

VERKAUFSFÖRDERNDE SPEISEKARTEN GESTALTEN

Für Fach- und Führungskräfte in Service und Küche.

Die heutige Speisekarte 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 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 Speisekarte zu einem **erfolgreichen Marketing beitragen können**, lernen Sie im Seminar.

Auszug aus den weiteren Seminarinhalten:

- Die heutige Speisekarte und der optimaler Aufbau
- Aufbau, Gestaltung und Optik der modernen Karten
- Verkaufssteigerung durch passende Gerichte und die richtige Preisgestaltung
- Vorteile nutzen und saisonale, regionale und nachhaltige Angebote schaffen
- Alternativen bieten: neue Gäste gewinnen, neue Zielgruppen erschließen
- Die Speisekarte im Internet und Social Media
- Foodtrends 2018 –was ist in, was ist out

Dauer:	ca. 5 Stunden zzgl. Pausen (ca. 1 Stunde)
Zielgruppe:	Fach- und Führungskräfte aus Service und Küche
Teilnehmerzahl:	ideal: 8-12 Personen / max.: 16 Personen
Trainerin:	Birte Nagel
Seminarunterlagen:	Die Seminarinhalte werden auf CD-Rom und als Download zur Verfügung gestellt.
Termin:	nach Absprache
Preis:	auf Anfrage

BUCHUNGSBEDINGUNGEN FÜR DAS ANGEBOT DES MONATS MIT PREISNACHLASS VON 20%. Das Monatsangebot für den Dezember 2017 /Januar 2018 ist buchbar als Inhouse-Seminar in Ihrem Unternehmen zu den genannten Sonderkonditionen bis zum 31.01.2017 und bei einer Durchführung des Seminars bis spätestens zum 15.02.2017.

Änderungen vorbehalten, // Stand 12/2017 // Bild: Birte Nagel



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/>

**Wir kommunizieren
mit Herz.**

**Wir bauen
auf Erfahrung.**

**Wir führen
mit Verstand.**