Webinar "Küchenorganisation: Steigern Sie die Qualität und Ihren Gewinn!" für Hotellerie und Gastronomie

Dieses Webinar findet als Einzelveranstaltung leider nicht mehr statt.

Es kann jedoch auf Wunsch eine Inhouse-Schulung oder ein Ganztags-Webinar gebucht werden. Mehr Infos dazu HIER!

Die Küchenchefs von heute sind wahre Küchenmanager. Fachkräftemangel und viele zusätzliche Aufgaben lassen da oft keinen Platz mehr für kreatives Kochen und verursachen Stress. Welche Optimierungsmöglichkeiten sich anbieten, Sie wirtschaftlich und mit Profit arbeiten, dabei aber wieder mehr Zeit und mehr Spaß am Kochen finden, erfahren Sie in diesem Webinar.

- ✓ Optimierung bei Rezepturen, Wareneinkauf und Wareneingangskontrolle
- ✓ Verbesserung der Einflussfaktoren - räumlich, personell, technisch, zeitlich
- ✓ Praxis-Tipps zum stressfreieren Kochen - Garmethoden, Produkte

Beschreibung des Seminars

Warum wird man Koch? Man hat Spaß an tollen Produkten und möchte daraus kreative Speisen zaubern, die die Gäste begeistern!

Die Küche ist oft die Visitenkarte eines Hotels oder Restaurants und die Küchenchefs von heute stehen vor großen Herausforderungen.

Nirgendwo kommen so viele Bestellungen innerhalb eines so kurzen Zeitraums gleichzeitig an, keine weitere Abteilung hat es mit so schnell verderblicher und hochpreisiger Ware zu tun und kaum ein anderes Produkt wird von den Gästen als Maßkriterium auch bezüglich sämtlicher anderer Punkte im Hotel zum Vergleich gezogen wie der Speisenteller.

Dazu kommen der immer stärker werdende spürbare Fachkräftemangel, die Vorgaben zum wirtschaftlichen Arbeiten mit Profit mit hohem Qualitätsstandard und die sich ändernden Gästebedürfnisse.

Da wird es allerhöchste Zeit, den gesamten Küchenbereich unter die Lupe zu nehmen und Lösungen zur Optimierung und Alternativen zu finden, um Ihren Köchen die Arbeit zu erleichtern und stressfreier zu gestalten.

In diesem Webinar erhalten Sie viele Tipps, wie Sie die räumliche und personelle Situation in der Küche verbessern können, welche neuen Methoden, Produkte und Alltagshelfer das Küchenteam unterstützen kann und der Spaß am Kochen wieder im Mittelpunkt steht.

Mehr Effizienz UND mehr Zeit für Kreativität!

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zum Referenten Nicky-Alexander Böhmcke

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Der Küchenmanager von heute - mehr als nur Chefkoch.
- Ziele des Unternehmers vs. Ziele des Chefkochs
- Aufgaben einer Führungskraft in der Küche

- Arbeitsanalyse
- Zeitmanagement und Selbstorganisation
- Personalplanung / Dienstplangestaltung
- Aufgabenplanung
- Rezepturen / Qualität
- 10 kleine Alltagshelfer
- Einsatz von Convenience?
- Produktionen und Positionen
- Zusammenfassung / Fragen

Das Webinar wird via Zoom durchgeführt. Um Hintergrundgeräusche zu vermeiden, sollte Ihr Mikro stummgeschaltet sein. Bei Fragen können Sie es jederzeit gerne aktivieren. Entscheiden Sie zudem selbst, ob Sie Ihren Bildschirm freigeben, damit alle Teilnehmer Sie sehen dürfen. Bei Bedarf können Sie Ihren Namen nach dem Einloggen umbenennen!

Während des Webinars besteht die Möglichkeit zum Austausch unter Kollegen und mit dem Referenten. Zum Abschluss folgt eine Feedback- und Fragerunde!

Ein Handout der Präsentation (pdf) erhalten Sie im Nachgang per Mail!