

Basis-Seminar für Menüdienste

Seminar-Ziel:

Der Markt der Senioren wächst weiterhin stark an. Dies sind gute Voraussetzungen für Menüdienste. Aber ständig veränderte Rahmenbedingungen und eine zunehmende Zahl von Wettbewerbern erfordern zielgerichtetes Handeln. Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie einen Menüdienst modern und zukunftsorientiert ausrichten, um dauerhaft an diesem Wachstumsmarkt erfolgreich teilzuhaben.

Seminar-Inhalt:

- Wer sind unsere Kunden?
- Wie entwickelt sich diese Zielgruppe in den nächsten Jahren?
- Welche Erwartungshaltungen haben Kunden und Interessenten?
- Wer sind die Entscheider?
- Welche Versorgungsmöglichkeiten bietet der Markt?
- Welche Faktoren machen einen Menüdienst heute erfolgreich?
- Welche Rolle spielt eine gesunde Ernährung im Alter?
- Welche Lösungen – besonders auch aus diätetischer Sicht- bietet apetito?
- Wie sichert apetito die hohe Qualität?
- Wie wird bei apetito gekocht? Schauen Sie uns in die Kochtöpfe.
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Hauptzielgruppe sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eines Menüdienstes.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie einen Menüdienst neu aufbauen möchten, eine neue Partnerschaft mit apetito eingehen oder neue Mitarbeiter in diesem Bereich beschäftigen



Referent:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisationsberater apetito consult
Diplom Sozialarbeiter

Gesa Dannemann

Diplom-Oecotrophologin
Ernährungsberaterin Menüservice

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Das Zweitäges-Seminar beginnt jeweils am ersten Tag um 11:00 Uhr und endet am zweiten Tag um 15:00 Uhr.

10.-11.3.2020

30.9.-1.10.2020

Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 338,00 Euro zzgl. MwSt..

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und am Abend (erster Seminartag), Hotelübernachtungen inklusive Frühstück sowie ein persönliches Zertifikat.

