



# MOIN

UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI **GRIMM CONSULTING** -  
IHRER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERATUNG

## **GASTRONOMIE UND HOTELLERIE LIEGEN UNS AM HERZEN!**

Seit 2003 sind wir für Sie da und haben uns auf die Beratung von Hotellerie- und Gastronomieobjekten des Mittelstandes spezialisiert.

### **Unsere Themenfelder sind:**

- Betriebswirtschaftliche und operative Beratungen
- Küchen-Coaching und Beratung von Küchen
- Bankett-Coaching
- Seminare und Vorträge
- Maklerei gastronomischer Betriebe

Zwischenzeitlich konnten wir mehr als 2.000 Unternehmen unterstützend zur Seite stehen. Zahlreiche Preisträger und „schillernde“ Persönlichkeiten innerhalb der Branche zählen ebenso zum Kundenstamm, wie beispielsweise einzelne TV- und Sterneköche. Wir sind Ihr Ansprechpartner von der Einraumgastronomie bis hin zum inhabergeführten 5-Sterne-Hotel. Aber auch Investoren, Kantinenbetreiber und Städte mit Ihren Schulverpflegungskonzepten gehören zu unseren Mandanten.

Lernen Sie uns kennen. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr

**Björn Grimm & Team**



IHR ANSPRECHPARTNER

**Björn Grimm**

## Wesentliche Qualifikationen:

- Hotelbetriebswirt
- Bachelor Professional / Hotelmeister IHK
- Dipl. Touristikmanager (IST)
- zertifizierter DISG-Persolog-Trainer & NLP- Practitioner
- Prozessbegleiter UnternehmensWert:Mensch
- Vizepräsident FCSI Deutschland - Österreich e. V.
- Buchautor „Der Küchencoach“ & „Gäste heimlich verführen“

Der Inhaber der Grimm Consulting ist seit 2003 hauptberuflich in der Betriebsberatung der Hotellerie und Gastronomie unterwegs und verfügt über ein breites Erfahrungswissen. Er war im Controlling, als Restaurantmanager und Hoteldirektor tätig, bevor er die Leitung einer Rehabilitationsklinik übernahm. Dann folgte Björn Grimm seiner Passion und wagte den Schritt in die Selbständigkeit: ein Schritt, den er bis heute nicht bereut! Seine wenige Freizeit widmet Björn Grimm seiner Familie, dem Laufsport und seiner Sammelleidenschaft für gastronomische Fachbücher, die sein Büro in Lüneburg zieren.

Mehrfach ausgezeichnet ist der Unternehmer, Buchautor und Berater ein gefragter Partner in der Hospitality-Branche und zahlreichen Kollegen und Gastronomen dank seiner Kolumnen, Vorträge und TV-Beiträge bekannt.

## Kontakt

Telefon: 04131 220 74 94

Mobil: 0172 426 53 96

Email: [grimm@gastronomieberatung.de](mailto:grimm@gastronomieberatung.de)



Münzstraße 2  
21335 Lüneburg

Hallerstraße 22  
20146 Hamburg



IHR ANSPRECHPARTNER

**Martin Pätow**

# MARTIN PÄTOW

## Wesentliche Qualifikationen:

- gelernter Koch und Restaurantfachmann
- NLP - Master
- langjähriger Trainer und Coach für die Schwerpunkte Verkauf und Führung
- Immobilienmakler DFI

Nach der Ausbildung (zum Kellner und Koch) durchlief Martin Pätow alle üblichen Stationen einer Hotelkarriere: viele Jahre in Führungspositionen, 17 Jahre Hoteldirektor und davon 8 Jahre selbstständig.

Seine Leidenschaft ist der Mensch: in zahlreichen Coachings hat er vielen Menschen zu einem Perspektivwechsel verholfen. Auch im privaten Bereich engagiert sich Herr Pätow ehrenamtlich im sozialen Bereich. Sein fundiertes gastronomisches Wissen teilt er gerne mit Gründern und hilft in Beratungen und Workshops, um dort die richtigen Weichen für eine erfolgreiche Existenzgründung zu stellen. Nach einer umfangreichen Weiterbildung zum Immobilienmakler ist er jetzt auch für Sie tätig, um Unternehmer, die sich von Ihrem Geschäft trennen wollen und Suchende zusammenzubringen. Die Qualität eines Objektes steht bei ihm dabei klar im Fokus – denn es geht ihm mehr um eine sichere Zukunft, als um eine schnelle Provision!

