



# Modul 12: Grundlagen Betriebsverpflegung

**Unterrichtseinheiten: 4 Stunden** 

Durchgeführt von einem Experten der Firma optimahl

### Zielgruppe:

- Personen, ohne Vorkenntnisse
- Personen, die sich umorientieren wollen
- Personen, die für das Gebäudemanagement zuständig & verantwortlich sind

#### Inhalt:

 Aspekte, Konzepte, Trends & Optionen, Herausforderungen in Planung & Technik gastronomischer Konzepte, Qualitäts-, Hygiene- & Risikomanagement im Betrieb

# Mehrwert für Unternehmen:

- Vermittlung von Praxiswissen aus erster Hand aus dem Bereich Betriebsverpflegung
- verständliche Darlegung von Grundkenntnissen aus und für das Gebäudemanagement
- Zahlreiche Praxisbeispiele, um das theoretische Wissen zu vertiefen
- Zugriff auf den Erfahrungsschatz des Vortragenden

#### Kosten:

Preis pro Teilnehmer netto € 460,-

Preis ab 10 Teilnehmer netto € 445,- pro Teilnehmer

Kurskosten sind im Vorhinein zu bezahlen. Kosten für Teilnehmer, die nicht zum individuell vereinbarten Kurstermin erscheinen werden nicht refundiert.

#### Termin:

Flexibel vereinbar mit 3 Wochen Vorlaufzeit nach Zahlungseingang bei der FSS Consulting.

Tel.: +43 (0) 650/355 11 47