



Andreas J.H. Hein, IHK Küchenmeister / Autor / Coach



PRAXIS WORKSHOP

1

Wie Sie echte Werte in der Küche erzeugen und damit außergewöhnlich werden

„Der Preis ist das, was wir zahlen - der Wert ist das, was wir bekommen“. Dieses Zitat des Milliardärs Warren Buffett bringt es auf den Punkt: Ausschließlich der emotionale Wert begeistert Ihren Gast. Ein gehauchtes „Mensch, dieser Teller ist ja zu schade zum Essen“ ist der Wert. Und zwar ein unschätzbare Wert für Ihren Erfolg, der sich sehr schnell und überaus positiv in Ihrer BWA ausdrückt. Sie erhöhen durch ästhetisch angerichtete Teller, durch attraktive Eleganz, Ihre Gästefrequenz nachweislich innerhalb kurzer Zeit erheblich! Kreative Anrichtetechniken für den perfekten Teller.

Seminar-Ziel:

Der erste Eindruck zählt - auch beim Servieren der Speisen im Restaurant. Wie Sie mit einfachen Mitteln kreative Teller-Erlebnisse mit "Wow-Effekt" für Ihre Gäste zaubern, zeige ich Ihnen in diesem Praxis-Coaching. Tipps und Tricks helfen Ihnen, „Hingucker“ in Ihrem Betrieb umzusetzen, aber auch eigene kreative Ansätze und praxisnahe Anrichtetechniken zu entwickeln. Verwöhnen Sie Ihre Gäste kulinarisch und visuell - mit einem perfekt angerichteten Teller. Eben typisch GeMax! Sie müssen keine Abläufe in der Küche umstellen, keine zusätzlichen Einkäufe tätigen und Ihr Angebot ausdrücklich nicht verändern. Alle Techniken generieren wir gemeinsam aus dem vorhandenen Warenbestand.

Inhalte:

- Anrichtebeispiele für die Praxis mit Gläsern, Geschirren und anderen Materialien
- Garnieren und dekorieren mit Blumen, Blüten, Kräutern, Gebäckkomponenten und Chips
- Einfache Gerichte und innovative Sterneküche trendig angerichtet
- Effizient vorbereiten und auf Abruf servieren
- Kreative Ideen aus dem vorhandenen Warenbestand entwickeln und im Alltag umsetzen
- Wie Ihr Küchenteam vom Handwerker zum Künstler wird – Kreativität steckt an!

Ihr Küchenteam ist nach dem Workshop in der Lage, kreative Anrichteweisen inkl. hochwertiger Garnituren eigenständig zu bearbeiten und Neues zu kreieren.

Praxisworkshop

Dauer: 5 Stunden in Ihrer Küche, davon 2 Stunden gemeinsam im laufenden Service

Teilnehmer: Küchencrew gesamt

Kosten: siehe aktuelle Preisliste



Heinrich Hein Business Analysts
Sturzelgebirgstr. 54 • 80538 München