

Inhouse-Schulung "Kreativität und Trends in der Küche - von der Karte bis zum Teller" für Hoteliers und Gastronomen

Trotz der vielen internationalen Food-Trends, steigt doch wieder der Respekt und die Wertschätzung gegenüber der Ursprünglichkeit und den regionalen Produkten. Ein Hoch auf die moderne, kreative Küche! Ihre tollen Kreationen sollten entsprechend in der Speisekarte zur Geltung kommen! Setzen Sie die Speisekarte als Online-Marketing-Instrument ein und erzeugen damit Gästeerlebnisse!

- ✓ Nachhaltigkeit, Food-Trends, Unverträglichkeiten & Allergien - wie Sie kreative Küche mit den neuen Küchenanforderungen und Gästebedürfnissen vereinbaren
- ✓ Speisekarten - Gestaltung, Aufbau & Design sowie ihr erfolgssteigender Einsatz als modernes Marketing-Instrument
- ✓ Tipps & Ideen für tolle Gerichte und die Präsentation auf der Karte - Ihre Gäste werden begeistert sein!

Beschreibung des Seminars

Kreativität und neue Trends in der Küche

Unsere Geschmackssinne leben mit uns in einer schnelleren und modernen Welt. Nicht verwunderlich, dass neue Food-Trends aus aller Welt unsere Küchen erobern. Doch die Ursprünglichkeit und der Respekt vor regionalen Lebensmitteln steigen aber glücklicherweise ebenfalls wieder, ebenso das Bewusstsein für gesunde Nahrung und die Beachtung natürlicher Ressourcen. Aber auch verschiedene Allergien, Unverträglichkeiten und Trends wie Veganismus zwingen die Gastronomen auch kleiner und einfacherer Küchen, auf die Veränderungen zu reagieren.

Lernen Sie in diesem Seminar, wie man mit einfacher Warenkunde und simplen Kombinationen spannende Kreationen erreichen kann, die modernen Ansprüchen entsprechen und Klassiker der deutschen Küche neuen Glanz verleihen, ohne ihre Ursprünglichkeit zu verlieren.

Schwerpunkte: siehe AGENDA

Speisekartenmarketing

Eine Speisekarte ist mehr als eine bloße Preisliste. Sie ist auch ein bedeutendes Marketinginstrument! Nur zehn Prozent der Gäste wissen schon vor dem Restaurantbesuch, was sie essen möchten. Die übrigen 90 Prozent wollen überzeugt werden und sind durchaus bereit, sich länger mit der Speisekarte zu beschäftigen. Bei der Erstellung einer Speisekarte sollte also nicht nur auf Funktionalität, sondern auch auf das Design geachtet werden.

Wer ausreichend Zeit, Mühe und Kreativität in die Entwicklung der Speisekarte investiert, bekommt nicht nur eine Preisliste, sondern auch ein tolles Marketinginstrument, das zur Unternehmensphilosophie und zum Konzept passt.

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zum Referenten Nicky-Alexander Böhmcke

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

Kreativität und neue Trends in der Küche

- Funktionsweise menschlicher Geschmacksinne
- Kleine Warenkunde
- Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung
- Allergien und Unverträglichkeiten trendy berücksichtigen
- Methoden zur Herstellung kulinarischer Kreationen
- Impulse für neue Akzente auf Ihrer Speisekarte
- Kreative Techniken für schön angerichtete Teller
- Neue Ideen für Ihr Frühstücksbuffet
- Vegetarische und vegane Küche – die neue Selbstverständlichkeit
- Selbstgemachtes wieder voll im Trend

Speisekartenmarketing

- Bedeutung Speisekartenmarketing (Fehlerquellen & Fakten)
- Speisendiagnose (Renner-Penner-Analyse)
- Grundlagen der Speisekarte (Sprache, Storys, Farben, Haptik, Duft, Design)
- Verkaufs- und Preispsychologie
- Aufbau und Gestaltung der Speisekarte
- Saisonkarten und Tageskarten
- Einstellung Digitale Speisekarte
- Rechtliche Aspekte & Best-Practice-Beispiele

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