Öffnen, schließen, kontrollieren. *Jede Schicht gleich.*

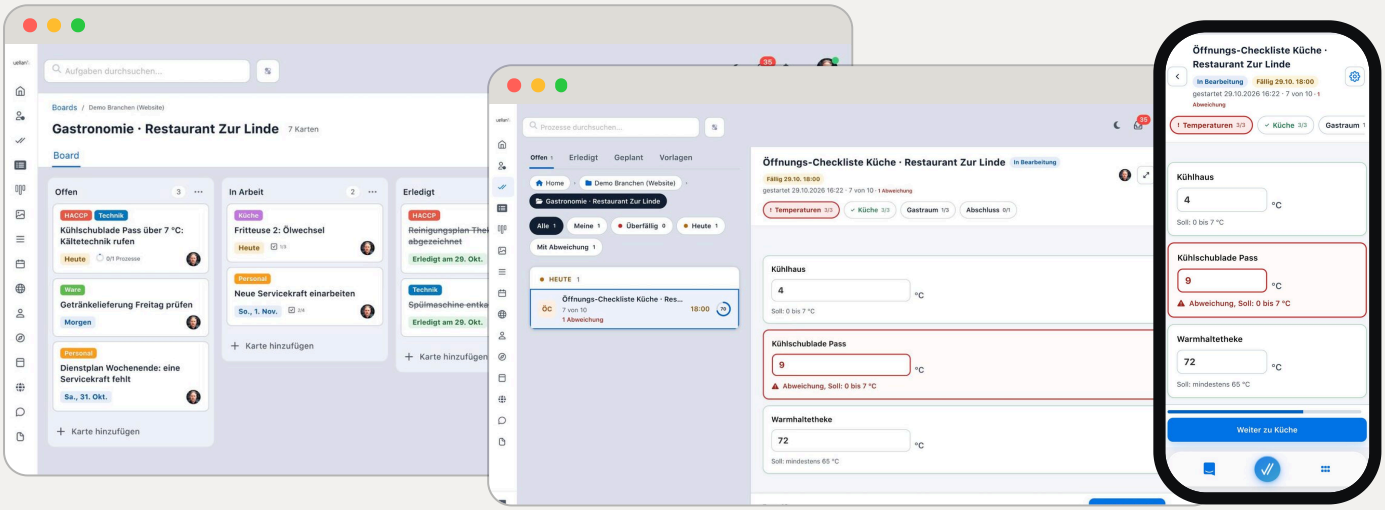
Öffnungs- und Schließroutinen, Kühltemperaturen und Reinigung: so erledigt, wie Sie es vorgeben, egal wer heute hinter der Bar steht.

2019
SEIT DANN IM EINSATZ

67+
KUNDEN AUS 11+ BRANCHEN

0 €
PRO ZUSÄTZLICHER PERSON, MITARBEITENDE UNBEGRENZT

3 Geräte
SMARTPHONE, TABLET UND DESKTOP



01 / WAS HEUTE ZEIT KOSTET

Ständig neue Gesichter

Aushilfen und Saisonkräfte wechseln häufig. Jede Einarbeitung kostet Zeit, die im Betrieb fehlt.

Schließen nach Gefühl

Ist der Herd aus, die Kühlung zu, die Kasse gezählt? Morgens zeigt sich, was abends vergessen wurde.

HACCP auf Zuruf

Temperaturen und Reinigung werden kontrolliert, aber selten sauber dokumentiert.

02 / TYPISCHE CHECKLISTEN IN ALPHAPROCESS

- ✓ Öffnungs-Checkliste
- ✓ Schließ-Checkliste Bar und Küche
- ✓ Temperaturkontrolle Kühlung
- ✓ Reinigungsplan Küche und Theke
- ✓ Warenannahme
- ✓ Kassenabschluss
- ✓ Einarbeitung neuer Servicekräfte

Was kostet das, und was *bringt* es?

STANDORTLIZENZ

1.397 €

pro Standort und Jahr · ≈ 116 € im Monat · netto zzgl. MwSt.

- ✓ Unbegrenzt Mitarbeitende, auch Aushilfen
- ✓ Vorlagen für Gastronomie
- ✓ Einrichtung Ihrer bestehenden Listen inklusive
- ✓ Smartphone, Tablet und Browser
- ✓ 30 Tage kostenlos testen · 90 Tage Geld-zurück

Mehrere Standorte: 2. bis 4. je 1.100 €, ab dem 5. je 990 € im Jahr · **Kleine Teams:** Start ab 39 € im Monat

BEISPIEL / 1 STANDORT, 20 MITARBEITENDE

Dokumentation ohne Papier 1 Standort × 6 Kontrollen × 310 Tage × 4 Min.	124 Std.
Weniger Verwaltung 3 Std./Woche je Standort, −50 %	69 Std.
Audit- und Prüfungsvorbereitung 2 × 4 Std. im Jahr, −70 %	6 Std.
Schnellere Einarbeitung 50 % Fluktuation × 20 Personen × 12 Std., −30 %	36 Std.
Gewonnene Zeit · bei 22 €/Std.	**235 Std. · 5.161 €**
Standortlizenz (1 Standort)	− 1.397 €
Ersparnis pro Jahr	**≈ 3.760 €**

Beispielrechnung mit Annahmen, keine Garantie. Mit eigenen Zahlen rechnen: alphaprocess.io/branchen/gastronomie

33 % **Arbeitskräftefluktuation in Deutschland (2022).** Mit alphaprocess folgt jede neue Kraft ab Tag 1 der Checkliste statt der Erinnerung von Kollegen. Und das Wissen bleibt im Betrieb, wenn jemand geht.

Quelle: IW-Kurzbericht Nr. 69/2023, Institut der deutschen Wirtschaft Köln

PILOTPROJEKT / MIT IHREN EIGENEN CHECKLISTEN STARTEN

alphaprocess ist seit 2019 bei über 67 Kunden aus mehr als 11 Branchen im Einsatz. Für Gastronomie richten wir Ihre bestehenden Listen als Vorlagen ein und begleiten die ersten Wochen persönlich. Damit belegen Sie unter anderem:

- ✓ HACCP-Eigenkontrollen nach VO (EG) Nr. 852/2004
- ✓ Arbeitsschutz-Unterweisungen (§ 12 ArbSchG)
- ✓ Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz



Christian Nolte

GRÜNDER & IHR ANSPRECHPARTNER

+49 151 52878265 · cn@businesswarrior.de

30 Minuten Live-Demo per Zoom, kostenlos und unverbindlich.

TERMIN BUCHEN

Ihr Ansprechpartner vor Ort: _____