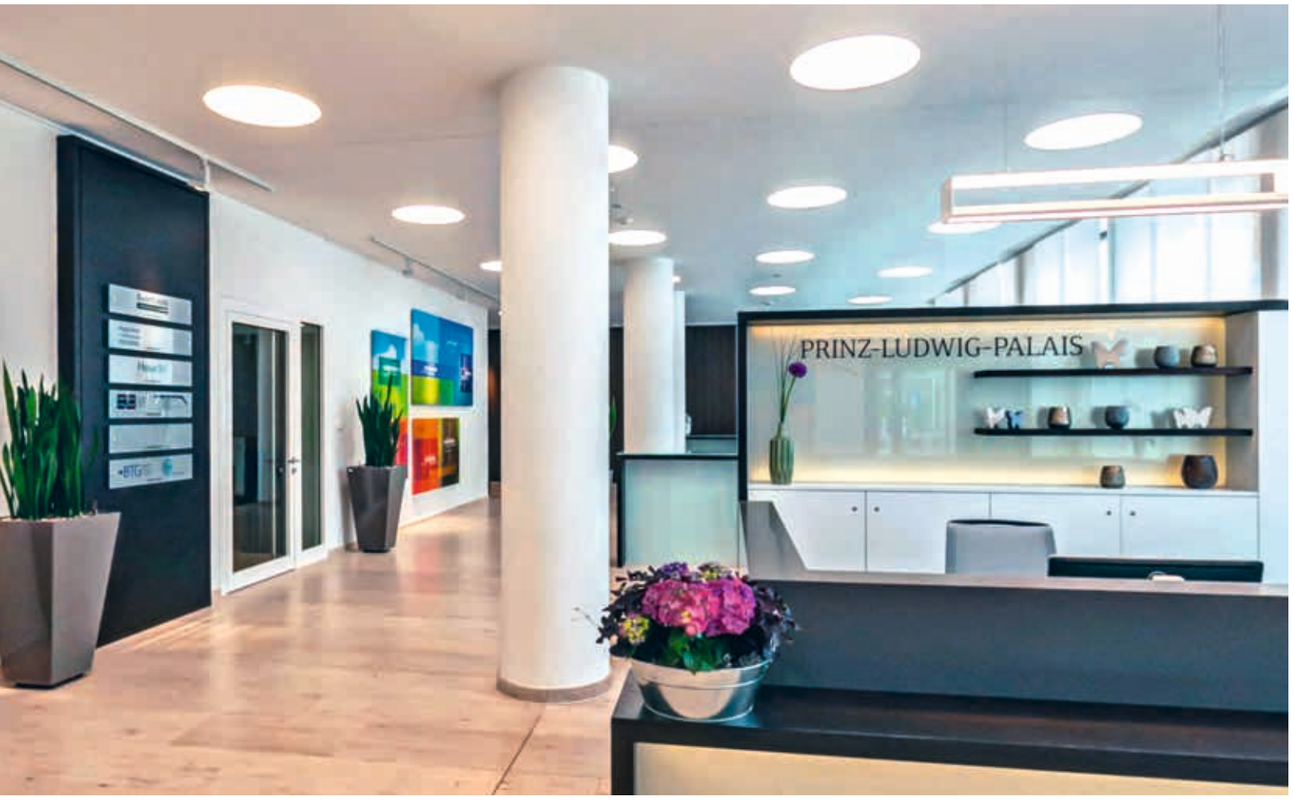
RAUM FÜR
IHREN ERFOLG

SEMINARPROGRAMM 2021

BAYERN TOURIST GMBH (BTG)

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München

Tel. 089 280 98 99
Fax 089 280 99 31
konferenz@btg-service.de
www.btg-service.de



IMPRESSUM

BTG Bayern Tourist GmbH

BAYERN TOURIST GMBH (BTG)

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München

Tel. 089 280 98 99
Fax 089 280 99 31
konferenz@btg-service.de
www.btg-service.de

Amtsgericht München, HRB 104965
Umsatzsteuer-ID: DE161238359
Geschäftsführerin: Isabella Hren

KONZEPTION & GESTALTUNG

acm Werbeagentur GmbH
www.acm.de

BILDNACHWEISE

Titel: © gremlin, iStockphoto.com | S. 06: © Monkey Business Images, shutterstock.com
S. 07: © SFIO CRACHO, shutterstock.com, Song_about_summer, shutterstock.com
S. 09: © Dmytro Zinkevych, shutterstock.com, © Kamil Macniak, shutterstock.com, © UfaBizPhoto, shutterstock.com | S. 10: © PeopleImages, iStockphoto.com | S. 12, 24, 50, 69, 79: © Jacob Lund, shutterstock.com | S. 18, 28, 52: © marvent, shutterstock.com | S. 20, 36, 65: © Branislav Nenin, shutterstock.com | S. 32: © Vasyl, adobestock.com | S. 41: © SFIO CRACHO, shutterstock.com
S. 46 © SFIO CRACHO, shutterstock.com | S. 66: © Rido, shutterstock.com
S. 74: © Hispanolistic, shutterstock.com | S. 77: Adobe Stock, ServiceQualität Deutschland, 2016

Gender Erklärung
Zur besseren Lesbarkeit werden in dieser Broschüre personenbezogene Bezeichnungen, die sich zugleich auf Frauen und Männer beziehen, meist nur in der im Deutschen üblichen männlichen Form angeführt, also z. B. „Teilnehmer“ statt „TeilnehmerInnen“ oder „Teilnehmerinnen und Teilnehmer“. Dies soll jedoch keinesfalls eine Geschlechterdiskriminierung oder eine Verletzung des Gleichheitsgrundsatzes zum Ausdruck bringen.

GESCHÄFTSFÜHRERIN
Isabella Hren

"BILDUNG IST DIE MÄCHTIGSTE WAFFE, UM DIE WELT ZU ÄNDERN."

– NELSON MANDELA –

Liebe PartnerInnen,

2020 war von vielen Herausforderungen, Unsicherheit und Veränderungen geprägt, die uns auch 2021 weiter folgen werden.

Problemlösungskompetenz gehörte schon immer zu den wesentlichen Stärken erfolgreicher Betriebe und Bildung ist auch in diesem Zusammenhang eine mächtige Waffe. Es ist eine neue Lösungsbegabung gefragt, denn zurzeit sind wir mit Fragen konfrontiert, auf die es noch keine klaren Antworten gibt. Eine gute Gelegenheit nicht stehen zu bleiben und die Weichen für die Zukunft zu stellen. Wer sich jetzt überlegt weiterentwickelt und mutig vorangeht, wird der Konkurrenz fortan mehrere Schritte voraus sein. Bei der Frage, wie Sie sich, Ihr Unternehmen und Ihre Mitarbeiter für die Zukunft rüsten, möchten wir Sie mit unseren Aus- und Weiterbildungsangeboten auf neuen Pfaden bestmöglich unterstützen und begleiten.

Mit 55 Themen im Gepäck werden wir Ihnen auch im kommenden Jahr an 112 offenen Seminartagen in ganz Bayern wieder „Raum für Ihren persönlichen Erfolg“ bieten.
Wir haben frisches Know-How, neue Impulse und Inhalte sowie weitere Referenten ins Programm mit aufgenommen.

Welche Themen wollten Sie schon lange anpacken?

Wir empfehlen die Zeit zu nutzen, bestehende Strukturen und Arbeitsabläufe zu hinterfragen und dabei gedanklich keinen Stein auf dem anderen zu lassen. Mit unseren erfahrenen Referenten geben wir Ihnen und Ihrem Team neue Werkzeuge dafür an die Hand. Beispiele könnten Kalkulationen, Preisbildung, eine Überarbeitung der Webseite sowie Social Media, neue Vertriebsaktivitäten, Prozessmanagement oder Strategie-Coaching sein.

Rund um COVID-19 spiegeln sich neue Schwerpunkte im Bereich Hygiene 2021 wider. Ergänzend haben wir die „Befähigung zur Gewährleistung der Hygienestandards“, „Grundlagen der Versammlungsstättenverordnung Bayern“ sowie den „Zertifizierten Veranstaltungsleiter/in nach VStättVO § 38“ mit aufgenommen.

Aber auch im Gebiet neuer F&B Konzepte, Businesspläne, „Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel“ sowie Krisen- und Veränderungsmanagement setzen wir frische Akzente.

Im Rahmen des Projekts „Professionalisierung der Branche“ setzen wir weiterhin auf die Befähigung von Existenzgründern und Unternehmensnachfolgern im Gastgewerbe. Neben dem bewährten „Wirte- und Unternehmerbrief“, mit insgesamt 17 Seminartagen innerhalb eines Jahres, wird es mehrmals jährlich einen eintägigen „Gründer-kompakt-Praxisworkshop“ geben sowie einen dreitägigen „Gründer-Workshop für Umsetzer“. Die Trainings geben einen Überblick über die wesentlichen Themen bei der Existenzgründung bzw. Betriebsübernahme und vermitteln die Kernbereiche „Betriebswirtschaft, Recht, Betriebs- und Mitarbeiterführung sowie Marketing“.

„Mitarbeiterführung sowie Persönlichkeitsentwicklung“ sind und bleiben nach wie vor ein großes Anliegen. 2021 setzen wir ergänzend auf Intensiv- und Praxistage sowie das Thema „zielführende Kommunikation“ mit neuen Ansätzen wie „Schlagfertigkeit“ oder „die Kunst der Gelassenheit“.

Alle angebotenen Seminarthemen bieten wir selbstverständlich auch im individuellen Inhouse-Training in Ihrem Betrieb an. Dabei übernehmen wir für Sie die gesamte Seminarorganisation.

Die Möglichkeit praktische Trainingseinheiten „on the Job“ in den Betrieben durchzuführen setzen wir fort und haben die Seminarbausteine im Baukastensystem erweitert.

Ich wünsche Ihnen die Kraft, die mehr als herausfordernden Zeiten zu meistern und hoffe Sie mit unserem Programm bei der Weiterentwicklung zu unterstützen.

Ihre

Isabella Hren
CEO Bayerische Gastgeber AG
Geschäftsführerin Bayern Tourist GmbH

SEMINARORTE

MÜNCHEN · NÜRNBERG · PASSAU · WÜRZBURG · AUGSBURG · ERFURT · COBURG

SEMINARE 2021

10 | BETRIEBSFÜHRUNG

11 DSGVO – TÜV für Einsteiger

12 DSGVO – Meistern Sie Ihren betrieblichen Datenschutz in einem Tag

13 Generationswechsel im gastgewerblichen Mittelstand erfolgreich meistern

14 Der Preis ist heiß – Worauf es ankommt!

15 Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z

16 Stimmt die Kasse?

17 Allergenmanagement in der Gastronomie

18 F&B Konzept – Workshop von der Idee bis zur Umsetzung

19 Krisen- und Veränderungsmanagement

20 Chancen und Erfolg mit Ihrem perfekten Businessplan

21 Befähigte Person zur Gewährleistung der Hygiene-standards

22 Grundlagen der Versammlungsstättenverordnung Bayern

23 Zertifizierter Veranstaltungsleiter nach VStättVO § 38

24 Yield Management für Einsteiger

25 Revenue-Management & dynamic pricing für Anwender

26 Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I

27 Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II

28 Grundlagen der Lebensmittelhygiene

29 Prozessoptimierung in der Dienstleistung

30 Unternehmenskultur entdecken, kommunizieren und effektiv einsetzen

31 Brandschutz

32 | GRÜNDER

33 Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick

34 Existenzgründungs-3 Tages-Workshop für Umsetzer

35 | MARKETING & VERKAUF

36 Aktiv verkaufen – Bedürfnisse wecken und begeistern

37 Kurze Aussagen und klare Texte führen zum Erfolg – Briefe, Mails & Co auf den Punkt gebracht

38 Online Vertrieb und Marketing

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

39 Marketing-Workshop

40 Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel

41 | NEUE MEDIEN

42 Facebook Marketing Optimierung

43 Erfolgreiche Instagram-Promotion für Gastgeber!

44 Digitalisierung/Social Media – neue Chancen erkennen & erfolgreich nutzen

45 Online-& Social Media Marketing

46 | MITARBEITER & MOTIVATION

47 Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I

48-49 Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil II

50 Zeit-/Selbstmanagement

51 Schlagfertigkeit kann man lernen

52 Service-Feuerwerk

53 Kreativ Ungehorsam – Strategie Coaching

54 Power Briefing – die initiative Methode für Team Kommunikation

55 Zielführend kommunizieren

56 Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte I

57 Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte II

58 Persönlichkeitsentwicklung Praxis Booster

59 Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg

60 Hilaritas – Die Kunst der heiteren Gelassenheit

61 Qualitäts- und Konfliktmanagement

62 Generation Y und Z – Pragmatische und zielorientierte Führung

63-64 Führungs-Akademie – Module I - III

65 Führungs-Akademie – Intensiv- und Praxistag

66 | SERVICE & GÄSTE

67 WOW! Geheimnis echter Kundenbindung und -begeisterung

68 Wertschöpfung durch Wertschätzung

69 Check In: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an!

70 WOW- Effekte & Verblüffungsmomente schaffen

71 Erfolgsfaktor Feedback-/Beschwerdemanagement Basis

72 Erfolgsfaktor Feedback – Management Aufbau

73 Englisch mit Gästen Part I – II

74 | HOUSEKEEPING

75 Housekeeping: Prozesse und Strukturen optimieren

75 Housekeeping: Das perfekt gecheckte Zimmer im Alltag

76 Mitarbeitermotivation im Housekeeping

76 Fremdfirmen im Housekeeping

77 | SERVICEQUALITÄT DEUTSCHLAND IN BAYERN

78 Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland

79 Q-Refresher der ServiceQualität Deutschland

RAUM FÜR IHREN ERFOLG
SEMINAR-PROGRAMM 2021

UNSER INHOUSE-SEMINAR-ANGEBOT

VOM EINSTEIGER ZUM KÖNNER

Professioneller Service, einwandfreie Produkte sowie eine serviceorientierte Dienstleistung werden heute als Basis vorausgesetzt.

Durch den Fachkräftemangel sind diese Voraussetzungen oftmals nicht zu erfüllen. Deshalb bieten wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern die Möglichkeit, sich in kurzer Zeit durch intensives Training entsprechende Fachkenntnisse anzueignen.

Mit unserem Baukastensystem können Sie für Ihr Unternehmen die optimale sowie individuelle Schulung für Ihr Team selbst zusammenstellen.

In unserem **operativen** Kurztraining erhalten Ihre Mitarbeiter in den gewünschten Bereichen ein intensives Training – **im eigenen Betrieb.**

SIE bestimmen die Inhalte und das Datum für Ihren Trainingstag.

SIE HABEN DIE WAHL

½ Trainingstag mit 2 Bausteinen à 1,5 Std. oder Intensivkurs mit einem Baustein für **590,– € netto,** zzgl. der gesetzlichen MwSt., Reisekosten
eventuelle Übernachtung des Referenten je nach geografischer Lage des Betriebs

ODER

1 Trainingstag mit 3 Bausteinen PLUS 1 Spezialthema (Intensivtraining) aus den Blöcken (à 1,5 Std.) für **1050,– € netto,** zzgl. der gesetzlichen MwSt., Reisekosten
eventuelle Übernachtung des Referenten je nach geografischer Lage des Betriebs

UNSERE SEMINARBAUSTEINE

1. ERLERNEN VON GRUNDWISSEN IM SERVICE
- Das Tragen von mindestens 3 Tellern
- Basis-Serviceregeln am Tisch
- Vom Mise-en-place bis zum Eindecken

2. SERVICE QUALITÄT AM GAST
- Wie der Gast die Dienstleistung wahrnimmt
- Gästeerwartungen erkennen
- Gäste begeistern mit Servicequalität

3. ZUSATZVERKAUF AM TISCH
- Begeistern Sie Ihren Gast als aktiver Verkaufsberater!
- Gästetypen einschätzen
- Fragen- und Verhandlungstechniken

4. PROFESSIONELLE UMGANGSFORMEN
- Welche Verhaltensweisen sind passend
- Körpersprache
- Souverän in die Kommunikation

5. DER INTERNATIONALE GAST
- Andere Länder – andere Sitten
- Welche Erwartungshaltung hat der internationale Gast?
- Wie verstehen wir einander?

6. BESCHWERDE & FEEDBACKMANAGEMENT
- Auf Beschwerden professionell eingehen
- Wie stimme ich mein Gegenüber positiv?
- Feedback anregen

7. WIR SIND EIN TEAM
- Unsere gemeinsamen Ziele
- Meine Rolle im Team (Aufgaben und Kompetenzen)
- Unsere Regeln der Zusammenarbeit

8. KONFLIKTE UND KOMMUNIKATION
- Miteinander erfolgreich umgehen, Missverständnisse reduzieren
- Grundregeln der Kommunikation
- Kommunizieren im Arbeitsalltag – als Chef und im Team

9. CORONA-FIT
- Pandemieplan-Check
- Auf Corona Vorschriften vorbereiten
- Aushänge / Hinweise anbringen / prüfen

„DER GRÖSSTE FEIND DES WISSENS
IST NICHT UNWISSENHEIT, SONDERN
DIE ILLUSION, WISSEND ZU SEIN.“

– STEPHEN HAWKING –

DER BAYERISCHE WIRTE- UND UNTERNEHMERBRIEF

MÜNCHEN

Ziel und Zweck des „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbriefs“ ist die Förderung der bayerischen Gastlichkeit und des bayerischen Wirtestandes. Die Förderung besteht in der besonderen betriebswirtschaftlichen sowie unternehmerischen Fortbildung, bei der auch fachpraktische Kenntnisse vermittelt werden.

Träger des Bayerischen Wirte- und Unternehmerbriefes ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V., dessen Präsidentin zusammen mit dem Bayerischen Wirtschaftsminister in regelmäßigen Abständen und nach erfolgreichem Abschluss der Teilnehmer, den Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief offiziell verleiht. Durchgeführt wird das Schulungsprogramm von der BTG - Bayern Tourist GmbH in München.

