

# Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie

Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben

## Ziele

Mit dem Ziel reibungsloser, sehr effizienter Prozesse optimieren Sie die Küchenorganisation. Dabei nutzen Sie die Chancen der Digitalisierung umfassend, unter anderem bei teil- oder vollautomatischen Bestellprozessen. Auch HACCP und Dienstpläne haben Sie mit digitaler Unterstützung viel besser im Griff.

## Inhalte

- Aufbau- und Ablauforganisation
- Digitale Helfer zu Unterstützung im Alltag
- Digitales Bestellwesen und Warenlogistik
- Produktionszyklen und effiziente Produktionstechniken
- Umgang mit Spitzenzeiten

Referenten: Ronny Loll

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

## Termin

06.10.2021, 09:00 Uhr - 07.10.2021, 17:00 Uhr, BW-21-171, Bad Überkingen

365,00 € Mitglieder

550,00 € Standard

oder

**2 Gutscheine**

inkl. Seminarunterlagen,  
Verpflegung und  
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

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

**DEHOGA**  
Akademie