



KREATIVITÄTSTRAINING

Trendorientiertes Denken und Handeln sind in der Gastronomie ein wichtiger Baustein zum Unternehmenserfolg. Oft hat das Alltagsgeschäft den Unternehmer aber so sehr im Griff, dass selten Raum für neue Impulse bleibt. Man fühlt sich, als ob man immer dem Trend hinterherrennt. Eingeschliffene Verhaltens- und Denkmuster verstellen zusätzlich den Blick auf neue Möglichkeiten.

Hierbei biete ich meine Unterstützung mit speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Kreativtrainings und Workshops an. In diesen Prozessen analysieren wir gemeinsam, an welchen Stellen eine neue Sicht auf die Dinge verbaut ist. Wir entwickeln Strategien zur Ideenfindung und planen die konkrete Umsetzung in Ihrem Business.

- Kreativtraining
- Trendlinien konzipieren und umsetzen
- Ideenfindungsworkshop
- Strategieworkshop



MARCEL DEPRÉ

Rotdornweg 7
53343 Wachtberg

Mobil: 01 76 / 20 13 73 25
info@depre-beratung.de
depre-beratung.de

Abonnieren Sie meinen
Newsletter auf
depre-beratung.de

@depre-beratung.de
@MarcelDepre



MARCEL DEPRÉ



TRAINING & BERATUNG

Ihr Partner für moderne Verpflegungs-
und Gastronomiekonzepte

DEPRE-BERATUNG.DE

Koch, Küchenmeister, Trainer, Berater, zertifizierter Ernährungscoach, Trendscout, Kreativtrainer, Führungskraft und Unternehmer mit ausgeprägter Leidenschaft und Enthusiasmus in allen Bereichen rund um das Thema Ernährung.

Egal ob es sich um Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie oder Schul- und Kindergartenverpflegung handelt –gerne stelle ich Ihnen meine in über zwanzig Jahren gewachsene Expertise zur Verfügung, um gemeinsam mit Ihnen maßgeschneiderte Lösungen für Ihr Unternehmen zu erarbeiten.

Mein Angebot umfasst:

- Beratung
- Trainings
- Seminare
- Workshops
- Vorträge
- Trendscouting
- Ernährungscoaching
- Kochkurse
- Kreativtraining
- Trendtouren

Einige prägende Erkenntnisse, die ich während meiner bisherigen Laufbahn erworben habe:

- Absolut nichts ist selbstverständlich.
- Evolution statt Revolution
- Mut zur Veränderung wird immer belohnt (auf die eine oder andere Weise).
- Es gibt immer zwei Seiten einer Geschichte.
- Man sollte nicht nur an den Mehrwert für sich selbst denken, sondern auch für andere.
- Versuchen Sie, Ihr Gegenüber zu verstehen. In seiner Welt verhält es sich aus einem bestimmten Grund so.
- Die Komfortzone ist gar nicht so komfortabel, wie man denkt.
- Niemand, wirklich niemand kann sagen, ob etwas funktioniert oder nicht, wenn man es nicht ausprobiert.
- Wenn man ein anderes Ergebnis haben möchte, muss man etwas anderes tun.

VERPFLEGUNGSKONZEPTE

ERSTELLEN, ANALYSIEREN, WEITERENTWICKELN

Gemeinsam mit Ihnen und Ihrem Team erarbeite ich maßgeschneiderte, tragfähige Lösungen für die Neukonzeption oder Weiterentwicklung Ihres Systems. Dabei stehen sowohl die Wirtschaftlichkeit als auch die Kundenorientierung und Alltagstauglichkeit im Mittelpunkt des Prozesses.

- Bestehende Konzepte analysieren und verbessern
- Change Management
- Entwicklung von Gastronomiekonzepten
- Systemumstellung von Catering auf Eigenregie
- Mitarbeiterentwicklung
- Arbeitgeberattraktivität
- Produktentwicklung
- Trendorientiertes Denken
- Trendlinien entwickeln und umsetzen
- Strategieplanung
- Systematisierung und Standardisierung
- Qualitätsmanagement
- HACCP

MITARBEITER

AUS- UND WEITERBILDEN

In Zeiten des Fachkräftemangels und stetig steigender Anforderungen der Kunden ist es nicht nur wichtig, sich als Unternehmer kontinuierlich weiterzuentwickeln, sondern auch in die Entwicklung seiner Mitarbeiter zu investieren. Sowohl im Bereich der fachlichen Fähigkeiten und Qualifikationen als auch im Bereich der persönlichen, sozialen und methodischen Kompetenzen unterstütze ich Sie mit maßgeschneiderten Trainings, Workshops, Coachings und Seminaren.

- Aktivierend führen
- Vom Mitarbeiter zur Führungskraft
- Motivation
- Kommunikation
- Konfliktmanagement
- Teambuilding
- Selbstorganisation und Zeitmanagement
- Kreativtraining
- HACCP
- Vegetarische/vegane Ernährung
- Frontcooking

*Mit Leidenschaft
und Enthusiasmus
zum Ziel.*

