

Lust auf Trends und deren Auswirkungen auf die Gastronomie

Wir zeigen Ihnen heutige und zukünftige Trends in der Verpflegung und deren Auswirkungen im strategischen, konzeptionellen und operativen Bereich auf.

Erfahrene Experten zeigen Ihnen erprobte Beispiele und Vorgehensmöglichkeiten, damit Sie sich zukünftig erfolgreich positionieren können.

Zielpublikum: Führungskräfte und Fachleute in Verpflegungsbereichen

Themenbereiche:

- Markt und Trends
- Architektonische Gestaltungsmöglichkeiten bei bestehenden Betrieben oder Neubau Objekten (Praxisbeispiele)
- Vorgehen bei konzeptionellen Änderungen
- Effiziente Küchenprozesse „Lean Gastronomica“

Dauer: halbtägiges Seminar 14:30 - 18:00 Uhr

Durchführungstermine: 27.11.2018 / 12.02.2019 / 12.03.2019 / 09.04.2019

Kosten: CHF. 220.00 inkl. Unterlagen

Veranstalter: Ostschweizer Gastronomiefachschule St. Gallen

Referenten: Food & Technic GmbH, Marcel Wissmann, Klaus Architekten Innenarchitekten AG, Ueli Röhlin und/oder Matthias Klaus

ANMELDEKARTON

Ich melde mich für folgenden Kurs an: Lust auf Trends und deren Auswirkungen auf die Gastronomie

27.11.18 12.02.19 12.03.19 09.04.19

10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AR/AI/TG Nr. _____

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ E-Mail: _____

PLZ/Ort: _____ Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule