



TOP THEMA

Förderprogramm Bei der Digitalisierung viel Geld sparen

DEHOGA-NACHWUCHSKAMPAGNE

GastroMobil bleibt Herzstück
von WIR GASTFREUNDE

RECHTSÄNDERUNGEN

Was 2019 Neues bringt

Kostenmanagement: den Gewinn steigern*Alle entscheidenden Zahlen zu 100% im Griff***11. bis 12. März 2019 – Bad Überkingen****Kursnummer: BW-19-27****Betriebswirtschaft in der Küche***Garantiert schwarze Zahlen durch optimierte Abläufe, richtige Kalkulation und ständige Kontrolle***11. bis 12. März 2019 – Bad Überkingen****Kursnummer: BW-19-31****Reklamationen souverän bearbeiten***In Beschwerden Chancen für Verbesserungen sehen***11. März 2019 – Mannheim****Kursnummer: BW-19-10****Gastfreundschaft digital: die interaktive Webseite***Schnell, einfach und unkompliziert die Webseite optimieren***11. März 2019 – Heilbronn****Kursnummer: BW-19-4000-09****Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende***Ratgeber, für Ihre neue Rolle als gut gelaunter und unterhaltsamer Dienstleister***11. März 2019 – Freiburg****Kursnummer: BW-19-318****Ausbildung zum Ausbilder**

Auszubildende optimal fördern und entwickeln ist eine wesentliche Aufgabe für alle Ausbilder. Die individuellen Stärken zu erkennen, gemäß dem Persönlichkeitsbild zu handeln und die Leistungen auf die betrieblichen Belange abzustimmen sind Schlüsselfaktoren – auch um Auszubildende im Betrieb zu halten.

Planen Sie Ihre „Ausbildung zum Ausbilder“ für 2019 und bereiten Sie sich mit der DEHOGA Akademie erfolgreich auf Ihre IHK Prüfung vor:

**18. Februar bis 1. März 2019 – Bad Überkingen****Prüfung 5. bis 6. März 2019****Kursnummer: BW-19-549****16. bis 29. Mai 2019 – Bad Überkingen****Prüfung 4. bis 5. Juni 2019****Kursnummer: BW-19-550****18. bis 29. November 2019 – Bad Überkingen****Prüfung 3. bis 4. Dezember 2019****Kursnummer: BW-19-551****AKTUELLES AUS DER DEHOGA AKADEMIE**

Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen

Die Speisekarte ist das vielleicht wichtigste, aber oft unterschätzte Marketinginstrument in der Gastronomie.

Das neu überarbeitete Seminar „Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen“ zeigt, dass sie viel mehr sein kann als nur eine Übersicht über Produkte, Leistungen und Preise, nämlich Genussverführer, Zusatzverkäufer, Produktberater, Image-transporteur und Service-Entlaster...



Referent: Andreas Pfeifer

Andreas Pfeifer, Marketingexperte und Referent an der DEHOGA Akademie, zeigt im Seminar, wie man Speisekarten verkaufsstark textet, Gerichte wirkungsvoll platziert und dabei Erkenntnisse aus der Preispsychologie berücksichtigt – denn nur als komplett durchdachtes Marketinginstrument führt die clevere „Speisekarte 2.0“ zum gewünschten Erfolg.

„Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen“ ist ein Seminar für alle, die mehr aus Ihrer Speisekarte machen wollen – ob Restaurantleiter, Servicemitarbeiter, Küchenchefs oder Mitarbeiter aus Marketing und Verwaltung. Sie erhalten im Tagesseminar an der DEHOGA Akademie auch zahlreiche Tipps für die Praxis, zum Beispiel zur Online-Vermarktung der Speisekarte und zur professionellen Gestaltung mit digitalen Werkzeugen.

Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen*Bis zu 20 Prozent mehr Umsatz durch clevere Optimierung***15. Mai 2019 – Bad Überkingen****Kursnummer: BW-19-19****19. November 2019 – Freiburg****Kursnummer: BW-19-119****>Online @**

Mehr Informationen zu den Seminaren und Direktbuchung unter www.dehoga-akademie.de,
Telefon: 07331.93250-0

