

PRESSEINFORMATION

Mehr Zeit fürs Kerngeschäft

Profi-tabel bietet ein neues Full-Service-Dienstleistungspaket für den Um- und Neubau von inhabergeführten Hotels an

Stuttgart, 14. April 2008. Betriebskosten einsparen, Aufwand reduzieren und trotzdem ein Hotel erfolgreich neu- oder umbauen. Um das zu ermöglichen, bietet Profi-tabel Resultants als einziges Unternehmen der Branche ein qualifiziertes Full-Service-Dienstleistungspaket an. Dieses umfasst von der Planung über die Beschaffung bis hin zur Prozesssteuerung eine Reihe von Aufgaben, die der Bauherr oder Kunde gezielt auslagern kann. Die Kompetenz der erfahrenen Stuttgarter Unternehmensberater überzeugte auch das Management des neuen Hotel Empire Riverside in Hamburg.

Wer schon mal ein Hotel gebaut hat, weiß wie mühsam es ist, die vielen Schritte und Aufgaben zu koordinieren: Gewerke auszuschreiben, die Liefertermine und den Einbau mit beteiligten Firmen abzustimmen und vor allem darauf zu achten, dass der Kostenrahmen eingehalten wird. Schnell kann der Um- oder Neubau für

Hoteliern, Gastronomen, Entwicklern und Architekten zur Planungs- und Kostenfalle werden. Mit dem neuen Dienstleistungsangebot von Profi-tabel erhalten Auftraggeber mehr Sicherheit in allen Projektphasen. Dabei arbeiten die Fachplaner wie eine ausgelagerte Abteilung nach strengen Effizienzkriterien. Dazu gehören beispielsweise die Planung von Küche, Gastronomie und Bar, das komplette Beschaffungsmanagement im FFE-Bereich (Furniture, Fixtures und Equipment) wie auch die gesamte Prozesssteuerung. Auch die Planung und Umsetzung der Inneneinrichtung ist Teil des Profi-tabel Service-Pakets. Einmalig ist, dass das neue Konzept alle Leistungen aus einer Hand bietet. Es gibt nur noch einen Ansprechpartner.

Erfolgreich genutzt hat diesen Full-Service beispielsweise das neue Empire Riverside Hotel in Hamburg. Bauherr Andreas Fraatz hat schon während der Bauphase die Gesamtplanung und Steuerung von Gastronomie und Ausstattung in die Hand der erfahrenen Gastronomie-Unternehmensberatung Profi-tabel gelegt.

Das „Outsourcing“ brachte für Hamburgs neues Lifestyle-Hotel eine Menge Vorteile:

Aufwändige Abstimmungen mit Lieferanten, das Controlling und auch das Qualitätsmanagement entfielen ganz. Damit war eine enorme Zeit- und Kostenersparnis verbunden, da alles bis ins Detail geplant war. „Für uns lief alles reibungslos und ich konnte mich auf meine eigentlichen Aufgaben konzentrieren“, so Fraatz. Mit ProfiTabel hatte das Hotel einen Partner im Boot, der sich in der Branche auskennt und der den Bedarf inklusive des Budgets für ein Haus dieser Größenordnung genau kalkulieren kann. „Schlüsselfertig“ wurden so die 328

Zimmer, die vier gastronomischen Bereiche, die Küche und die Lobby inklusive des ganzen Kleininventars in Betrieb genommen ebenso der Ausbau des gesamten Back-of-the-House.

Bildmaterial: Bei Veröffentlichung der Bilder bitte die Quelle angeben.



ProfiTabel war für die komplette Planung und Beschaffung im FFE-Bereich des Hotels Empire Riverside zuständig.

Foto:
Michael Zapf für das Empire Riverside Hotel



ProfiTabel stattete das 20up – die Bar in der 20. Etage des Empire Riverside komplett aus – vom Cocktailmixer bis zum Tresen.

Foto:
Andrea Flak für das Empire Riverside Hotel



Integrierte Prozesssteuerung durch ProfiTabel zahlt sich aus. Alles ist bis ins Detail abgestimmt: Beschaffung, Bauüberwachung bis hin zum Qualitätsmanagement.

Foto:
Andrea Flak für das Empire Riverside Hotel



Christian Meißner, Gründer und Geschäftsführer von ProfiTabel Resultants berät seit mehr als 10 Jahren Hotel und Gastronomie.

Foto:
ProfiTabel



Profi-tabel

Profi-tabel Resultants wurde 1998 von Christian Meißner gegründet, ursprünglich um gastronomische Betriebe im Bereich Küche und Service ganzheitlich zu optimieren. Zum Dienstleistungsangebot gehören die Planung und die Realisation maßgeschneiderter Lösungen. Dazu zählen erfolgreiche gastronomische Konzepte wie das der Kölnarena oder der Neuen Messe Karlsruhe. Auch Internationale Hotelgesellschaften wie das Crowne Plaza oder InterContinental vertrauen auf die langjährige Erfahrung des Branchenexperten. Das Kerngeschäft des Unternehmens umfasst die Konzeptions- und Betriebsberatung, die Gesamtplanung und Realisation gastronomischer Projekte sowie das Beschaffungsmanagement im gesamten FFE-Bereich.

Unternehmen:

Christian Meißner

Profi-tabel Resultants
Unter dem Birkenkopf 18
70197 Stuttgart
Telefon: 0711 – 410 779 10
Telefax: 0711 – 410 779 20
E-Mail: christian.meissner@profi-tabel.de
www.profi-tabel.de

Pressekontakt:

Anja Heß

MORITZ Communications
Lersnerstraße 23
60322 Frankfurt am Main
Telefon: 069 – 66 403 381
Telefax: 069 – 66 403 385
E-Mail: hess@moritz-communications.de
www.moritz-communications.de