Der Bayerische Wirte- und Unternehmerbrief umfasst folgende 5 Pflichtseminare sowie 2 frei wählbare Ganztags-Seminare aus dem Seminarangebot der BTG bzw. der BTG-Kooperationspartner.

Der Pflichtteil des Schulungsprogramms ist abgestimmt auf die Vermittlung moderner betriebswirtschaftlicher sowie unternehmerischer Kenntnisse. Dieser Teil umfasst insgesamt 17 Tage und gliedert sich in folgende Seminare und Workshops:

GASTGEWERBLICHE BETRIEBSWIRTSCHAFT BAUSTEIN I

WANN UND WO?
08.02. - 10.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

Seite 26

MARKETING-WORKSHOP

WANN UND WO?
01.03. - 03.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

Seite 39

MITARBEITERFÜHRUNG – PERSONALWESEN BAUSTEIN I

WANN UND WO?
08.03. - 09.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

Seite 47

MITARBEITERFÜHRUNG – PERSONALWESEN BAUSTEIN II

WANN UND WO?
17.05. - 19.05.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

Seite 48

QUALITÄTS- UND KONFLIKTMANAGEMENT

WANN UND WO?
21.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

Seite 61

SERVICEQUALITÄT DEUTSCHLAND

WANN UND WO?
22.06. - 23.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
Tag 1: 09:30 – 18:00 Uhr
Tag 2: 09:00 – 14:00 Uhr

Seite 78

GASTGEWERBLICHE BETRIEBSWIRTSCHAFT BAUSTEIN II

WANN UND WO?
25.10. - 27.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

Seite 27

DSGVO – TÜV FÜR EINSTEIGER

DER GROßE DSGVO-CHECK FÜR GASTGEBER – BUßGELDER SIND DIE FOLGEN BEI NICHTBEACHTUNG

MÜNCHEN

Gerade auch im Gastgewerbe ergibt sich aus der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) einiger Handlungsbedarf. So müssen alle Betriebe die Art und Weise, wie sie personenbezogene Daten z.B. von Gästen, Mitarbeitern und Geschäftspartnern verarbeiten, grundlegend dokumentieren, prüfen und ggf. überarbeiten – vom Check-in über die Webseite bis hin zur Videoüberwachung!

Dieses Kompaktseminar macht Sie mit den wichtigsten Anforderungen der DSGVO vertraut und gibt Ihnen praktische Handlungsempfehlungen mit konkreten Sofortmaßnahmen für den eigenen Betrieb.

INHALTE:

- Was sind die Grundlagen der DSGVO?
- Welche wichtigen Updates gibt es seit Inkrafttreten im Mai 2018?
- Welcher konkrete Handlungsbedarf ergibt sich für uns als Gastgeber?
- Der große Praxisteil: So meistern Sie die DSGVO in 12 Schritten!
- Viele Praxistipps, Vorlagen und Checklisten!

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, die für den Datenschutz verantwortlich sind, Mitarbeiter die bei der Umsetzung des Datenschutzes federführend eingesetzt werden.

WANN UND WO?
26.01.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
13.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 13:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 165,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 140,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINER
Markus A. Michels

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE

- Allergenmanagement in der Gastronomie
- Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z
- DGSVO – Kompaktseminar Workshop

TRAINER
Markus A. Michels

DSGVO – MEISTERN SIE IHREN BETRIEBLICHEN DATENSCHUTZ IN EINEM TAG!

MÜNCHEN

DER GROSSE DSGVO PRAXIS-WORKSHOP FÜR HOTELIERS UND GASTRONOMEN

Dieses Aufbau-Seminar richtet sich an alle Gastgeber, die bereits mit den Grundlagen und Anforderungen der DSGVO vertraut sind, sich aber in der konkreten betrieblichen Umsetzung Unterstützung wünschen.

An nur einem Tag erarbeiten die Teilnehmer dieser Veranstaltung in 10 Schritten einen Großteil der Dokumentationen, die von der Datenschutzgrundverordnung gefordert werden.

Alle Teilnehmer erhalten im Vorfeld der Veranstaltung eine Checkliste zur optimalen Vorbereitung. Wir empfehlen die Mitarbeit anhand eines Laptops (inkl. Word und Excel oder kompatiblen Office-Programmen). Die Dokumentationen können alternativ, auch handschriftlich erstellt werden.

INHALTE:

- Betriebsorganisation
- Datenschutzziele
- Datenschutz bei Mitarbeitern
- Verarbeitungsverzeichnis
- Technische und organisatorische Maßnahmen
- Auftragsverarbeitung
- Betroffenen-Anfragen
- Datenpannen-Management

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass dieser Praxis-Workshop keine Rechtsberatung leistet und die alleinige Verantwortung für die betriebliche Umsetzung der DSGVO bei den Datenverantwortlichen verbleibt.

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, die für den Datenschutz verantwortlich sind, Mitarbeiter die bei der Umsetzung des Datenschutzes federführend eingesetzt werden.

WANN UND WO?
23.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
03.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Chancen und Erfolg mit Ihrem perfekten Businessplan
- Yield Management für Einsteiger
- Revenue-Management & dynamic pricing für Anwender und Professionals

TRAINERIN
Susanne Droux

TRAINER
Dr. Matthias Bender

GENERATIONSWECHSEL IM GASTGEWERBLICHEN MITTELSTAND ERFOLGREICH MEISTERN

MÜNCHEN

BETRIEBSÜBERGABE ERFOLGREICH MEISTERN

Eine der größten Herausforderungen für kleine und mittelständische, familiengeführte Hotels und Gastronomiebetriebe ist die rechtzeitige Regelung der Unternehmensnachfolge. Der Betriebsübergang ist komplex: Eine wirtschaftliche, kommunikative und emotionale Aufgabe, die es gemeinsam strukturiert zu meistern und dabei auch die rechtlichen Stellschrauben zu erkennen sowie richtig zu justieren gilt. Die Nachfolge muss gut vorbereitet sein, will man den Fortbestand des Betriebes langfristig sichern.

Ziel des Seminars ist es, den Übergang so zu gestalten, dass Betrieb, Arbeitsplätze und Know-how fortbestehen können. Eine weitere Notwendigkeit vor der geplanten Übertragung ist es, die dazugehörigen rechtlichen Gestaltungsmöglichkeiten kennenzulernen, um den Fortbestand des Unternehmens zu sichern und die persönlichen Interessen aller beteiligter Personen auf Übergeber-/Übernehmerseite zu wahren. Machen Sie Ihren Betrieb fit für die Zukunft.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie eine Betriebsübergabe erfolgreich planen und was es dabei zu beachten gibt, sowohl rechtlich als auch organisatorisch und persönlich. Aufgrund der Komplexität des Themas teilen sich zwei Referenten (Spezialisten) die Inhalte mit je ½ Tag.

Hinweis: Frau Susanne Droux ist ausgebildete Wirtschaftsmediatorin und wird in diesem Seminar insbesondere auf die Konfliktsituation zwischen den Generationen eingehen. Herr Dr. Bender wird die Rechtslage näher erläutern.

INHALTE:

- Gefahren der ungeplanten Betriebsübergabe erkennen
- Vorteile der geplanten Betriebsübergabe nutzen
- Rüstzeug im Falle einer Notsituation: Vorsorge und Handlungsvollmachten, Geschäftsführung
- Erbrechtliche und gesellschaftsrechtliche Regelungen
- Externe und interne Unternehmensübertragung
- Kaufpreisgestaltung, Formen der Versorgung des Übergebers
- Zukunftsfähigkeit der Unternehmensform
- Haftung bei der Unternehmensnachfolge
- Auswirkungen auf bestehende Vertragsverhältnisse
- Gemeinsame Vision für Unternehmen und Familie
- Verlässliche Vereinbarung zwischen Übergeber und Übernehmer
- Neuaufbau der Marke & Leitbild des Betriebes
- Aufbau einer neuen Arbeitgebermarke
- Arbeitnehmermotivation, Teamentwicklung, Organigramm
- Reorganisation, Betriebsabläufe, Verantwortlichkeiten, Checklisten/QM

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, Jung-Übernehmer, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief"

WANN UND WO?
04.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Allergenmanagement in der Gastronomie
- Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z
- DGSVO – Kompaktseminar Workshop für Anwender

TRAINER
Martin Gahn

DER PREIS IST HEISS – WORAUF ES ANKOMMT!

MÜNCHEN

PRICING IST DAS „A“ UND „O"

In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie Ihre Preise entsprechend richtig kalkulieren, den Mitbewerber analysieren und Vertriebskosten in den Griff bekommen, um weiterhin marktfähig zu bleiben.

INHALTE:

- Kalkulation: Welche Rolle spielen fixe und variable Kosten?
- Preisuntergrenze berechnen und richtig anwenden
- Preisstruktur: Eine kundenfreundliche, auslastungsabhängige, flexible Ratenstruktur schaffen
- Preis-/Vertriebsmodelle
- Wie entscheide ich, welcher Kanal der Richtige ist?
- Kostenoptimierung im Vertrieb
- Individuelle Preisgestaltung/Preisarten
- Administration und Anwendung einer flexiblen Preisstruktur
- Auswertung und Statistik
- Preisverhandlungen – lernen den richtigen Preis durchzusetzen

ZIELGRUPPE: Revenue-Manager, Reservierungsmitarbeiter, Hoteldirektoren, Geschäftsführer, Inhaber, Pächter, Rezeptionsmitarbeiter (Schichtleitung)

WANN UND WO?
11.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
21.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Yield Management für Einsteiger
- Stimmt die Kasse?
- Revenue-Management & dynamic pricing für Anwender und Professionals

AUFZEICHNUNGSPFLICHTEN IM GASTGEWERBE – FIT IM DOKUMENTIEREN VON A - Z

TRAINER
Ulrich Korb

MÜNCHEN

SCHULUNG-, AUFZEICHNUNGS-, DOKUMENTATIONS- UND PRÜFPFLICHTEN IM GASTGEWERBE

Neben dem operativen Tagesgeschäft stellt die Bürokratie viele Hoteliers und Gastronomen mit ihren Mitarbeitern vor große Herausforderungen.

Es kann vorkommen, dass Pflichten übersehen oder vergessen werden sowie Fehler aus Unkenntnis im Dschungel der Vorschriften passieren, die dann gravierende Auswirkungen auf den Betrieb und die Geschäftsführung haben.

In diesem Seminar werden die gesetzlichen Schulungs-, Aufzeichnungs-, Dokumentations- und Prüfpflichten im Gastgewerbe strukturiert vorgestellt und erklärt.

Ziel ist es, den Teilnehmern einen Überblick sowie praktische Tipps für eine korrekte und effiziente Umsetzung an die Hand zu geben.

INHALTE:

- Belehrung/Ausweispflicht gemäß Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz
- Belehrung und Dokumentation der Mitarbeiter zur Arbeitssicherheit
- Dokumentation der ärztlichen Bescheinigungen zum Jugendarbeitsschutzgesetz
- Dokumentation der Arbeitszeiten und Dauer der Ruhepausen nach Mindestlohngesetz
- Dokumentation der Gefährdungsbeurteilungen der körperlichen und psychischen Belastungen im Gastgewerbe
- Ersthelfer-Ausbildung in Betrieben
- Dokumentation der Gefährdungsbeurteilung der Getränke- und Schankanlage
- Grundwasserverordnung (Legionellen)
- Beherbergungsstatistikgesetz

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, Hoteldirektoren, Pächter

WANN UND WO?
27.01.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
07.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 13:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 165,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 140,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Allergenmanagement in der Gastronomie
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- Stimmt die Kasse?

TRAINER
Dr. Christopher Arendt

STIMMT DIE KASSE?

NÜRNBERG MÜNCHEN

ORDNUNGSGEMÄSSE KASSENFÜHRUNG IM ZEITALTER DER DIGITALEN BETRIEBSPRÜFUNG

Erfahren Sie alles über die weiteren Neuregelungen und die Verschärfung des Kassengesetzes seit dem 01.01.2020.

Alles zur Kassenführung, wie z. B. Einzelaufzeichnungspflichten, Kassenbuch, elektronische Kasse, aufbewahrungspflichtige Unterlagen, Schwerpunkte bei Prüfung durch das Finanzamt, Einzelaufzeichnungspflichten, Manipulationsschutz für Kassen, die neuen Anforderungen und Gesetze etc.

INHALTE:

- Kassenführung
- Freiwillige Aufzeichnungen als Abwehrmaßnahme, wie z. B. Schwundbuch, freiwillige Getränke, Pauschalentnahmen und Einzelaufzeichnungen, Stornobelege und -nachweise, private Entnahmen etc.
- Update Umsatzsteuer, z. B. Überlassung von Seminarräumen, Vorsicht Vorsteuer in Gefahr, Pauschalangebote, Dinner-Shows oder Krimi-Dinner etc. – Aufteilung der Umsatzsteuer, Trennung der Entgelte
- Aktuelle Herausforderungen in der Gastronomie und Hotellerie

ZIELGRUPPE: Restaurantleiter, F&B Manager, Inhaber, Pächter, Mitarbeiter der Buchhaltung, Rezeptionsmitarbeiter

WANN UND WO?
09.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
18.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 13:30 Uhr
05.05.2021 I Nürnberg, Hotel Victoria
13:30 – 17:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 165,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 140,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Prozessoptimierung in der Dienstleistung
- Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I + II
- Unternehmenskultur entdecken, kommunizieren und effektiv einsetzen

ALLERGENMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE

MÜNCHEN

RREDUZIEREN SIE IHR HAFTUNGSRISIKO – SICHER DURCH DEN DSCHUNGEL DER ALLERGENKENNZEICHNUNG

Eine fehlerhafte Allergenkennzeichnung kann zu Beanstandungen, Abmahnungen und Haftungsrisiken führen. Das Kompaktseminar macht Sie mit den Anforderungen der Gastro-Allergenkennzeichnung vertraut, gibt Hilfestellungen für ein belastbares Allergenmanagement, hilft Haftungsfallen zu vermeiden und erläutert an Praxisbeispielen den versierten Umgang mit Lebensmittelüberwachung sowie der Staatsanwaltschaft.

TOP: Unter besonderer Berücksichtigung der Sanktions- und Verkehrsverbote der LMIDV-E sowie der Hinweise der EU-Kommission!

INHALTE:

ANFORDERUNGEN AN DAS ALLERGENMANAGEMENT

- Umfang der Allergenkennzeichnung
- Rechtsrahmen: LMIV und nationale Durchführungsverordnung
- Kennzeichnungspflichtige Allergene Stoffe
- Art und Weise der Allergenkennzeichnung
- „Cross Contact“

ALLERGENMANAGEMENT UND HAFTUNG DES LEBENSMITTELUNTERNEHMERS

- Kennzeichnungspflichten
- Verkehrssicherungspflichten
- Produkthaftungs- sowie ordnungs-/strafrechtliche Konsequenzen

MASSNAHMEN ZUR REDUZIERUNG DES HAFTUNGSRISIKOS

- Lebensmittelrechtliche Verantwortung und Delegation
- Sorgfaltspflichten: Maßnahmen im Rahmen des Qualitätsmanagements

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG UND UMGANG MIT BEHÖRDEN

- Eingriffs- und Kontrollbefugnisse
- Duldungs- und Mitwirkungspflichten
- Verhalten bei Beanstandungen

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, Mitarbeiter (insbesondere aus Service- und Küchenbereich) sowie Zulieferer/Lieferanten von Gastronomiebetrieben

WANN UND WO?
05.05.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
28.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINER
Dr. Markus Kraus

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- Stimmt die Kasse?
- Führungs-Akademie Module I - III

TRAINER
Tobias Scheibl

F&B KONZEPT – WORKSHOP VON DER IDEE BIS ZUR UMSETZUNG

MÜNCHEN

DER PRAXISWORKSHOP ZUR ERSTELLUNG EINES F&B KONZEPTES FÜR HOTELIERS UND GASTRONOMEN

In der heutigen Zeit reicht es nicht aus, seinen Gästen nur ein großartiges Produkt oder einen freundlichen Service zu bieten. Bei der großen Menge an Gastronomiekonzepten, welche am Markt sind, ist es wichtig, dass man ein scharfes Konzeptprofil hat, um sich von der Konkurrenz abzusetzen. An diesem Tag erstellen wir gemeinsam ein Konzept und bearbeiten alle wichtigen Schritte, die von der Idee bis zur Umsetzung eines F&B Konzeptes wichtig sind.

INHALTE:

- Konzeptidee
- Standort & Marktdaten
- Mitbewerberanalyse
- Motivgruppe & Trends & Beispiele
- Swot & Conclusio
- Markensteuerrad & Wahrnehmung
- Storytelling
- Tageszeitenangebot & Umsatzträger
- Vermarktung
- Speisen & Getränke mit Preislevel
- Ökonomische Ersteinschätzung

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte und Entscheider der Gastronomie und Hotellerie, die bei der Umsetzung von Konzepten federführend sind.

WANN UND WO?
22.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 16:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Zertifizierte Veranstaltungsleiter nach VStättVO §38
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- Stimmt die Kasse?

WEB-SEMINARE
ZU AKTUELLEN THEMEN

Termine online unter
www.btg-service.de/
web-seminare

KRISEN- UND VERÄNDERUNGSMANAGEMENT

MÜNCHEN

TRAINER
Jürgen Stadelmann

DER PLAN B

Hierbei geht es darum, als Unternehmen in einer Krisensituation zu bestehen. Spätestens im Hinblick auf die Pandemie ist es jedem Unternehmen klar, dass es wichtig ist, sich auf verändernde Märkte, Unvorhergesehenes, Trends und sich veränderndes Gästeerwarten anzupassen. Hier ist es wichtig, dass sowohl Unternehmensleitung, Mitarbeiter und Struktur in der Lage sind kurzfristig einen PLAN B zu kreieren.

