

Seminar "Speisekartenmarketing und Kreativität in der Küche - von der Karte bis zum Teller" für Hoteliers und Gastronomen

Ab 2023 ist dieses Seminar nur noch als INHOUSE-Schulung buchbar oder als WEBINAR (nur "Die Speisekarte als Marketing-Instrument")!

Beschreibung des Seminars

Inhalte: siehe AGENDA hier bei der INHOUSE-Schulung oder hier beim WEBINAR!

Weitere Informationen zum Referenten Nicky-Alexander Böhmcke

Seminar - Agenda für das Seminar

Ab 2023 ist dieses Seminar nur noch als INHOUSE-Schulung buchbar oder als WEBINAR (nur "Die Speisekarte als Marketing-Instrument")!

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!