

Aufbauseminar 3 für Menüdienst-Profis: Effektive und wirtschaftliche Gestaltung von Menüdiensten

Seminar-Ziel:

Die Rahmenbedingungen für Menüdienste ändern sich permanent:

Zunehmender Wettbewerb, Mindestlohn, tarifliche Eingruppierungen, Abrechnungs- und Bezuschussungsmöglichkeiten.

Wir zeigen Ihnen die richtigen Stellschrauben, an denen sie drehen müssen, um die Effektivität und damit die Wirtschaftlichkeit ihres Mahlzeitendienstes zu verbessern.

Seminar-Inhalt:

- Welche Faktoren haben mittel- oder unmittelbar Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit von Menüdiensten?
- Was kostet welcher Prozessschritt überhaupt?
- Wie viele Menüs sollten auf einer Tour ausgeliefert werden?
- Wie stark kann an der Preisschraube gedreht werden?
- Was ist bei der Preisgestaltung zu beachten?
- Wir erarbeiten mehrstufige Deckungsbeitragsschemata.
- Wir berechnen Fallbeispiele und Musterkalkulationen.
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Zielgruppe sind die für die Zahlen und die Organisation verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, also Geschäftsführer/-innen, Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten oder auch Kolleginnen oder Kollegen aus dem Controlling.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Ihnen die dauerhafte Wirtschaftlichkeit und Effektivität Ihres Menüdienstes wichtig ist sind sie in diesem Seminar genau richtig.



Referent:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisationsberater apetito consult

Diplom Sozialarbeiter

Ort und Termin:

22.4.2020 Rheine

29.10.2020 Süddeutschland

9:30 – 16:30 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 95,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 199,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. MwSt. und Reisespesen einmalig 180,00 Euro des Referenten. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.