IM VORFELD ODER „JUST IN TIME".
Dazu braucht es jedoch Werkzeuge, Kreativität und andere Kommunikationsstrukturen.

NICHTS BLEIBT, WIE ES WAR.
Darauf sind viele Unternehmen und deren Mitarbeiter jedoch nicht vorbereitet. Hier setzen wir an. Es geht um Werkzeuge, neue Führungskompetenzen, Veränderungsprozesse, out of the box. Unternehmen müssen komplett neu denken. Beweglich (agil) sein lautet hier die Devise. Selbstorganisierte Teams, Digitalisierung von Prozessen und Projekten, andere Führungskompetenzen in Bezug auf Unterstützung und Begleitung der Mitarbeiter.

EINSTELLUNG AUF VUKA* EBENE.
Diese Veränderungsbereitschaft und Agilität werden jetzt und in Zukunft immer wichtiger werden.

INHALTE:

- FORDEC Krisenbewältigung mit System
- VUKA – Nichts bleibt wie es war
- Analyse der Herausforderung
- Realistische Einschätzung der Möglichkeiten
- Entwickeln von Maßnahmenplänen
- Umsetzung der Maßnahmen im Veränderungsprozess
- Die Anatomie des Veränderungsprozesses
- Wie reagieren die Mitarbeiter
- Mitnahme und Begleitung aller Beteiligten (Mitarbeiter, Gäste, Lieferanten.....)
- Zwischenschritte als messbare Meilensteine
- Die Anatomie des Veränderungsprozesses
- Ergebnischeck auf Wirksamkeit

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte und Entscheider der Gastronomie und Hotellerie, die bei der Umsetzung von Konzepten federführend sind.

WANN UND WO?
19.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 16:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Marketing-Workshop
- Zeit- und Selbstmanagement
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene

TRAINER
Hermann Liebert

CHANCEN UND ERFOLG MIT IHREM PERFEKTEN BUSINESSPLAN

MÜNCHEN

ERWARTUNGEN DER BANKEN, INVESTOREN UND BRAUEREIEN

Ziel des Seminars ist es, dem Gastronomen/Hotelier die Scheu vor dem Erstellen eines Businessplans zu nehmen und die Notwendigkeit bei der Kapitalbeschaffung zu verdeutlichen.

INHALTE:

- Aufbau und Inhalte eines aussagefähigen Businessplans
- Präsentation des Businessplans
- Das Bankengespräch
- Fördermittel und Zuschüsse
- Genehmigungen, Behörden und Versicherungen
- Die Gesellschaftsform
- Praxisbeispiele

ZIELGRUPPE: Gastronomen, Hoteliers, Mitarbeiter aus anderen Branchen, die sich selbständig machen oder das bestehende Unternehmen ausweiten möchten.

WANN UND WO?
07.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I + II
- Yield Management für Einsteiger
- Führungs-Akademie Module I - III

WEB-SEMINARE
ZU AKTUELLEN THEMEN

Termine online unter
www.btg-service.de/
web-seminare

BEFÄHIGTE PERSON ZUR GEWÄHRLEISTUNG DER HYGIENESTANDARDS

MÜNCHEN

FÜR PRIVATE UND KLEINE VERANSTALTUNGEN

Auf Grund der gleichbleibenden oder steigenden CoViD-19-Infektionszahlen haben nahezu alle Bundesländer ihre Infektionsschutzmaßnahmenverordnungen für kleine und private Feierlichkeiten und Veranstaltungen, also auch geschlossene Gesellschaften, geändert. Diese dürfen nur stattfinden, wenn der Organisator ein Hygienekonzept für die Veranstaltung erstellt hat.

In dem Tagesseminar erhalten die Veranstalter und Organisatoren von privaten Feierlichkeiten oder kleinen Veranstaltungen die notwendigen Informationen, um die relevanten Hygienemaßnahmen gemäß Konzept auf Basis eines in dem Seminar vorgestellten Musters zu kontrollieren und vor Ort zu beaufsichtigen. Neben grundlegenden Fragen des Infektionsschutzes, der Haftung und der Basishygiene werden die einschlägigen, gesetzlich geforderten Maßnahmen wie Kontaktnachverfolgung, Abstandsregelungen und die Nutzung von Mund-Nase-Bedeckungen besprochen und ihre zielführende Umsetzung vorgestellt.

INHALTE:

- Gesetzliche Grundlagen (IfSG, ArbSchG, DGUV Vorschriften, MVStättVO)
- Basishygiene, Hygienemanagement, Hygieneplan

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter/innen in Hotellerie, Event-Locations, Gastronomie und Dienstleistern sowie Ausrichter von privaten Feierlichkeiten wie Geburtstagen, Hochzeiten, Jubiläen etc., Organisatoren wie Hochzeitsplaner, Inhaber von Party-Services, Gastronomen, Mitarbeiter von Genehmigungs- und Aufsichtsbehörden (Ausübung eines nichtmedizinischen bzw. nichtpflegerischen Berufes in einer Gemeinschaftseinrichtung gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz. Analoge Anwendung in Räumlichkeiten zur Anwesenheit vieler Menschen ohne des Lebensmittelverarbeitenden Bereichs).

WANN UND WO?
03.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
07.12.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:00 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINER
Olaf Jastrob
und sein Team

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Aktiv verkaufen Bedürfnisse wecken und begeistern
- Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z
- DGSVO - Kompaktseminar Workshop

TRAINER
Olaf Jastrob
und sein Team

GRUNDLAGEN DER VERSAMMLUNGS-STÄTTENVERORDNUNG BAYERN

MÜNCHEN

VERANTWORTUNG UND PFLICHTEN BEI EINER VERANSTALTUNG

Dem Betreiber einer kleinen oder großen Versammlungsstätte und Veranstaltern obliegt die Pflicht, die Sicherheit vollumfänglich herzustellen und zu gewährleisten. Doch wie ist die Versammlungsstättenverordnung zu verstehen, zu welchen Gesetzen und Vorschriften steht sie im Kontext.

Wie sind diese Vorgaben umzusetzen, was kann wie delegiert werden?

Der Betrieb von Versammlungsstätten (Gebäuden und Anlagen) unterliegt einer Vielzahl von Gesetzen, Verordnungen, Unfallverhütungsvorschriften und sonstigen Bestimmungen. Die Anforderungen des Gesetzgebers an die sorgfältige Wahrnehmung von Verantwortung durch Unternehmen haben sich in den letzten Jahren sogar laufend verschärft.

Eine besonders große Rolle spielen dabei die Besucher und deren Sicherheit. Bei Unfällen mit Personenschaden kann eine persönliche, strafrechtliche Haftung von Geschäftsführungen, Hoteldirektoren, Gastwirten, etc. oder anderen Verantwortlichen drohen.

Während des Seminars werden folgende Themen behandelt:

INHALTE:
- Schutzziele der Versammlungsstättenverordnung für Bayern
- Grundlegende Betriebsvorschriften (Betreiberpflichten, Pflichten des Verantwortlichen)
- Anwesenheitspflichten und Auswirkungen auf die Organisation von Veranstaltungen
- Lebensmittel- und Personalhygiene
- Möglichkeiten der Delegation von Verantwortung und Pflichten

ZIELGRUPPE: Betreiber, Veranstalter (Hotellerie, Gastronomie, Diskotheken, Dienstleister) Personen mit aufsichtführenden Aufgaben in einer Location oder bei einer Veranstaltung ab 100 qm begehbare Fläche.

WANN UND WO?
20.04.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:00 – 16:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I + II
- Chancen und Erfolg mit Ihrem perfekten Businessplan
- Yield Management für Einsteiger

TRAINER
Olaf Jastrob
und sein Team

VERANSTALTUNGSLEITUNG – ZERTIFIZIERTE UNTERWIESENE PERSON (ZUP)

MÜNCHEN

NACH § 38 ABS. 2 MVSTÄTTVO BZW. DEM ENTSPRECHENDEN LANDESRECHT

Mit der Muster-Versammlungsstättenverordnung (MVStättVO) bzw. dem entsprechenden Landesrecht und den Unfallverhütungsvorschriften DGUV-V17 werden erhöhte Anforderungen an die Betreiber, das aufsichtführende Personal in Versammlungsstätten und an die Veranstalter gestellt. Die Sicherheit der Gäste und Beschäftigten hat höchste Priorität. Das fordert mehr Eigenverantwortung von Betreibern und Veranstaltern. Die Teilnehmer werden in die Lage versetzt, bei Veranstaltungen ihren Pflichten als Betreiber, Veranstalter bzw. beauftragte Veranstaltungsleitung nachzukommen.

DAS SEMINAR IST AUFGETEILT IN 8 MODULE À 90 MIN. ÜBER 2 TAGE

AKADEMIE- ZERTIFIKAT „SACHKUNDIGE AUFSICHTSPERSON IN VERSAMMLUNGSSTÄTTEN".

INHALTE:
- MODUL 1: Einführung, verantwortliche Personen bei Veranstaltungen, Vorstellung der Rolle der ZUP
- MODUL 2: Recht und Haftung - Grundlagen des Rechts, Grundlagen der Haftung
- MODUL 3: Allgemeiner Arbeitsschutz – Unternehmer- und Versichertenpflichten
- MODUL 4: Brandschutz und Erste Hilfe - Vorbeugender und abwehrender Brandschutz, Erste Hilfe und Sanitätsdienst
- MODUL 5: Technische Sicherheit- Grundlagen, Zusammenarbeit mit Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik
- MODUL 6: Betriebsvorschriften MVStättVO – Grundlagen, Betriebsvorschriften (§§ 31 - 43)
- MODUL 7: Sicherheitskonzept und Ordnungsdienst - Besondere Gefahren, Sicherheitskonzepte und Ordnungsdienst
- MODUL 8: Abschluss - Wiederholung, Diskussion, Lernerfolgskontrolle

ZIELGRUPPE: Fach- und Führungskräfte, die Prozesse in verantwortender oder mitwirkender Funktion gestalten (wollen)

WANN UND WO?
17.11. – 18.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 540,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 460,– zzzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Brandschutz
- Schlagfertigkeit kann man lernen
- Zielführend kommunizieren

TRAINERIN
Dörte Mäder

YIELD MANAGEMENT FÜR EINSTEIGER

MÜNCHEN

DAS ERFOLGSREZEPT FÜR EINE NACHHALTIGE UMSATZSTEIGERUNG!

Yield-Management dient der Optimierung von Umsatz und Gewinn durch Preis- und Kapazitätssteuerung. Im Seminar erfahren Sie, wie sich die Faktoren "Auslastung, Nachfrage, Saisonzeiten und Kontingentierung" auf Ihren Zimmerpreis auswirken.

INHALTE:

- Definition und Bedeutung von Yield-Management
- Strukturierte Analyse des Produkts
- Grundregeln und Voraussetzungen für ein erfolgreiches Yield Management im operativen Alltag
- Marktsegmente und Preisbereitschaft
- Preis-Typen
- Der Weg zur Erlösermittlung
- Das "Ampel-System"
- Preis-Typen
- Anwendung in der Praxis - Tipps und Tricks für den Verkauf am Telefon sowie Counter

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, Jung-Übernehmer, Mitarbeiter der Reservierungsabteilung

WANN UND WO?
22.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Revenue-Management & dynamic pricing für Anwender und Professionals
- Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z
- Der Preis ist heiß – Worauf es ankommt!

TRAINER
Martin Gahn

REVENUE-MANAGEMENT & DYNAMIC PRICING FÜR ANWENDER

MÜNCHEN

FÜR MEHR UMSATZ SORGEN

Sie kennen sich im Dschungel der elektronischen Buchungsmedien nicht mehr aus und möchten Ihr Wissen ins Umsatzmanagement (Revenue-Management) vertiefen? Dieses Seminar hilft Ihnen die richtige Strategie für Ihr Hotel zu finden.

INHALTE:

- Content-Datenqualität und Inhalte in den verschiedenen Datenbanken sowie Unterschiede bzw. Besonderheiten der Arbeitsweisen
- In diesem Seminar lernen Sie verschiedene Technologien, wie z.B. Hotelprogramm (PMS), zentrales Reservierungssystem (CRS), Global Distribution Systems (GDS), Online Travel Agents (OTA), Revenue Management Systeme (RMS), Channelmanager (CM) und Internet Booking Engine (IBE) kennen und nutzen.
- Schnittstellen: Wie Sie prozessoptimierende Maßnahmen durch Integration der elektronischen Buchungsmedien in die vorhandene Systemlandschaft integrieren können
- Verkauf & Marketing (online & offline); Kostenoptimierung im Vertrieb
- Hoteleigene Website & Integration einer neuen Buchungsmaschine
- Bewertungsportale
- Umsatzoptimierung im Hotel: Praxis und Theorie Reporting und welche Rolle Forecasting, Analyse und Strategiefindung dabei spielen

ZIELGRUPPE: Revenue-Manager, Reservierungsmitarbeiter, Hoteldirektor, Geschäftsführer, Inhaber, Pächter, Rezeptionsmitarbeiter (Schichtleitung), Marketingleiter, Verkaufsleiter, Einsteiger im professionellen Revenue-Management

WANN UND WO?
22.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
08.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Facebook und Co. Marketing-Workshop
- Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe – Fit im Dokumentieren von A-Z
- Yield Management für Einsteiger

TAG 1+2

TRAINER
Christian Zwarg

GASTGEWERBLICHE BETRIEBSWIRTSCHAFT BAUSTEIN I

WUB MÜNCHEN

KALKULATION UND RENTABILITÄT IM GASTGEWERBE PROFITE STEUERN UND PLANEN

Eine auf die individuellen betrieblichen Anforderungen ausgerichtete kaufmännische Planung, Steuerung und Kontrolle des gastgewerblichen Betriebes gehören zum 1 × 1 der Unternehmensführung und sind wesentliche Voraussetzungen zur Gewinnmaximierung.

Ziel ist es, die komplexen Zusammenhänge des betrieblichen Zahlenmaterials branchenspezifisch, einfach und praxisnah verstehen zu lernen sowie dadurch die eigene betriebliche Situation analysieren und beurteilen zu können.

INHALTE:

- Gastgewerbliche Kennzahlen, Umsatz-, Aufwands- und Ergebnisstrukturen
- Planungsrechnung im Gastgewerbe
- Einschätzung von Miet- und Pachtkonditionen
- Instrumente zur Planung, Steuerung und Kontrolle der Wirtschaftlichkeit im Gastgewerbe
- Praktische Übungen

TAG 3

TRAINERIN
Brigitte Weber

TRAINERIN
Dörte Mäder

MIT PROZESSMANAGEMENT UND PROZESSLANDSCHAFTEN ERFOLGREICH FÜHREN, ARBEITEN UND LEBEN!

Als leistungsfähiges Unternehmen sind Sie dann erfolgreich, wenn die gesamte Organisation des Unternehmens sich an den Erfordernissen der Geschäftsprozesse ausrichtet.

Die Gestaltung optimaler Prozesse erfordert eine klare Sicht auf alle Tätigkeiten, um diese dann gast-/kunden- und warenspezifisch sowie unternehmergerecht zu steuern.

INHALTE:

- Was sind Prozesse?
- Prozessmanagement im System der Führungsinstrumente
- Unternehmensstrukturen erkennen
- Prozesslandschaften bilden
- Risiken erkennen
- Prozesse managen
- Kontrollinstrumente einsetzen

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, Jungunternehmer, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief"

WANN UND WO?
08.02. – 10.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 765,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 650,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

* Tag 1 - 2 als Block buchbar € 540,- / DEHOGA-Mitgliedspreis: € 460,- zzgl. gesetzlicher MwSt.
Tag 3 als Tagesseminar einzeln buchbar € 270,- / DEHOGA-Mitgliedspreis: € 230,- zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagsseminaren zwei Kaffeepausen, bei Halbtagsseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Persönlichkeitsbildung für Führungskräfte I + II
- Chancen und Erfolg mit Ihrem perfekten Businessplan
- Qualität und Konfliktmanagement

GASTGEWERBLICHE BETRIEBSWIRTSCHAFT BAUSTEIN II

WUB MÜNCHEN

TAG 1+2

TRAINER
Alexander Abel

VON DER BUCHHALTUNG BIS ZUR BILANZ

DURCHBLICK BEI MEINEN ZAHLEN
Warum eine Unternehmerin bzw. ein Unternehmer sich mit dem Zahlenwerk eines Unternehmens auseinandersetzen und auskennen muss. Die Teilnehmer erlernen die Grundkenntnisse, die ein gastgewerblicher Unternehmer in der Buchführung haben muss.

INHALTE:

- Eröffnungs- bis Schlussbilanz
- Unterscheidung von erfolgswirksamen und erfolgsneutralen Buchungen
- Unterscheidung zwischen Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung
- Bilanz und BWA lesen, interpretieren und verstehen
- Gastgewerbliche Kennzahlen auf Grundlage der BWA

DAS GASTGEWERBERECHT IN DER PRAXIS

BASISWISSEN RECHT IM GASTGEWERBE
In diesem Seminar erhalten Sie wissenswerte Hilfestellungen rund um die täglich auftretenden rechtlichen Herausforderungen in Ihrem Unternehmen.

