

DER ROTE FADEN IN MEINEM BETRIEB

GANZHEITLICHE KONZEPTENTWICKLUNG

In diesem Seminar lernen Sie die Methoden der ganzheitlichen Konzeptentwicklung kennen und nehmen Ihren Betrieb diesbezüglich unter die Lupe. Sie erhalten das Rüstzeug, um das zentrale Thema sowie die wichtigen Pfeiler Ihres (bestehenden oder geplanten) Betriebskonzepts herauszukristallisieren, optimal aufeinander abzustimmen und dadurch mehr Profil und Ausstrahlung zu gewinnen.

Das Seminar ist praxisorientiert und interaktiv aufgebaut. Konkrete Umsetzungshinweise unterstützen den Transfer in die Praxis.

Ort

Haus Hiltl, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich – Schulungsräume

Datum/Zeit

Dienstag, 28. April 2015
9.00 – 17.00 Uhr

Kurskosten

(Inklusive Hiltl-Mittagessen & Kursunterlagen)

CHF 180.– pro Person für CafetierSuisse-Mitglieder

CHF 250.– pro Person für Nichtmitglieder

Kursleitung

Rafael Saupe ist seit 2006 in der gastronomischen Weiterbildung und Beratung tätig.

Durch sein praktisches Engagement und die langjährige Erfahrung als Trainer und Referent in der Gastronomie hat er grosses Wissen in den Bereichen der operativen Betriebsführung und der strategischen Planung. 2014 hat er die **«desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH»** mit gegründet und begleitet gastronomische Projekte in der Schweiz und Deutschland.

KURSIHALTE

- Einführung in den Themenbereich
- Thema, USPs & Charakter im eigenen Betrieb
- Ganzheitliche Konzeptentwicklung in 10 Teilen
- Profil, Ausstrahlung & Corporate Identity
- Marke, Markenpflege & Entwicklung
- Umsetzung Schritt für Schritt!

Jetzt sofort anmelden!

(maximal 16 Teilnehmer/innen)

Ich nehme teil:

Betrieb

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Anmelde-
schluss:
20. April 2015

Fax an: 044 201 68 77 • Telefon 044 201 67 77 | E-Mail an: m.maendli@cafetier.ch
www.cafetier.ch | Per Post an: CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Diese Anmeldung ist definitiv. Bei einer kurzfristigen Absage der Teilnahme behält CafetierSuisse sich die Verrechnung der Kurskosten vor.


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie