



Das Seminar

Kalkulation für Köche – Alles mal Drei – diese Zeiten sind vorbei!

Von Prozenten kann man sich nichts kaufen – was zählt ist der Deckungsbeitrag in Euro! Wie kalkuliert man heute? Speziell für die Dehoga Mitglieder bietet die Grimm Consulting zu diesem Thema ein eintägiges Seminar an, um praxisnahes Know-How zu vermitteln und Ihr Unternehmen wirtschaftlich auf solide Füße zu stellen.

Die Küche ist der wesentliche Dreh- und Angelpunkt. Sie ist das Herzstück des Unternehmens vor allem in der Individual- Gastronomie. Von daher ist es besonders wichtig, dass dieser Bereich sinnvoll strukturiert ist. Die Küche MUSS profitabel sein! Hier wollen die Gastroberater helfen – es wird Tacheles gesprochen und anhand praktischer Beispiele und mit Hilfe eines eigens für die Küche entwickelte und zur Verfügung gestellte Kalkulationsprogramm erlernt, wie die eigenen Kreationen heute sinnvoll kalkuliert werden können.

- Unterschied Wareneinsatz und Deckungskostenbeitrag
- Ermittlung Soll/ Deckungsbeiträge
- Erstellung von Hauptrezepturen
- Vorstellung und Einweisung in das speziell für die Bedürfnisse der Küche entwickelte und zur Verfügung gestellte Kalkulationsprogramm.
- Praktische Beispiele
- Speisekartenpsychologie

Dies in ehrlicher und direkter Sprache - so wie es in den Küchen zu Hause ist!

Tagesseminare/ Termine in Hamburg:

- Nach Absprache

Seminarverpflegung/ Mittagessen

- Kalkulationstool
- Das Buch „Der KüchenCoach“ von Björn Grimm

**„Special Preis“ für Dehoga Mitglieder
375,- Euro pro Person**

Starten Sie durch mit einem Update für Ihre Küche.

Für die Anmeldung und weitere Informationen rufen Sie uns gerne an unter 04131 220 74 94 oder schreiben uns eine E-Mail an info@gastronomieberatung.de

Besuchen Sie uns auch auf www.gastronomieberatung.de