## Kontakt

Telefon: 04131 220 74 94  
Mobil: 0176 475 86 43 38  
Email: [paetow@gastronomieberatung.de](mailto:paetow@gastronomieberatung.de)



Münzstraße 2  
21335 Lüneburg

Hallerstraße 22  
20146 Hamburg



IHR ANSPRECHPARTNER

**Kay Straßburg**

# KAY STRAßBURG

## Wesentliche Qualifikationen:

- Hotelbetriebswirt
- Bachelor Professional / Küchenmeister

Kay Straßburg bereichert das Team der Grimm Consulting seit dem Jahre 2012 als Berater. Die Schwerpunkte seiner Tätigkeiten liegen in der Betriebsberatung und der aktiven Beratung und Begleitung von Küchenchefs und -teams.

Er durchlief nach seiner klassischen Kochlehre zahlreiche Stationen im In- und Ausland, was ihm einen breiten Wissens- und Erfahrungsschatz zuteil werden ließ.

Durch zahlreiche Einblicke in „fremde Küchen“ – so z.B. auch im Restaurant „Le Val d’Or“ auf Johann Lafers Stromburg – konnte er seine Fähigkeiten weiter ausbauen und steht unseren Mandanten mit seinem Wissen sowohl in betriebswirtschaftlichen Fragestellungen, als auch im operativen Geschäft hilfreich zur Seite.

In seiner Freizeit ist er passionierter Koch mit Liebe zum Produkt und leidenschaftlicher Rennrad-Fahrer.

## Kontakt

Telefon: 04131 220 74 94

Mobil: 0173 596 39 02

Email: [strassburg@gastronomieberatung.de](mailto:strassburg@gastronomieberatung.de)



Münzstraße 2  
21335 Lüneburg

Hallerstraße 22  
20146 Hamburg



BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE UND OPERATIVE

# Beratung

## **BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE - UND OPERATIVE BERATUNG**

Spezialisiert auf den Mittelstand durften wir inzwischen mehr als 2.000 Unternehmen hilfreich zur Seite stehen. So vielfältig, wie die Branche, so auch unsere Aufgabenstellungen:

- Betriebswirtschaftlich fundierte Analysen und Beratungen
- Operative Begleitung bestehender und neuer Betriebe
- Konzeption, Budgetierung, Realisierung neuer Projekte
- Praxisnahe Kalkulation und Küchen-Coaching
- Patentiertes „MysteryCooking“<sup>®</sup>
- Bankett-Coaching
- Implementierung und Begleitung von Instrumenten zur Verbesserung der Produkt- und Servicequalität
- Durchführung von DEHOGA relevanten „MysteryChecks“
- Ermittlung von potenziellen Ertragswerten zur Kaufpreis-bestimmung und Pachtwertermittlung für Käufer und Verkäufer
- Nachfolgeberatung und -begleitung
- Schulungen und Seminare
- Krisen- und Sanierungsberatungen/ Turn-Around/ Runder Tisch
- Persönliches Einzel- und Gruppencoaching von Eigentümern, Geschäftsführern und Mitarbeitern zur Verbesserung Ihrer Lebenssituation

---

Beratungen sind zum Teil förderfähig!



# Küchen-Coaching

## KÜCHEN-COACHING

Ziel unseres Küchen-Coachings ist Ihr individueller Maßnahmenplan zur Optimierung Ihrer Küche:

- Mystery Checks
- Analyse Ihrer BWA und Kostenstellenrechnung
- Analyse Ihrer Einkaufskonditionen
- Speisekartengestaltung
- betrieblichen und operativen Stärken in Bezug auf Mitarbeiter/ Hygiene/ Personal/ Speisenangebot/ Küchenausstattung/ Arbeitsabläufe
- Kalkulation und Deckungsbeitragsrechnung
- aktuellen Gastro- und Foodtrends
- individuell anzufertigenden Rezepturen und Produktplänen

Mehrfach ausgezeichnet: Der Küchencoach – das Buch zum Thema! Detailliert und humorvoll werden die häufigsten Fragestellungen der Küche und des Unternehmensertuns behandelt. Zu bestellen unter [www.gastronomieberatung.de](http://www.gastronomieberatung.de)

## MYSTERYCOOKING®

Bei unserem mehrfach ausgezeichnetem Mystery Cooking wird ein fundierter Berater als Koch „getarnt“ in die Küche eingeschleust. Ergebnisoffen verschafft er sich einen neutralen Überblick, um dann einen individuellen Maßnahmenplan zu entwickeln, der dem Betrieb einen echten Mehrwert und Nutzen stiftet. Nicht selten mündet dieser Status-Check dann in ein nachfolgendes, nachhaltiges Küchen-Coaching!



