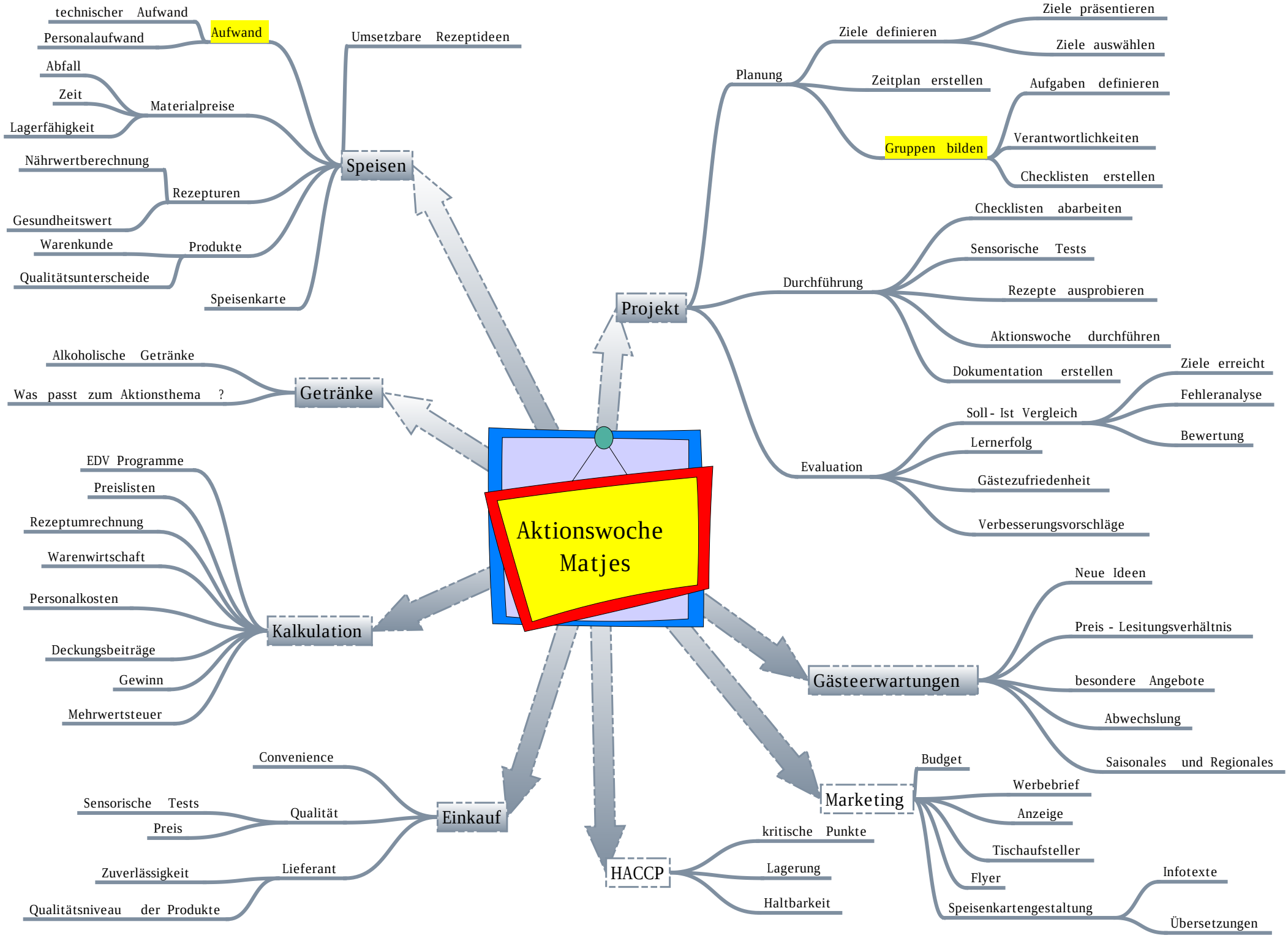
Aktionswoche Matjes
Speisen
Umsetzbare Rezeptideen
Aufwand
technischer Aufwand
Personalaufwand
Materialpreise
Abfall
Zeit
Lagerfähigkeit
Rezepturen
Nährwertberechnung
Gesundheitswert
Produkte
Warenkunde
Qualitätsunterscheide
Speisenkarte
Getränke
Alkoholische Getränke
Was passt zum Aktionsthema ?
Kalkulation
EDV Programme
Preislisten
Rezeptumrechnung
Warenwirtschaft
Personalkosten
Deckungsbeiträge
Gewinn
Mehrwertsteuer
Einkauf
Convenience
Qualität
Sensorische Tests
Preis
Lieferant
Zuverlässigkeit
Qualitätsniveau der Produkte
HACCP
kritische Punkte
Lagerung
Haltbarkeit
Marketing
Budget
Werbebrief
Anzeige
Tischaufsteller
Flyer
Speisenkartengestaltung
Infotexte
Übersetzungen
Gästeerwartungen
Neue Ideen
Preis - Lesitungsverhältnis
besondere Angebote
Abwechslung
Saisonales und Regionales
Projekt
Planung
Ziele definieren
Ziele präsentieren
Ziele auswählen
Zeitplan erstellen
Gruppen bilden
Aufgaben definieren
Verantwortlichkeiten
Checklisten erstellen
Durchführung
Checklisten abarbeiten
Sensorische Tests
Rezepte ausprobieren
Aktionswoche durchführen
Dokumentation erstellen
Evaluation
Soll - Ist Vergleich
Ziele erreicht
Fehleranalyse
Bewertung
Lernerfolg
Gästezufriedenheit
Verbesserungsvorschläge