INHALTE:

- Rechtsverhältnisse mit dem Gast (Beherbergungsvertrag, Bewirtungsvertrag) einschließlich Haftungsfragen
- Arbeitsrecht im gastgewerblichen Betrieb
- Fundsachen
- Rundfunkgebühren
- GEMA
- Impressumspflicht
- Urheberrechtsverletzungen
- Mindestlohn
- Lebensmittelinformationsverordnung

TAG 3

TRAINERIN
Alexandra Huber

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Manager und leitende Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief"

WANN UND WO?
25.10. – 27.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 765,– zzgl. gesetzlicher MwSt.* inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 650,– zzgl. gesetzlicher MwSt.*

* Tag 1 + 2 als Block buchbar € 540,- / DEHOGA Mitgliedspreis: € 460,- zzgl. gesetzlicher MwSt.
Tag 3 als Tagesseminar einzeln buchbar € 270,- / DEHOGA-Mitgliedspreis: € 230,- zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagsseminaren zwei Kaffeepausen, bei Halbtagsseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Führungs-Akademie Module I – III
- Generationswechsel im gastgewerblichen Mittelstand erfolgreich meistern
- Stimmt die Kasse?

TRAINERIN
Susanne Langgartner

GRUNDLAGEN DER LEBENSMITTELHYGIENE

MÜNCHEN

BASISWISSEN DER HACCP-GRUNDSÄTZE

Nur wenn Lebensmittel sachgerecht und hygienisch einwandfrei behandelt werden, bieten sie die notwendigen Voraussetzungen für ein gutes Gericht.

Für lebensmittelverarbeitende Betriebe ist es gesetzlich vorgeschrieben, sich und ihre Mitarbeiter kontinuierlich hinsichtlich der Lebensmittelhygiene und korrekten Kontrollmaßnahmen zu schulen. Hier lernen Sie, den hygienisch einwandfreien Umgang bei der Verarbeitung von Lebensmittel und der Bewirtung von Personen.

INHALTE:

- Schulung nach § 4 LMHV und Belehrung IfSG
- Gesetzliche Grundlagen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Lebensmittel- und Personalhygiene
- HACCP und praktische Umsetzung
- Infektionsschutzgesetz

BEI DIESEM SEMINAR HANDELT ES SICH UM EIN HALBTAGES-KOMPAKT-SEMINAR.

ZIELGRUPPE: Gastronomen und Mitarbeiter in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

WANN UND WO?
07.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
06.12.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 13:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 165,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 140,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Allergen-management in der Gastronomie
- Stimmt die Kasse?
- F&B Konzept – Workshop von der Idee bis zur Umsetzung

WEB-SEMINARE
ZU AKTUELLEN THEMEN

Termine online unter
www.btg-service.de/
web-seminare

PROZESSOPTIMIERUNG IN DER DIENSTLEISTUNG

MÜNCHEN

GUT. BESSER. EINFACH NÜTZLICH.

Wenn im Betrieb andere Prozesse gelebt werden, als sie dokumentiert oder kommuniziert wurden, wenn es schwer fällt in der eigenen Mannschaft Akzeptanz für implementierte Prozesse zu gewinnen, wenn neue Mitarbeiter nur langsam selbständig und produktiv arbeiten, dann wird es Zeit die eigenen Prozesse kritisch unter die Lupe zu nehmen, solche einzuführen oder vorhandene zukunftsfähig zu machen.

In diesem Training lernen Sie Erfolgsfaktoren des Prozessmanagements kennen und schätzen, erfahren wie Sie erste Schritte der Einführung gehen oder vorhandene Prozesse analysieren und optimieren können. Sie erhalten Anregungen für die Praxisumsetzung und tauschen Erfahrungen aus, damit sich Abläufe verbessern, sie von Mitarbeiter*innen akzeptiert und umgesetzt werden und Kosteneinsparungen durch mehr Effektivität und Effizienz folgen.

INHALTE:

- Prozesse und Abläufe: Grenzen, Synergien, Nutzen
- Prozesslandkarte und -Verantwortungen
- So viel wie nötig, so wenig wie möglich: Gestaltung und Steuerung von Prozessen
- Analyse des Ist-Zustandes (sei er auch noch so klein)
- Ableitung und Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen

ZIELGRUPPE: Fach- und Führungskräfte, die Prozesse in verantwortender oder mitwirkender Funktion gestalten (wollen)

WANN UND WO?
08.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 16:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINERIN
Birgit Becker

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Kreativ ungehorsam
- Die Kunst der heiteren Gelassenheit
- Marketing-Workshop

TRAINER
Jürgen Frankholz

UNTERNEHMENSKULTUR ENTDECKEN, KOMMUNIZIEREN UND EFFEKTIV EINSETZEN

MÜNCHEN

EXPERTEN SETZEN DIE UNTERNEHMENSKULTUR AN DIE OBERSTE STELLE

Eine klar definierte und kommunizierte Unternehmenskultur und die darin enthaltenen Werte sind nicht nur in Krisenzeiten ein wesentlicher Sicherheitsfaktor für die Mitarbeiter – das hat sich besonders in der Corona-Zeit gezeigt. Experten setzen die Unternehmenskultur an die oberste Stelle, wenn es darum geht, Orientierung und Motivation der Mitarbeiter im Unternehmen auch in schwierigen Zeiten zu gewährleisten.

Warum sind einige Firmen bei Arbeitnehmern so besonders beliebt und attraktiv? Immer öfter weckt das Wissen um eine gute Firmenkultur das Interesse der potenziellen Mitarbeiter. Vor allem die jungen Menschen achten auf die Werte im Unternehmen und Empfinden diese teilweise wichtiger als die finanziellen Anreize. Hier lohnt es sich, Ihre Werte und Ihre Kultur nach innen und außen zu zeigen. Kunden und Gäste werden es Ihnen danken und Ihnen die Treue halten.

Binden Sie Ihre Mitarbeiter in diesen spannenden Prozess ein und definieren Sie gemeinsam Ihre Unternehmenswerte und die daraus resultierende Unternehmenskultur. Entwickeln Sie gemeinsam eine Strategie, die für alle im Unternehmen passend ist und somit das gesamte Team motiviert, an einem Strang zu ziehen.

Anhand von Beispielen aus verschiedenen Branchen und Bereichen vergleichen wir, wie eine erfolgreiche Unternehmenskultur definiert, dokumentiert, kommuniziert und umgesetzt werden kann.

INHALTE:
- Definition Unternehmenskultur und -werte, was ist eine Vision, was eine Mission?
- Vergleich von Beispielen verschiedener Branchen
- Erarbeiten erster Schritte für die Definition der eigenen Unternehmenskultur
- Ablaufplan für die nächsten Schritte, konkrete Ziele formulieren
- Erste Ideen zur Darstellung und zur Kommunikation
- Unter Umständen Integration des bestehenden Qualitätsmanagements
- Nutzung der Unternehmenskultur als Marketinginstrument
- Gruppenarbeiten, Brainstorming

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Direktoren, Führungskräfte, Qualitätsbeauftragte

WANN UND WO?
26.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Power Briefing
- Chancen und Erfolge mit Ihrem perfekten Businessplan
- Marketing-Workshop

BRANDSCHUTZ

MÜNCHEN

BRANDSCHUTZ – ANTWORTEN FÜR BETREIBER VON HOTELS UND GASTSTÄTTEN

Die Teilnehmer erhalten Informationen zu aktuellen rechtlichen und technischen Entwicklungen im vorbeugenden sowie organisatorischen Brandschutz. Ihr Wissen wird auf den neuesten Stand gebracht und ein fachlicher Erfahrungsaustausch angeregt.

INHALTE:
- Baugenehmigung im Bestand – wie finde ich die richtigen Informationen?
- Bestandschutz beim Brandschutz – gibt es das?
- Neubau- oder Umbauplanung – was muss ich beachten?
- Keine Angst vor der nächsten Feuerbeschau – versprochen!
- Wartung und Prüfungen von Sicherheitsanlagen – was muss man beachten!
- Alarmierungs- oder Brandmeldeanlage vs. Rauchwarnmelder – der feine Unterschied!
- Brandschutzordnung, Brandschutzhelfer, Flucht-/Rettungswegplan, Feuerlöscher etc.

Für die Seminarunterlagen in Papierform entsteht ein Unkostenbeitrag von 49,- €. Bitte bei der Anmeldung vermerken!

ZIELGRUPPE: Brandschutzverantwortliche, Betriebsleiter und Brandschutzbeauftragte

WANN UND WO?
12.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen in digitaler Form, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINER
Stefan Deschermeier

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Allergenmanagement in der Gastronomie
- Schlagfertigkeit kann man lernen
- Unternehmenskultur entdecken, kommunizieren und effektiv einsetzen

GRÜNDER

GRÜNDERKOMPAKT-PRAXISWORKSHOP – DER EINBLICK

MÜNCHEN

GRUNDLAGEN FÜR DIE ERFOLGREICHE UNTERNEHMENSGRÜNDUNG

Der Existenzgründungs- bzw. Unternehmensnachfolger-Workshop ist ein Info-Tag mit wichtigen Einblicken für die Gründung bzw. Nachfolge eines Unternehmens im Gastgewerbe.

Sie erhalten relevante Informationen und einen Überblick, welche fachlichen Grundlagen für die erfolgreiche Umsetzung benötigt werden.

INHALTE:

1. WIRTSCHAFTLICHKEIT
- Konzepterstellung
- Wie wird ein Businessplan erstellt?
- Finanzierung und Fördermöglichkeiten

2. BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN
- Kalkulation, Preisbildung- und Entwicklung
- Kostenoptimierung
- Auswertungen und Statistiken

3. RECHTLICHE GRUNDLAGEN
- Gesetze und Vorschriften
- Genehmigungen
- Datenschutz
- Mitarbeiter

4. LEITUNG UND FÜHRUNG
- Wie leite ich ein Unternehmen – worauf kommt es an?
- Führungskompetenzen erwerben
- Mitarbeitereinsatzplanung
- Mitarbeiter – gewinnen und binden

ZIELGRUPPE: Existenzgründer, Neueinsteiger, Jungunternehmer, Quereinsteiger

WANN UND WO?
28.01.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
22.04.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
14.09.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
29.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINER
Alexander Bauerfeind

TRAINER
Rechtsanwalt
Ulrich Korb

TRAINERIN
Susanne Droux

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Existenzgründungs-3-Tages-Workshop für Umsetzer
- Grundlagen der Lebensmittel-hygiene
- Power Briefing – die initiative Methode für Team-kommunikation

TRAINER
Alexander Bauerfeind

TRAINER
Alexander Abel

TRAINERIN
Brigitte Weber

TRAINERIN
Anke von Skerst

EXISTENZGRÜNDUNGS-3-TAGES-WORKSHOP FÜR UMSETZER

MÜNCHEN

DER EINBLICK – WAS FÜHRT ZUM ERFOLG

Die Teilnehmer erhalten einen Einblick, welche Voraussetzungen vorhanden sein sollten, um ein Unternehmen mit Erfolg aufzubauen und zu führen.

In diesem Intensiv-Workshop erhalten die Teilnehmer wesentliche Grundlagen zur erfolgreichen Unternehmensgründung bzw. Übernahme im Gastgewerbe.

TAG 1

1. VON DER BUCHHALTUNG BIS ZUR BILANZ

- Grundkenntnisse der Buchführung
- Bilanzen und Kennzahlen
- Profite steuern und planen

2. BUSINESSPLAN UND KALKULATION

- Erstellen eines Businessplans, Präsentation
- Fördermittel und Zuschüsse
- Gesellschaftsformen
- Kalkulation und Rentabilität

TAG 2

3. PROZESS- UND QUALITÄTSMANAGEMENT

- Was sind Prozesse?
- Prozessmanagement im System der Führungsinstrumente
- Unternehmensstrukturen erkennen
- Prozesslandschaften bilden, Risiken erkennen, Prozesse managen
- Kontrollinstrumente einsetzen
- Qualität sichern und optimieren
- Analyse von Fehlern und Reklamationen, Kundenfeedback

TAG 3

4. MITARBEITER SUCHEN, FINDEN UND BINDEN

- Motivation, Mehrwert bieten
- Darstellung des Unternehmens
- Was wird von mir als Chef erwartet?
- Wie führe und lenke ich meine Mitarbeiter?
- Wie gewinne ich neue Mitarbeiter und wie binde ich diese ans Unternehmen?

5. DAS MARKETING-KONZEPT

- Wie funktioniert Marketing heute?
- Richtige Medien finden, potenzielle Kunden ansprechen und Emotionen wecken, um die größten Effekte zu erzeugen
- Die richtige Werbung für Ihren Betrieb und Ihre Zielgruppen

ZIELGRUPPE: Existenzgründer, Neueinsteiger, Jungunternehmer, Quereinsteiger

WANN UND WO?
14.06. – 16.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
08.11. – 10.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 810,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 690,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Marketing-Workshop
- Kurze Aussagen und klare Texte führen zum Erfolg
- Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg

TRAINER
Michael Bayer

AKTIV VERKAUFEN – BEDÜRFNISSE WECKEN UND BEGEISTERN

MÜNCHEN

SO GEHT ES RICHTIG UND MACHT SPASS

Zu viel los, Angst sich aufzudrängen, keine Motivation zu verkaufen? In der Dienstleistung sollten nicht nur die direkt geäußerten Wünsche der Gäste erfüllt, sondern Bedürfnisse geweckt und beraten werden. In diesem Seminar lernen die TeilnehmerInnen realistische (Verkaufs-) Ziele zu setzen, die Bedürfnisse der Gäste zu erfragen und aktiv zu verkaufen.

INHALTE:

- Die richtige Einstellung – Was bedeutet Verkauf?
- Kleinvieh macht Mist – Zusatzverkauf
- Bedarfsanalyse – Fragetechniken
- Erfolgreiche Verkaufstechniken
- Einwände souverän behandeln
- Abschlusstechniken
- Einen Gesprächsleitfaden erarbeiten
- Rollenspiele – üben, üben, üben!
- Videoanalyse

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter aus den Abteilungen Restaurant, Rezeption, Reservierung und Veranstaltung

WANN UND WO?
29.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
02.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Chancen und Erfolg mit Ihrem Businessplan
- Zeit- und Selbstmanagement
- Service-Feuerwerk

KURZE AUSSAGEN UND KLARE TEXTE FÜHREN ZUM ERFOG – BRIEFE, MAILS & CO AUF DEN PUNKT GEBRACHT

MÜNCHEN

DIE GRUNDREGELN FÜR GELUNGENE FORMULIERUNGEN

Selbst professionelle Autoren tun sich mit kurzen Texten schwer. Wie Sie in wenigen Sätzen „Klartext" schreiben, können Sie ganz einfach lernen. Mit den Grundregeln für gelungene Formulierungen in Kunden-Mailings, Flyern und Einladungsschreiben.

Erfahren Sie, wie Sie die Sprache schnell und einfach als Stilmittel einsetzen, damit treffende Worte Leser begeistern, Interesse wecken und Handlungsimpulse auslösen. Wie das geht, zeigen wir am Beispiel Ihrer Textentwürfe. Dazu erhalten Sie viele praktische Tipps und fertige Texte, die Sie sofort mit nach Hause nehmen können.

INHALTE:

- Wie persönlich darf es sein?
- Die gezielte Kundenansprache
- Textaufbau: Das Pferd auch mal von hinten aufzäumen
- Pfiffige Sprache und Klartext reden
- Oberstes Gebot – durch Kurzweil Interesse wecken

Wichtig: Das Seminar basiert auf den mitgebrachten Texten, Mailings, Briefen etc. der Teilnehmer!

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Führungskräfte, Jungunternehmer, Mitarbeiter Reservierungsabteilung und Rezeption

WANN UND WO?
13.04.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
21.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINERIN
Sabine Dächert

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Service-Feuerwerk
- WOW! Geheimnis echter Kundenbindung und -begeisterung
- Marketing-Workshop

TRAINERIN
Martin Gahn

ONLINE-VERTRIEB UND MARKETING

WIE FUNKTIONIERT DAS ONLINE-GESCHÄFT?

MÜNCHEN

WELCHE SYSTEME BRAUCHE ICH UND WIE GEHE ICH AM BESTEN DAMIT UM?

Immer mehr digitale Lösungen und Trends halten Einzug und oft verliert man über die schier endlosen Möglichkeiten, den Überblick. Die Kommunikation zwischen Gast und Hotelanbieter ist schon längst eine ganz andere als noch vor ein paar Jahren. Das Wissen um die Art, wie Kunden Kaufentscheidungen treffen spielt vor allem im Bereich des Online-Vertriebs eine stetig wachsende Rolle.

Wir erklären Ihnen Schritt für Schritt, auf was es im Online-Vertrieb ankommt. Wir zeigen Ihnen, wie Sie durch eine leicht verständliche Methode neue Gästekreise ansprechen können und bestehende Gäste dazu ermuntern, wieder zu Ihnen zu kommen.

Teilnehmer dieses Kurses erhalten zudem einen Überblick über ausgewählte Technologielösungen, die am Markt zur Verfügung stehen.

INHALTE:

- Vom Sucher zum Bucher
- Einführung – Fachbegriffe und Systemlösungen
- Was bedeutet der „Fully integrated Reservations Cycle“?
- Optimale Technologielösungen für die Stadt- und Ferienhotellerie
- Hoteldatenqualität
- Wie finde und entscheide ich mich für den richtigen Systemanbieter?
- Kosten und Rentabilität von Systemlösungen

ZIELGRUPPE: Hoteliers sowie Mitarbeiter in leitenden Positionen mit Zugang zu den Online-Tools

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

WANN UND WO?
22.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Facebook Marketing: So machen Sie aus virtuellen Fans echte Gäste!
- Online- & Social Media Marketing
- Führungsakademie Module I - III

MARKETING-WORKSHOP

WUB

MÜNCHEN

TAG 1+2

TRAINERIN
Anke von Skerst

MARKETING IN DER PRAXIS

WIE FUNKTIONIERT MARKETING HEUTE?

Richtige Medien finden, Potenzielle Kunden ansprechen und Emotionen wecken, um die größten Effekte zu erzeugen ist Thema dieses Seminars.

