

Frank Seimetz



frank seimetz

am 06.10.1970 erblickte ich, frank seimetz die welt und die der gastronomie! aufgewachsen bin ich in einer traditionellen gastronomie-großfamilie. während meiner ausbildung zum koch, hotelfachmann und staatlich geprüften gastronomen, war ich in der top- und sterne-gastronomie deutschland und frankreichs tätig. wieder zuhause, als geschäftsführer und küchenchef im „gourmet-restaurant seimetz“ in großrosseln, entwickelte ich neue gastronomische konzepte. zu dieser zeit eröffnete ich, mit eigener konzeption, küchenleitung und geschäftsführender funktion das „gourmet-bistro seimetz im domicil“ in saarbrücken. parallel, in meiner fernsehsendung „einfach köstlich! - kochen mit frank seimetz“ (swr/bw/rp/rbb) bot ich fünf jahre lang anregungen zum nachkochen an. derzeit bin ich ausschließlich als gastronomischer dienstleister, consultant und coach selbständig tätig. zahlreiche projekte werden seither auch in den medien wie radio berlin, zdf, sr sowie klassische printmedien z.b. die bild, saarbrücker zeitung und hochglanzmagazine, wie „feinschmecker“ und „feine adressen“ begleitet. im mai 2009 wurde ein schulungszentrum (office & showroom, saarbrücken) in der saarländischen hauptstadt saarbrücken eröffnet. der science park 2 bietet durch mehrere schulungsräume, einer großen alno/siemens-showküche, nespresso-lounge und einem rolf benz/machalke essbereich perfekte tagungs- und schulungsmöglichkeiten für gastronomen und auch für private- und businessjet aviations.

meine tätigkeit:

„die genussfabrik“ exclusive-catering, private cooking & showcooking

„das genusskonzept“, beratung vom gastronomen, marketing, vertrieb, coaching, consulting, solutions für gastronomie & hotelerie.

csic - cabin service improvement coaching, ausbildung, marketing, vertrieb, coaching, consulting und solutions von private- und businessjet aviations





inflight marketing-tool, servicequalität

auf gesättigten märkten mit vergleichbaren produkten und dienstleistungen differenzieren sich erfolgreiche unternehmen über erstklassigen service und steigern so nachhaltig den wirtschaftlichen erfolg. kunden honorieren überdurchschnittlich servicequalität mit folgeaufträgen und dauerhafter treue.

intensivschulung zur qualifizierung des inflight personals

intensivschulung zur optimierung der catering logistik



Cabin service improvement

in the field of private and business aviation



Cs ic
coaching





projektleitung der csic
frank seimetz • peter groß

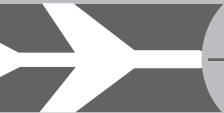


intensivschulung zur qualifizierung
des inflight personals

stärkung von kompetenz und persönlichkeit /
souveränität im umgang mit dem
anspruchsvollen gast / kennntnis der
kulturspezifischen wünsche und anforderungen
der fluggäste /
inszenierung des speisen- und
getränkeangebotes /

intensivschulung zur optimierung
der catering logistik

vereinfachung der catering logistik unter
einbezug der kundenwünsche /
kostenreduzierung durch smart-catering /
authentizität der angebotenen
speisen und getränke /



