



HOTELCHK BUSINESS
Danışmanlık Grubu

ENDÜSTRİYEL GASTRONOMİ



Anahtar teslim proje danışmanlık hizmetlerimiz ile ilk günden operasyonun pürüzsüz işlemeye başlamasına kadarki tüm süreçlerde “çözüm ortağınız” olarak sizinle birlikte hareket ederiz.



BİZ KİMİZ?



HotelChk Business Danışmanlık Grubu, 25 yılı aşkın gastronomi sektörü deneyimine sahip Endüstriyel Gastronomi Projeleri Bölümü Başkanımız Kaan Özkan yönetiminde; pazarlama ve finans uzmanları, akademisyenler, executive şefler, mühendisler ve mimarlardan oluşan proje ekibimiz ile girişimcilere konsept oluşturma veya yenileme aşamasından başlayarak operasyonun sorunsuz bir şekilde işlemesine kadar kat edilen tüm süreç boyunca bilimsel, uygulanabilir ve karlı çözüm önerilerinden oluşan hizmet paketleri sunuyoruz.

Endüstriyel mutfak ve gastronomi eğitimleri konularındaki tecrübelerimiz ve bilgi birikimimizi paylaşarak yiyecek hizmetleri veren veya vermeyi planlayan işletmelere profesyonel danışmanlık ve eğitim hizmetleri veriyoruz.





PAZAR ARAŞTIRMASI VE ANALİZİ

Her iş fikrinin başlangıç aşamasında olması gerektiği üzere, girişimcinin kaynaklarını hangi alana yönlendirmesi gerektiğini saptamak için mevcut pazarı analiz eder; rakiplerin ürün ve hizmetlerini, pazarın ekonomik düzeyini, hedef kitleyi, yaşam tarzlarını ve trendleri mercek altına alarak talep yaratacak eşsiz ve yeni bir konsept geliştiririz.





FİNANSAL DANIŞMANLIK

Yatırımınızın fikir aşamasında maliyet tahminleri, finansal kapasite ve fizibilite çalışmaları yaparak yatırımın geri dönüş hızını hesaplarken makro ve mikro ekonomi, rekabet ortamı ve ilgili tüm parametreleri de göz önünde bulundurarak size bilimsel ve uygulanabilir danışmanlık hizmetleri sunarız.



