

Umsatz-Ideen to go

22.03.2010, 08:23 | Werbung, Consulting, Marktforschung

Pressemitteilung von: *ConceptAkademie*

Presseagentur: *Marcellino's Academy*



Die Macher der IdeenTage: Stefan Cammann, Tosin A. David, Mario Grube

Hannover, 19. März 2010. Gastronomen, aufgepasst: „Auf die Krise, Ärmel hoch und den Umsatz-Turbo eingeschaltet“ heißt es am 20. April 2010 in Berlin, wenn die Macher der IdeenKüche® zum Infotainment-Workshop mit Mehr-Umsatz-Garantie loslegen.

Unter dem Titel IdeenTage® startet das 2007 gegründete Kompetenz-Netzwerk für erfolgreiche und innovative Gastronomie sowie ausgewählte Industriepartner eine deutschlandweite Reihe von spannenden Events. Praxiserprobte Ideen, Konzepte und Lösungen stehen im Mittelpunkt, die die Teilnehmer im direkten Anschluss in ihren Betrieben ohne großen Aufwand umsetzen können und damit Mehr-Umsatz generieren. Hier geht die IdeenKüche® einen neuen Weg: Erstmals werden alle Bereiche eines Gastronomie-Betriebes – Bar, Küche und Service – berücksichtigt und das reibungslose Zusammenspiel präsentiert. Vom Inhaber über Restaurantleiter bis hin zur Aushilfskraft – es erfährt jeder, wie „Mehr & Besser geht immer!“ im eigenen Betrieb umgesetzt werden kann.

Top-Referenten und Gastro-Profis lassen sich über die Schulter schauen: Per Video Live-Übertragung aus der Hotel-Küche gibt es Antworten zum Thema Kostendruck und Fachkräfte-Mangel. Bei den Bar-Lösungen steht der Mega-Hype rund um die braune Kultbohne im Fokus sowie Trends nach Latte Macchiato & Co. Die Marcellino's Bühnen-Show „Service als Umsatzbringer“ zeigt am Live-Modell, wie Service-Mitarbeiter zu Top-Sellern werden.

„Dieses Zusammenspiel der einzelnen Gastronomie-Bereiche gab es so in einem einzigen Workshop noch nie“, schwärmt Tosin A. David, die für die Service-Inhalte verantwortlich ist. „Begeisterte Gäste, genau das ist unser erklärtes Ziel“, so Stefan Cammann, Initiator und Trainer der IdeenKüche® ConceptAkademie. „Die IdeenTage® bieten eine ideale Plattform für neue Impulse in Sachen Zusatzgeschäft“, bringt Mario Grube, einer der erfolgreichsten Barista-Trainer der Republik, es auf den Punkt. Das Ziel: bessere Qualität, strahlende Gäste, weniger Stress, mehr Cash!

1. IdeenTage®
20. April 2010 in Berlin
10:00 bis 18:00 Uhr
Teilnahmegebühr 299,- Euro pro Person zzgl. MwSt.
Infos und Anmeldung unter 0511 / 54 57 72 04

Portrait

IdeenKüche® ConceptAkademie

Mit der Erweiterung um die Sparten Service und Bar und die damit verbundene Kooperation mit Marcellino's Academy, bietet die im Jahre 2002 gegründete

IdeenKüche® ConceptAkademie ein durchgängiges Trainings- und Schulungsportfolio für alle Bereiche eines Gastronomiebetriebes. Damit ist die Akademie in Sachen Kundennutzen in Deutschland wohl einmalig aufgestellt. Das Credo lautet bei allen Angeboten: absolute Praxistauglichkeit. Und dafür sorgen die Macher und Referenten Tosin A. David (Service-Profi und Restaurantmeisterin), Stefan Cammann (Experte für Combidämpfer/Cook & Chill), Armin Langer (Sternekoch und Motivationstrainer) sowie Mario Grube (Bar-Spezialist und zertifizierter Barista).

News-ID: 410437 • Views: 1615 (Stand: 21.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/410437/Umsatz-Ideen-to-go.html>