

8419 Vom Koch zum Küchenmanager

Kostenmanagement in der Gastronomie

Im Seminar „Vom Koch zum Küchenmanager“ erwerben Sie Kenntnisse im zukunftsorientierten Küchenmanagement.

Wir leben in einer dynamischen Zeitperiode. Die Aufgaben und Schwerpunkte werden sich auch im Küchenbereich ändern und die Köche dürfen die Augen vor diesen Veränderungen nicht verschließen. Geänderte Essgewohnheiten, strengere Hygienevorschriften, für Konsumenten und Betriebe wirtschaftliche Veränderungen und zuletzt die Abnahme der qualifizierten Mitarbeiter in der Küche muss einen Umdenkprozess einleiten, um kommenden Anforderungen gewachsen zu sein.

Es wird vieles nicht so bleiben, wie es war. Die Aufgaben und Schwerpunkte werden sich ändern und die Köche müssen diese Herausforderungen trotz vieler Widersprüche annehmen, um in Zukunft erfolgreich zu sein und auf das werden Sie im Seminar „Vom Koch zum Küchenmanager“ vorbereitet.

Die Zielgruppe:

Unternehmer, alle Küchenmitarbeiter, Küchenleiter.

Personen,

- die sich Wissen im gastronomischen Kostenmanagement aneignen wollen.
- die zukunftsorientiert Ihren Gastronomiebetrieb leiten möchten.

Die Inhalte:

- Thesen zur Zukunft der Gastronomie, konkrete Anforderungen zu unternehmerischem Handeln
- Einkaufslager und Bestellorganisation
- Mitarbeiterproduktivität
- mögliche Einsparungspotentiale
- Mitarbeiterbeteiligungsmöglichkeiten als Motivationsfaktor
- Zukauf oder Eigenproduktion
- Outsourcing
- neue Küchen- und Kochtechniken
- Convenience - Tod oder Kreativität der Küche oder neue Herausforderung?
- Kalkulation, Möglichkeiten zur Steigerung meiner eigenen Wirtschaftlichkeit



Kursbuchung und weitere Details unter **8419** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe