

Har du en affärsrelation med en operatör eller hyresgäst som driver restaurangverksamhet eller konferens åt Er och/eller i Era lokaler?

VÅRA TJÄNSTER

- Föranalys/förstudie
- Anbudsunderlag
- Avtalsförslag och avtalsanalyser
- Upphandling & Upphandlingstöd
- Fastighetsutveckling
- Kravställning och stöd mot hyresgäst
- Kvalitetsundersökningar & Mystery Shopper
- Kvalitetsförbättringar i driften, förslag och genomförande
- Kravställning & koordinering vid uppstarter
- Utveckling av koncept och drift
- Operativt stöd av olika slag och på olika nivåer
- Övrig rådgivning
- Ekonomiutbildning

GALEPO Restaurangkonsult

Behöver du en kravställare som tydliggör operatörens eller hyresgästens skyldigheter – och coachar dem att bli bättre? Eller behöver ni kanske hjälp med en upphandling/omförhandling av ett avtal?

Oavsett det gäller upphandling och avtal, affärsutveckling eller utbildning så har Galepo Restaurangkonsult en unik kompetens och erfarenhet från den komplexa restaurangbranschens alla delar. Vi erbjuder en professionell och opartisk hjälp – och ger konkreta rekommendationer för att säkerställa och utveckla affärsrelationen och lönsamheten.

Vi har till exempel varit med om att utveckla foodcourten på Skärholmen centrum, Ringen, Liljeholmstorgets Galleria och Sollentuna Centrum. Vi har även upphandlat restaurangtjänster åt bl a Försäkringskassans huvudkontor, Holmen Paper och Tekniska Högskolans Studentkår – och vi har affärsutvecklat åt Stockholms fastighetskontor (t ex Östermalms Saluhall, Stockholms Kulturhus, Hötorgshandeln) – bara för att nämna några konkreta exempel.

När vi arbetar använder vi oss av ett affärsverktyg som säkerställer alla de olika delarna i våra uppdrag. Det kallas GalepoMetoden®. Kontakta oss gärna om du vill veta mer om GalepoMetoden® och hur vi kan hjälpa just dig!

GALEPO Restaurangkonsult

*Hälsningar
Eva och Peter*
www.galepo.se

EVA HAR I GRUNDEN EN HÖGSKOLEEXAMEN i ekonomi och har sedan 1989 arbetat inom restaurangbranschen med bland annat befattningar såsom restaurangchef, regionchef och expansionsansvarig. Utöver det har hon även arbetat som styrelseledamot och haft andra förtroendeuppdrag för VD och ledningsgrupper inom restaurangbranschen.



Eva Hultqvist

”Vi erbjuder en samlad unik kompetens från den komplexa restaurangbranschens alla delar”



Peter Hultqvist

PETER HAR EN FILKAND MED INRIKTNING PÅ RESTAURANGVETENSKAP från Örebro Universitet och har sedan 1981 arbetat inom restaurangbranschen i roller som kock, servitör, hovmästare och bartender.

Peter har också en gedigen erfarenhet från både drift- och managementsidan. Han har haft befattningar som Restaurangchef på Ulriksdals Wårdshus, Brand Manager med konceptutvecklingsansvar för Eurest Nordic Division, Distriktschef för Åhlens Restauranger, Driftchef på Kista Science Tower – samt VD med uppstartsansvar för HMS Host Sweden.