

Modernes Küchenmanagement - Online Version

BEHR'S ONLINE

Ihre Mitarbeiter richtig zu führen, zu motivieren und aufzubauen, dem Qualitätsanspruch Ihrer Gäste gerecht zu werden und darüber hinaus die vielen rechtlichen Vorgaben einzuhalten ist nicht immer einfach. Gleichzeitig wollen Sie auch Strategien entwickeln und umsetzen, mit denen Sie Ihre Küche noch erfolgreicher aufstellen und Ihren Umsatz erhöhen? Der Ratgeber „Modernes Küchenmanagement“ hilft Ihnen dabei. Aus dem Inhalt: • Organisation: z. B. Verpflegungssysteme, Wareneinkauf, Betriebsaufbau • Rechnungswesen: z. B. Kosten, Kalkulation, Investitionsrechnung • Marketing: z. B. Marketing in der GV, Kommunikationspolitik • Personal: z. B. Schulung und Fortbildung, Recht, Führung und Motivation • Ernährung und Verpflegung: z. B. Vorschriften, Speisenplanung, Kultur und Ernährung Modernes Küchenmanagement richtet sich besonders an Hotelliers, Küchenleiter, Küchenchefs, Gastronomen und Caterer. Mit diesem Ratgeber entgehen Ihnen keine Trends und Entwicklungen und Sie bleiben stets up to date.



57,78 €

54,00 € (zzgl. MwSt.)

Monatspreis für 1 Nutzer.

Mindestlaufzeit: 12 Monate

*sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3
Werktage*

Artikelnummer: 30000000181108

Medium: Datenbank

Verlag: Behr's Verlag

Sprache(n): Deutsch

Produktform: online Datenbank

