

# Betriebswirtschaft in der Küche

Garantiert schwarze Zahlen durch optimierte Abläufe,  
richtige Kalkulation und ständige Kontrolle

## Ziele

Sie können die Abläufe in der Küche analysieren und gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern betriebswirtschaftlich optimieren. Sie reduzieren den Wareneinsatz durch weniger Verschwendung und berücksichtigen bei der Kalkulation alle Kosten. Mit Kennzahlen und spezieller Buchhaltungsstruktur kontrollieren Sie ständig die wichtigsten Erfolgsfaktoren. Alles zusammen bewirkt garantiert schwarze Zahlen in der Küche.

## Inhalte

- 7 + 1 Arten der Verschwendung
- Die Küche betriebswirtschaftlich optimieren
- Gemeinkostenzuschlag und Wareneinsatzkosten ermitteln
- So ermitteln Sie Ihre Küchenproduktivität
- Wareneinsatz-, Personalkosten und Gemeinkostenzuschlag kalkulieren

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

365,00 € Mitglieder  
550,00 € Standard  
oder

**2 Gutscheine**

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