# Vorträge & Seminare

## VORTRÄGE & SEMINARE

Mehr als 20.000 Teilnehmer haben die sympathische und mitreißende Art von Björn Grimm bereits erlebt. Mit großer Wertschätzung, Humor und offenem Sprachgebrauch begegnet er seinen Zuhörern und Teilnehmern in seinen Seminaren und Impulsvorträgen.

Profitieren Sie von dem breiten Erfahrungswissen, der Neugierde und der verständlichen Art, in der Björn Grimm es versteht, komplexe Sachverhalte leicht verständlich auf den Punkt zu bringen!

Zu den beliebtesten Vorträgen gehören:

- „Was wir von Haien, Eulen, Pferden und Giraffen über Menschen lernen können“ - mit abzustimmenden Schwerpunkten über Führung, Motivation und Servicequalität
- „Ich fall dann mal aus“ – Herausforderung ungeplanter Unternehmensnachfolge
- „Was kommt morgen?“ - Gastronomische Trends früh erkennen

Planen Sie Ihre nächsten Veranstaltungen, Seminare und Workshops mit uns, um mit frischen Ideen und Elan durchstarten zu können! Ihr Erfolg ist kein Zufall, sondern unser Kommunikations- und Trainingsziel!

Aktuelle Themen und Termine finden Sie auf unserer Homepage.



# Betriebs- und Schulverpflegung

## BETRIEBS- UND SCHULVERPFLEGUNG

Komplexe Felder der Gemeinschaftsverpflegung gilt es individuell anzugehen und bei maximaler Kosteneffizienz zukunftsfähig, nachhaltig und gesund auszurichten.

Trends aus der klassischen Gastronomie werden aufgenommen und auf die Gemeinschaftsverpflegung übertragen. Keine Kantine ist wie die andere. Gerade in der Versorgung von Kindern und Teenagern kommen im Themenfeld der Schulverpflegung zahlreiche Herausforderungen auf uns zu. In Unternehmen spielt die Qualität einer Speiserversorgung für die Mitarbeiter des Unternehmens eine zunehmend wichtige Rolle. Auch in öffentlichen Einrichtungen muss entsprechend agiert werden – im Zusammenspiel mit Küchenplanern entwickeln wir zukunftsfähige und effektive Konzepte im Handel, in Schwimm- und Freizeitbädern oder auch in sozialen Einrichtungen.

Bauen Sie auf unsere fundierte Erfahrung und Begleitung, um Konzepte und Abläufe tragfähig zu planen, zu bewerten und zu optimieren.



# Bankett-Coaching

## **BANKETT-COACHING**

Banketts und Veranstaltungen binden nicht nur umfangreiche Ressourcen, sondern sind vor allem potenzielle Umsatzträger in der klassischen Gastronomie.

Basis für den wirtschaftlichen Erfolg ist die Bankettmappe und das individuelle Angebot für den Gast. Steigern Sie über eine sinnvolle und moderne Gestaltung und saubere Kalkulation Ihres Angebotes Ihre Erträge! Durch die Beantwortung operativer und betriebswirtschaftlicher Fragestellungen und einer detaillierten Planung und Organisation Ihres Bankettbetriebes im Rahmen unseres Bankett Coachings, unterstützen wir Sie bei einer wirtschaftlich erfolgsversprechenden Durchführung von Veranstaltungen.

Bilden Sie mit uns Ihre Servicekette – von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung. Behalten Sie Ihren Fokus dabei immer auf dem Kunden-Nutzen, der Attraktivität und den Erlössteigerungen. Denn nur so können Sie mit „viel Arbeit auch viel Geld verdienen“.



# Mystery-Checks

## **MYSTERY-CHECKS HOTELLERIE UND GASTRONOMIE**

Ein fachkundiger Blick von außen hilft, schnell und nachvollziehbar Stärken, Schwächen und Potenzial Ihres Betriebes aufzuzeigen. Nutzen Sie unseren Mystery Check, um mit neuen Chancen und Ideen eine stetige Qualitätsverbesserung zu gewährleisten. Es geht um weitaus mehr, als um Anerkennung des etwaigen Kriterienkatalogs, sondern um einen ganzheitlichen Ansatz, um Sie nachhaltig zu beraten und zu begleiten.