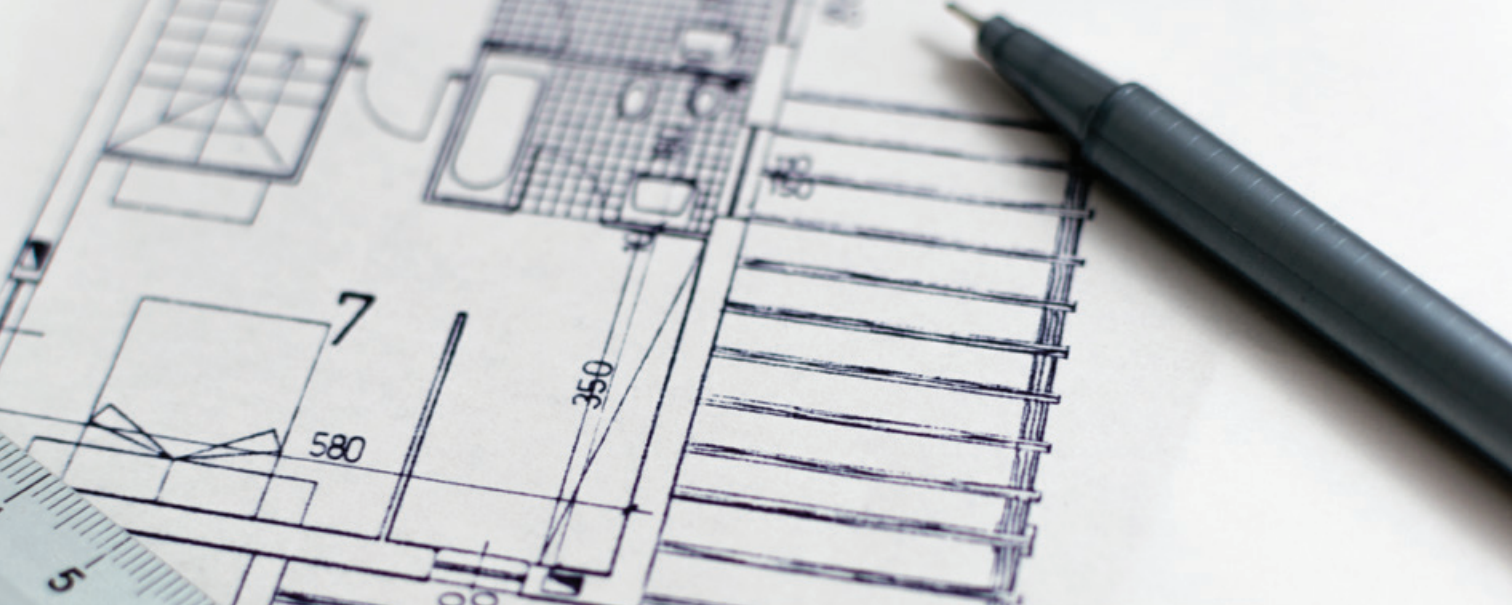
KONSEPT GELİŞTİRME

Her coğrafyanın, her restoranın, her otelin ayrı karakteristikleri vardır. Danışmanlık hizmeti verdiğimiz işletmelere kendi özgün karakteristiklerini kazandırır, girişimci ile birlikte geliştirdiğimiz fikirler ışığında detaylı konsept stratejisi hazırlar, 3 boyutlu mekan renderları dizayn eder, ana prensipleri doküman eder ve operasyonel felsefeyi inşa ederiz.



YERLEŞİM PLANLAMA

Konsept stratejisini belirledikten sonra önce fiziksel alanı gözden geçirir, dizayn ve fonksiyonellik doğrultusunda restoran, bar ve servis alanlarını belirleriz. Bu aşamada konsept kadar operasyonun ve yasal düzenlemelerin gerekliliklerini de göz önünde bulundururuz.



MİMARİ ÇİZİMLER

İşletmenin doğruları hazırlık aşamasında belirlenir. İnşaat aşamasında tüm taşeronların koordinasyonlarını sağlamak amacıyla, mekandaki yiyecek ve içecek hazırlanan yerleri, oturma ve servis alanlarını dikkatlice planlar, geliştirir ve mekanik tesisat ve yerleşim planlarını çizeriz.





İÇ DEKORASYON

İç dekorasyon ilk izlenimi doğurur ve işletmenin ruhunu yansıtır. Genel fikrin, konseptin ve hizmet kalitesinin dışı vurumudur. HotelChk Business olarak, gastronomi işletmeleri için işlevsel ve yenilikçi mekanlar tasarlamak üzerine uzman mimarlardan ve stilistlerden oluşan ekibimiz ile özgün ve eşsiz iç dekorasyon fikirleri sunarız.



