

Ihre Küche effizient und modern strukturiert

Küchenprozesse optimieren, Personalressourcen smarter nutzen, Kosten senken

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

In diesem praxisorientierten Seminar erhalten Sie wertvolle Impulse und das nötige Handwerkszeug, um Ihre Küchenabläufe zukunftsorientiert und effizient zu gestalten. Sie lernen, wie Sie trotz knapper Personalressourcen eine gleichbleibend hohe Qualität liefern können, indem Sie Arbeitsprozesse optimieren und moderne Küchentechniken sowie innovative Geräte einsetzen. Der Fokus liegt auf der Zeitersparnis in der Vor- und Zubereitung Ihrer Gerichte sowie der Reduzierung von Warenverlusten – so steigern Sie Ihre Produktivität und senken Kosten.

Inhalte

- Effektiver Produzieren
- Einsatz moderner Küchengeräte und Technologien
- Moderne Küchentechniken für maximale Effizienz
- Personalressourcen effektiver nutzen
- Wareneinsatz reduzieren und Kosten senken

Referenten: Stefan Binz

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

08.4.2025, 09:00 Uhr, BW-25-177, Bad Überkingen
23.10.2025, 09:00 Uhr, BW-25-178, Bad Überkingen

199,00 € Mitglieder

299,00 € 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