

## Küchencoaching

### Optimieren Sie Ihre Arbeitsläufe

Oft wird man nach längerer Zeit „betriebsblind“. Arbeitsschritte werden ausgeführt, weil sie schon immer so ausgeführt wurden. Doch nicht immer ist das der effizienteste Weg.

Wir überprüfen mit Ihnen Ihre Arbeitsabläufe und überlegen, wie wir eine Optimierung dieser erzielen können. Wir geben Ihnen Tipps zu Verbesserung, somit können Sie und Ihr Team Ressourcen einsparen und Abläufe verbessern.

Weiters ermitteln wir mit Ihnen den Wareneinsatz Ihrer Gerichte und schaffen somit die Basis für eine gewinnbringende Kalkulation.

### Nutzen & Ziel

Dieses spezielle Coaching unterstützt Sie dabei einen neuen Blickwinkel zu bekommen, Arbeitsabläufe zu hinterfragen und möglicherweise neue Wege einzuschlagen und etwas anderes auszuprobieren. Wir helfen Ihnen den Wareneinsatz zu betrachten und entwickeln mit ihnen gemeinsam Verbesserungsvorschläge.

### Themen & Inhalte

- Kontrolle der Speisekarte
- Optimierung vom Wareneinsatz
- Verbesserung von Arbeitsabläufen
- Kontrolle von GHP

### Zielgruppe

Dieses Seminar richtet sich an KüchenleiterInnen, Küchenchefs und Küchenchefinnen und Selbständige

### Dauer

1 – 2 Tage

### Ihr Trainer

...ist seit 1995 selbständiger Trainer und Coach, und unterrichtet an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus. Zuvor sammelte er 12 Jahre Erfahrung im Tourismus und konnte sein Fachwissen als Küchenmeister, Diplom-Sommelier und Diplom-Käsesommelier festigen. Während seiner Trainertätigkeit spezialisierte er sich auf die Themen Speisen, Käse und die perfekte Kombination mit Weinen.

[www.inspire-learning.com](http://www.inspire-learning.com)