bildungs netzwerk naturkost

Der Weg zur gewinnbringenden Speisekartengestaltung

90minütiges Training für F&B Manager, Küchenchefs und Restaurantleiter aus der Gastronomie, Hotellerie oder GV, die für das Speisenangebot in ihrem Betrieb verantwortlich sind und dieses gewinnbringend verkaufen wollen.

Basisinfo

In diesem Online-Seminar erhalten Sie Tipps und Tricks, wie Sie eine gewinnbringende Speisenkarte erstellen. Sie werden für Ihr Speisenangebot die „Gewinner", „Renner", „Verlierer" und „Schläfer" ermitteln und sind in der Lage, Maßnahmen zu ergreifen, um den Deckungsbeitrag erheblich zu steigern. Zusätzlich erhalten Sie eine Excelvorlage, die Sie sofort im Betrieb einsetzen können.

Inhalte

- Analyse der Speisenkarte
- Analyse des Verhältnisses zwischen Angebot und Nachfrage
- Erstellung der Portfolioanalyse für Hauptgerichte die Geldruckmaschine
- Ermittlung der Kategorien "Gewinner", "Renner", "Schläfer" und "Verlierer" im Segment Hauptgerichte
- Berechnung des Beliebtheitsgrades des Speisenangebotes
- Ermittlung des aktuell durchschnittlichen Deckungsbeitrages
- Maßnahmenkatalog passend zu den Kategorien zur Erhöhung des Umsatzes und des Deckungsbeitrages = mehr Gewinn
- Der Weg zur neuen Speisenkarte mit Produkten, die einen höheren Deckungsbeitrag generieren
- Beispiele von Betrieben, die ihre Speisenkarte erfolgreich verändert haben

Zielgruppe

F&B Manager, Küchenchefs und Restaurantleiter aus der Gastronomie, Hotellerie oder GV und Bio-Bistro-Inhaber, die für das Speisenangebot in ihrem Betrieb verantwortlich sind und dieses gewinnbringend verkaufen wollen.

Zusendung

Nach dem Webinar erhalten Sie:

- Aufzeichnung des Online-Seminars
- Komplettpaket Speisenkartendiagnose
- Excelprogramm für die Speisenkartendiagnose
- Videoanleitung für das Excelprogramm
- Konzept Speisenkartendiagnose mit Renner-Gewinner-Verlierer-Schläfer
- Präsentation als PDF-Datei

Voraussetzungen

Eine Internetverbindung über Kabel und eine Audioverbindung über Kopfhörer, ihr Endgerät oder über Telefon.

Uwe Ladwig

- F+B-Support - betriebswirtschaftliche Beratung
- Coaching, Kalkulationspakete, Online - Seminare, E-Learning, Inhouse-Training und Seminare für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie

Termin:	03.07.2024
Zeit:	10.15 - 11.45 Uhr
Kosten:	Teilnahmegebühr p.P.: 125,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	bildungsnetzwerk naturkost Webinar
Kontakt:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 28.06.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Der Weg zur gewinnbringenden Speisekartengestaltung

Mittwoch, 03.07.2024, 10.15 - 11.45 Uhr , Webinar

Teilnahmegebühr p.P.: 125,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: Kdnr.: GH: Partnerladen: ◯

PLZ: Ort: Strasse:

Telefon: Mail:

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Kontoinhaber: IBAN: Ausland BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.
Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabrten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470