

INTENSIV-SCHULUNGEN

GASTRONOMIE

Know How und Methoden zum strategischen Einkauf Gastronomie

Teilnehmer:

Führungs- und Fachkräfte im Einkauf / Organisation, Controller und Kostenmanager, Fachverantwortliche

Referenten:

Kurt Pasedag

In der folgenden Übersicht stellen wir Ihnen die wesentlichen Inhalte der Intensivschulung Gastronomie dar.

Der Fokus der Intensivschulung liegt auf dem praktischen Wissen und Werkzeug des Einkäufers. Sie erhalten das notwendige Handwerkszeug, um die Bereiche bedarfs- und marktgerecht einzukaufen.

Die Schulung wird als eine 1-Tages-Veranstaltung angeboten. Unser Referent vermittelt Ihnen Wissen aus fast 20 Jahren Praxiserfahrung. Dabei werden mit den Teilnehmern Checklisten, Arbeitsblätter sowie echte Praxisfälle bearbeitet. Um den Lernerfolg zu garantieren, sind die Gruppen nicht größer als 10 Teilnehmer.

Die Inhalte können im Rahmen einer eintägigen Power-Schulung individuell variieren. Hier können die Teilnehmer im Vorfeld Einfluss auf die Inhalte nehmen. Die Teilnehmerzahl ist in diesem Fall auf maximal drei begrenzt.

FACILITY MANAGEMENT

- Bewachung
- Entsorgung/Verwertung
- Wartung/Instandsetzung
- Gebäudereinigung
- Maschinenreinigung
- **Gastronomie**
- Mietnebenkosten
- Energie

1. Überblick und wichtiges Basiswissen
- 1.1 Bereiche der Gastronomie/ Vom Betriebsrestaurant bis zum Verkaufsautomaten
- 1.2 Betreibermodelle in der Gastronomie
- 1.3 Marktüberblick
2. Rechtliche Rahmenbedingungen
- 2.1 Hygiene
- 2.2 Tarifverträge
- 2.3 Betriebsvereinbarungen
3. Analyse der Grunddaten
- 3.1 Öffnungszeiten und Öffnungstage
- 3.2 Sortiment
- 3.3 Verkaufspreise
4. Überprüfung der bestehenden Prozesse
5. Überprüfung des Bedarfsprofils – wo können überflüssige Leistungen versteckt sein.
- 5.1 Öffnungszeiten
- 5.2 Qualität
- 5.3 Einrichtung, Räumlichkeiten
- 5.4 Personalausstattung
6. Benchmarkanalyse
- 6.1 Service
- 6.2 Materialeinkauf
7. Wie denkt und kalkuliert der Lieferant/Dienstleister?
- 7.1 Kalkulation im Catering Bereich
- 7.2 Kalkulation von Verkaufspreisen

INTENSIV-SCHULUNGEN

FACILITY MANAGEMENT

GASTRONOMIE

Know How und Methoden zum strategischen Einkauf Gastronomie

- Bewachung
- Entsorgung/Verwertung
- Wartung/Instandsetzung
- Gebäudereinigung
- Maschinenreinigung
- **Gastronomie**
- Mietnebenkosten
- Energie

8. Wie setzt man die Potenziale um?
9. Praxisbeispiele
10. Checkliste zu den Erfolgsfaktoren im Kostenbereich

Für weitere Rückfragen zum Schulungsprogramm wenden Sie sich bitte an unseren Schulungsleiter:

Herrn Steinkohl

Tel.: 089 – 66 65 83 28 oder per

Mail: f.steinkohl@hansbeckerghmbh.de.