



Umsatzideen to go

Seminare gibt es wie Sand am Meer – aber nur wenige sind so konzipiert, dass sie schon nach einem Besuch einen direkten Mehrumsatz garantieren. Das verspricht die Deutschland-Tour der IdeenKüche®.

Unter dem Titel IdeenTage® startet das im Jahr 2007 gegründete Kompetenz-Netzwerk für erfolgreiche und innovative Gastronomie IdeenKüche® eine deutschlandweite Reihe von spannenden Infotainment-Workshops unter dem Motto: „Auf die Krise, Ärmel hoch!“. Dabei stehen praxiserprobte Ideen, Konzepte und Lösungen im Mittelpunkt, welche die Teilnehmer im direkten Anschluss in ihren Betrieben ohne großen Aufwand umsetzen können. Erstmals werden alle Bereiche eines Gastrono-

miebetriebs berücksichtigt. Somit sind die IdeenTage für alle Mitarbeiter geeignet und sorgen für das notwendige Zusammenspiel und Verständnis der einzelnen Bereiche. So werden z. B. nicht nur die neusten Trends in Sachen Desserts vorgestellt, sondern es wird auch gezeigt, wie diese selbst ungeübte Servicekräfte dem Gast erfolgreich offerieren können.

„Dieses Zusammenspiel der einzelnen Gastronomiebereiche



Tosin David

gab es so in einem einzigen Workshop noch nie“, schwärmt Tosin David, die für die Inhalte der Sparte Service verantwortlich ist.

„Begeisterte Gäste, das ist unser Ziel“, betont Armin Langer, Trainer und Referent der IdeenKüche Concept Akademie und einer der Hauptakteure der IdeenTage. In Sachen Gästebegeisterung kennt er sich bestens aus, hat er doch bereits elf Monate nach seiner

Restauranteröffnung einen der begehrten Michelin-Sterne erhalten. Heute ist er weltweit als Berater und Trainer unterwegs. Aber auch der Bereich Getränke kommt bei den IdeenTage nicht zu kurz. Hier zeigt der Barista-Trainer Mario Grube, was nach Latte Macchiato & Co. kommt und wie man solche „Money-maker“ herstellt.

Die IdeenTage® 2010 starten am 30.03.2010 im Concorde Hotel Berlin. Anfragen und nähere Details erfahren Interessierte unter www.ideen-kueche.com.