

Speisenkarte - Der Schlüssel zum Erfolg

- Optimale Nutzung der Speisekarte als wichtigstes Verkaufsinstrument -

**Seminartermine 23.04.2012
und 19.11.2012**

In vielen gastronomischen Unternehmen wird zu wenig verkaufsorientiert gehandelt. Die Speisen- und Getränkekarte wird als notwendiges Übel angesehen. Es wird nicht erkannt, dass mit diesem Instrument Umsätze und Gewinne des Betriebes entscheidend verbessert werden können - und das mit geringem finanziellen Aufwand.

Im Rahmen des Seminars lernen Sie, die Speisen- und Getränkekarte verkaufsorientiert zu gestalten.

Seminarinhalte

- Ausrichtung der Speisekarte auf das Betriebskonzept
- Zusatzverkauf initiieren
- Ein Schuss Verkaufspsychologie
- Ideenbörse
- Wichtiges zum täglichen Karteneinsatz

Nutzen für den Teilnehmer

- Sie lernen Tipps und Tricks zur verkaufsfördernden Gestaltung der Speisekarte
- Sie erhalten Instrumente zur Profilierung Ihres Betriebes über die Neugestaltung der Speisen- und Getränkekarte
- Jeder Teilnehmer erhält konkrete und individuelle Verbesserungsvorschläge zur Gestaltung seiner Speisekarte