

SPEISEKARTEN ERFOLGREICH GESTALTEN UND RICHTIG KALKULIEREN

Für Fach- und Führungskräfte im Service und in der Küche.

Die heutige Speise- und Getränkekarte ist nicht nur eine Auflistung Ihrer gastronomischen Angebote, sondern **auch das Aushängeschild und die Visitenkarte Ihres Unternehmens.**

Das optimale Angebot, die richtige Preisgestaltung und selbstverständlich auch die Formulierungen der angebotenen Gerichte und Getränke sowie **die Optik** Ihrer gesamten Speisekarte entscheiden, ob Sie als **Verkaufsinstrument erfolgreich ist.**

Durch was Sie den Umsatz steigern, wie Sie mit authentischer Küche und regionalen Produkten begeistern können und wie Sie mit Ihrer Karte zu einem **erfolgreichen Marketing beitragen können** und wie Sie **Produkte richtig kalkulieren**, lernen Sie in diesem Seminar.

Auszug aus den weiteren Seminarinhalten:

- Die heutige Speise- und Getränkekarte und der optimale Aufbau
- Was passt zu meinem Restaurant? Die richtigen Gerichte und Getränke auswählen und anbieten
- Verkaufsförderung durch Gestaltung und Optik
- Moderne Preisgestaltung und -darstellung
- Kalkulation von Gerichten und Getränken
- Saisonale & regionale Produkte gezielt und erfolgreich einsetzen
- Alternativen bieten, neue Zielgruppen erschließen
- Die Karte als Marketinginstrument im Internet und in den sozialen Netzwerken
- Foodtrends – Was wünscht sich der Gast von heute & morgen?

Dauer:	ca. 6 Stunden zzgl. Pausen (ca. 1 Stunde)
Zielgruppe:	Fach- und Führungskräfte aus Service und Küche
Teilnehmerzahl:	max. 15 Personen
Trainerin:	Birte Nagel
Seminarunterlagen:	Die Seminarinhalte werden auf CD-Rom und als Download zur Verfügung gestellt.



Birte Nagel **Hotel- und** **Gastronomieberatung**

Feisneckblick 8
17192 Waren (Müritz)

Tel: 03991 633 904

Mobil: 0173 70 46 235

Mail:

info@hogaberatung-nagel.de

Web:

www.hogaberatung-nagel.de

Neuigkeiten zu aktuellen Themen und Informationen finden Sie ebenfalls bei facebook:

<https://www.facebook.com/hogaberatungnagel/>

**Ich kommuniziere
mit Herz.**

**Ich baue
auf Erfahrung.**

**Ich führe
mit Verstand.**