

Sie haben ein Personalrestaurant, betreiben eine Kantine oder leiten ein Alters-, Kinder- oder Behindertenheim und wollen die Menüs gesünder, ausgewogener und abwechslungsreicher gestalten? Wir unterstützen Sie in folgenden Bereichen:

- Verpflegungsanalyse (Zufriedenheit von Klienten und Mitarbeitern)
- Angebotsanalyse & Anpassungsvorschläge
- Überprüfung der Kostformen
- Einführen von Ernährungsstandards
- Erneuerung des Speiseangebots (z. B. Integrieren von vegetarischen Mahlzeiten, Diabetiker-Menüs etc.)
- Schulung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen (Küche, Service, Pflege)
- Flankierende Informationskampagne zur Kommunikation der getroffenen Massnahmen an Ihre Kunden

**Vorgehen:**

1. Schritt: Brainstorming --> Problemdefinition  
2. Schritt: Mögliche Lösungen suchen  
3. Schritt: Schulung/Information Personal & Klienten  
4. Schritt: Lösungswege ausprobieren  
5. Schritt: Rückblick & Evaluation nach 6 Monaten  
6. Schritt: je nach Evaluation neue Problemdefinition (Schritt 1) und Neustart des Vorgehens

**Problemlösung nach dem Prinzip IDEAL:**

I Identify: Problem identifizieren  
D Define: ein Problem definieren  
E Explore: Lösungsvarianten suchen  
A Act on it: Lösungswege konkretisieren und ausprobieren  
L Look back: Überprüfen der Effizienz und Effektivität, Prozesse optimieren, Verbesserungen einleiten