

## Die perfekte Küchenorganisation

### So läuft's!

Die Küchenchefs von heute wahre Küchenmanager. Fachkräftemangel und viele zusätzliche Aufgaben lassen oft keinen Platz mehr für kreatives Kochen und verursachen Stress.

Welche Optimierungsmöglichkeiten sich anbieten, Sie wirtschaftlich und mit Profit arbeiten, dabei aber wieder mehr Zeit und mehr Spaß am Kochen finden, erfahren Sie in diesem Webinar.

### Ihr Nutzen:

Sie erhalten klare Optimierungstipps zur direkten Umsetzung in Ihrer Küche können diese an die aktuellen Vorgaben anpassen. Sie erkennen, was Ihre Gäste zukünftig speisen wollen, können Ihre Organisation und Planung selbstständig danach ausrichten und vermeiden Stress sowie Personalmangel!

### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, kompetente Moderation, zusätzliches Handout, viele praktische Tipps und Ideen zur Optimierung in der Küche

### Inhaltsauszug:

- Küchenmanager von heute
- Arbeitsanalyse Zeitmanagement und Selbstorganisation
- Personalplanung
- Aufgabenplanung
- Rezepturen / Qualität
- 10 kleine Alltagshelfer
- Einsatz von Convenience Produktionen und Positionen
- Zusammenfassung / Fragen

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer\*innen, Direktoren, F&B-Manager, Küchenchefs

Kursnummer:	BNT30027, BNT30028
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 01.02.2023 von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr, Di., 06.06.2023 von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander  
Böhmcke