

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

## Was sind die Inhalte des Seminars?

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.

- 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

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

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

## Für wen eignet sich das Seminar?

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.

## Was ist inbegriffen?

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



### Referent:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisationsberater apetito consult

Diplom Sozialarbeiter

### Ort und Termin:

21.03.2019 in Rheine

23.10.2019 in Süddeutschland

9:30 – 16:30 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 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. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.