

Restaurantmanagement für Führungskräfte

Optimale Organisation stärkt den Teamgeist und verbessert das wirtschaftliche Ergebnis

Ziele

Sie können sich und Ihr Team optimal organisieren. Gemeinsam meistern Sie den Arbeitstag effizienter und vielfach erfolgreicher: Sie verbessern das wirtschaftliche Ergebnis und zugleich das Betriebsklima, das wird auch für die Gäste spürbar. Mit gutem Teamgeist können Sie Auslastungsspitzen viel besser bewältigen. Sie gehen mit dem Know-how aus diesem Seminar besser auf Gäste ein, steigern die Verkaufsleistung und tragen zur Weiterentwicklung der Unternehmensstandards bei. Ihr Führungsstil fordert alle Beteiligten und sorgt zugleich für Spaß an der Arbeit und Loyalität zum Betrieb.

Inhalte

- Arbeitsabläufe klar definieren
- Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung wirkungsvoll vermitteln
- Einsatzplanung, Dienst- und Stationspläne gestalten
- Mit Kontrollinstrumenten die Umsetzung prüfen und sicherstellen
- Wirtschaftliche Ziele und Qualitätsziele definieren und kalkulieren

Referenten: Peter Tanzinger, Nicole Rabiega

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

03.5.2021, 09:00 Uhr, BW-21-57, Heidelberg

27.9.2021, 09:00 Uhr, BW-21-157, Freiburg

08.11.2021, 09:00 Uhr, NR-21-024, Neuss

190,00 € Mitglieder

285,00 € Standard

oder

1 Gutschein

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