

FachBrief Gemeinschaftsgastronomie

Prozessoptimierung und kreative Angebote für maximale Gästezufriedenheit

Ziele

Nach diesem Seminar beherrschen Sie alle wesentlichen Aspekte der Gemeinschaftsgastronomie, von der Speisenplanung über die Prozessoptimierung bis hin zur effizienten Mitarbeiterführung. Sie lernen, wie Sie durch innovative Angebote und reibungslose Abläufe die Gästezufriedenheit erhöhen und gleichzeitig die betriebliche Effizienz steigern können. Das Ziel ist es, eine erfolgreiche und wirtschaftlich starke Gemeinschaftsgastronomie zu führen.

Inhalte

- Abwechslungsreiche Anrichtetechniken für attraktive Teller
- Attraktive Angebote in unterschiedlichen Systemen
- Aufbau- und Ablauforganisation
- Digitales Bestellwesen und Warenlogistik
- Gastorientiertes Verhalten, verkaufsfördernde Kommunikation
- Hochwertige und serviceorientierte Produktpräsentation
- Power-Briefings®: Mit kurzen Briefings das Team einschwören
- Produktionszyklen und effiziente Produktionstechniken
- Zielgruppenorientierte Angebotsplanung

969,00 € Mitglieder

1.457,00 € Standard

oder

5 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.

Seminare

- 10.11.2025 - 11.11.2025, BW-25-135, Speisenauswahl im Care Catering perfektionieren - glückliche Gäste mit erweitertem Angebot, Bad Überkingen
- 12.11.2025 - 13.11.2025, BW-25-137, Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren - Prozesse optimieren und Abläufe vereinfachen, Bad Überkingen
- 14.11.2025, BW-25-139, Essensausgabe perfekt inszenieren - Tipps für attraktive Speisenpräsentation, Bad Überkingen



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie

Referenten: Volker Böhm

Termin

10.11.2025, 09:00 Uhr - 14.11.2025, 17:00 Uhr, BW-25-133, Bad
Überkingen

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie