

# Attraktive Essenausgabe mit motiviertem Team

Produkte besser präsentieren und an allen Stationen professionell auftreten

## Ziele

Mit dem erweiteren Wissen fällt Ihnen die attraktivere Gestaltung der Essenausgabe und des Self-Service-Bereiches leicht. Sie integrieren Front Cooking gekonnt in Ihren Arbeitsalltag. Effiziente Briefings bringen Spaß und Motivation in Ihr Team. Als Folge davon treten Ihre Mitarbeiter an allen Stationen souverän und professionell gegenüber Gästen auf.

## Inhalte

- Anrichtetechniken für attraktive Teller
- Ästhetisches Arbeitsumfeld am Counter
- Gastorientiertes Verhalten, verkaufsfördernde Kommunikation
- Hochwertige und serviceorientierte Produktpräsentation
- Power-Briefings®: mit kurzen Briefings das Team einschwören

Referenten: Ronny Loll

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

## Termin

28.10.2022, 09:00 Uhr, BW-22-162, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

295,00 € Standard

oder

**1 Gutschein**

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