INHALTE:

- Marketing, was ist das?
- Unternehmensphilosophie und Ziele
- Basisinstrument: SWOT-Analyse
- Der Marketingmix
- Zielgruppenkommunikation
- Dienstleistungsmarketing
- Wie funktioniert Werbung?
- Emotionen erzeugen: Bilder und Geschichten
- Die richtige Werbung für Ihren Betrieb und Ihre Zielgruppen

TAG 3

TRAINER
Markus A. Michels

ERFOLGREICHES ONLINE- & SOCIAL MEDIA-MARKETING

Online-Marketing und Social Media sind wesentliche Erfolgsfaktoren in der Gastronomie und Hotellerie geworden. Die Digitalisierung unserer Branche treibt diese Entwicklung immer weiter voran.

Dieses Seminar soll die verschiedenen Bereiche des Online- & Social Media-Marketings aufzeigen und deren Wichtigkeit verdeutlichen sowie verständliche und praxisnahe Handlungsempfehlungen geben.

KEIN LAPTOP ERFORDERLICH!

INHALTE:

- Die Homepage – Ihre Heimat im Netz!
- Das AdWords 1 × 1 – erfolgreich werben auf Google
- Social Media-Grundlagen – Gästedialog auf Augenhöhe!
- Schwerpunkt Facebook – vom virtuellen Fan zum echten Gast!

ZIELGRUPPE: Unternehmer, Marketingmitarbeiter, Jungunternehmer, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief“

SEMINARPREIS: € 765,– zzgl. gesetzlicher MwSt.* inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

WANN UND WO?
01.03. – 03.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 650,– zzgl. gesetzlicher MwSt.*

* Tag 1+2 als Block buchbar € 540,–/DEHOGA-Mitgliedspreis: € 460,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
Tag 3 als Tagesseminar einzeln buchbar € 270,–/DEHOGA-Mitgliedspreis: € 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Neukunden-Akquise leicht gemacht
- Power Briefing
- Facebook und Co. Marketing-Workshop

TRAINER:
Hans-Jürgen Hartauer

FUTURE SERVICE SELLS

MÜNCHEN

DIENSTLEISTUNG IM WANDEL

In diesem Seminar geht es um verkaufsorientierten Service, der Menschen begeistert.

Hier erfahren Sie alle Tricks der modernen Ansprache von Gästen, Präsenztechniken, zeitgemäßer Kommunikation und verkaufsorientiertem Service. Das Verständnis zwischen passivem und offensivem Service. Vom Order Taker zum verkaufsorientierten Service.

INHALTE:
(aus dem Bestseller Buch „Future Service Sells“):

- Die Welt ist im Wandel
- Verständnis für Kunden/Gäste
- Was kaufen Menschen?
- Wie verändert sich die Gastronomie und Hotellerie?
- Was hat das für Auswirkungen auf den Service?
- Vom Produktnutzen zum Emotionsnutzen
- Vom Old Service „Kann ich Ihnen helfen“ zum New Service
- Körper Sprache
  - Von 0 auf Wow in 3 Sekunden (der erste Eindruck)
  - Präsenz, 360 Grad Blick
  - Power House Haltung
  - Döner Blick
- Ansprache des Kunden
  - Inspirierende Kommunikation
  - Die effektivsten Verkaufs- und Beratungstechniken
  - Zusatzverkauf & UP Selling
  - Service Taktik
  - Wording „Vom betreuten Wohnen zum energetischen Austausch“
- Praxisbeispiele (Taktik im Verkauf)
- Aufbau von Service-Drehbüchern

ZIELGRUPPE: Für alle Mitarbeiter mit direktem Gastkontakt (Restaurant, Front Office, Bar, Tourismus)

WANN UND WO?
18.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Englisch mit Gästen Part I + II
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- Zielführend kommunizieren

TRAINER
Markus A. Michels

FACEBOOK MARKETING OPTIMIEREN: MEHR REICHWEITE; MEHR INTERAKTION; MEHR ZEIT!

WÜRZBURG NÜRNBERG MÜNCHEN

DAS WICHTIGSTE FÜR FACEBOOK-NUTZER!

Wie können die Interaktionsraten erhöht, wie die Reichweite Ihrer Fanpage gesteigert werden? Was sind die besten Tools bei der Arbeit mit Facebook? Wie werden aus Facebook-Fans zahlende Kunden? Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie Ihr Marketing auf Facebook optimieren und dabei auch noch viel Zeit sparen können!

EIN W-LAN FÄHIGER LAPTOP KANN MITGEBRACHT WERDEN, IST ABER NICHT ZWINGEND ERFORDERLICH.

BEI DIESEM SEMINAR HANDELT ES SICH UM EIN HALBTAGES-KOMPAKT-SEMINAR.

INHALTE:

- Grundlagen erfolgreichen Social Media-Marketings
- Wie sieht eine perfekte Fanpage aus?
- „Content ist King“: das 1x1 viraler Inhalte
- Insights: So messen Sie den Erfolg Ihres Facebook-Engagements!
- Richtig werben auf Facebook: alles über Formate, Kampagnen und Ziele
- Recht & DSGVO – was ist auf Facebook zu beachten?
- Viele Tipps, Tricks und Tools für Ihren Facebook Erfolg

ZIELGRUPPE: (Online-) Marketingverantwortliche, die bereits mit den Grundlagen vertraut und auf Facebook aktiv sind

WANN UND WO?
05.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 12:30 Uhr

23.03.2021 I Würzburg
09:30 – 12:30 Uhr

24.03.2021 I Nürnberg
09:30 – 12:30 Uhr

SEMINARPREIS: € 165,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 140,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Online- & Social-Media Marketing
- Digitalisierung/ Social-Media – neue Chancen erkennen & erfolgreich nutzen
- Mitarbeiterführung mit Personalwesen I - II

TRAINER
Markus A. Michels

ERFOLGREICHE INSTAGRAM-PROMOTION FÜR GASTGEBER!

WÜRZBURG NÜRNBERG MÜNCHEN

Instagram ist der Shooting-Star unter den sozialen Netzwerken! Kaum ein Angebot wächst so schnell in der Zahl der Nutzer. Längst ist auch die sehr attraktive Zielgruppe der Generation Y - die in den 80ern und 90ern Geborenen - auf dieser Plattform angekommen.

Auch bei den für Hoteliers und Gastgebern so wichtigen Interaktionsraten erzielt Instagram erheblich höhere Interaktionsraten als die "große Schwester" Facebook. Durch seinen starken Fokus auf Fotos und Videos ist die Plattform prädestiniert für die Bilderwelt im Gastgewerbe!

Trotz allem steckt Instagram im Hotellerie- und Gastronomie-Marketing noch "in den Kinderschuhen". Nutzen Sie die großartigen Promotion Möglichkeiten, die diese Plattform bietet, solange Ihre Wettbewerber sich noch auf Facebook konzentrieren! Dieses Seminar bietet Ihnen alles, was Sie benötigen, um mit Ihrem Betrieb bei Instagram durchzustarten!

BEI DIESEM SEMINAR HANDELT ES SICH UM EIN HALBTAGES-KOMPAKT-SEMINAR.

INHALTE:

- Wie funktioniert Instagram und was sind die Unterschiede zu Facebook?
- Was ist beim Erstellen eines Unternehmensprofils zu beachten?
- Ein Bild sagt mehr als tausend Worte – so funktioniert visuelles Storytelling!
- Der große Praxisteil – in 10 Schritten vom Konzept zur Umsetzung!
- Was für bezahlbare Werbeformen bietet Instagram und welche sind sinnvoll?
- Erfolgsmessung auf Instagram – welche Kennzahlen sind wichtig?
- Welche rechtlichen Aspekte inkl. DSGVO sind zu beachten?
- Exkurs Meinungsmacher-Marketing – so können Sie Influencer für sich nutzen!
- Tools zum Erstellen, Verbreiten und Analysieren, die Ihnen weiterhelfen!

ZIELGRUPPE: (Online-) Marketingverantwortliche in Gastronomie und Hotellerie mit Internetkenntnissen eines normalen Anwenders

WANN UND WO?
05.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
13:30 – 18:00 Uhr

23.03.2021 I Würzburg
13:30 – 18:00 Uhr

24.03.2021 I Nürnberg
13:30 – 18:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 165,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 140,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Prozessoptimierung in der Dienstleistung
- Schlagfertigkeit kann man lernen
- WOW- Effekte & Verblüffungsmomente

TRAINER
Michael Kuriat

DIGITALISIERUNG/SOCIAL MEDIA – NEUE CHANCEN ERKENNEN & ERFOLGREICH NUTZEN

MÜNCHEN

ERFOLGSWELLE SOCIAL MEDIA

In der heutigen Zeit, in der Social Media sowohl im privaten als auch im beruflichen Bereich ein fester Bestandteil unseres Alltags geworden ist, entscheiden sich immer mehr Unternehmen dazu, Social Media in Ihre Unternehmenskommunikation einzubinden.

Wie den Unternehmen ein erfolgreicher Einstieg ins Social Web gelingt und wie Sie davon profitieren, erfahren Sie in unseren Workshops. Ziel ist hier, den Teilnehmern die Möglichkeiten und Gefahren im Umgang mit den sozialen Netzwerken aufzuzeigen und einen Überblick über die verschiedenen Kanäle, Möglichkeiten und Anwendungsbeispiele zu geben.

TAG 1 | GRUNDLAGEN-SEMINAR
INHALTE:

- Vermittlung von Basis und Hintergrundwissen
- Definition & Begriffserklärungen
- Überblick Social Media
- Bedeutung von Bewertungsplattformen
- Monitoring & Krisenmanagement
- Aktuelle Entwicklungen
- Redaktionsplan

TAG 2 | AUFBAU-SEMINAR
INHALTE:

- Optimierung des Social Media-Auftritts
- Facebook-Marketing
- Targeting/Zielgruppenselektion
- Aktuelle Rechtslage
- Tipps & Tricks rund um das Thema Bewegtbild
- Best Practice-Beispiele

ZIELGRUPPE: Entscheider und Führungskräfte im Bereich Marketing und Vertrieb

WANN UND WO?
14.04. - 15.04.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS:
€ 905,– zzgl. gesetzlicher MwSt. (2 Tage)
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 815,– zzgl. gesetzlicher MwSt. (2 Tage)

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Der Preis ist heiß
- Marketing-Workshop
- Stimmt die Kasse?

ONLINE & SOCIAL MEDIA-MARKETING

SOCIAL MEDIA: GRUNDLAGEN KENNEN UND GEKONNT EINSETZEN

MÜNCHEN

TRAINER
Markus A. Michels

Die ganze Welt des Web 2.0 an einem Tag – hier erfahren Sie alles Wichtige: Von der perfekten Umsetzung Ihrer Homepage über die Maximierung Ihrer Eigenbuchungen bis hin zur Optimierung Ihrer Social Media-Präsenzen auf Facebook & Co.

DIE HOMEPAGE – IHRE HEIMAT IM NETZ!

- Was macht erfolgreiche Webseiten im Gastgewerbe aus?
- Wie kann ich die Eigenbuchungen maximieren?
- Best Practice Beispiele aus Hotellerie und Gastronomie
- Welche rechtlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten?
- Praxistipps zur laufenden Pflege und Erfolgsmessung
- Wie funktioniert Suchmaschinenoptimierung und was ist zu tun?

DAS ADWORDS 1 × 1 – ERFOLGREICH WERBEN AUF GOOGLE!

- Wie ist der Aufbau und die Funktionsweise von AdWords?
- Welche Möglichkeiten der Anzeigenschaltung gibt es?
- Was sind die wichtigsten Erfolgsfaktoren von AdWords?
- Wie finde ich die besten Keywords für meine Anzeigen?
- Tipps für die praktische Umsetzung von Kampagnen

SOCIAL MEDIA GRUNDLAGEN – GÄSTEDIALOG AUF AUGENHÖHE!

- Welche Chancen und Risiken bieten sich durch Social Media?
- Twitter, YouTube & Co. – welche Plattform ist für das Gastgewerbe die richtige?
- Praxistipps zum Aufbau erfolgreicher Social Media-Präsenzen
- Welche rechtlichen Aspekte sind zu beachten?

SCHWERPUNKT FACEBOOK – AUS VIRTUELLEN FANS ECHTE GÄSTE MACHEN!

- Was macht eine erfolgreiche Fanpage aus?
- Mit welchen Inhalten & Aktionen begeistere ich meine Fans?
- Wie plane und erstelle ich Inhalte auf Facebook?
- Welche Werbearten gibt es auf Facebook und wie kann ich mein Budget optimal einsetzen?
- Tipps & Tricks für den Aufbau der ersten 1000 Fans
- Community Management – über den richtigen Umgang mit Fans und Kritikern

EXKURS INSTAGRAM – PFLICHT ODER KÜR?

- Wie funktioniert Instagram?
- Was sind die Besonderheiten im Vergleich zu Facebook?
- Wie können Hotellerie und Gastronomie Instagram am besten für sich nutzen?
- Praxisbeispiele & Tipps für erfolgreiches Instagram-Marketing

KEIN LAPTOP ERFORDERLICH!

ZIELGRUPPE: (Online-) Marketingverantwortliche in Gastronomie & Hotellerie mit Internetkenntnissen eines normalen Anwenders

WANN UND WO?
08.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 bis 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Marketing-Workshop
- Facebook und Instagram
- DSGVO – Was ist zu tun?

MITARBEITER & MOTIVATION

TAG 1

TRAINERIN
Anke von Skerst

MITARBEITERFÜHRUNG – PERSONALWESEN TEIL I FÜHRUNG IM WANDEL

WUB

MÜNCHEN

REKRUTIERUNG DER MITARBEITER

DEM FACHKRÄFTEMANGEL EIN SCHNIPPCHEN SCHLAGEN

Neue Märkte, veränderte Verhaltensweisen junger Menschen, andere Medien – wer heute neue Mitarbeiter sucht, denkt idealerweise schon vor der Ausschreibung um. Denn Anzeigen in Zeitungen waren gestern, ebenso eine Flut von Bewerbern. Heute wirbt man um die Besten.

INHALTE:

- Daten und Fakten
- Die neue Generation
- Eigene Darstellung des Betriebes
- Neue Medien
- Effektive Rhetorik
- Worauf kommt es an?
- Mehrwert bieten
- Bewerbungsverfahren: Neue Wege finden, um Mitarbeiter zu binden

TAG 2

TRAINERIN
Ingrid Dietl

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE I

Welche Rolle im Führungsalltag spielen Werte, Unternehmenskultur, Visionen und Ziele? Wie wichtig sind natürliche Autorität und authentisches Auftreten als Führungskraft? Antworten auf diese Fragen erarbeiten wir in diesem Training.

Sie erfahren grundlegende Erfolgsfaktoren der Führung und entdecken für sich Möglichkeiten, Ihre Persönlichkeit als Führungskraft weiter zu entwickeln. Sie lernen Wege kennen, Mitarbeiter für Aufgaben und verantwortungsvolles Handeln zu motivieren. Sie üben an Gesprächssituationen aus dem Führungsalltag und Sie erhalten Tipps und Verhaltenshilfen für die Praxis.

INHALTE:

- Die Kraft von Werten, Unternehmenskultur, Visionen und Zielen
- Natürliche Autorität – authentisch als Führungskraft
- Die Stimmung macht's – wertschätzender Umgang und Freude im Team
- Information und Kommunikation – Dos & Don'ts im Führungsalltag
- Zielorientiert führen – motivierend Aufgaben übertragen und delegieren

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

ZIELGRUPPE: Führungskräfte, angehende Führungskräfte, Assistenten, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief"

WANN UND WO?
08.03. - 09.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 540,– zzgl. gesetzlicher MwSt.* inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 460,– zzgl. gesetzlicher MwSt.*

* Auch jeweils als Tagesseminar einzeln buchbar
pro Tag € 270,– / DEHOGA-Mitgliedspreis € 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Mitarbeiterführung Teil II
- Führungs-Akademie Module I - III
- Persönlichkeitsentwicklung Teil I und II

TAG 1

TRAINERIN
Susanne Droux

MITARBEITERFÜHRUNG – PERSONALWESEN TEIL II

WUB MÜNCHEN

WEGE ZUR LANGFRISTIGEN NACHWUCHSSICHERUNG

DAS A-Z DER AUSBILDUNG

Ein umfassender Leitfaden über die zeitgemäße Aus- und Weiterbildung von A-Z zur langfristigen Nachwuchssicherung.

Von der Akquise geeigneter Auszubildender über zielgerichtete Schnuppertage, Einstellung, Motivation, Mitarbeitergespräche und strukturierte Führung von Auszubildenden mit dem Ziel, diese zur erfolgreichen Abschlussprüfung zu begleiten sowie nachhaltig an den eigenen Betrieb und die Branche zu binden. Es werden umfassende Vorlagen und Materialien zur Verfügung gestellt.

INHALTE:

- Suche & Rekrutierung von Auszubildenden
- Ablauf einer wertschätzenden Ausbildung
- Berufsbildungsgesetz BBiG als rechtliche Grundlage der Ausbildung
- Motivation und Umgang mit Auszubildenden
- Praktische Übungen

ZIELGRUPPE:

Ausbilder, Personalverantwortliche, Führungskräfte, Teilnehmer am „Bayrischen Wirte- und Unternehmerbrief“

TAG 2

TRAINERIN
Alexandra Huber

DAS ARBEITSRECHT IN DER PRAXIS

RECHTLICHES BASISWISSEN FÜR ARBEITGEBER

In diesem Seminar werden Hoteliers, Gastronomen und Führungskräften die wichtigsten arbeitsrechtlichen Vorschriften vermittelt, welche im täglichen Umgang mit Mitarbeitern relevant sind.

Erfahren Sie die Rechte und Pflichten aus Arbeitgeber- und Arbeitnehmersicht. Anhand eines Musterarbeitsvertrages werden die Inhalte sowie die Eckpunkte eines Arbeitsverhältnisses beleuchtet. Von der Vorbereitung bis zur endgültigen Beendigung eines Arbeitsverhältnisses werden praktische Beispiele anschaulich erklärt. Auf Ausbildungsverhältnisse sowie befristete Arbeitsverhältnisse wird insbesondere eingegangen und mit zahlreichen Mustern und Tipps aus der Praxis erhalten Sie ein nützliches Werkzeug für das Tagesgeschäft.

