

# Catering, Bankette und Events professionell organisieren mit BANKETTprofi

## Zettelwirtschaft ade

Was einfach tönt, verursacht in vielen Betrieben eine regelrechte Schnitzeljagd nach Informationen, Daten und Unterlagen. Zu oft gibt es in den Betrieben verschiedene Ablagesysteme, welche von unterschiedlichen Personen geführt werden. Bei einem Mitarbeiterwechsel können diese Abläufe meist nur schwer nachvollzogen werden. Wie effizient entsprechende Offerten oder Änderungen für den Kunden dann ausgeführt werden, kann bei diesem Beispiel gut nachvollzogen werden.

## Schnelle professionelle Bearbeitung

Die meisten Betriebe führen immer wieder verschiedenste Veranstaltungen durch, von kleinen oder grösseren Banketten bis zu Kongressen, Tagungen und mehrtägigen Seminaren. Sehr oft sind es auch immer wieder die gleichen Kunden, welche die entsprechenden Betriebe berücksichtigen. Da ist es sehr wichtig zu spüren, dass dieser Betrieb nicht immer wieder von Null mit der Planung beginnt, sondern über ein gut organisiertes Back-Office verfügt, wo Wünsche und spezielle Anforderungen vermerkt sind und die Veranstaltung so professionell und effizient wie möglich vorbereitet und durchgeführt werden kann.

## Bildet sämtliche Prozesse übersichtlich ab

Dazu gehört als erstes, dass sämtliche Prozesse durchgehend abgebildet und vereinheitlicht sind. Um zu wirken, müssen diese Abläufe übergreifend abgebildet sein. Handschriftliche Notizen, spezielle Vereinbarungen, telefonische Vermerke und persönliche Abmachungen gehören dann nicht der Vergangenheit an, aber alles was zu einem Anlass oder einer Veranstaltung gehört, wird zentral in einem System erfasst. Das System, welches alle diese Eigenschaften vereint, ist der BANKETTprofi.

## In wenigen Minuten ein Angebot geschrieben

Wenn alle Daten einmal erfasst sind und die Strategie des Betriebes klar ist, so dauert es von der Anfrage eines bestehenden oder neuen Kunden, bis zum Ausdruck des Angebots noch gerade mal zwei Minuten. Das gleiche Angebot bildet die Grundlage für die Bestätigung, wie auch für die abschliessende Rechnung.

## Kundenbindung à la carte

Sämtliche Adressen werden vom ebenfalls angebotenen CRM-System verwaltet. Auf diese Weise können langfristige und erfolgreiche Kundenbeziehungen aufgebaut werden. Wichtig dabei ist, dass sich die Software immer an

den Prozessen orientiert und nicht umgekehrt. Die Datenbank ist sowohl für Einzelbetriebe wie für Mehrbetriebsstrukturen ausgerichtet.

## Effizienz steigern und Fehler vermeiden

Ein weiterer entscheidender Vorteil ist das Managementtool, welches die einzelnen Räumlichkeiten und vorhandenen Infrastrukturen verwaltet. So wird eine Doppelbelegung oder eine Vergabe eines Anlasses mit zeitkritischer Überschneidung vor der definitiven Buchung vom System angezeigt. So kann entsprechend reagiert werden. Entscheidend ist, dass sämtliche Prozesse, welcher ein Anlass in einem Betrieb durchlaufen muss, bekannt und abgebildet sind. So wird sichergestellt, dass alle Möglichkeiten von BANKETTprofi eingesetzt werden können. Jeder Betrieb kann so seine Prozesse und Abläufe hinterfragen und verbessern. Sicher ist am Schluss eines: Der Kunde wird profitieren und Sie steigern Ihre Effizienz und Kompetenz.

## Spart Zeit und verschafft Transparenz

Verschiedene grössere und kleinere Betriebe in der Schweiz setzen bereits mit grossem Erfolg auf BANKETTprofi. So zum Beispiel bonapp catering aus Gümligen BE. Betriebsleiter Stephan Engi nennt zwei Gründe, weshalb er sich für BANKETTprofi entschieden hat: "Minimierung des Zeitaufwands und jederzeit 100% Übersicht." Besonders schätzt er auch die Kundenhistory, welche jederzeit übersichtlich und klar abrufbar ist. Damit werden für Stephan Engi die Fehlerquellen minimiert, Zeit gespart, und für alle Beteiligten sind die gleichen Informationen verfügbar. Auf die Frage, wie er BANKETTprofi einem Fachmann beschreiben würde, antwortet Stephan Engi denn auch klar

## bonapp catering & so AG

1996 hat Stephan Engi, eidg. dipl. Küchenchef, bonapp catering & so als Einzelfirma gegründet. Die 22 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bilden ein professionelles und langjähriges Team. Eine ebenso professionelle und einsatzfreudige Crew von mehr als 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht für Serviceeinsätze zur Verfügung. Gäste zu bekochen und kulinarisch zu verwöhnen ist die Leidenschaft von bonapp. Die Gäste zu begeistern die tägliche Herausforderung. Die hohe Qualität der Speisen und Leistungen, ergänzt mit einer optimalen Logistik und grosser Flexibilität sind die Ingredienzen des Erfolgs.

[www.bonapp.ch](http://www.bonapp.ch)

Telefon 031 951 52 52

und eindeutig: „Unverzichtbar, unverzichtbar, unverzichtbar!“

Auch grössere Betriebe setzen BANKETTprofi bereits erfolgreich ein. Ein sehr gutes Beispiel ist Candrian Catering in Zürich. Für Sylvie Vogt, Leiterin Catering Service/Events ist der Hauptgrund für den Entscheid zugunsten BANKETTprofi folgender: BANKETTprofi ist ein System, welches effektiv für den Einsatz von Bankett- und Catering-Reservierungen entwickelt wurde. Bei der Kommunikation mit den Kunden schätzt sie vor allem das einheitliche Erscheinungsbild (Briefpapier, Offerten, Verträge, Rechnungen usw.). Vor dem Entscheid BANKETTprofi einzusetzen, kamen wie in den meisten Betrieben Word- und Excel-Lösungen zum Einsatz. Für Sylvie Vogt lässt sich BANKETTprofi wie folgt erklären: BANKETTprofi vereinfacht das gesamte Bankett- und Catering-Reservationswesen und ermöglicht ein einheitliches CD. Zusätzlich können Abteilungen wie z.B. Logistik und Küche auf die Daten zugreifen und sich so Informationen beschaffen. Für den Kunden wird eine saubere Darstellung der Offerten, Verträge und Rechnungen gewährleistet.

## Candrian Catering AG

Die Candrian Catering AG mit Sitz in Zürich ist ein Schweizer Gastronomieunternehmen. Sie ist hauptsächlich in der Stadt Zürich tätig und betreibt insgesamt 29 Restaurants, 5 Take-aways, einen Catering Service sowie zwei Hotels. Zudem ist sie am Luxushotel Suvretta House in St. Moritz beteiligt. Die Unternehmensgruppe beschäftigt rund 1100 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2008 einen Nettoumsatz von 99 Millionen Schweizer Franken.

[www.candriancatering.ch](http://www.candriancatering.ch) Tel. 044 217 15 29

«Die Zufriedenheit der Gäste ist wertvoll, aber Gästebindung ist unbezahlbar!»



**Infos:** Vendomat AG  
Herr Raoul Corciulo  
Zentrumsplatz 1, 3322 Schönbühl  
Tel. 031 925 99 99, [www.vendomat.ch](http://www.vendomat.ch)