

Der Techniker

Der Gastronom

Michael Moser
Küchenmeister



Schwerpunkt:
Temporäre Zusammenarbeit bei
Betriebs-/Personalorganisaion,
Kalkulation und Rezepturen

Mitgliedschaft:
Slowfood
Chef Heads

Arbeitsgebiete:

Personaldienstleistungen:
Rekrutierung und Auswahl
Verwaltung und Schulung

Betriebsdienstleistungen:
Budgetplanungen, Büromanagement
Buchführung, Fakturierung
Einkaufsorganisation

Gastronomiedienstleistungen:
Standortanalysen mit IST-Zustand
Erstellen von Betriebskonzepten
Umsetzen und Begleiten (Coaching)



Michael Werner Götze
Jahrgang 1963



Projektschwerpunkt:
Technische Ausarbeitung und
Realisierung von Hotellerie-,
Gastronomie- und
Gemeinschaftsverpflegung

Unser Anspruch:
Planung und Service für
Ihren nachhaltigen Erfolg!

Werdegang:
Ausbildung als Technischer Zeichner
Heizung-, Klima- und Lüftungstechnik

Fachplaner bei Paul Sperfeld, Wuppertal

Handlungsbevollmächtigter bei
HORSTKE Großküchen, Witten

Technischer Leiter bei
Ludwigs Schlaraffenland, CH-Zürich

Projektleiter bei VIGA Consult GmbH und
Projektleiter bei Eisfink Max Maier GmbH
Ludwigsburg

Ab Oktober 1998 selbstständig als
Gastronomiefachplaner

Der Designer

Stefan Falkner
Jahrgang 1967



Projektschwerpunkte:
Raumdesign und Objektgestaltung
Licht, Farbe und Haptik

Unser Anspruch:
Klare reduzierte Gestaltung mit der
Verbindung von Design und Funktion

Werdegang:
Ausbildung als Möbel- und Bauschreiner
staatlich geprüfter Holztechniker und -gestalter

Objektplanungen bei
wohnen + ideen, Ravensburg

Produktdesign bei
Nubert Shop + Salon, Schwäbisch Gmünd

Planungsleitung und Objektbetreuung bei
Fa. Uli Schuh, Ravensburg

Seit August 2003 selbstständig als
Planer und Designer

