

## Kursausschreibung für 2018 / 2019

### 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 „LeanGastronomia“

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

**Durchführungstermine:** 27.11.2018 / 12.02.2019 / 12.03.2019 / 09.04.2019

**Kosten:** 220.-, inkl. Unterlagen

**Veranstalter:** Ostschweizer Gastronomiefachschule

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

#### Anmeldung und Informationen:

### Lust auf Trends und deren Auswirkungen auf die Gastronomie?

Ich melde mich für folgenden Kurstag an:

27.11.2018  12.02.2019  12.03.2019  09.04.2018

Mitglied GastroSuisse SG/AR/AI/TG \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Bürgerort \_\_\_\_\_ Jahrgang \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

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

Ostschweizer Gastronomiefachschule Aus- und Weiterbildung

Fürstenlandstrasse 45 + 53, 9000 St. Gallen

Tel. 071 274 95 15 Fax. 071 274 95 04

[gastrosg@gastrosg.ch](mailto:gastrosg@gastrosg.ch)

[www.gastrosg.ch](http://www.gastrosg.ch)