

Top 5 Fragen an Verpflegungspartner auf der **HOTEL MESSE**

Wie flexibel ist Ihre Lösung bei Auslastungsschwankungen?

Ermöglicht bedarfsgerechte Planung bei variierender Gästzahl.

01

Funktioniert Ihr Angebot auch ohne Fachpersonal?

Minimiert Personalabhängigkeit durch einfache Zubereitung.

Wie digital sind Ihre Verpflegungsprozesse?

Unterstützt Planung, Bestellung und Kennzeichnung digital und effizient.

02

03

Wie vereinen Sie Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit?

Reduziert Food Waste und optimiert den Wareneinsatz.

Wie individuell und praxistauglich ist Ihr Menüangebot?

Bietet flexible Lösungen für unterschiedliche Hotelbereiche.

04

05

Wie vereinen Sie Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit?

Reduziert Food Waste und optimiert den Wareneinsatz.



**Benedikt Töpfer
Genussberater**

Kontaktieren Sie mich gerne für weitere Informationen zu unseren Verpflegungslösungen für die Hotellerie.

 Termin buchen

