UMA HOGA-Akademie
für Hoteliers & Gastronomen

Unternehmermanufaktur für
Hoteliers und Gastronomen GmbH
Marktler Straße 33
84489 Burghausen

Tel.: +49 (0)8677 913 248 0
Fax: +49 (0)8677 913 248 1
info@unternehmer-manufaktur.de
www.uma-hoga-akademie.de

Seminar "Preiskalkulation: Speisenkalkulation für Hoteliers und Gastronomen

Dieses Seminar ist nur noch als INHOUSE-Schulung oder als Webinar buchbar! Beides auf Anfrage!

Beschreibung des Seminars

Inhalte: siehe AGENDA hier bei der INHOUSE-Schulung!

Zielgruppe:

Das Seminar „Korrekte Preiskalkulation für Speisen, Getränke & Bankett“ richtet sich an alle Unternehmer, Geschäftsführer und Direktoren in der Hotellerie und Gastronomie. Speziell für F&B-Manager und Köche, Restaurant- und Bankettleiter ist dieses Seminar eine wertvolle Weiterbildung.

Darüber hinaus eignet sich dieses Seminar für Berater und Coaches, die ihre Betriebe auf ein neues Level hieven wollen.

- Direktoren, Geschäftsführer und Unternehmer von Hotels und Restaurants
- F&B-Manager und Köche, Restaurant- und Bankettleiter
- Berater und Trainer für Hoteliers und Gastronomen

Für alle Unternehmerinnen und Unternehmer, F&B-Manager,

Für den optimalen Lernerfolg ist die Teilnehmerzahl auf 15 begrenzt.

Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer

Seminar - Agenda für das Seminar

Dieses Seminar ist nur noch als INHOUSE-Schulung oder als Webinar buchbar! Beides auf Anfrage!

Während des interaktiven Seminars sind Diskussionen und Gesprächsrunden mit den Branchen-Kollegen und des Referenten ausdrücklich gewünscht.
Ebenso besteht in den beiden Kaffeepausen (vor- und nachmittags) sowie beim gemeinsamen Mittagessen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.
Den Abschluss bildet eine Feedback- und Fragerunde!