
Speisenkalkulation für den Buschenschank - die Grundlagen

Wie gehe ich bei der Preiskalkulation vor? Grundlagen der Speisenkalkulation.

Artikelanalyse der Speisekarte – wie überprüfe ich die Wirtschaftlichkeit der einzelnen Speisenangebote?

Trends in der modernen Ernährung und Rezeptideen für Speisenangebote beim Buschenschank?

Zubereitung, Kalkulation und Verkostung verschiedener Heurigenschmankerl.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: € 100,00 (pro Person ungefordert); € 55,00
(pro Person gefördert) gefördert von Bund,
Land und EU

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: BuschenschänkerInnen, die wissen möchten,
wie man die Preise für das Speisenangebot
richtig kalkuliert.
