

FachBrief Gemeinschaftsgastronomie

Ziele

Von der Angebotsgestaltung bis zur Essensausgabe - in der Gemeinschaftsgastronomie haben Sie als Führungskraft künftig alles im Griff. Die Idee einer neuen Produktlinie können Sie dank guten Lieferantenbeziehungen ideal in Ihrer optimierten Küchenorganisation integrieren. Außerdem sind Sie in der Lage das wichtigste Know-how zum gastorientierten Verhalten Ihren Mitarbeitern im Briefing-Gespräch weiterzugeben.

Inhalte

- Abwechslungsreiche Speiseplanung im rollierenden System
- Anrichtetechniken für attraktive Teller
- Attraktive Angebote in unterschiedlichen Systemen
- Aufbau- und Ablauforganisation
- Power-Briefings®: Mit kurzen Briefings das Team einschwören
- Produktionszyklen und effiziente Produktionstechniken

Seminare

- 04.10.2021 - 05.10.2021, BW-21-170, Optimierte und erweiterte Angebote für zufriedene Gäste, Bad Überkingen
- 06.10.2021 - 07.10.2021, BW-21-171, Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie, Bad Überkingen
- 08.10.2021, BW-21-172, Attraktivere Essensausgabe mit motiviertem Team, Bad Überkingen

Referenten: Ronny Loll

Termin

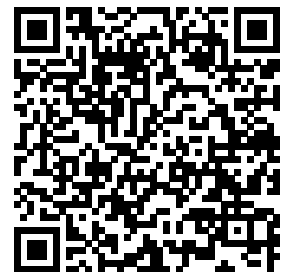
04.10.2021, 09:00 Uhr - 08.10.2021, 17:00 Uhr, BW-21-2000-108, Bad Überkingen

920,00 € Mitglieder
1.385,00 € Standard
oder

5 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