INHALTE:

- Rechte und Pflichten des Arbeitgebers:
  - Arbeitsentgelt, Urlaub, Jugendarbeitsschutz, Zeugnis, Mutterschutz
- Rechte und Pflichten des Arbeitnehmers:
  - Erbringung von Arbeitsleistung, Sorgfaltspflichten
- Vom Arbeitsvertrag bis zur Kündigung:
  - Vorstellungsgespräch, allgemeines Gleichbehandlungsgesetz, Besprechung eines Musterarbeitsvertrages
  - Abmahnung, ordentliche und außerordentliche Kündigung, Aufhebungsvertrag, befristetes Arbeitsverhältnis, Ausbildungsverhältnis, Teilzeit

ZIELGRUPPE:

Gastronomen und Hoteliers (Arbeitgeber), Teilnehmer am „Bayrischen Wirte- und Unternehmerbrief“

TAG 3

TRAINERIN
Ingrid Dietl

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

WIRKUNGSVOLL KOMMUNIZIEREN & POTENZIALE ENTWICKELN

Sie lernen die wichtigsten Werkzeuge erfolgreicher und zielführender Kommunikation als Führungskraft kennen.

Anhand einer Persönlichkeitsanalyse erarbeiten Sie Ihre Stärken und Potenziale und entdecken Ihre individuellen Entwicklungschancen als Führungskraft. Im Training werden Gesprächssituationen aus dem Führungsalltag geübt, es gibt Tipps und Verhaltenshilfen für die Praxis. Sie lernen die Menschen in Ihrem Umfeld einzuschätzen und erfolgreich mit ihnen umzugehen. Sie gewinnen an Sicherheit im Umgang mit ihrem Team sowie der Führungsmannschaft und entwickeln Ihre Kompetenz als starke Führungspersönlichkeit weiter.

INHALTE:

- Basics Kommunikation – Führungskraft als kommunikative Persönlichkeit
- Zielführend und klar kommunizieren
- Merkmale erfolgreicher Feedbackkultur
- Anerkennung & Kritik üben – Wie sag‘ ich‘s?
- Kräfte und Potenziale entdecken und weiterentwickeln mit der Persönlichkeitsprofilanalyse (inklusive Auswertung)
- Wirkungsvoller Umgang mit Mitarbeitern im Führungsalltag

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

ZIELGRUPPE: Führungskräfte, angehende Führungskräfte, Assistenten, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief“

WANN UND WO?
17.05. – 19.05.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 765,– zzgl. gesetzlicher MwSt.* inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 650,– zzgl. gesetzlicher MwSt.*

* Auch jeweils als Tagesseminar einzeln buchbar:
pro Tag € 270,–/DEHOGA Mitgliedspreis € 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Marketing Workshop
- Führungs-Akademie I - III
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland

TRAINERIN
Birgit Becker

ZEIT-/SELBSTMANAGEMENT

MÜNCHEN

AUF DEM WEG ZU MEHR EFFIZIENZ UND ZUFRIEDENHEIT

Es stürzt mal wieder alles auf einmal auf einen ein? Aufgaben werden immer mehr, vollständige Erledigungen immer weniger? Kennen Sie das? Wer oder was ist wann der/die/das Nächste? Mit Hilfe von Techniken entwickeln wir Lösungen für alltägliche Herausforderungen rund um das Thema Zeit und Organisation.

INHALTE:

- Zeitmanagement – geht das überhaupt?
- Wesentliche Merkmale des Selbstmanagements
- ALPEN-Methode
- Prioritäten setzen
- Multitasking – eine weibliche Fähigkeit?
- Delegieren, aber richtig
- Zeitfresser identifizieren und eliminieren
- Prokrastination ist heilbar
- Im Alltag:
  - Arbeitsplatz strukturieren
  - Arbeitszeit managen
  - Selbstmotivation

ZIELGRUPPE: Für alle Mitarbeiter

WANN UND WO?
07.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
14.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Power Briefing – die initiative Methode für Teamkommunikation
- Wertschätzung durch Wertschöpfung
- Marketing-Workshop

SCHLAGFERTIGKEIT KANN MAN LERNEN

MÜNCHEN

TRAINERIN
Anke von Skerst

JETZT HAB ICH'S IHM ABER GEGEBEN – UND GLEICHZEITIG DIE BEZIEHUNG VERBESSERT

In vielen beruflichen und privaten Situationen ist man hinterher oft schlauer als währenddessen: Eigene Blockaden verhindern das Finden der passenden Worte, um den negativen Austausch mit anderen abzuschwächen oder gar nicht erst entstehen zu lassen.

In diesem Seminar geht es um die eigenen Einstellungen, die Hemmnisse und Ängste mit sich bringen und um ein verändertes bewusstes Auftreten und Techniken, die in unangenehmen Situationen ihre Position entscheidend verbessern.

SEMINARZIELE:

- Sie überdenken ihre Einstellungen und inneren Glaubenssätze
- Sie definieren Ziele für den Austausch mit anderen und Grenzen, die nicht überschritten werden dürfen
- Sie lernen effektive Techniken der Haltung, Körpersprache und Rhetorik kennen
- Sie verstehen, Angriffen mit Fragen und Wortwitz zu begegnen

INHALTE:

- Sinn und Zweck von Schlagfertigkeit
- Hinderliches - eigene Blockaden und Denkmuster
- der innere Aufprallschutz - eine Frage der Einstellung
- Körpersprache - Haltung, Gestik, Mimik
- leichte Techniken - Nullsätze, Fertigsätze, Zurückweisungen
- Übersetzertechnik - charmante, böse und diplomatische Reaktionen
- Humor - paradoxe Intervention
- besondere Situationen - wütende und feindselige Gegenüber

ZIELGRUPPE: Für alle Mitarbeiter

WANN UND WO?
15.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Die Kunst der heiteren Gelassenheit
- Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Teil I - II
- Instagram

TRAINERIN
Edith Roebers

SERVICE-FEUERWERK

MÜNCHEN

MITARBEITER/INNEN MOTIVIEREN UND EIN SERVICEFEUERWERK ZÜNDEN

Wahrnehmung der Gäste entsteht auch dann, wenn Sie bewusst nichts dafür tun.

In diesem Seminar werden Sie zum Gestalter Ihrer eigenen Service-Kultur. Gemeinsam bauen wir ein stabiles Fundament für eine dynamische Service-Kultur in Ihrem Unternehmen: Ihre Vision, Mission und Werte. Außerdem erhalten Sie 10 kraftvolle Service Tools für Unternehmer.

INHALTE:

- Vertrauen ist eine Entscheidung
- Fehlerkultur
- Erfolge feiern
- Lernen vom Mitbewerber
- Am Ball bleiben
- Der Wert Ihrer Gäste
- Stärken & Schwächen
- Eine andere Sprache sprechen
- Jeder ist wichtig
- Immer lernen und wachsen

SPEZIELLER SERVICE NACH DEM WORKSHOP
Mini Coaching Session als Follow-Up am Telefon (ca. 15 Min) als Unterstützung für Ihren persönlichen Service-Kult.

ZIELGRUPPE: Führungskräfte im Bereich Gastronomie und Hotellerie

WANN UND WO?
10.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg
- Qualitäts- und Konfliktmanagement
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland

WEB-SEMINARE
ZU AKTUELLEN THEMEN

Termine online unter
www.btg-service.de/
web-seminare

KREATIV UNGEHORSAM – STRATEGIE COACHING

MÜNCHEN

TRAINER
Hans-Jürgen Hartauer

DER HANDEL IM WANDEL – PRODUKTE LAUFEN SYNCHRON

Dieses Strategie Coaching zeigt Ihnen, auf was es in Zukunft ankommt, um einen erfolgreichen Betrieb zu führen oder neu zu formen. Egal, ob Sie bereits ein Hotel oder ein Restaurant führen, einen Anbau oder ein Neuprojekt planen, in diesem Strategie Coaching denken wir neu und kreativ, um für die Zukunft vorbereitet zu sein.

Was soll ein BMW können, was ein Mercedes nicht kann? So sprechen wir „VOM PRODUKTNUTZEN HIN ZUM EMOTIONSNUTZEN".

Kaufte die analoge Gesellschaft noch Materie, so kauft sich die digitale Gesellschaft „Spirit" und „Möglichkeiten". Somit hat sich der Tourismus vom „DESTINATIONS-TOURISMUS" zum „NEIGUNGSTOURISMUS" entwickelt. Oder würden Sie heute noch jemandem erzählen, dass Sie in Bayern Urlaub machten? Wohl kaum, Sie erzählen von Yogatreatments, Rafting Touren oder von der White Pearl (Event in Saalbach). Das hat radikale Auswirkungen auf das Business. Wir sprechen noch von einer Rezeption und von Rezeptionisten. In der Regel weiß ein Rezeptionist, wie lange die Sauna geöffnet hat, wie lange es Frühstück gibt und wie hoch die Kurtaxe ist, aber fragen Sie mal nach den neuesten Freizeit-Highlights in der Gegend, warten Sie hier vergebens auf eine inspirierende Antwort. 80 % der heutigen Schulanfänger werden einen Beruf ausüben, den es heute noch nicht gibt. So wird der Rezeptionist zum Freizeit-Designer und die Rezeption wird zum 360 Grad Freizeit Design Center.

INHALTE:

- Die neuen Werte sind Lust, Intelligenz und Leben.
- Über Jahrzehnte waren Urlaub und essen gehen ein Erleichterungs-Ritual, das uns die Schwere und Härte des Lebens leichter ertragen ließ.
- Der Paradigmenwechsel (Werte-Wandel) hat zu einer neuen Einstellung zum Leben geführt – nicht mehr Leiden und Last, sondern Leben und Lust sind die Motivationen und Motoren unseres Daseins.
- Vom Produktnutzen zum Emotionsnutzen
- Von der Destination zur Neigung. Was bedeutet das für den Tourismus und für die Gastronomie und Hotellerie?
- Man gewinnt den Wettbewerb, wenn man ihn verlässt!
- Alles bewegt sich von der Materie hin zum Spirit.

ZIELGRUPPE: Für alle Mitarbeiter mit Gästekontakt (Restaurant, Front Office, Bar, Tourismus)

WANN UND WO?
10.05.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Englisch mit Gästen Part I + II
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- WOW! Service mit Herz & Leidenschaft

TRAINER
Hans-Jürgen Hartauer

POWER BRIEFING

MÜNCHEN

DIE INTUITIVE METHODE FÜR MOTIVATION & TEAM KOMMUNIKATION

Der Bestseller in der Team Motivation. Viele Firmen, Hotels, Restaurants und Dienstleistungsunternehmen setzen auf dieses einmalige Tool. Geeignet für alle Führungskräfte vom Restaurant, Front Office, Bar, Küche, Housekeeping ...

WINNERS HAVE PARTIES, LOSERS HAVE MEETINGS

Das Power Briefing ist eine der innovativsten Methoden, um Mitarbeiter bzw. ganze Teams in drei Minuten pro Tag zu Höchstleistungen zu führen.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Briefings ist Power Briefing interaktiv und macht allen Beteiligten riesen Spaß, was den unglaublichen Lernerfolg garantiert.

Power Briefing fordert und fördert in einer modernen Sprache mit System.

INHALTE:

- Wie motiviere ich mein Team?
- Wie schärfe ich die Sinne und die Verkaufsaktivität?
- Wie entfache ich Teamgeist?
- Wie vermittle ich Dinge, die verbesserungswürdig sind, ohne das Team zu demotivieren?
- Die Kommunikation ist das A und O im 21. Jahrhundert.
- Wie integriere ich schnell und effizient neue Mitarbeiter?
- Eine neue Generation an Mitarbeitern will modern und interaktiv geführt werden.
- Wie organisiere ich ein Power Briefing (wer, wann, wie, was ...)?
- Gerade in der Zeit, in der gute Mitarbeiter rar sind, ist die Führung und Motivation ein zentrales Thema.

ZIELGRUPPE: Für alle Führungskräfte und Schichtleiter mit Gästekontakt (Restaurant, Front Office, Bar, Tourismus)

WANN UND WO?
12.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- WOW- Effekte & Verblüffungsmomente schaffen
- Future Service Sells
- Aktiv verkaufen – Bedürfnisse wecken und begeistern

ZIELFÜHREND KOMMUNIZIEREN

MÜNCHEN

TRAINERIN
Birgit Becker

... HEISST AUCH: REIBUNGSVERLUSTE MINIMIEREN, ZEIT SPAREN UND DEMOTIVATION ELIMINIEREN

Steigende Kunden-Erwartungen, forderungsgetriebene Partner-Kommunikation, höherer Zeitdruck und die zunehmende Nutzung digitaler Kanäle - gerade die ohne Blickkontakt zum Gegenüber- stellen Herausforderungen dar, die eigene Energie und zeitliche – schlimmstenfalls auch monetäre – Ressourcen binden und schnell zu Unzufriedenheit, manchmal auch „nur“ zu Unsicherheit führen.

Gerade im Tourismus ermöglicht ein sicherer Umgang mit Einwänden und die geschickte Gesprächsführung in herausfordernden Gesprächssituationen, wie z.B. bei Preisverhandlungen oder der Beschwerdebearbeitung, selbstbewusst und verantwortlich zu agieren sowie Zeit zu sparen, ohne Kundenloyalität und eigene Motivation einzubüßen.

Seminarziel ist es, sich vermeidbarer Fettnäpfchen bewusst zu werden und Strategien anzueignen, solche künftig zu umgehen. Sich sicherer im Spannungsfeld zwischen Gäste-/Kunden-/Kollegen-/Partnererwartungen und den eigenen/betrieblichen Bedürfnissen zu bewegen.

Bauen Sie hier Ihre Lösungskompetenz aus.

INHALTE:

- Basiswissen zielführende Kommunikation
- Deal or no-deal: Verhandlungssicherheit gewinnen ohne Sympathie zu verlieren
- Einwände von Vorwänden unterscheiden
- Lösungen haben. Und sie verkaufen.
- Wenn nötig: zuvorkommend! Nein sagen

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter und Führungskräfte, die zielführender kommunizieren wollen

WANN UND WO?
15.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Führungsakademie Teil I - III
- Kreativ ungehorsam
- Wertschätzung durch Wertschöpfung

TRAINERIN
Ingrid Dietl

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE TEIL I

MÜNCHEN

ZUKUNFTSFÄHIGE FÜHRUNGSKULTUR SCHAFFEN

PERSÖNLICHKEITEN STÄRKEN UND POTENZIALE FREISETZEN ALS FÜHRUNGSKRAFT

Wie können Vision, Werte, Unternehmenskultur und Ziele im Betrieb effektiv als kraftvolle Erfolgshebel genutzt werden? Wie wichtig ist der Mensch mit seiner Persönlichkeit, seinen Werten und wie gelingt es, die ungenutzten Potenziale der Mitarbeiter freizusetzen? Antworten auf diese Fragen und wie Sie herausfordernde Führungsaufgaben meistern, erleben Sie in diesem Seminar.

Es erwarten Sie wertvolle Impulse, interaktives Erarbeiten und Experimentieren mit Situationen aus der Praxis. So entdecken Sie, wie Sie vorhandene Ressourcen ideal nutzen, wie Sie als individuelle Führungskraft Mitarbeiter binden, neue für sich gewinnen und wie Sie Veränderungsprozesse wirkungsvoll anstoßen.

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

INHALTE:

- Wie gelingt es, die Kraft von Werten, Unternehmenskultur, Visionen und Zielen zur effektiven Unternehmens- und Mitarbeiterführung zu nutzen?
- Wie führe ich als Persönlichkeit authentisch und wertschätzend?
- Stimmung, Leidenschaft und Freude im Team – Beziehungsqualität und Mitarbeiterkultur, die Kräfte freisetzt.
- Wie schaffe ich es, das Verantwortungsbewusstsein der Mitarbeiter zu steigern und ihr persönliches Wachstum individuell zu fördern?

Wie gehe ich's jetzt an? Die größte Herausforderung bleibt, die vielen Ideen und Impulse des Seminares im Betrieb umzusetzen. Gern unterstützen wir Sie persönlich und begleiten Sie bei Ihren Wachstums- und Entwicklungsschritten.

WEITERE BEGLEITUNG ZUR ERFOLGREICHEN UMSETZUNG IM BETRIEB:

› Persönliche Gespräche, Coaching oder Workshop- zur Umsetzung weiterer Entwicklungsschritte von betriebsinternen Erfolgsprozessen und persönlichem Wachstum.

(online per Videozoom, persönlich vor Ort oder im individuellen Workshop)

ZIELGRUPPE: Führungskräfte, angehende Führungskräfte, Assistenten, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief"

WANN UND WO?
06.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 370,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 330,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

› Mitarbeiterführung Teil I - II

› Führungs-Akademie Teil I - III

› Generation Y und Z – Pragmatische und zielorientierte Führung

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE TEIL II

MÜNCHEN

TRAINERIN
Ingrid Dietl

WIRKUNGSVOLL FÜHREN & POTENZIALE FREISETZEN

FÜHRUNGSKRAFT ALS KOMMUNIKATIVE PERSÖNLICHKEIT

Kennen Sie die wichtigsten Werkzeuge erfolgreicher und zielführender Kommunikation als Führungskraft? In diesem interaktiven Training lernen Sie die entscheidenden Faktoren wirkungsvoller Kommunikation als Führungskraft. Anhand einer Persönlichkeitsanalyse erarbeiten Sie Ihre Stärken und Potenziale und entdecken Ihre individuellen Entwicklungschancen als Führungskraft.

