mandyregelt.nl

GASTBELEVING & TEAMCOACHING

Gastvrij Praktisch Persoonlijk



MANDY REGELT

Van goede service naar een gastbeleving die bijblijft!

Meer aandacht voor gasten. Meer initiatief vanuit medewerkers. Meer plezier op de werkvloer.

HET VERSCHIL ZIT IN DAT ENE EXTRA MOMENT

Kleine gebaren. Grote indruk.

In een restaurant wordt iedere dag hard gewerkt. Bestellingen worden klaargemaakt, gasten worden geholpen en ondertussen draait alles door.
Maar juist tijdens die drukte kan persoonlijke aandacht naar de achtergrond verdwijnen.
En daar liggen kansen!

HET ZIJN VAAK DE KLEINE DINGEN

01 – Een helpende hand
Een medewerker die uit zichzelf een kinderstoel aanbiedt of even helpt bij het dragen van een bestelling.
02 – Oprechte aandacht
Een gast die vriendelijk wordt begroet, herkend of geholpen zonder erom te hoeven vragen.
03 – Een onverwachte verrassing
Een kind dat een kleurplaat krijgt of een klein gebaar waardoor een gewoon bezoek nét iets bijzonderder wordt.

HET INITIATIEF LIGT BIJ HET TEAM

Ik help medewerkers om kansen te herkennen, zelf initiatief te nemen en gasten positief te verrassen.
Geen grote of ingewikkelde acties, maar oprechte aandacht op het juiste moment.

Goede service voldoet aan verwachtingen.
Oprechte gastvrijheid overtreft ze.



HOI, IK BEN MANDY!

Van hostess naar Hospitality Coach

Eens ketchup in je bloed, altijd ketchup in je bloed!
Dat zeiden we vroeger weleens. En inmiddels kan ik zeggen: het klopt!
Ik ben Mandy, het gezicht achter Mandy Regelt. Mijn liefde voor gastvrijheid begon tijdens mijn jarenlange werk bij McDonald's in Duiven en Doetinchem.
Daar deed ik veel meer dan gasten ontvangen. Ik organiseerde activiteiten en evenementen, verzorgde aankleding bij bijzondere gelegenheden en bedacht manieren om gasten positief te verrassen.
Ik ken de dynamiek van een druk restaurant. De hectiek, de samenwerking en de wisselende teams.
Maar vooral weet ik hoeveel verschil enthousiaste medewerkers kunnen maken.

WAT TYPEERT MIJ?

Ik zie kansen, neem initiatief en krijg mensen mee.
Ik houd van organiseren, aanpakken en ervoor zorgen dat ideeën niet alleen bedacht, maar ook echt uitgevoerd worden.
Met die ervaring help ik nu vanuit mijn eigen bedrijf restaurants om de gastbeleving verder te versterken.

Geen ingewikkelde theorie, maar gewoon samen aan de slag op de werkvloer!

WAT KAN IK VOOR JOUW RESTAURANT BETEKENEN?

Gastvrijheid begint bij je team!

Ik geloof dat medewerkers het verschil maken. Daarom werk ik niet vanaf de zijlijn, maar begeleid ik mensen tijdens hun dagelijkse werkzaamheden.

01 **MEDEWERKERS COACHEN**

Ik loop mee op de werkvloer, geef praktische tips en help medewerkers om met meer vertrouwen, plezier en initiatief te werken.

02 **GASTVROUWEN & GASTHEREN BEGELEIDEN**

Ik ondersteun nieuwe en ervaren medewerkers bij hun gastgerichte werkzaamheden. Persoonlijk, op hun eigen niveau en in overleg met het management.

03 **STRUCTUUR & OVERZICHT**

Samen werken we aan een duidelijke dagelijkse taakverdeling. Wie doet wat, wanneer en hoe zorgen we dat de gast altijd voldoende aandacht krijgt?
Het team leert deze planning uiteindelijk zelfstandig te gebruiken.

04 **GERICHT VERBETEREN**

Ik kijk naar wat al goed gaat en waar nog kansen liggen. Daarbij sluit ik aan op de bestaande werkwijzen en trainingsinstrumenten van het restaurant.

05 **BIJZONDERE GASTMOMENTEN**

Van een warm welkom tot een kleine activiteit of een onverwacht attent gebaar. Samen ontdekken we wat bij de gasten én het restaurant past.

MIJN DOEL?

Een team dat zelfstandig initiatief neemt, goed samenwerkt en ook op de dagen dat ik er niet ben, met plezier voor de gasten klaarstaat.
Voordoen. Samen oefenen. Zelfstandig verder.

Mandy Regelt

WELKE ONDERSTEUNING PAST BIJ JOUW RESTAURANT?

Van een frisse blik tot praktische begeleiding op de werkvloer.

PAKKET 1 – DE GASTBELEVINGSCHECK

€ 495
EENMALIG

Een frisse blik op jouw restaurant.
Ik kom langs om te ontdekken wat al goed gaat en waar kansen liggen om de gastbeleving te verbeteren.

WAT KRIJG JE?

- 5 uur op locatie, waarvan het eerste uur vanuit het perspectief van een gast.
- Aandacht voor gastcontact, uitstraling, netheid, initiatief en samenwerking.
- Overleg met het management.
- Een uitgebreid rapport met sterke punten, verbeterkansen en vijf concrete actiepunten.
- Een verzorgde, geprinte versie en een digitale versie.
- Een online evaluatiegesprek.

Een mooie eerste stap om te ontdekken waar jouw restaurant kan groeien.

PAKKET 2 – DE GASTVRIJE START

€ 1.995
VOOR 4 WEKEN

Vier weken praktische begeleiding, met iedere week één volledige werkdag van acht uur.

