

Wirtschaftlichkeit in der Küche

Garantiert schwarze Zahlen durch bessere Produktivität, optimierte Abläufe und genaue Kalkulation

Voraussetzung

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger und Fachkräfte, die ihre Grundkenntnisse im Thema ausbauen und praxisnah anwenden möchten. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

Sie lernen die betriebswirtschaftlich relevanten Daten und Abläufe in der Küche zu analysieren und gemeinsam mit Ihren Mitarbeiter:innen zu optimieren.

Indem Sie die entscheidenden Kennzahlen der Küche berechnen, behalten Sie jederzeit die Erfolgsfaktoren im Auge. Mit der richtigen Kalkulationsart und genauen Planung reduzieren Sie den Wareneinsatz, vermeiden Verschwendung und steigern Ihre Produktivität - alles zusammen gewährleistet eine profitable Bilanz Ihrer Küche.

Inhalte

- Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen
- Die Macht des Einkaufs
- Kosten sparen - Abfall vermeiden
- Tools zur Steigerung der Küchenproduktivität
- Wareneinsatz-, Personalkosten und Gemeinkostenzuschlag kalkulieren

Referenten: Frank Rüschenbaum

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

31.3.2025, 09:00 Uhr, BW-25-62, Bad Überkingen

17.11.2025, 09:00 Uhr, BW-25-63, Freiburg

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