

Erfolgreich in der Bauern- oder Winzerhofgastronomie

Angebote und Speisen kalkulieren wie die Profis - Teil 1

Auf der Basis der eigenen Speisekarte kalkulieren Sie Ihre Angebote in der Bauernhofgastronomie und Sie erhalten Anregungen, wie Sie Ihre Speisekarte unter wirtschaftlichen Aspekten optimieren können.

Referent: Frank Rüschenbaum, RHC HotelConsult, Filderstadt

Termin: Mittwoch, 15.02.2017, 9:30 – 16:30 Uhr

Ort: Fachschule für Landwirtschaft, Frankfurter Straße 67, 74072 **Heilbronn**

Angebote und Speisen kalkulieren wie die Profis - Teil 2

Sie führen mit einem Profi- Kalkulationsprogramm der DEHOGA auf Excel-Basis weitere Berechnungen durch. Sie ermitteln eigene Kennzahlen und können eine kontinuierliche Kostenkontrolle für Ihre Angebote vornehmen. Das Kalkulationsprogramm ist in den Seminarkosten enthalten.

Referentin: Sandra Schüssler, Landwirtschaftsamt Bruchsal und Ingelore Heuser, Landratsamt Heilbronn – Landwirtschaftsamt

Termin: Mittwoch, 22.02.2017, 9:30 – 16:30 Uhr

Ort: Landwirtschaftsamt, Am Viehmarkt 1, 76646 **Bruchsal**

Raum: EDV-Raum

Kosten für beide Seminartage: 70 €

Anmeldung bis 09.01.2017 beim Landwirtschaftsamt

Landwirtschaftsamt@landratsamt-heilbronn.de

Tel 07131 994-7341