

Referenzschreiben für Herrn Frank Forster, COSAREIS AG, Littauerboden 1, 6014 Luzern.

Betriebsverpflegung der Ospelt Catering AG

Mit Stand 04/2012 catern wir selbstständig 15 Personalrestaurants in Liechtenstein und der Schweiz der unterschiedlichsten Branchen. Ob Industrie, Schulen und Uni's, Banken oder Dienstleister. Als Full Service Caterer erstellen wir die passenden Konzeptionen für Ihren Betrieb und die individuellen Wünsche der Gäste. Vending ist ebenso integriert auf Wunsch, wie auch die interne Organisation der Business Lunches oder vielem mehr.

Hiermit bestätigen wir das Engagement von Herrn Frank Forster während rund 8 Monaten für die Ospelt Catering AG in Liechtenstein. Der Auftrag war in drei Stufen gegliedert.

Als Basisauftrag wurde im ersten Schritt die Produktion und alle 15 Personalrestaurants auf deren Wertschöpfungspotentiale untersucht. Die Analyse sollte aufzeigen, ob das anvisierte, monetäre Einsparpotenzial von rund CHF 500'000.-- vorhanden ist und wenn ja, wie dieses abzuschöpfen wäre. Bedingung war eine verbesserter oder zumindest gleichbleibende Qualität der Speisen vor Ort.

Zudem wurde ein Massnahmenplan, ein Gesamtbudget für die Umsetzung sowie eine Break Even Analyse verlangt. Nachdem die eruierten Potentiale und die Massnahmenplanung den Vorstellungen der GL entsprechen konnten, wurde der Auftrag für die Phase 2 und 3 mit Budgetrahmen erteilt.

In der zweiten Phase wurde die zentrale Küche in Nendlen auf die neuen Prozesse umgestellt. Herr Forster arbeitete zum Teil aktiv in der Produktion mit, um die Mitarbeitenden für die neuen Koch- Verpackungs- und Logistiktechniken persönlich zu begeistern. Nach rund 7 Monaten waren die Infrastruktur und die Mitarbeitenden soweit, dass die Umstellung auf das neue System erfolgen konnte.

Die dritte Phase war geprägt von den Prozessumstellungen in den einzelnen Betrieben. Während gesamthaft 3 Monaten war Herr Forster in jedem Personalrestaurant und implementierte vor Ort die notwendigen Infrastrukturen. Neben den Schulungen für die Mitarbeitenden erarbeitete er ein schlüssiges Kommunikationskonzept für die Kompetenzküchen. Zudem gelang es, gemeinsam mit dem Geschäftsfeldverantwortlichen, einige Betriebe neu zu konzipieren und die Ospelt Catering AG damit weiterhin als innovativen Partner zu positionieren. Speziell während den Eröffnungstagen der neu konzipierten Betriebe durften wir vom gastgeberisch innovativen Know How von Herrn Forster profitieren. Er verstand es auf charmante Art und Weise Gäste, Mitarbeitende und die vor Ort Verantwortlichen zu begeistern.

Seine praxisorientierte, analytische Arbeitsweise, das weitgreifende technische Know How kombiniert mit viel Empathie für alle Mitarbeiterstufen sind ein sicherer Wert für anspruchsvolle Change Projekte.

Für seinen grossartigen Einsatz bedanken wir uns ganz herzlich und wünschen Herrn Frank Forster für seinen weiteren Weg viel Erfolg.