WAT KRIJG JE?

- Medewerkers begeleiden tijdens het werk.
- Gastvrouwen en gastheren coachen.
- Samen een duidelijke dagelijkse werkplanning leren maken.
- Meer initiatief en persoonlijke aandacht stimuleren.
- Werken met bestaande instructies en observatie-instrumenten.
- Een verzorgd eindrapport en een afsluitend gesprek.

Vier weken samen bouwen aan een sterke basis voor gastvrijheid.
Dit pakket is zelfstandig te boeken, zonder verplicht vervolg. Bij een aansluitende overstap naar Gastbeleving in Actiewordt het betaalde bedrag verrekend.

Mandy Regelt

SAMEN BOUWEN AAN BLIJVENDE GASTVRIJHEID

Meer zelfstandigheid. Meer aandacht. Een sterker team.

PAKKET 3 – GASTBELEVING IN ACTIE

€ 1.865
PER 4 WEKEN

Voor restaurants die gastvrijheid structureel willen versterken.

WAT KRIJG JE?

- 11 werkdagen van 8 uur, verspreid over 12 weken.
- Coaching van medewerkers, gastvrouwen en gastheren.
- Meer structuur en een duidelijke dagelijkse taakverdeling.
- Begeleiding bij gastcontact, initiatief en samenwerking.
- Regelmatige voortgangsgesprekken met het management.
- Een professioneel eindrapport en een duidelijke overdracht.
- Een terugkomdag van 8 uur, circa 6 weken na afloop.
- Totale investering: € 5.595 excl. btw. Het traject duurt 12 weken en wordt gefactureerd in 3 termijnen van € 1.865.

PAKKET 4 – DE GASTVRIJHEIDSPARTNER

Intensieve begeleiding voor restaurants die extra aandacht willen geven aan het team én de gastbeleving.

€ 3.900
PER 4 WEKEN

WAT KRIJG JE?

- 23 werkdagen van 8 uur, verspreid over 12 weken.
- Intensieve coaching en het inwerken van medewerkers.
- Extra begeleiding voor gastvrouwen, gastheren en management.
- Structuur aanbrengen, verbeterpunten opvolgen en zelfstandigheid stimuleren.
- Kleine gastgerichte activiteiten en een praktische activiteitenplanning.
- Regelmatig managementoverleg en een uitgebreid eindrapport.
- Optioneel appcontact binnen afgesproken tijden.
- Een terugkomdag van 8 uur, circa 6 weken na afloop.
- Totale investering: € 11.700 excl. btw. Het traject duurt 12 weken en wordt gefactureerd in 3 termijnen van € 3.900.

Mandy Regelt

OOK LOS IN TE HUREN

SOMS IS EXTRA ONDERSTEUNING OP HET JUISTE MOMENT PRECIES WAT EEN RESTAURANT NODIG HEEFT.

MANDY ALS GASTVROUW

€ 55 per gewerkt uur
Een extra paar handen én extra aandacht voor de gasten.
Ik ben op aanvraag inzetbaar voor het ontvangen van gasten, persoonlijke service, hulp bij het bestellen, kleine bijzondere gastmomenten en passende werkzaamheden in de gastenruimte.
Minimaal 6 uur per boeking, bij voorkeur 8 uur.
Ook inzetbaar in de avond, het weekend of op feestdagen, zonder toeslag en afhankelijk van beschikbaarheid.

ACTIVITEITEN & EVENEMENTEN

Prijs op aanvraag
Van een gezellige kinderactiviteit tot een jubileum, feestelijke themadag of complete restaurantopening.
Ik kan alleen het concept bedenken en de voorbereidingen verzorgen, of juist de volledige organisatie en begeleiding op me nemen.
Van het eerste idee tot de laatste puntjes op de i.
Iedere activiteit is anders. Daarom maak ik een passend voorstel, afgestemd op de wensen, mogelijkheden en het budget.

GOED OM TE WETEN

Alle prijzen zijn exclusief 21% btw.
Reistijd wordt apart berekend à € 27,50 per uur en reiskosten à € 0,23 per kilometer.
Materialen en eventuele externe leveranciers worden vooraf afgestemd en apart berekend.
De trajecten van 12 weken worden voor de volledige looptijd afgesproken en per 4 weken gefactureerd.
Betalingstermijn: 14 dagen.
Voor meerdere vestigingen maak ik graag een voorstel op maat.

Mandy Regelt

ZULLEN WE SAMEN HET VERSCHIL MAKEN?

Een gastvrije beleving begint bij een betrokken team.

Een gastvrije beleving begint bij een betrokken team!
Uit eigen ervaring hoeveel verschil enthousiaste medewerkers kunnen maken.
Mensen die met plezier werken, initiatief nemen en nét even verder kijken dan hun eigen taken.
Dat is waar ik graag aan bijdraag.
Niet door alleen te vertellen wat beter kan, maar door samen te oefenen, dingen uit te proberen en ervoor te zorgen dat verbeteringen ook blijven werken.
Of je nu wilt beginnen met een frisse blik, vier weken begeleiding wilt proberen of structureel wilt bouwen aan gastvrijheid: ik denk graag met je mee.

BENIEUWD WAT IK VOOR JOUW RESTAURANT KAN BETEKENEN?

Scan de code en plan onze kennismaking!

O ja, ik drink mijn koffie zwart. En jij?

Groetjes, Mandy



Meer aandacht | Meer initiatief | Meer gastvrijheid

Mandy Regelt is een zelfstandig bedrijf en is niet officieel verbonden aan of werkzaam namens eerder genoemde werkgevers.

INFO@MANDYREGELT.NL - 06 575 96 830
WWW.MANDYREGELT.NL