



Wer

Clemens Zehender und Team

Was

Gastronomie, Freelance Einsatz, Kulinarik, Konzepte, Gestaltung, Training, Schulung und Projekte

Wo

Von Zürichsee bis Bodensee

Warum

Jahrzehnte gastronomische und kulinarische Erfahrung mit Begeisterung teilen

Wie

Jederzeit und wo immer möglich, oder ...exklusiv auf individuelle Anfrage und Interesse.



Sicherlich, wir haben 50 Jahre Erfahrung (nur schon 1 Person) in der nationalen und internationalen Gastronomie. Aber das heisst noch nichts. Wir sind auch immer up to date und nehmen die Zeit um uns auf dem Laufenden zu halten. Wir betreiben, arbeiten und entwickeln täglich auf dem neusten Stand, die Tradition und Geschichte immer respektierend, verschiedene gastronomische Projekte. Wir sind keine Theoretiker. Wir sind praktisch veranlagt, und lieben es herzliche Gastgeber, verlässliche Arbeitgeber sowohl als auch aufmerksame Konsumenten zu sein. Wir kennen und leben die schwierigen Bedingungen, Hürden und täglichen Herausforderungen in einem gastronomischen Betrieb. Wir sehen uns als gastronomische Muse, die bereits einigen Unternehmen zum besseren Meistern und damit anhaltenden Erfolgserlebnis verholfen haben. Wir kennen das Mitarbeiter Management, das Krisen Management und nicht zuletzt das Finanzen Management aus eigenen Unternehmungen, und können Ihnen sicherlich sehr wertvolle Empfehlungen anvertrauen, um nicht die Missgeschicke zu erleben wie wir Sie erfahren mussten/durften.

Danke für Ihr Interesse

Mit freundlichen Grüßen

Clemens Zehender



Clemens Zehender

Initiator

WER IST ER?

Clemens Zehender hat seine nationalen und globalen Erfahrungen in Gastfreundschaft, Gewerbe, Hotellerie und Event Organisation in den letzten 48 Jahren gelernt und angewendet. Als in der Schweiz ausgebildeter Koch und Kellner, in Holland geschulter Butler und in Amerika bestandener Eventmanagement Absolvent, hat er über 20 Jahre zwei Restaurants mit 65 Mitarbeitern und ein international tätiges Eventunternehmen mit 12 Festangestellten geführt. Erfreulicherweise durfte er im Team mit sehr begehrten Unternehmen zusammen arbeiten. Unternehmen wie Cirque du Soleil, Orient Express, Davidoff, Dannemann, Moet Chandon, Hermes, Wolfgang Puck, Oscar Award, Golden Globe, Grammy, Private Collection Hotels, und vielen Weiteren. Mit dementsprechendem Erfahrungsaustausch und eindrücklichen Erlebnissen wurde der gastronomische Geist genährt. Die beratende Funktion ist eine Passion.

WIE IST ER?

Seine Mission: Zufriedenheit muss über die Vorstellung hinaus im Vordergrund stehen. Normal zählt nicht.

Seine Kernwerte: Erkläre es einfach und gut verständlich, jedoch solide und einheitlich. Immer ehrlich, geradeaus, offen und angenehm anreichernd kommuniziert. Mach es richtig oder lass es sein. Trage Verantwortung und Sorge für die involvierte Sache.

Prinzipien: Was man nicht weiß oder nicht kann, kann ein jeder lernen. Was man nicht will muss man offen darlegen. Direkte Beteiligung mit und für Menschen ist eine innere Stärke. Eine vorausschauende Zusammenarbeit ermuntert die gegenseitige Wertschätzung und ist immer mit Erfolg belohnt.



CLEMENS ZEHENDER,

VIELFÄLTIG. UMGÄNGLICH. EMOTIONAL. QUERDENKER.

Das Leben ist wie ein Rezept. (verdirb es nicht).

Ein offenes Buch. Bereit für die Zusammenarbeit.

Bei der Arbeit erwarte ich von mir selbst immer beste Leistung. Im Umgang mit meinem Umfeld, meinen Nachbarn und wertschätzenden Partnern sehe ich mich als Vorbild und lerne im Prozess. Ich stehe immer hinter den Entscheidungen, die gemeinsam durchdacht sind. Organisation, Optimierungen, kreative Projekte, sowie meine Passion für die gastronomische Dienstleistung, dabei immer die Ruhe bewahrend, sind meine Stärke. Die Gegenwart präsent, jedoch die Erfahrung und Fehler der Vergangenheit im Hinterkopf, ist der Ansporn meiner unternehmerischen Tätigkeit.

Mein Credo: Achte das Umfeld mit grossem Respekt und lebe in Gemeinsamkeit.



WAS WILL ER?

Bester Service am Kunden durch Freude an der Arbeit. Der Gast/Kunde ist immer an erster Stelle, wenn es um Entscheidungen geht. Fachkenntnis, Anwendung derer, vorbereiten und unterhalten, muss immer von höchster Qualität und gastronomischer Berufsethik zeugen.

Gesundheit, Sicherheit, gutes Gefühl, Wohlergehen, direktes Handeln und fachliches sowie menschliches Verständnis ist unerlässlich für einen gemeinsamen Erfolg.

Anerenne, respektiere und schätze den investierten Wert, die Zeit und den Umgang mit der Umgebung, Materialien und den Mitmenschen .

WO SIND DIE LIMITEN?

Clemens Zehender ist ein sehr emotionell denkender Mensch, ist jedoch nicht derjenige der nicht nein sagen kann und auch muss.

Respekt gegenüber allen Beteiligten ist oberste Priorität.

Alle Handlungen sind streng nach Budget, Erfolg und Verlust und vorhandenem Inventar zu richten. Wissend das ohne enge Zusammenarbeit der Erfolg ausbleibt ist es sehr wichtig, dass jede Arbeit konzentriert ausgeführt ist. Faulheit, unverständliche Entschuldigungen und Intoleranz sind ausser Frage. Die Türe ist immer offen für kreative und konstruktive Empfehlungen. Sie wird jedoch geschlossen bleiben für Intrigen, Respektlosigkeit, Neid sowie persönlich angriffig bezogene Äusserungen.



gastrothinktank für Ihr gastronomisches Unternehmen

WIE WIR VORGEHEN

01 DIE ANFRAGE

Da wir viel unterwegs sind, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit Ihrem Namen, Namen des Unternehmens, Ihren Kontaktdaten und einer kurzen Nachricht. Wir melden uns innerhalb 12 Stunden. clemensze@bluewin.ch oder rufen Sie einfach an unter +41 79 821 39 82

02 DAS GESPRÄCH

Lassen Sie uns zuerst ca. 60 Minuten persönlich zusammenkommen um uns besser kennen zu lernen. Ein gegenseitiges Bewerbungsgespräch, wie es üblich ist: Professionell, mit Respekt und bewusstem Interesse eine Zusammenarbeit anzustreben.

03 DAS QUERDENKEN

Gemeinsam werden wir eine erste „First Draft-Strategy“ ausarbeiten um eine effiziente Lösung anzustreben und das Vorgehen zu bestimmen.

04 ZUSTIMMUNG

Hier werden wir eine Vereinbarung aufsetzen, die bereits die Aufgaben, Ziele und das Vorgehen beschreibt. Inklusive Budgetierung für die Dienstleistung.



05 PROJEKT ZIEL

Von Beginn an wird die Arbeit auf das festgelegte Ziel gesetzt. Beteiligte werden eingehend informiert, das Vorgehen wird umgehend durchgesetzt und bestimmt. Hier ist die Wertschätzung und der angestrebte Erfolg der Vergangenheit sowie der Zukunft das fokussierte Thema.

06 REALISIEREN

Gute Vorbereitung, klar verständlicher und direkter Austausch, intensive gemeinsame Erreichung des Ziels, Einbezug aller Beteiligten und sukzessiver Einsatz der Optimierung.

07 IMPLEMENTIEREN

Fördern, fordern, trainieren, umsetzen, erklären, zuhören, lernen, anwenden, einsehen, verstehen, motivieren, überwachen und Erfolg geniessen. Garantiert Mehrwert sichern und umgehend anwenden. Dieser Schritt sollte unbedingt von allen beteiligten Entscheidungsträgern sowie geschätzten Mitarbeitern selbstständig und überzeugend durchgeführt werden. Sie bestimmen die Team Leader. Wir sind immer bereit einzuspringen, sollten Sie Unterstützung brauchen.

08 ERFOLGSERLEBNIS

Feed-back, Erfolg zelebrieren, geniessen und immer wieder optimieren. Starkes Team und Freude an der Arbeit. Wenn Sie mithelfen garantieren wir einen erfreuten Erfolg der auch die Zukunft sichern wird. Feed-forward.



zehender gastrothinktank garantiert Ihnen eine persönliche, professionelle, praktische und vielfach erfolgreiche Unterstützung. Individualität und Unabhängigkeit ist der Fokus. Unmittelbarer anhaltender Erfolg für Ihr Unternehmen das Ziel.

Wir bedanken uns für Ihre Zeit und würden uns riesig freuen mit Ihnen zusammen zu arbeiten.

DANKE FÜR IHR INTERESSE