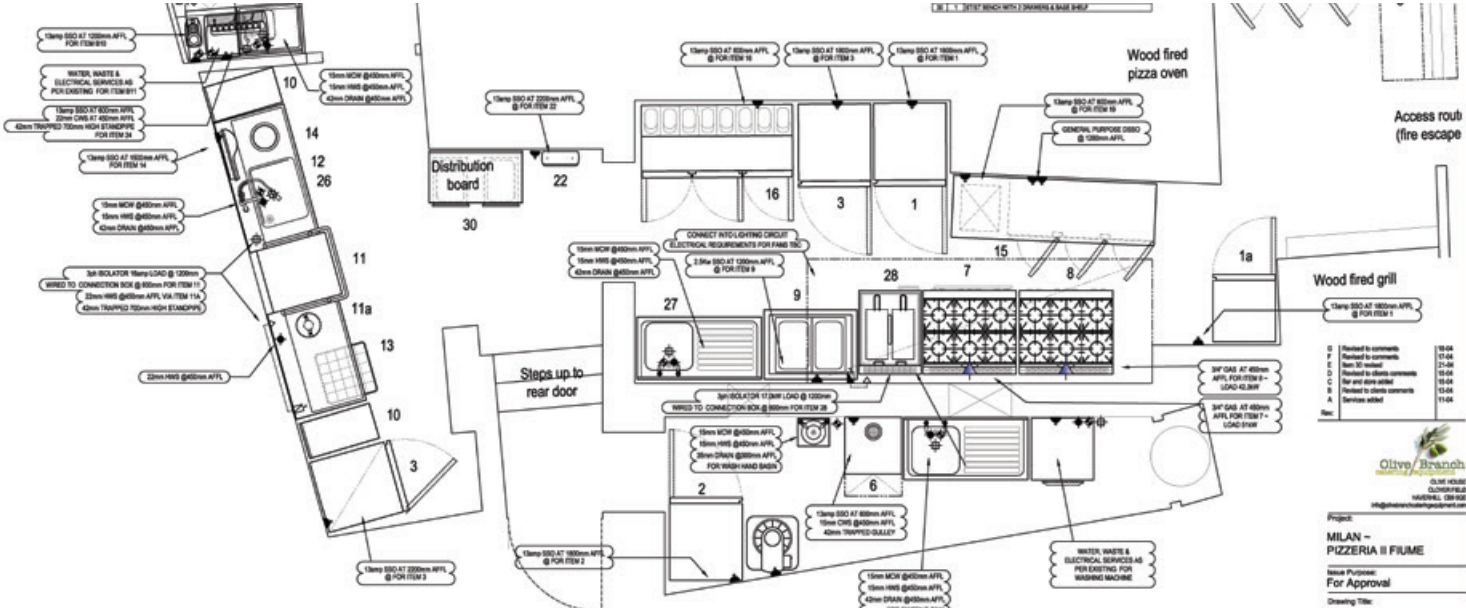
TEKNİK KOORDİNASYON

İç dekorasyon ve altyapı projelerinin hayata geçirilmesi, gelecekteki olası operasyonel problemleri öngörmeyi ve profesyonel bütçe yönetimini gerektiren çok kritik bir süreçtir. HotelChk Business bu aşamada teklif şartnamelerinizi hazırlar; uygun malzeme, mobilya, aksesuar, aydınlatma gibi ürünlerin ve hizmetlerin satın alınmasında danışmanlık hizmetleri verir.



MUTFAK PLANLAMA, UYGULAMA, EKİPMAN TEMİNİ VE KURULUM

Bu aşama hijyenden iş güvenliğine, yasal düzenlemelerden servis stratejisine kadar birçok hayati standardı göz önünde bulundurarak profesyoneller tarafından yönetilmesi gereken bir süreçtir. HotelChk Business'ın endüstriyel mutfak uzmanları mutfağınızı kurarken depolama ünitesinden pişirme sürecine, havalandırmadan soğutmaya kadar tüm mutfak ihtiyaçlarını uluslararası standartlarda planlar ve sektör lideri markalardan ürün tedariki sağlar.



ENDÜSTRİYEL MUTFAK TEKNİK DANIŞMANLIĞI VE ÖNEMİ

Hizmetlerimiz bir bütün olarak yatırımın başlangıcından itibaren projelendirilme, fizibilite çalışmaları, teçhizat belirleme, cihazların montajı ve devreye almaya kadar olan çalışmaları kapsar.

En önemli unsur yatırımın nasıl şekilleneceğinin proje başlamadan önce belirlenebilmesi ve bütçe hedefinin doğru yönlendirilmesidir. İkinci önemli madde, isteğe uygun en iyi cihazların en iyi fiyat ve şartlarda temin edilebilmesidir. Danışmanlık hizmeti olarak ödenen paralar tasarruf edilecek miktarlarla mukayese edilemez oranlardadır. Gelişmiş ülkelerde her proje bir danışmanlık firması tarafından yürütülerek gerçekleştirilmektedir. Aynı sistemin Türkiye’de uygulanması suretiyle projede yer alması düşünülen cihazların hem kalite standartları yükselecek hem de rekabet ortamında gerçek değerlendirme yapabilme imkanı doğacaktır. Bu noktadan hareketle, projelerde sıklıkla karşılaştığımız yanlış yönlendirmelerin önüne geçmek kolaylaşacaktır.



