma
- vizsgálati módszerek (külsős szakértők bevonása)
- konhya személyzeti létszáma
- a megbízatás időtartama

Kínálatunkból



Egészségére!

Szolgáltatásunk segítségével Ügyfeleinknek az alábbi **előnyöket** tudjuk biztosítani:

- Releváns **információ** a **konyhai** „háttér” **folyamatokról**
- Üzemeltetési **biztonság** fokozása (szakmai audit)
- Üzemeltetési **minőség javítása** (projektek)
- Versenyhelyzet hiányát kompenzáló **motiváló** havi **értékelő** (scoring)
- **Szerződésben** vállalt feltételek teljesülésének **ellenőrzése**
- Jegyzőkönyv vezetés - vitás helyzetek kezelése



MAXÍZ

MUNKAHELYI ÉTTEREM MANAGMENT

MAXÍZ Kft.

1047 Budapest, Attila u. 128-144.

+36 (20) 262 5074

info@maxiz.hu

www.maxiz.hu/audit