

Wer steckt dahinter?

Sabine Merz

Die No`1 als Floristin mit Spezialgebiet
„Gastronomie“ mit dem Blick fürs
Wesentliche

Unter dem Motto:
Auffallend, bezahlbar
und wieder verwendbar!

Mitautorin der Kultbücher
„Action in der Gastronomie“
„Gastronomie der Sinne“

Das Markenzeichen:
Tische gestalten mit den Dingen die sich
sowieso auf einer Tafel befinden.



**Haben Sie noch Fragen zu
diesen Seminarangeboten?**

**Gerne erarbeiten wir Ihnen
ein passgenaues Angebot
für Ihre Ansprüche.**

So erreichen Sie mich:



Im Viertel 14
56379 Dienethal / Nassau

Telefon: + 49/ (0)2604 1384
E-Mail: merz-sabine@web.de
Internet: [http:// www.sabine-merz.de](http://www.sabine-merz.de)
[http:// www.gastropower.de](http://www.gastropower.de)

Power- Dekoseminar
mit der
Autorin von:
„Gastronomie der Sinne“



Warum ist eine gute Dekoration so wichtig?

Weil der erste Eindruck zählt!

Dekoration unterstützt das Profil:
Weil ein Profil überlebenswichtig ist.

„Der gute Blick“ zeigt, wann die Dekoration gut ist:
Weil dekorieren so ganz einfach wird.

Kreativität kann man lernen:
Weil jeder kreativ ist!

Schönheit ist messbar:
Weil es Gestaltungslehren gibt.

Praxisorientierte Dekobeispiele:
Weil es jederzeit umsetzbar und bezahlbar sein muss.

Themen finden:
Weil Ihre Gäste immer wieder überrascht werden wollen.

Das Auge des Gastes will auch angesprochen werden!

Die Frage, die sich jeder Gastronom stellen sollte:
„Was nimmt der Gast als erstes wahr?
Die Atmosphäre oder mein Angebot?“

So erklärt sich die Notwendigkeit einer guten, zum Haus oder zu einem Thema passenden Dekoration.

Seminar-Inhalt:

Wie entstehen kreative Ideen?
Wann ist eine Dekoration stimmig?
Bewusst verwendete Farben setzen ein Lokal erst richtig „in Szene“.

Praxisbeispiele zum Nachmachen, bzw. gleich mitmachen.
Teilnehmerwünsche werden aufgegriffen und umgesetzt.

Das Ziel: Dekoration, Tisch- und Raumgestaltung sprechen eine Sprache!

Mein Angebot richtet sich an Einzelbetriebe aus Gastronomie und Hotellerie und auch an Gruppen aus verschiedenen Betrieben, besonders Kooperationen.
An alle, die mehr für ihre Gäste tun wollen!

Was unterscheidet erfolgreiche Gastronomen von den anderen?
Sie jammern nicht, sie planen und handeln!

Neu !!! „Die Power-Kur“ Eine Vitaminkur für den Umsatz!

Das Seminar mit den beiden Autorinnen von : „Gastronomie der Sinne“ und „Der clevere Gastronom“ Sabine Merz & Franziska Schumacher

Die gut gestaltete Speisekarte & die Dekoration für den so wichtigen, ersten Eindruck.

Ein Tag voller Informationen und Motivation. Sofort umsetzbar mit messbarem Erfolg.

Seminar-Inhalte:

Trends heute und morgen.
Wo steckt noch unentdecktes Umsatzpotential im Betrieb?
Wie kann die Speisekarte das Betriebsergebnis positiv beeinflussen?
Was soll der Gast auf jeder guten Speisekarte finden?
Welches Kartensystem passt zum Betrieb?

Wie entstehen kreative Ideen?
Wann ist eine Dekoration stimmig?
Bewusst verwendete Farben setzen das Lokal erst richtig „in Szene“.

Das Ziel:
Dekoration, Tischgestaltung und Speisekarte sprechen eine Sprache!

GASTROPOWER®

...das starke Team aus Praktikern für Praktiker!