

Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern

BEHR'S...ONLINE

Zahlreiche neue Trends und Entwicklungen konfrontieren Sie täglich mit der Frage wie Sie Ihr Unternehmen künftig weiterentwickeln. Hierüber die richtigen Entscheidungen zu treffen erfordert gute Analysen und eine klare Vorstellung von dem gewünschten Ziel. Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern unterstützt Sie bei der professionellen Leitung Ihres Betriebs und bei allen zielgerichteten Veränderungsprozessen. Ihre Vorteile im Überblick: • Immer auf dem aktuellen Stand: Mit diesem Praxismodul bleiben Sie stets up to date und legen den Grundstein, um auf gesetzliche Vorgaben, Empfehlungen, Anpassungen von Normen etc. richtig zu reagieren. • Flexibel und ortsunabhängig: Greifen Sie auf dieses Modul inkl. Musterdokumente und Schulungsmodul jederzeit zu und profitieren Sie von den Inhalten, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern – wann und wo Sie wollen! • Ein vollständiges HACCP-System sicher umsetzen: Mit Hilfe von individuell anpassbaren Checklisten legen Sie den Grundstein, um die Anforderungen an die Dokumentation lückenlos umsetzen. • Den Hygienestatus dauerhaft auf hohem Niveau halten: Erkennen Sie Schwachstellen frühzeitig, beheben Sie diese rechtzeitig und beherrschen Sie diese dauerhaft. • Mitarbeiter weiterbilden und überzeugen: Sie profitieren von praxisnahen, leicht verständlichen und zeitgemäßen Schulungsmodulen sowie Arbeitsanweisungen und schaffen so die Grundlage für rechts- und QM-konformes Verhalten. Zusätzlich erhalten Sie 5x im Jahr den digitalen Newsletter „Küche Kompakt“ mit wichtigen Informationen rund um die Gemeinschaftsverpflegung.



57,78 €

54,00 € (zzgl. MwSt.)

Monatspreis für 1 Nutzer.

Mindestlaufzeit: 12 Monate

*sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3
Werktage*

Artikelnummer: 30000000181072

Medium: Datenbank

Verlag: Behr's Verlag

Sprache(n): Deutsch

Produktform: online Datenbank

