

# Inhouse-Schulung "101 Ideen zum Kostensparen" für Hotellerie und Gastronomie

Dieser Inhouse-Workshop fasst die Inhalte aus der Webinarreihe "101 Ideen zum Kostensparen" auf. Der Referent kann in dieser Schulung ausführlicher und gezielter auf die Situation in Ihrem Haus eingehen, den Blick öffnen und mit Ihnen gemeinsam Lösungen finden. Sie finden garantiert noch Einsparungstipps 102, 102 und 103. Praxisnahe Schulung zur direkten, individuellen Umsetzung, die Spaß macht - auch Ihrer Kasse!

**Informationen zum Inhalt finden Sie [hier!](#)**

## Beschreibung des Seminars

### **Zielgruppe:**

Diese Inhouse-Schulung „101 Ideen zum Kostensparen - Teil I+II“ richten sich an alle Unternehmer, Geschäftsführer und Direktoren in der Hotellerie und Gastronomie. Es ist auch für die leitenden Mitarbeiter geeignet und für Mitarbeiter, die sich für Einsparungen in ihrem Bereich interessieren, z.B. Buchhaltung & Controlling.

Ebenso bietet diese Schulung Beratern und Coaches die Möglichkeit, neues zu erlernen, um die Betriebe auf ein neues Level zu hieven.

- Direktoren, Geschäftsführer und Unternehmer von Hotels und Restaurants
- Leitende Angestellte, Mitarbeiter in der Buchhaltung & Controlling
- Berater und Trainer für Hoteliers und Gastronomen

**Für den optimalen Lernerfolg ist die Teilnehmerzahl auf 15 begrenzt.**

**Inhalte: siehe AGENDA**

**Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer**

## Seminar - Agenda für das Seminar

Die Agenda für die Inhouse-Schulung finden Sie hier! (im Reiter Agenda)

**Während der interaktiven Inhouse-Schulung sind Diskussionen und Gesprächsrunden untereinander mit dem 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!**