Im Training üben Sie an Gesprächssituationen aus dem Führungsalltag und erhalten wertvolle Impulse, Tipps und Verhaltenshilfen für die Praxis. Sie lernen die Menschen in Ihrem Umfeld einzuschätzen und erfolgreich mit ihnen umzugehen. Sie gewinnen an Sicherheit im Umgang mit Ihrem Team und entwickeln Ihre Kompetenz als starke Führungspersönlichkeit weiter.

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

INHALTE:

- Basics Kommunikation – Führungskraft als kommunikative Persönlichkeit?
- Wie kommuniziere ich zielführend, klar und wirkungsvoll?
- Wie schaffe ich im Team eine wertschätzende Feedbackkultur?
- Anerkennung & Kritik üben – Wie sag' ich's?
- Kräfte und Potenziale entdecken und weiterentwickeln mit der Persönlichkeitsprofilanalyse (inklusive Auswertung)
- Wie aktiviere ich Mitarbeiter zu Verantwortung und Bestleistung?

Wie gehe ich's jetzt an? Die größte Herausforderung bleibt, die vielen Ideen und Impulse des Seminares im Betrieb umzusetzen. Gern unterstützen wir Sie persönlich und begleiten Sie bei Ihren Wachstums- und Entwicklungsschritten.

WEITERE BEGLEITUNG ZUR ERFOLGREICHEN UMSETZUNG IM BETRIEB:

› Persönliche Gespräche, Coaching oder Workshop- zur Umsetzung weiterer Entwicklungsschritte von betriebsinternen Erfolgsprozessen und persönlichem Wachstum.

(online per Videozoom, persönlich vor Ort oder im individuellen Workshop)

ZIELGRUPPE: Führungskräfte, angehende Führungskräfte, Assistenten, Teilnehmer am „Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief"

WANN UND WO?
03.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 370,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA MITGLIEDSPREIS:
€ 350,– zzgl. gesetzlicher MwSt..

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

› Kreativ ungehorsam

› Power Briefing

› Wow-Effekte & Verblüffungsmomente schaffen

TRAINERIN
Ingrid Dietl

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG – PRAXIS-BOOSTER

MÜNCHEN

INTENSIVIERUNG – AUSTAUSCH – IMPULSE – TIPPS – UMSETZUNGSHILFE – NEWS

In den vergangenen Seminaren erhielten Sie viele Impulse, Wissenswertes und haben wertvolle Erkenntnisse gewonnen. Wie ist Ihnen die Umsetzung und Entwicklung gelungen? Konnten Sie Ihre Vorhaben angehen? Sind Fragen entstanden und welche Hürden gab es zu überwinden? Die größte Herausforderung nach einem Seminar ist oft, die vielen Ideen und Erkenntnisse persönlich für sich und im Betrieb umzusetzen.

Mit diesem Praxisworkshop wollen wir Ihnen helfen, Ihre Wachstums- und Entwicklungsthemen aufzugreifen, sich neu auszurichten, Sie unterstützen und Sie bei Ihren weiteren Schritten stärken, damit Sie Ihre Ziele und Vorhaben sinnstiftend und wirkungsvoll umsetzen können. Sie erarbeiten individuelle Lösungen zur Umsetzung. Neben dem wertvollen Erfahrungsaustausch gewinnen Sie Umsetzungsideen, nötiges Handwerkszeug und frische Energie, um Ihre Herausforderungen anzugehen.

INHALTE:

- Auffrischung und Update zu den Seminarthemen Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte I – II
- Erfahrungsaustausch und Entwicklungsschritte reflektieren
- Entwicklungspotenziale freisetzen
- Erarbeiten von Lösungen durch Teilnehmer unter professioneller Anleitung für schwierige Situationen
- Üben an konkreten Fallbeispielen
- Tipps, Unterstützung und Begleitung für individuelle Herausforderungen
- Impulse aus der Mentaltoolbox – Veränderungen erfolgreich meistern

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

ZIELGRUPPE: Teilnehmer der Seminare Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte I + II, Unternehmer, Führungskräfte und angehende Führungskräfte

WANN UND WO?
30.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Future Service Sells
- Online Vertrieb und Marketing
- Qualität- und Konfliktmanagement

MITARBEITERKOMMUNIKATION – DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

MÜNCHEN

VERSTEHEN UND VERSTANDEN WERDEN

TRAINER
Christian Zwarg

In diesem Seminar lernen Sie ihren eigenen Führungsstil kennen, die Möglichkeit zwischen verschiedenen Stilen zu wechseln und die Kernbereiche der Führungskompetenz. Sie erarbeiten Methoden, um ihre Mitarbeiter selbst zu schulen und stetig zu verbessern. Weiterhin erlangen Sie Möglichkeiten zur strukturierten Kommunikation mit Ihrem Team, von dem der gesamte Betrieb profitiert. Professionell kommunizieren, professionell arbeiten – erfolgreich sein.

1.PROFESSIONELLE FÜHRUNGSTECHNIKEN

- Führungsarten
- Die 10 wichtigsten Führungsgrundsätze
- Kernbereiche der Führungskompetenz

2. ÜBER DIE WICHTIGKEIT EINWANDFREIER KOMMUNIKATION

- Feedback professionell geben und erhalten
- Vorteile von dokumentierten Arbeitsabläufen
- Vorteile eines Einarbeitungsplans

3. STRUKTURIERTE TEAMKOMMUNIKATION

- Organisationsinstrumente
- Planen und Durchführen von Teambesprechungen
- Erstellen von Actionplänen

INHALTE:

- Mitarbeiterführung
- Mitarbeiterschulungen selbst durchführen
- Mitarbeitermeeting planen und organisieren
- Service- bzw. Küchenbriefing

ZIELGRUPPE: F&B Management, Betriebsleiter, Küchenchef, Restaurantleiter

WANN UND WO?
17.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Power Briefing – die initiative Methode für Teamkommunikation
- Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Teil I - II
- Instagram

TRAINERIN
Anke von Skerst

HILARITAS – DIE KUNST DER HEITEREN GELASSENHEIT

MÜNCHEN

Mit einer heiteren Gelassenheit (Hilaritas) ändert sich nicht nur die Perspektive auf Probleme, sondern auch die eigene Leistungsfähigkeit wächst durch die Kombination aus Lebensfreude, Leichtigkeit und Hingabe.

Der Mitarbeiter, der ein Gefühl von Hilaritas schenkt, steckt an und hilft, denn allein durch diese Art der Anwesenheit schafft er eine entspannte und lebenswerte Atmosphäre. Dazu genügt am Anfang oftmals ein Lächeln.

Hilaritas ist das Gefühl, eine Dienstleistung oder Hilfe zu geben, ohne dabei zu wirken, als wäre es eine lästige Arbeit.

Hilaritas bedeutet, freundlich, zuvorkommend und hilfsbereit gegenüber Gästen und Kollegen zu sein, auch und besonders in herausfordernden Situationen.

Hilaritas ist die Summe aller positiven Gefühle, die meine Energie beim Anderen auslöst.

INHALTE:
- Selbstannahme
- Sinn erleben
- Stress neu bewerten lernen
- in der Gegenwart ankommen
- Positiv Denken
- Negatives anders beleuchten
- humorvoll mit dem Leben umgehen

SEMINARZIELE:
- Sie lernen, sich selbst anzunehmen und dann ein Stück weit von sich selbst zu distanzieren
- Sie entdecken Wege, Aufgaben einen tieferen Sinn zu geben
- Sie finden Anregungen zu positivem Denken
- Sie erfahren andere Möglichkeiten, Stress und Druck zu begegnen

ZIELGRUPPE: Für alle Führungskräfte und Mitarbeiter der Hotellerie und Gastronomie

WANN UND WO?
12.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Englisch mit Gästen Part I - II
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- Servicefeuerwerk

QUALITÄTS- UND KONFLIKTMANAGEMENT

WUB AUGSBURG MÜNCHEN

TRAINER
Jürgen Frankholz

QUALITÄT STEIGERN UND KONFLIKTE KOMPETENT MEISTERN

Ständig finden wir uns in Konfliktsituationen wieder – mit Gästen, mit Mitarbeitern, mit Lieferanten und Kunden. Aber auch zu Hause und im privaten Umfeld ist eine Meinungsverschiedenheit oder ein Streit alltäglich.

Mit Hilfe des Denkansatzes der Mediation analysieren wir gemeinsam Konflikte und erarbeiten Möglichkeiten, Lösungen zu finden. Wir erforschen Ursachen von Konflikten, lernen mit einfachen „Werkzeugen“ den wahren Hintergrund des Konfliktes kennen und wir richten den Blick der Konfliktparteien nach „vorne“ – hin zu einer Lösung. Gehen wir gemeinsam auf eine Forschungsreise. Es gibt viel zu entdecken hinter den „Konfliktgebirgen“!

INHALTE:
- von Positionen zu Interessen
- mit gemeinsamen Interessen kreative Lösungen finden
- die Win-Win Lösung anstreben
- konstruktiv streiten
- Gelassenheit und Souveränität aktivieren
- die „innere Haltung“ kennen lernen
- Streitkeulen vermeiden
- deeskalieren

DAS SEMINAR IST AUF 12 TEILNEHMER BEGRENZT.

ZIELGRUPPE: Führungskräfte, leitende Angestellte, angehende Führungskräfte, Teilnehmer am „Bayrischen Wirte- und Unternehmerbrief“

WANN UND WO?
19.04.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
21.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
11.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

15.07.2021 I Augsburg
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Zeit-/Selbstmanagement
- Erfolgsfaktor Feedback- / Beschwerdemanagement
- Power Briefing

TRAINER
Michael Bayer

GENERATION Y UND Z

MÜNCHEN

PRAGMATISCHE UND ZIELORIENTIERTE FÜHRUNG

Die Generationen Y und Z haben ihre eigene Erwartungshaltung hinsichtlich Mitarbeiterführung, die oftmals von einer (oft wenig) älteren Führungskraft nicht verstanden wird. Das kann zu Missverständnissen und Demotivation auf beiden Seiten führen. In unserem Seminar betrachten wir die Erwartungshaltung der Generation Y und Z und erarbeiten eine vertrauensvolle und wertschätzende Basis für eine Zusammenarbeit mit Gestaltungsspielraum.

INHALTE:

- Abschied von Macht und Befehlsgewalt zu Gestaltungspielräumen
- Haben die hierarchischen Strukturen ausgedient?
- Was die Generation Y von ihren Vorgesetzten erwartet
- Generation Y – Zielorientiert und pragmatisch, aber auch effizient?
- Ziel- und Wertesystem
- Denken gegen die Regel – wie verhalten wir uns mit Kontrollinstrumenten?
- Kommunikation mit der Generation Y nur noch non-verbal?
- Entfaltung und Förderung von Kommunikationsverhalten der Generation Y

ZIELGRUPPE: Inhaber, Unternehmer, Direktoren, Geschäftsführer, Führungskräfte mit Personalverantwortung

WANN UND WO?
28.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Prozessoptimierung i der Dienstleistung
- Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte
- Power Briefing – die initiative Methode für Teamkommunikation

FÜHRUNGS-AKADEMIE IN MEHREREN MODULEN

MÜNCHEN

TRAINER
Bernhard Patter

PRAXIS, PRAXIS, PRAXIS – 15 TYPISCHE FÜHRUNGS-SITUATIONEN MIT MITARBEITERN PROFESSIONELL LÖSEN

„Der wichtigste Erfolgsfaktor eines Unternehmens ist nicht das Kapital oder die Arbeit, sondern die Führung“ REINHARD MOHN

Die Mitarbeiter-Führung hat in den letzten 15 Jahren einen großen Wandel erfahren. Durch die demografische Entwicklung und vor allem durch die Generation Y ist die Führungskraft fachlich und sozial wesentlich stärker gefordert. Auch ist ihre Fähigkeit als Change Manager mehr denn je gefragt. Aber bedeutet der Generationenkonflikt, die Veränderungen von Mitarbeiter-Motivationen und ein neues Werte-System, die Kapitulation für den Hotelier und Gastronom? Dieser Lehrgang gibt in 3 Modulen Antworten für ein zeitgemäßes Führen.

FÜHRUNGSKOMPETENZ – MODUL I AGILES FÜHREN – BIST DU BEREIT?

MEHR ZUFRIEDENHEIT, MEHR ERFOLG UND MEHR EFFIZIENZ IN DER FÜHRUNG UND IM UMGANG MIT MITARBEITERN

In diesem Modul werden die Grundlagen für eine zeitgemäße Führung erarbeitet. Gibt es den richtigen Führungsstil? Und wie kann ich meinen weiter optimieren? Und was bedeutet individuelles Führen wirklich? Das und vieles mehr werden die Teilnehmer kennenlernen und nach dem Training anwenden können.

INHALTE:

- Anforderungen an eine Führungskraft
- Unterschiedliche Führungsstile und ihre Schwerpunkte
- Selbst-Check – der eigene Führungsstil
- Erkennen eigener Führungspotenziale
- Erstellung des eigenen situativen Verhaltens-Profils
- Mitarbeiter erkennen & einschätzen
- Der richtige Umgang mit verschiedenen Generationen
- Effektiver Umgang mit anderen Menschen im Team
- Erfolgreiche Kommunikation
- Methoden zur Teamförderung
- Steigerung der Leistungsfähigkeit durch Führung

FÜHRUNGSKOMPETENZ – MODUL II
AGILES FÜHREN – SO GEHT'S!

DIE MITARBEITER-ERGEBNISSE DURCH MODERNE FÜHRUNGSTECHNIKEN LANGFRISTIG STEIGERN

Die Teilnehmer lernen die zeitgemäße Anwendung der wichtigsten Führungstechniken kennen. Sie erarbeiten ihr zukünftiges Informations- und Kommunikationsverhalten mit ihren Mitarbeitern und was es bedeutet, mit Teamspirit die Aufgaben im Dienstleistungs-Bereich erfolgreich zu meistern.

INHALTE:

- Führung und die Rolle der Führungskraft
- Der Führungsprozess
- Hauptverantwortung der Führungskraft
- Entwicklung von Führungsgrundsätzen im Unternehmen
- Die Kernbereiche der Führung
  - Kommunikation
  - Motivation
  - Delegation
  - Kontrolle
- Meetings professionell organisieren und durchführen
- Die Säulen der Kompetenz
  - Wissen
  - Können
  - Einstellung
- Praxisübungen in Gesprächssituationen mit Mitarbeitern

FÜHRUNGSKOMPETENZ – MODUL III
AGILES FÜHREN – MITARBEITER WERDEN MITDENKER

MITARBEITERGESPRÄCH – COACHING – FEEDBACK & KRITIKGESPRÄCH

In diesem Modul lernen die Teilnehmer die 3 wichtigsten Gesprächsvarianten innerhalb der Führung kennen. Sie werden auch mit den Techniken rund um das Kritikgespräch, das Mitarbeitergespräch und das Coaching vertraut gemacht und werden nach diesem Modul in der Lage sein, ihre Mitarbeiter erfolgreich weiterzuentwickeln.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE MODULE NUR IN DER ENTSPRECHENDEN REIHENFOLGE GEBUCHT WERDEN SOLLTEN.

INHALTE:

- Erfolgreiche Führung – tägliche Führungsarbeit integrieren
- Professionelle Einarbeitung von neuen Mitarbeitern
- Erstellung & Umsetzung von Einarbeitungsplänen
- Coaching von Mitarbeitern in 3 Phasen
- Das Kritik- bzw. Konfliktgespräch
- Mitarbeitergespräch – die Basis zur Weiterentwicklung & Förderung von Mitarbeitern
  - 3-Stufen Methodik beim Mitarbeitergespräch
- Die Führungsinstrumente richtig einsetzen
- Praxisübungen / Training für Einstellungsgespräche & Mitarbeitergespräche

ZIELGRUPPE: Inhaber, Direktoren und Abteilungsleiter bzw. Führungskräfte, die ihr aktuelles Führungsverhalten überprüfen oder sich aktiv auf diese komplexe Aufgabenstellung vorbereiten möchten.

WANN UND WO?

17.03 – 18.03.2021 Führungs-Kompetenz I,
12.04 – 13.04.2021 Führungs-Kompetenz II,
04.10 – 05.10.2021 Führungs-Kompetenz III,
München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 905,– zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Modul (je 2 Tage)
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 815,– zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Modul (je 2 Tage)

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- Generation Y und Z – Pragmatische und zielorientierte Führung
- Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte

FÜHRUNGS-AKADEMIE – INTENSIV- UND PRAXISTAG

MÜNCHEN

Für die Absolventen der Führungskompetenz-Trainingsreihen aus 2019 und 2020 und der laufenden Reihe im Jahr 2021.

Teilnahme möglich, wenn Führungskompetenz I und/oder II besucht wurde.

INHALTE:

- Typische schwierige Situationen (Konflikt- und Kritiksituationen) mit Mitarbeitern
- Herausarbeiten von Lösungen durch die Teilnehmer unter professioneller Anleitung für schwierige Mitarbeitergespräche/Kritikgespräche
- Üben an konkreten Fallbeispielen aus dem Hotelalltag einer Führungskraft
- Verhaltensveränderungen bei Mitarbeiter erreichen
- Eigene tatsächliche schwierige Situationen aus dem Hotelalltag
- Gruppenarbeiten, Diskussionen, Intensive Praxisübungen

ZIELGRUPPE: Inhaber, Direktoren und Abteilungsleiter bzw. Führungskräfte, die ihr aktuelles Führungsverhalten überprüfen oder sich aktiv auf diese komplexe Aufgabenstellung vorbereiten möchten.

WANN UND WO?

06.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 453,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 408,– zzgl. gesetzlicher MwSt..