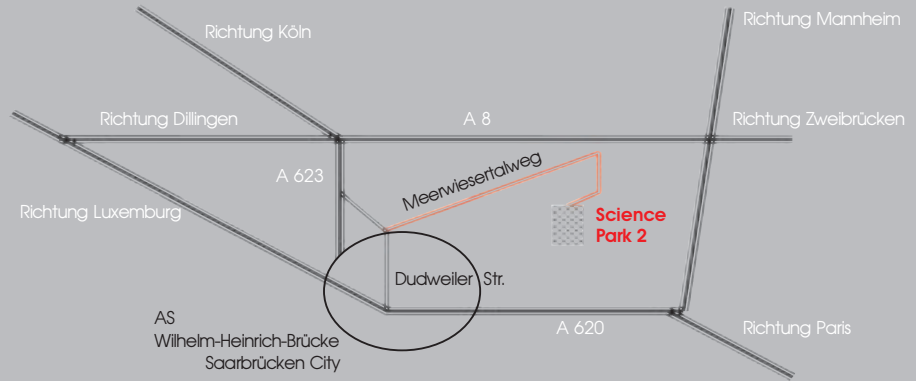
Cabin service improvement

in the field of private and business aviation



Cs ic
coaching





anfahrt über den meerwiesertalweg (uni nord), abfahrt science park. bitte fahren sie etwa 200 m geradeaus und folgen der parallelfahrbahn (stuhlsatzenhausweg), bis sie auf einen parkplatz (science park 1-2 straße) mit Schranken stoßen, die außerhalb der geschäftszeiten geöffnet sind. **g**egebenenfalls sprechanlage nutzen und einlass erfragen. **n**utzen sie bitte dort die parkplätze, die mit „besucher“ ausgewiesen sind, alle anderen dürfen nicht belegt werden. **s**ollten diese nicht ausreichen, bitte außerhalb, z.B. im uni-nord-parkhaus oder an der strasse vor den schranken einen geeigneten platz suchen. **d**er eingang des „showroom“ in dem die veranstaltungen stattfinden, ist bei entsprechenden anlässen beschildert und befindet sich wie das „office saarbrücken“, im erdgeschoss des hochhauses (science park 2), welches außen mit schiefer, glas und aluminium verkleidet ist. **z**wischen 8.30 uhr und 17.00 uhr ist der empfang in der lobby besetzt. **b**itte fragen sie dort nach frank seimetz.

wir freuen uns **s**ie zu sehen



- **bankett-veranstaltungen / exclusive catering**
von 1 - 5.000 personen.
individuelle planung, raumgestaltung und dekoration.
catering von teilweise oder vollständig
zubereiteten speisen.
anlieferung und abholung von equipment,
dekoration, weinen und speisen.
auf- und abbau von buffets, anrichten von menüs.
- **koch-erlebnisabende, kochschule, kochevent**
präsentation von kochtechniken und gerätschaften
mit gast-interaktion und anschließender degustation
- **degustationen – lebensmittelproben**
wein/getränke/schokolade/kaffee/feinkost ect.

- **privat cooking**
menüs und buffets in ihrem zuhause,
mit full-service
- **club-/lounge-veranstaltungen**
kommunikatives treffen mit getränke-
und speisencatering
- **bbq**
exklusive grillveranstaltungen
mit premiumprodukten und equipment
- **showcooking**
präsentation von kochtechniken und den gerätschaften
in showküchen, mit anschließender degustation

die *genussfabrik*
frank seimetz





■ **der showroom**

von 1 - 100 personen

buchbar bei vorheriger ankündigung.

raumreservierung für private anlässe,

firmenveranstaltungen,

als gruppe für geschlossene veranstaltungen,

geladene gäste bei einladungen

oder bestätigter anmeldung zu events.

die *genussfabrik*

frank seimetz



das *genuss*konzept.

frank seimetz

wir sind ihre berater für die gesamte bandbreite der gastronomie, hotellerie, gemeinschaftsverpflegung und lebensmittelverarbeitenden industrie sowie der kundenorientierten dienstleistung.

ich, frank seimetz, begleite und führe selbst seit jahren erfolgreiche projekte in diesen unternehmensbereichen durch und kenne die herausforderungen und probleme.

entsprechend beraten wir sie konzeptionell wie betriebswirtschaftlich in allen bereichen ihres unternehmens, mit maximaler effizienz – wenn sie es wünschen, bereits ab der ersten stunde und davor!

mit ihnen und ihren mitarbeitern optimieren wir die logistik, suchen und schulen neues personal für ihr team, unterstützen sie praktisch – nicht nur theoretisch und setzen so die vereinbarten zielvisionen ihres unternehmens gemeinsam authentisch um. dabei bleiben wir stets unabhängig, kritisch, sparsam, kreativ und genussfähig. **ihr erfolg und die zufriedenheit ihrer kunden sind die ziele unserer beratung.**

FÜR EIN ERSTES UNVERBINDLICHES GESPRÄCH STEHEN WIR JEDERZEIT GERNE ZU IHRER VERFÜGUNG.