Mystery Checks können viele – wir bieten Ihnen fundierte und praxisnahe Tipps zur Verbesserung ihrer Service-Philosophie und der Erträge. Jedes leere Glas ist eine wertvolle Chance zur Umsatz- und Ergebnisverbesserung.

In Ergänzung an unsere Mystery Checks bieten wir Ihnen auch das

**Seminar zum Check** – direkt und zeitnah werden wesentliche Inhalte in der Gruppe besprochen, reflektiert und erste Maßnahmen zur Verbesserung der Situation definiert - eine Maßnahme mit echtem Mehrwert.

Seit mehreren Jahren sind wir offizieller Partner des DEHOGA Bundesverbandes! Unsere Berichte finden Anerkennung und Verwendung im Rahmen der deutschen Hotelklassifizierung.



# Maklerei

GASTRONOMISCHER BETRIEBE

## **MAKLEREI GASTRONOMISCHER BETRIEBE**

Da wir in der Branche zu Hause sind, verfügen wir über entsprechende Kontakte und haben uns der Vermittlung gastronomischer Objekte und Hotels angenommen.

Ihr Ansprechpartner verfügt neben einer Ausbildung zum Immobilienmakler über jahrelange Berufserfahrung aus Hotellerie und Gastronomie und kann Ihnen bei zahlreichen Fragen hilfreich zur Seite stehen.

Für uns steht Qualität vor Quantität. Erst wenn Käufer und Verkäufer zufrieden sind und sich gefunden haben, sind wir wirklich zufrieden. Denn schließlich gibt nicht selten jemand sein "Baby" und somit sein Lebenswerk ab und möchte es für die Zukunft in guten Händen wissen. Gründer können unser Know-how nutzen, um die Basis für eine wirklich tragfähige Zukunft zu schaffen. Behilflich sind wir auch bei einer realistischen Kaufpreiseinschätzung und der Entwicklung eines Businessplans – ggfs. auch für die Finanzierung eines Vorhabens. (keine Inklusivleistung).

Makeln und Türen aufschließen können Viele – aber können sie auch Gastronomie/Hotellerie? Das ist unser Mehrwert. Gerne stellen wir Ihnen unser Know-how und unser Netzwerk zur Verfügung.



# Auszeichnungen & Akkreditierungen

## DANKE

Viel wichtiger, als die zahlreichen Auszeichnungen, ist uns die Wertschätzung unserer Mandanten - ein ehrliches „Dankeschön“ bei Abschluss unserer Arbeit: wenn wir ein richtig gutes Gefühl haben und wissen, dass wir echte Hilfestellungen geben – mitunter auch Lebenssituationen deutlich verbessern konnten - sei es für die Unternehmer und Familien, die Mitarbeiter oder auch für Ihre Gäste!

Auszeichnungen haben wir nicht für uns – sondern für Sie gesammelt – denn Sie sollen eine Orientierung erfahren, dass wir unseren Job verstehen. Weiter engagieren wir uns ehrenamtlich in Berufsfachverbänden oder auch in Jury-sitzungen, wie beim Hotelkompetenzforum, dem norddeutschen Gastro-Preis, der Top-Hotel oder beim FCSI - dem Fachverband Foodservice Consultant Society International.

## Grimm Consulting - Ihre Beratung für die Hotellerie- und Gastronomie

Münzstr. 2 / 21335 Lüneburg

Telefon: 04131- 22074 94

Hallerstr. 22 / 20146 Hamburg

Mail : [info@gastronomieberatung.de](mailto:info@gastronomieberatung.de)

Mehr als 2.000 Referenzbetriebe unter: [www.gastronomieberatung.de](http://www.gastronomieberatung.de)





PERSONALBUND  
IST KEYSÄCHEL!

ZAHLEN

AUSLASTUNG: 80%	✓
PRODUKTIVITÄT: 95 TSD	✓
UMSATZ / PLATZ: 10€	✗



BJÖRN GRIMM **DER  
KÜCHEN-  
COACH**

MATTHAES



Björn Grimm  
**DER KÜCHENCOACH**

Jetzt wird Tacheles gesprochen – ein Buch speziell für Köche, Küchenchefs und (angehende) Unternehmer

29,90 Euro

*"Eine Pflichtlektüre für jeden Mittelständler"*

Klaus Kobjoll; Schindlerhof

*"Humorvoll und ehrlich auf den Punkt gebracht".*

Patrick Rüter; Bullerei/ Überquell HH



*"Nicht nur für Küchenleiter - jeder Gastronom kann hier etwas lernen!"*

Gerhard Franzen; FCSI Ehrenpräsident