

Optimierte und erweiterte Angebote für zufriedene Gäste

Im Handumdrehen neue Gerichte ins rollierende System der Gemeinschaftsgastronomie integrieren

Ziele

Sie verbessern Ihr Angebot den Wünschen der Gäste entsprechend und unter den Aspekten Produktivität und Warenwirtschaft. Dabei berücksichtigen Sie auch Zertifizierungen wie "Bio", "Fit im Job" und "In Form". Im Handumdrehen können Sie neue Produktlinien oder Gerichte in Ihr rollierendes System integrieren, zum Beispiel "100% Vegan". Systematische und effiziente Fortschreibung der Speisepläne im Jahresverlauf fällt Ihnen leicht.

Inhalte

- Abwechslungsreiche Anrichtetechniken
- Abwechslungsreiche Speiseplanung im rollierenden System
- Attraktive Angebote in unterschiedlichen Systemen
- Möglichkeiten und Vorteile einiger Produktionslinien
- Zielgruppenorientierte Angebotsplanung

Referenten: Ronny Loll

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

09.11.2020, 09:00 Uhr - 10.11.2020, 17:00 Uhr, BW-20-163, 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