

apetito menüservice manager „amm“ für Fortgeschrittene

Was sind die Inhalte des Seminars?

Aufbauend auf dem „amm“ Grundlagen-Seminar stellen wir Ihnen weitere „amm“- Funktionen anhand praxisnaher Beispiele und Übungen vor. Dabei gehen wir flexibel auf Ihre Themenwünsche ein.

Damit Sie optimal von unserem Seminar profitieren, sollten Sie fundierte „amm“ Kenntnisse mitbringen, beispielsweise aus einem „amm“ Grundlagen-Seminar. Wichtig sind außerdem gute Kenntnisse in gängigen Windows-Anwendungen wie MS Word und MS Excel.

- Serienbriefunktionalitäten in Verbindung mit MS Word
- Nutzung mit MS Excel, MS Word
- Berichtswesen: Ausgabe als Datei, als PDF, versenden als E-Mail
- Filter und optionale Einstellungen
- Statistiken: erstellen, exportieren, in Excel darstellen
- Filter: optionale Möglichkeiten und Abgrenzungsfunktionen
- Preisgestaltung: Preise anlegen, ändern
- Speisepläne: anlegen, ändern, kopieren
- Lagerwesen: Bestandsführung, Minimal- und Maximal-Bestand, Inventur
- Gutschriften erstellen und buchen
- Power-Tipps für die tägliche Arbeit (Tastaturkombinationen, Ansichten, Standardtextcodes)
- Weitere Themen je nach Bedarf

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar, wenn

- Sie noch effektiver und professioneller Ihre Menüservicedaten in und mit „amm“ verwalten möchten.
- Ihnen der Erfahrungsaustausch mit anderen Menüservicekollegen wichtig ist.

Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen, die intensiv mit „amm“ arbeiten.

Was ist im Preis inbegriffen?

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



Referent:

Holger Richter

Organisationsberater für IT-Kundensysteme der apetito AG

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Die Zweitages-Seminare beginnen jeweils am ersten Tag um 10:00 Uhr und enden am zweiten Tag um 16:00 Uhr.

27./28.03.2019

27./28.11.2019

Teilnahmegebühr:

298,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



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.