MUTFAK PLANLAMA, UYGULAMA, EKİPMAN TEMİNİ VE KURULUM

- Yatırımın tarifi, kapasite bilgileri ve fizibilite,
- Cihaz özelliklerinin belirlenmesi,
- Mimari projeye yerleştirme ve projelendirme,
- Cihaz ve teçhizat listelerinin hazırlanması,
- Tahmini bütçe çıkartılması,
- Proje yönetimi,
- Şartnamelerin hazırlanması,
- İhale hazırlığı,
- Teklif toplama ve değerlendirme,
- Projelerin çizilmesi - (yerleşim ve tesisat),
- Sipariş ve ithalat koordinasyonu,
- İmalat kontrolü,
- Mimari ve mühendislik disiplinleri ile koordinasyon,
- Montaj denetimi,
- Eğitim ve devreye alma denetimi.

Tanımlanan maddeler her biri diğeri ile bağlantılıdır ve titiz bir etüt ve mühendislik çalışmasına ihtiyaç gösterir. Genel bir anlatımla, yatırım yapılacak tesisin temel çalışmaları bu maddeler çerçevesinde yapılmalıdır. Tesis çalışmaya başladıktan sonra bazı yanlışlıkların düzeltilmesi teknik ve maliyet olarak hemen hemen imkânsızdır.



KRİTİK OPERASYON NOKTALARI

Bir işletmenin üretim ve servis alanları kadar arka planda kalan depolama, soğutma, atık üretim, çamaşırhane, geri dönüşüm üniteleri gibi kritik operasyon birimleri de proje aşamasından itibaren dikkatlice planlanmalı ve uygulanmalıdır. HotelChk Business, bu kritik noktaları belirlerken ilgili uluslararası hijyen ve güvenlik prosedürlerini doğrultusunda işlevsel çözümler sunar.



MENÜ OLUŞTURMA VE ÜRÜN GELİŞTİRME

Türkiye'nin en tanınmış akademisyen ve executive şeflerinden oluşan kadromuzun deneyimleri sayesinde her işletmeye kendi konseptine uygun yeni ve özgün menüler geliştiririz. Kişi başı harcama oranlarını yükseltecek, satışları arttıracak, çekim unsurları yaratacak, yeni müşteri kazandıracak ve müşteri sadakati yaratacak farklı ürünler geliştirerek, standart reçetelerini yazar, ürün hazırlama eğitimlerini verir ve süreç üzerinde sürekli denetim uygularız.





TEDARİK AĞLARI

En yüksek kaliteli ürünü sunmak ve hatasız işleyen tedarik zincirini kurmak için, beyaz peçeteden spezial mutfaklara özgü soslara kadar tüm malzeme ihtiyacı konusunda dünyanın en iyi firmalarını işletmeler ile buluştururuz. Kaliteden ödün vermeden en uygun maliyetli ürünü sunabilmek için en iyi yerel üreticileri seçer ve deneyimimiz sayesinde bu üreticilerden en yüksek verimi elde ederiz.



PERSONEL ÜNİFORMALARI

Müşterinin kalite algısının altında iç dekorasyon ve menü kadar önemli birçok detay unsur bulunmaktadır. Doğru bir kumaştan fonksiyonellik ve doğallık ön planda tutularak işletmenin özgün ruhuna uygun olarak tasarlanmış personel üniformaları da bunlardan biridir. HotelChk Business, üniforma tasarımı ve üretimini için en uygun tedarikçileri araştırır ve süreci sonuna kadar takip eder.



BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE UYGULAMALARI

Yiyecek hizmetleri otomasyon sistemleri konusunda geniş bir bilgi birikimine sahibiz. İlk adım olarak operasyonun gerekliliklerini göz önüne alarak önce segmentleri, ödeme araçlarını, rezervasyon prensiplerini, güvenlik uygulamalarını ve kullanıcı gruplarını doğru belirleriz. Daha sonra doğru sistemi seçer, kurulumunu sağlar, bilgi girişini gerçekleştirir ve gerekli eğitimlerin alınmasını sağlayarak sürecin pürüzsüz işlenmesini garanti ederiz.





KURUMSAL KİMLİK VE ÇİZGİ ALTI TASARIMLAR

Genel konsept dahilinde, işletme için bir kurumsal kimlik stratejisi oluşturur ve bütünlüklük pazarlama prensipleri doğrultusunda isim, logo, iç mekan ve dış mekan tabelalar, evrak, vb. iletişim kitlerinizin tamamının tasarımında ve üretiminde danışmanlık hizmeti veririz. Tüm aşamaları işletme sahibi ile birlikte geliştirir ve onaylarız. En sonunda da belirlenen standartları korumak için markanızın kurumsal kimlik manuelini hazırlarız.



PAZARLAMA STRATEJİSİ

Belirlenen konsept doğrultusunda işletmenin lansman ve operasyon süreci boyunca tüm halkla ilişkiler, reklam ve sosyal medya kampanyalarını yönetir, tasarım ve medya planlama danışmanlığı hizmeti veririz. Menüdeki ürünleri profesyonelce fotoğraflar, menü kitabı ve web sitesi tasarım hizmetlerimiz ile pazarlama araçlarının hepsinde etkin ve ölçülebilir bir bütünlük taşımasını sağlarız.



STANDART OPERASYON VE KRİZ YÖNETİMİ

Standartlaşma, operasyonel problemleri en aza indirgeyerek yaratıcılığın kapasitesini arttırır. Konsept aşamasından başlayarak operasyonun, teknik ekipmanların ve yönetim organizasyonunun tüm prosedürlerini detaylı bir şekilde tanımlar bunları yazılı bir şekilde personele sunarız. Ayrıca bu süreçte bütün kritik operasyon noktalarını belirler ve çıkabilecek her türlü problem için bir kriz yönetim planı hazırlarız.



GÖREV TANIMLARI, PERSONEL MANUELLERİ VE İŞE ALIM

Uluslararası yönetim ve insan kaynakları standartlarında organizasyon şemanızı kurar, ve her pozisyon için görev tanımlarını belirleriz. Bu ana hatlar ışığında personel ilanları, mülakat formları, özlük dosyalarını oluşturur doğru personel seçimi ve yerleştirmesi konusunda insan kaynakları ile birlikte çalışırız. Aynı zamanda her pozisyon için detaylı operasyon manueelleri hazırlayarak hizmetin standartlaşmasını sağlarız.



EĞİTİM

Her pozisyon için ayrı ve ihtiyaca göre özel olarak dizayn edilmiş programlarımız ile temel eğitimden başlayarak, söz konusu personel üst düzey beceri ve yetilere sahip olana dek devam eden bir eğitim sürecine tabii tutarız. Her biri sektöründe deneyim sahibi şefler ve akademisyenlerden oluşan eğitim kadromuz ile hedeflimiz; personelin doğru ve standart hizmet tavırlarını geliştirerek yüksek müşteri memnuniyeti ve marka sadakati yaratmaktır.

HOTELCHK BUSINESS
Danışmanlık Grubu



Merkez Ofis
Çağlayan Mah. 2010 Sk. No: 3 CHK Plaza
Muratpaşa, Antalya / **TÜRKİYE**

+90 (242) 322 6 777

+90 (242) 322 7 666 (pbx)

business@hotelchk.com

www.hotelchk.com

www.bigimex.com

www.mediakoala.com

www.atmosphere4K.com



HOTELCHK BUSINESS

Danışmanlık Grubu

