

PRESSE • VERANSTALTER • KUNDEN

PRESSEMAPPE

Die Bauch Food Concept GmbH ist eine Gastronomieberatung mit Sitz in Kühlungsborn. Geschäftsführer Georg Bauch, Koch und Berater mit jahrzehntelanger Erfahrung, hilft Restaurants, Cafés, Imbissen, Hotels und Kantinen, profitabel zu arbeiten: per Video im ganzen deutschsprachigen Raum und auf Wunsch vor Ort.



AUF EINEN BLICK

FAKTEN

FIRMA	Bauch Food Concept GmbH
SITZ	Wittenbecker Landweg 69, 18225 Kühlungsborn
REGISTER	Amtsgericht Rostock, HRB 14796
GESCHÄFTSFÜHRUNG	Georg Bauch, geschäftsführender Gesellschafter
TÄTIGKEIT	Unternehmensberatung für Gastronomie und Hotellerie
BRANCHEN	Restaurants, Cafés und Bistros, Imbiss und Quick Service, Hotel F&B, Betriebsgastronomie, Catering
GEBIET	Deutschland, Österreich, Schweiz; per Video in ganz Europa
ARBEITSWEISE	Per Video, vor Ort nach Vereinbarung
SPRACHEN	Deutsch, Englisch
MEDIEN	Erfahrung in TV, Radio und Presse

ANGEBOT

LEISTUNGEN UND PRODUKTE

BERATUNG

Erstgespräch (30 Min., kostenlos), Festpreis-Pakete per Video wie Kalkulations-Sprint und Kennzahlen-Check, Begleitmandate bis zum externen F&B-Management.

KOSTENLOS

Leitfäden, Checklisten, Rechner im Browser und Band 1 jeder Wissensreihe, ohne Anmeldung.

PRODUKTE

Kalkulations-Kit (49 €), Wissensbände einzeln (29–59 €), Mitgliedschaft (129 € im Jahr) und Betriebslizenz (249 € im Jahr).

PORTRÄT

DAS UNTERNEHMEN IN DREI LÄNGEN**KURZ • 42 WÖRTER**

Die Bauch Food Concept GmbH ist eine Gastronomieberatung mit Sitz in Kühlungsborn. Geschäftsführer Georg Bauch, Koch und Berater mit jahrzehntelanger Erfahrung, hilft Restaurants, Cafés, Imbissen, Hotels und Kantinen, profitabel zu arbeiten: per Video im ganzen deutschsprachigen Raum und auf Wunsch vor Ort.

MITTEL • 88 WÖRTER

Die Bauch Food Concept GmbH berät Gastronomie, Hotellerie und Betriebsgastronomie in den Fragen, die über den Erfolg eines Betriebs entscheiden: Wirtschaftlichkeit und Kennzahlen, Konzept und Angebot, Prozesse und Standards, Personal und Organisation sowie Investitionen. Der Ansatz: Preise nach Deckungsbeitrag in Euro kalkulieren, nicht nur nach Wareneinsatzquote. Neben der Beratung per Video bietet das Unternehmen kostenlose Leitfäden, Checklisten und Rechner, ein Kalkulations-Kit und Wissensbände, jeweils mit den Steuersätzen und Mindestlöhnen von 30 europäischen Ländern. Geschäftsführender Gesellschafter ist Georg Bauch, Koch mit jahrzehntelanger Erfahrung in Spitzengastronomie, Hotellerie, Betriebsgastronomie und Catering.

LANG • 181 WÖRTER

Georg Bauch kennt beide Seiten der Gastronomie: den vollen Pass am Samstagabend und die Monatsauswertung am Schreibtisch. Nach seiner Ausbildung in einem Fünf-Sterne-Hotel leitete er Küchen in Spitzengastronomie, Hotellerie, Betriebsgastronomie und Catering und arbeitete anschließend selbstständig weltweit. Mit der Bauch Food Concept GmbH strukturiert er heute Betriebe, schafft verlässliche Standards und erarbeitet Entscheidungsvorlagen, mit denen Inhaber und Geschäftsführung sicher steuern.

Die Beratung folgt fünf Kernfeldern: Wirtschaftlichkeit und Kennzahlen, Konzept und Angebot, Prozesse und Standards, Personal und Organisation, Investition und Zukunft. Der Grundsatz dahinter: Entscheidend ist, wie viele Euro ein Gericht nach Ware und Personal zu den Fixkosten beiträgt, nicht die Prozentregel. Jede Beratung hat einen festen Rahmen und ein klares Ergebnis, vom kostenlosen Erstgespräch über Festpreis-Pakete per Video bis zum längerfristigen Begleitmandat.

Aktuell begleitet Georg Bauch unter anderem einen kommunalen Versorger bei der Neuausrichtung seiner Campusgastronomie und arbeitet als externer F&B-Manager für Restaurantbetriebe.

Mit kostenlosen Leitfäden, Rechnern und Wissensbänden macht Bauch Food Concept betriebswirtschaftliches Wissen für die ganze Branche zugänglich, in Länderausgaben für 30 europäische Länder. Ab Januar 2027 erscheint jedes Quartal ein neuer Wissensband, einzeln erhältlich oder in der Mitgliedschaft.

FÜR REDAKTIONEN

THEMEN FÜR INTERVIEWS UND FACHBEITRÄGE

Georg Bauch steht für Interviews, Fachbeiträge, Vorträge und Podien zur Verfügung, unter anderem zu diesen Themen:

Kalkulation

Warum die Prozentregel beim Wareneinsatz in die Irre führt und wie Betriebe nach Deckungsbeitrag in Euro kalkulieren.

Personalkosten

Mindestlohn, Dienstplan nach Umsatzkurve und produktive Stunden: wie Personalkosten planbar werden.

Betriebsgastronomie

Kantinen und Campusgastronomie zwischen Zuschuss, Preisbindung und Ausschreibung.

Mehrwertsteuer und Preise

Was der Steuersatz auf Speisen für Preise und Ertrag bedeutet und wie Betriebe ihre Karte richtig anpassen.

Speisekarte

Die Karte als Verkaufsinstrument: weniger Gerichte, mehr Ertrag.

Zukunft der Branche

Energiekosten, Investitionen mit Amortisation, digitale Werkzeuge und KI im Gastro-Alltag.

DOWNLOAD

FOTOS UND LOGOS



Georg Bauch, Geschäftsführer



Gnocchi mit Grünkohl und Maronen



Leitfaden „Gastronomie verstehen“

PRESSEKONTAKT

KONTAKT FÜR PRESSE UND ANFRAGEN

ANSPRECHPARTNER

Georg Bauch

E-MAIL

business@bauchfood.com

TELEFON • WHATSAPP

+49 174 3443507

WEBSITE

bauchfood.com



Fotos und Logos dürfen für redaktionelle Berichterstattung und für die Ankündigung von Veranstaltungen und Angeboten mit Bauch Food Concept kostenfrei verwendet werden. Bitte mit „© Bauch Food Concept“ kennzeichnen und die Logos nicht verändern. Fotos und Logos in Druckqualität: bauchfood.com/presse.html