



# 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

Donnerstag, 16. Februar und Dienstag, 07. März 2023,  
jeweils 08.30 - 16.30 Uhr  
Oostschweizer Gastronomiefachschule  
CHF 400.00 inkl. Kursunterlagen, Kursausweis



# Anmeldung

Angebots und Preisgestaltung

16.02.23 und 07.03.23

Sie können sich auch online Anmelden: [www.ogfs.ch](http://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 \_\_\_\_\_

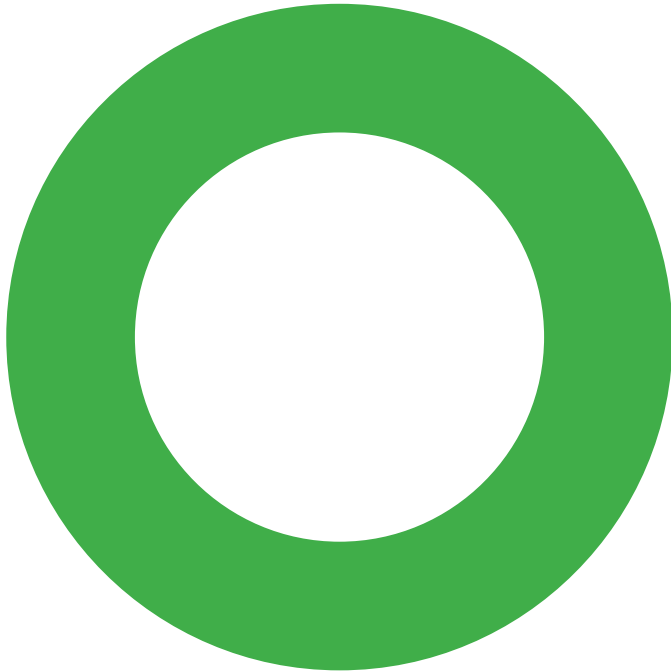
Datum \_\_\_\_\_

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<sup>o</sup>SG**  
KANTONALVERBAND FÜR  
HOTELLERIE UND RESTAURATION