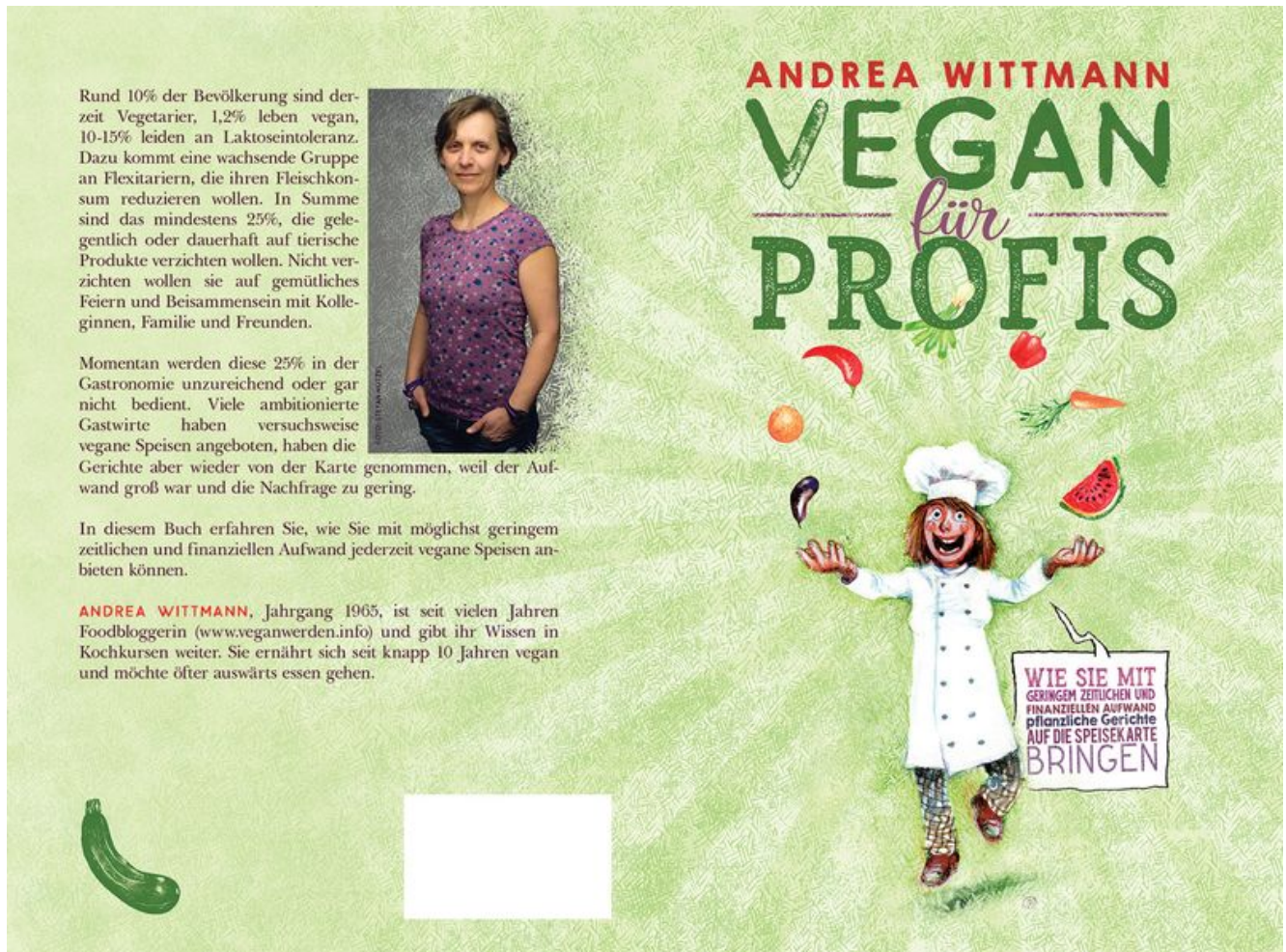


VEGAN FÜR PROFIS

BUCH und COACHING für die Gastronomie



Veganes Küchen-Coaching

Mit diesem Buch und den Rezepten möchte ich auf möglichst einfache Art mit Beispielen zeigen, wie man eine Speisekarte um ein paar pflanzliche Gerichte ausweiten kann.

Jeder Betrieb hat seine eigene Ausrichtung und Corporate Identity, seine einzigartigen Bedürfnisse und seine regionalen Spezialitäten, die nicht über einen Kamm geschert werden können und sollen. Diese Besonderheiten zu berücksichtigen und zu einem stimmigen Ganzen zu verweben, ist im Rahmen eines persönlichen Coachings möglich. Dieses kann online beziehungsweise telefonisch oder vor Ort im Betrieb stattfinden.

- Vorgespräch
- Check Speisekarten
- Potenzialanalyse
- Termin persönlich oder online
(Besprechung der Analyse, Checklisten, 3×3 Vorschläge)
- Besuch und Coaching vor Ort: S–L
Pakete

Service-Pakete:

S: Speisekartencheck, Potenzialanalyse, Beratung am Telefon (ca. 1 h), 1 x Buch; KOSTEN € 150,00

M: Speisekartencheck, Potenzialanalyse, Beratung am Telefon, 1 x Buch, schriftliche Ausfertigung mit Empfehlungen für Gerichte + $\frac{1}{2}$ Tag vor Ort (Check, Checklisten, Kochen) KOSTEN: € 350,00 plus Reisespesen

L: Speisekartencheck, Potenzialanalyse, Beratung am Telefon, schriftliche Ausfertigung mit Empfehlungen für Gerichte + **1**

Tag vor Ort (Check, Checklisten, Kochen), 1 x Buch +
abgestimmte Wochenmenüplanung vegan. KOSTEN:€ 500,00 plus
Reisespesen

Kontakt:

ANDREA WITTMANN:

andreawittmann@gmx.at

www.veganwerden.info.com

www.andreawittmann.com

Tel.: 0043 676 7560996