



Erfolgreich in der Gastronomie

Termin: 10. Februar 2025 von 10:00 - 16:00 Uhr
Trainer: Mag. Eduard Altendorfer
Seminarort: pauls, Domplatz 3, 4020 Linz
Kosten: € 450,- netto inkl. Tagungspauschale



Konzeption und Relaunch einer atmosphärischen Gastronomie-Einheit.

Bei diesem Zwei-Tagesseminar lernen Sie das Wichtigste über die aktuellen Konzepte und Trends in der Gastronomie und Hospitality-Branche allgemein und erhalten Basiswerkzeug, um Ihr eigenes Gastronomie-Konzept zu entwickeln oder zu verbessern.

Weiterhin erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die Vermarktung, die Durchführung und das Management Ihres neuen Konzepts.

Diese Inhalte warten u.a. auf Sie:

Markttrends in der Gastronomie- und Hotelgastronomie
Das klare Profil – Basis für den Erfolg, das Marketing und die Beschaffung
Tools für Relaunch und Neukonzept
Minitrendtour: Besuch erfolgreicher Hotel- und Restaurantkonzepte in Linz
Analyse der Gastronomie-Konzepte
Marketing, speziell Guerilla-Marketing
Erarbeitung eines eigenen Konzeptes mit Durchführung, Planung, Organisation und Einkauf

Ihr Vorteil:

Sie erhalten unverzichtbares Basiswissen zu Trends in der Gastronomie- und Hospitality-Branche generell, Veränderungswissen für eigene Konzepte, in der Gastronomie, Management von Gastronomie am vielen

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen
in der Gastronomie & Hotellerie

www.fbacademy.at

Anmeldung

Ich melde mich verbindlich zu folgendem Seminar an:

..... Termin:

*Bitte tragen Sie Ihre persönlichen Daten,
leserlich und in Druckbuchstaben lt. Reisepass ein.*

TeilnehmerIn

Vorname Familienname

Firmenname..... Tätigkeit

Straße Nr.

PLZ Ort

Telefon

E-Mail

Weitere Teilnehmer

Vorname Familienname

Vorname Familienname

Mit dieser Anmeldung anerkenne ich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Seminare der F&B ACADEMY an.

Stempel / Datum / Unterschrift

Anmeldung
office@fbacademy.at

