



Angebots und Preisgestaltung



Angebots- und Preisgestaltung

Zielgruppe.

Für aktive Wirte und Kaderangestellte, sowie Personen die in den Wirteberuf einsteigen wollen. Das sichere Kalkulieren ist die Basis für den wirtschaftlichen Erfolg Ihres Betriebes.

Kursinhalt.

- Angebotsplanung
- Orientierung an Gästebedürfnisse, Trends, Analyse bestehenden Angebots
- Grundlagen zur Preisgestaltung
- Grundlagen zur Kalkulation der Verkaufspreise
- Kalkulationsmethoden im Gastgewerbe
- Kartengestaltung/Layout Aufbau

Kursleiter.

Max Gsell
eidg. dipl. Küchenchef, Schulleiter OGFS

Dauer. Ort. Kosten

Dienstag, 10. Dezember 2024
jeweils 08.30 - 16.15 Uhr
Oostschweizer Gastronomiefachschule
CHF 250.00 inkl. Kursunterlagen, Kursausweis



Anmeldung

Angebots und Preisgestaltung

10.12.2024

Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch

10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AI/AR/TG Nr. _____

20 % Lehrlingsrabatt

Frau Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____

Datenschutzerklärung akzeptiert

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR^oSG
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION