

# Küchenmanagement für Führungskräfte

## Optimierung Ihrer Küchenorganisation & -kommunikation

### Voraussetzung

Dieses Seminar ist ideal für erfahrene Fach- oder Führungskräfte, die ihre bestehenden Kenntnisse im Thema vertiefen und fortgeschrittene Techniken erlernen möchten. Es sind Vorkenntnisse erforderlich.

### Ziele

Nach diesem Seminar können Sie Ihre Küche durch soft als auch hard skills weiterentwickeln und mit vielen Ansätzen zu einer hohen Wirtschaftlichkeit führen. Ihre Küche wird durch eine gute Ablaufplanung systematisch verbessert und Sie sind in der Lage, sowohl die einzelnen Posten, als auch das große Ganze effektiv zu planen und zu organisieren. Konflikte lösen Sie innerhalb Ihres Teams, als auch abteilungsübergreifend, bedacht und mit Hilfe zielführender Kommunikationstools.

### Inhalte

- Aufbau und Ablauforganisation Küche
- Effizientes Arbeiten in der Küche
- Führungsbasics und Konfliktmanagement
- Kommunikation und abteilungsübergreifendes Verhalten
- Planungskompetenzen

Referenten: Stefan Binz

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

### Termin

06.5.2025, 09:00 Uhr - 07.5.2025, 17:00 Uhr, BW-25-179, Bad Überkingen

385,00 € Mitglieder

579,00 € Standard

oder

**2 Gutscheine**

inkl. Seminarunterlagen,  
Verpflegung und  
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0  
Telefax: (07331) 93250-9  
info@dehoga-akademie.de

**DEHOGA**  
Akademie