

Wer steckt dahinter?

Die Kreative: Sabine Merz

Die Nr.1 als Floristin mit Spezialgebiet
„Gastronomie“ unter dem Motto:
Auffallend, bezahlbar
und wieder verwendbar!

Mitautorin der Kultbücher
„Action in der Gastronomie“
„Gastronomie der Sinne“



Die Praktikerin mit langjähriger Gastro- Erfahrung: Franziska Schumacher

Trainerin, Mediatorin, Coach
Querdenkerin in der Gastronomie

Gründerin von „GastroPower“

Zahlreiche Fachpublikationen
Mitautorin „Gastronomie der Sinne“
Gastronomischer Bestseller
„Der clevere Gastronom“



Mit Power
in den Herbst!

die Vitaminkur für Ihren
Umsatz.



Das Auge des Gastes will auch angesprochen werden!

Preisfrage:

Was nimmt der Gast als erstes wahr?
Die Atmosphäre oder Ihr Angebot?

Lösung:.....

So erklärt sich die Notwendigkeit einer guten, zum Haus oder zu einem Thema passenden Dekoration.

Seminar-Inhalt:

Wie entstehen kreative Ideen?
Wann ist eine Dekoration stimmig?
Bewusst verwendete Farben setzen Ihr Lokal erst richtig „in Szene“.

Das Ziel: Dekoration, Tischgestaltung und Speisekarte sprechen eine Sprache!

Teilnehmerwünsche werden aufgegriffen und umgesetzt.

Die Vitaminkur für mehr Geld in Ihrer Tasche – überprüfen Sie Ihr Angebot!

Frage zwei:

Womit lässt sich Ihr Umsatz schnell und messbar steigern?

Lösung:.....

Eine gut gestaltete Speisekarte lässt den Umsatz schnell sprießen. Sie unterstützt den Service optimal im Verkauf und bringt ein Thema auf den Punkt.

Seminar-Inhalt:

Trends heute und morgen
Wo steckt noch unentdecktes Umsatzpotential in Ihrem Betrieb?
Wie kann die Speisekarte Ihr Betriebsergebnis positiv beeinflussen?
Was soll der Gast auf jeder guten Speisekarte finden?
Welches Kartensystem passt in Ihren Betrieb?

Unter allen Einsendern verlosen wir 3 Freiplätze zur Powerkur

Nächster Termin:

Xxxxxxxx - 9.30 – 17 Uhr

Seminargebühr inkl. Pausen
& Mittagessen

Melden Sie sich an und Sie haben schon gewonnen!
Denn sollten Sie nicht unter den glücklichen Gewinnern der Freiplätze sein, gewinnen auf jeden Fall Ihr Umsatz und das Ambiente.

Ja, die Powerkur tut uns gut, ich buche fürPersonen

Mein Betrieb:

Adresse:

Telefon:

eMail:

Verpassen Sie Ihrem Betrieb mit wenig Aufwand ein noch besseres Ergebnis!
Investieren Sie einen Tag für neue Impulse.

Was unterscheidet erfolgreiche Gastronomen von den anderen?
Sie jammern nicht, sie planen und handeln!