

Food

Die richtige Betriebswirtschaft – modernes, umsetzbares Management in Deutschlands Küchen

Zielgruppe

KüchenleiterInnen

Referent

Elmar Weber

(Projektleiter/RGP Verpflegungsmanagement GmbH & Co. KG für das Gesundheitswesen)

Ziele

Nicht mehr nur die qualitativ hochwertige Zubereitung von Speisen ist für ein erfolgreiches Management in Deutschlands Küchen Voraussetzung, sondern auch die richtige Betriebswirtschaft. Während des Seminars erhalten Sie einen Überblick über die grundlegenden Bausteine sowie praxisrelevante Strategien für deren Umsetzung.

Inhalte

- Wie kauft man heute Lebensmittel ein?
- Welche Systeme sind empfehlenswert?
- Produktauswahl für meine Küche
- Regionale Lieferanten
- Rezepturen und Kalkulationen
- Betrachtung Lebensmitteleinkauf
- Effizienter Lebensmitteleinkauf
- Erfassung aller Leistungen in einem Management-Tool
- Wirtschaftlichkeitsberechnung einer Küche
- Personalberechnung

Methoden

Wissensvermittlung, Praxisbeispiele mit Anwendung, Austausch und Diskussion

Datum

Dienstag,
12.05.2020

Zeitplanung

10:00–16:30 Uhr

Veranstaltungsort

Mövenpick Hotel
Frankfurt City
Den Haager Straße 5
60327 Frankfurt/Main

Teilnehmer

max. 15