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINER
Bernhard Patter

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Kreativ Ungehorsam – Strategie Coaching
- Überzeugend und souverän kommunizieren – so gelingt der Gästekontakt
- Erfolgsfaktor Feedback- / Beschwerdemanagement

SERVICE & GÄSTE

WOW!
GEHEIMNIS ECHTER KUNDENBINDUNG UND -BEGEISTERUNG

MÜNCHEN

NEUE BEGEGNUNGSQUALITÄT - ACHTSAME, VERTRAUENSBILDENDE UND BEGEISTERNDE KOMMUNIKATION MIT GÄSTEN UND KUNDEN

Wie gelingt es Gäste- und Kundenherzen zu erobern und sie nachhaltig zu berühren? Das Geheimnis liegt in der positiven Ausstrahlung als wirkungsvoller Akteur im Umgang mit dem Gast und Kunden. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer, wie Sie gewinnend, vertrauensbildend und begeisternd kommunizieren.

Erfahren Sie wie sie durch persönliche Begegnungsqualität Kunden in besonderem Maße berühren. Darüber hinaus erhalten sie inspirierende Impulse, wie sie Angebote in nachhaltige Erlebnisse schaffen.

INHALTE:

- Wie Sie wirkungsvoll kommunizieren – Körpersprache & Co
- Wie Sie mit Freude und spürbarer Leidenschaft ihre Kunden magisch anziehen
- Wie Sie WOWs schaffen - Gäste berühren, begeistern und faszinieren
- Wie Sie mit der Kraft der Empathie und achtsamer Begegnungsqualität punkten
- Wie Sie Kunden berühren, nachhaltige Erlebnisse schaffen und Ihre Produkte erlebnisorientiert in Szene setzen
- Wie aus Interessenten begeisterte Kunden, zufriedene Wiederholungstäter und Empfehler werden und wie Sie durch positive Bewertungen neue Kunden gewinnen.

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter und Führungskräfte aus Hotellerie, Gastronomie und Dienstleistung

WANN UND WO?
02.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
27.07.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINERIN
Ingrid Dietl

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Überzeugend und souverän kommunizieren – so gelingt der Gästekontakt
- Erfolgsfaktor Feedback- / Beschwerdemanagement
- Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel

TRAINERIN
Anke von Skerst

WERTSCHÖPFUNG DURCH WERTSCHÄTZUNG

MÜNCHEN

WELCHE WIRKUNG ERZEUGE ICH MIT WELCHEM VERHALTEN?

Betrachtet wird nicht das Endprodukt serviceorientierter Dienstleistungsunternehmen, sondern die Psychologie und Neurobiologie des Kunden/Gastes. Was passiert genau in der konkreten Dienstleistungssituation, welches Verhalten der Mitarbeiter löst welche Vorgänge aus und was genau sorgt dann für Kundenbindung?

Die so oft kommunizierten Servicetechniken, die man in Gastronomieschulungen oft vermittelt bekommt, sind es jedenfalls nicht. Es ist nur echte Wertschätzung, die dazu führt, dass Kunden/Gäste gebunden, eben zu Stammgästen werden, und damit die Wertschöpfung steigern. Hier erfahren Sie, wie man diese Wertschätzung lebt und auch in schwierigen Situationen vermittelt.

INHALTE:

- Verstehen der Psychologie des Kundeseins
- Wertschätzung im Kundenkontakt
- Verstehen von interaktiven Prozessen
- Verhaltensanalyse: Wie wirke ich in der Interaktion auf den anderen und was löst umgekehrt sein Verhalten bei mir aus

SEMINARZIEL:

- Sie entdecken eigene Einstellungen zu ihrer Aufgabe
- Sie reflektieren die eigene Wirkung auf andere Menschen
- Sie erkennen Störungen und Konflikte in der Kommunikation und können diese nachhaltig lösen
- Sie lernen Reaktionsweisen, die zu Kundenbindung führen und Ihnen mehr Freude an ihrer Tätigkeit vermitteln

ZIELGRUPPE: Alle Mitarbeiter im direkten Gästekontakt

WANN UND WO?
20.05.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- Generation Y und Z – Pragmatische und zielorientierte Führung
- Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte Teil I und II

TRAINERIN
Anke von Skerst

CHECK-IN: BEGEISTERN SIE IHRE GÄSTE VON ANFANG AN

MÜNCHEN

EIN GAST, DER SICH WOHLFÜHLT, KOMMT WIEDER!

SIEGERHALTUNG AM EMPFANG – KUNDENBINDUNG VOM ERSTEN MOMENT AN.
Erhält der Gast Resonanz auf seine Person, will er dieses Gefühl immer wieder haben. So entsteht Kundenbindung. Wie man diese Resonanz erzeugt, das lernen Sie in diesem Seminar.

INHALTE:

- Menschliche Grundmotive: Was aktiviert Wohlbefinden und Bereitschaft?
- Wertschätzung: Was ist das überhaupt?
- Die richtige Haltung: Eine Mischung aus Verständnis und Professionalität
- Check-in: Vorbereitung ist alles
- Nun ist er da: Den Gast willkommen heißen
- Gute Rhetorik: Worte zum Wohlfühlen
- Schwierige Menschen und Situationen: Zielführendes Verhalten

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter der Rezeption

WANN UND WO?
21.04.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
15.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Englisch mit Gästen Part I - II
- Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel
- Power Briefing – die initiative Methode für Teamkommunikation

TRAINER
Martin Gahn

WOW-EFFEKTE & VERBLÜFFUNGSMOMENTE SCHAFFEN

MÜNCHEN

KUNDENBINDENDE GASTKOMMUNIKATION

Ihr Workshop für verblüffend professionelle Gastkommunikation auf allen Ebenen! Überzeugen Sie mit den richtigen Ideen und Momenten Ihre Gäste und gewinnen Sie sie als zufriedene Stammgäste. Diverse Wow-Effekte schaffen bereits vor der Anreise ein besonderes Willkommensgefühl und verstärken es sogar noch bis nach der Abreise. Seien Sie sich bewusst, wie wertvoll Ihre Leistung ist, um die beste Bewertung und Empfehlung zu erhalten. Unser Ziel: Voller Tatendrang und mit Aufmerksamkeit den Gast zu begeistern.

Dieses Programm vermittelt Ihnen profundes Wissen über das, was Gäste suchen und wie Sie sie von Ihrem Hotel überzeugen können. Alle Abteilungen, beginnend am Empfang bis hin zum Restaurant und schließlich zu den Abteilungsleitern werden davon profitieren. Wenn Sie sich nicht um Ihre potenziellen Gäste kümmern, werden es andere tun.

INHALTE:

KOMMUNIKATION VOR ANREISE
- Professionelle, schriftliche und elektronische Korrespondenz verfassen
- Vom Angebot zur Reservierungsbestätigung
- Professionelle Telefonie / persönliche Ansprache
- Pre-Stay Nachrichten richtig gestalten
- Professionelle, schriftliche und elektronische Korrespondenz verfassen
- Vom Angebot zur Reservierungsbestätigung
- Professionelle Telefonie / persönliche Ansprache
- Pre-Stay Nachrichten richtig gestalten

KOMMUNIKATION BEI ANREISE
- Stärken & Schwächen
- Eine andere Sprache sprechen
- Jeder ist wichtig
- Immer lernen und wachsen

KOMMUNIKATION IM HAUS
- Direkte Gastansprache
- Den Gast kennenlernen
- Emotionale Bindungen schaffen
- Beschwerdemanagement während des Aufenthaltes im Hotel

KOMMUNIKATION BEI ABREISE
- Stresssituationen meistern lernen
- Der sensibelste Moment: „Die Bezahlung“
- Zeitmanagement beim Check-Out
- Beschwerdemanagement bei Abreise

KOMMUNIKATION NACH ABREISE
- Mögliche Kommunikationsformen nach Abreise des Gastes (Post-Stay, Mailing, Geburtstag, etc. nach DSGVO)
- Bewertungsmanagement

ZIELGRUPPE:Mitarbeiter und Führungskräfte aus Hotellerie, Gastronomie und Dienstleistung

WANN UND WO?
24.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Zielführend kommunizieren
- Erfolgsfaktor Feedback- / Beschwerdemanagement
- Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel

ERFOLGSFAKTOR FEEDBACK- / BESCHWERDEMANAGEMENT - BASIS

WÜRZBURG MÜNCHEN

TRAINERIN
Birgit Becker

LOB UND TADEL – ONLINE WIE OFFLINE – WERTSCHÖPFUNG NUTZEN

In keinem anderen Moment einer Geschäftsbeziehung genießen Sie eine vergleichbar hohe Aufmerksamkeit und wertvolle Chance, die Beziehung zum Kunden auf- oder auszubauen. Und doch ist gerade der Umgang mit Reklamationen eine vielfach so ungeliebte Aufgabe, geht Lob – und damit Bestätigung Ihrer Leistung – zu oft ungenutzt unter. Dabei zahlen alle Aktivitäten rund um ein professionelles Feedbackmanagement auf den nachhaltigen Erfolg ein. Sie stärken zudem das Selbstbewusstsein der Akteure und das Image des Unternehmens. Ein Trainingstag mit fachlichem Input, Praxisübungen und Handlungsimpulsen für alle, die aktiv am Unternehmenserfolg arbeiten und im Umgang mit Feedback sicherer werden wollen.

INHALTE:
- Begriffsabgrenzungen
- Bedeutung von Feedback heute und morgen
- Sich veränderndes Kundenverhalten, sich verändernde Kundenerwartungen
- Feedback anregen
- Monitoring: Über welche „Kanäle“ erreichen uns Lob, Kritik und Anliegen?
- Dialogisches Kundenbeziehungsmanagement
- Reklamationsbearbeitung – online und offline
- Umgang mit Lob – online und offline
- Austausch zur Lösung von Herausforderungen
- Ihres Arbeitsalltags

ZIELGRUPPE: Unternehmer und Mitarbeiter aus Hotellerie & Gastronomie

WANN UND WO?
16.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
19.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils 09:30 – 17:00 Uhr

11.05.2021 I Würzburg
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Englisch mit Gästen Part I & II
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- Erfolgsfaktor Feedback-Management Aufbau

TRAINERIN
Birgit Becker

ERFOLGSFAKTOR FEEDBACK-MANAGEMENT - AUFBAU

MÜNCHEN

DIE QUALITÄT/PERFORMANCE DER UNTERNEHMENSLEISTUNG MESSBAR VERBESSERN

Gemeinsam haben wir Bewusstsein rund um die wertvollen Chancen im zielführenden Umgang mit Feedback geschärft. Wir haben Methoden kennen- und anwenden gelernt, um Lob und Kritik/Beschwerden/Reklamationen gleichermaßen zielführend anzunehmen und der Wiederholung oder Lösung zu zuführen, das Selbstbewusstsein der Akteure und das Image des Unternehmens zu stärken.

Um „Lernen", „Messen" und „Verbessern/Erneuern" zu ermöglichen, müssen alle Feedbacks - positiv wie kritisch - zusammengeführt und priorisiert werden. Der Beginn oder die Optimierung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses im Betrieb ist Ziel, um nachhaltig zu profitieren und im Team langfristig erfolgreich zu agieren.

Es erwarten Sie Handlungsempfehlungen für Unternehmer/n, die Kundenerfahrungen verbessern, bestehende Services optimieren und neue Serviceleistungen entwickeln wollen.

INHALTE:

- Marktchancen und -risiken im Wettbewerbsumfeld
- Kundenservice als entscheidender Differenzierungsfaktor
- Prozesse: so viel wie nötig, so wenig wie möglich
- Empathie und Handlungskompetenz, das A und O für Service-Mitarbeiter
- Service Qualität messbar verbessern:
- Instrumente zur Sammlung und Auswertung von Feedbackdaten (von „hemdsärmelig bis 4.0")
- Indikatoren/prüfbare Kriterien passend zum Unternehmen finden
- Datenanalyse: Kundenverhalten und -erwartungen besser verstehen
- Die Vereinbarung so genannter „weicher Ziele"
- Austausch zur Lösung von Herausforderungen Ihres Arbeitsalltages

ZIELGRUPPE: Unternehmer und Mitarbeiter aus Hotellerie & Gastronomie

WANN UND WO?
20.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Englisch mit Gästen Part I - II
- Q-Seminar der ServiceQualität Deutschland
- Future Service Sells

ENGLISCH MIT GÄSTEN

MÜNCHEN

TRAINERIN
Marion Barkhaus

HOW TO COMMUNICATE WITH GUESTS – PART I

Egal ob Verkaufen am Telefon, Beraten im Restaurant, Check In oder Small Talk – in diesem Seminar frischen Sie Ihre Englisch-Kenntnisse auf, üben Ihre täglichen Arbeitssituationen und erweitern Ihren Wortschatz.

INHALTE:

- Basiswissen Englisch
- Situationen in Restaurant, Rezeption und Housekeeping meistern
- Einfache Gespräche führen, Small Talk
- Umgang mit Beschwerden
- Erstellen eines persönlichen Vokabelschatzes
- Fachspezifische Begriffe für jede Abteilung

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter aus den Abteilungen Restaurant, Rezeption, Housekeeping

WANN UND WO?
19.05.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

HOW TO COMMUNICATE WITH GUESTS – PART II

IN RESERVATIONS, SALES, BANQUET SALES

Sie möchten auch schriftlich Ihre englischsprachigen Gäste überzeugen? In diesem Workshop erstellen Sie zugeschnitten auf Ihren Betrieb Angebote, Reservierungsbestätigungen, Menüvorschläge, Hotelbeschreibungen und Kommentare zu Hotelbewertungen.

INHALTE:

- Angebote und Bestätigungen für Einzelreservierungen
- Gruppenanfragen beantworten
- Tagungsanfragen beantworten
- Hotelbewertungen kommentieren
- Schriftliche Beschwerden beantworten
- Erstellen eines persönlichen Vokabelschatzes

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter aus den Abteilungen Reservierung, Bankettreservierung, Sales

WANN UND WO?
16.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Aktiv Verkaufen – Bedürfnisse wecken und begeistern
- WOW! Geheimnis echter Kundenbindung und -begeisterung
- Erfolgsfaktor Feedback- / Beschwerdemanagement

HOUSEKEEPING: PROZESSE UND STRUKTUREN OPTIMIEREN

MÜNCHEN

EFFEKTIV DURCH ZIELORIENTIERTE PLANUNG

An feinen Schrauben drehen, um das große Rad zum Laufen zu bringen: Nichts Geringeres vermittelt dieser Workshop.

Durch die Optimierung von strategisch wichtigen Prozessen und Strukturen soll die Leistung des Housekeepings optimiert werden. Das Seminar stellt ein etabliertes Konzept vor, welches praxisnah durchgeführt wird.

INHALTE:
- Analyse und Reorganisation
- Meetings & Co.: Die Werkzeuge
- Synchronisation von Arbeitsvorgängen
- Die „Trainings-Etage“
- Neuartige Kommunikationslösungen

ZIELGRUPPE: Hausdamen, Leitende Angestellte im Housekeeping

WANN UND WO?
09.02.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINERIN
Jasna Vrdoljak

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Wertschöpfung durch Wertschätzung
- Mitarbeitermotivation im Housekeeping
- Fremdfirmen im Housekeeping

HOUSEKEEPING: DAS PERFEKT GECHECKTE ZIMMER IM ALLTAG!

MÜNCHEN

GRUNDLAGENTRAINING UND ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

ZIMMER OPTIMAL VORBEREITEN – DAS IST DAS GROßE ZIEL.
Zeitdruck und fehlende Motivation entfernen den Arbeitsalltag schnell vom Anspruch des perfekt gecheckten Zimmers. Und doch sind es die Feinheiten, die für Gäste den Unterschied zwischen Zufriedenheit und Wohlfühlen prägen. Das Seminar evaluiert die Herausforderungen der alltäglichen Arbeit und erarbeitet, wie Sie das perfekt gecheckte Zimmer als neuen Standard etablieren.

INHALTE:
- Sauberkeit – eine Frage der Perspektive?
- Zwischen Korrektur und Nacharbeit
- 99 Facetten des perfekten Zimmers
- Tipps gegen Tricks der Zimmermädchen

ZIELGRUPPE: Hausdamen, Leitende Angestellte im Housekeeping

WANN UND WO?
25.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

TRAINERIN
Jasna Vrdoljak

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- English mit Gästen Part I - II
- Mitarbeitermotivation im Housekeeping
- Fremdfirmen im Housekeeping

TRAINERIN
Jasna Vrdoljak

MITARBEITERMOTIVATION IM HOUSEKEEPING

MÜNCHEN

BRINGEN SIE SCHWUNG IN DEN ARBEITSALLTAG

Die Mitarbeitermotivation gehört zu den Hauptaufgaben der Abteilungsleitung und bildet die Grundlage für täglich erfolgreiche Arbeit des gesamten Housekeeping-Teams.

Um der Bedeutung gerecht zu werden, verzichtet der Workshop auf einfache Sinnsprüche und bietet ein umfassendes Konzept zur dauerhaften Motivation Ihrer Mitarbeiter.

INHALTE:
- Selbst- und Fremdmotivation
- Wie erreiche ich ein förderndes Klima im Team?
- Ungünstige Faktoren
- Offene Entscheidungsprozesse

ZIELGRUPPE: Hausdamen, Leitende Angestellte im Housekeeping

WANN UND WO?
07.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagsseminaren zwei Kaffeepausen, bei Halbtagsseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Housekeeping: Das perfekt gecheckte Zimmer im Alltag
- Housekeeping: Prozesse und Strukturen
- Fremdfirmen im Housekeeping

TRAINERIN
Jasna Vrdoljak

FREMDFIRMEN IM HOUSEKEEPING

MÜNCHEN

AUS DER PRAXIS

Viele Hotels stehen heute vor der Frage, ob der Bereich Housekeeping mit eigenem Personal organisiert werden soll oder ob auf externe Hilfe zurückgegriffen wird – zumindest in Spitzenzeiten: Fremddienstleister erfreuen sich daher großer Beliebtheit.

Gleichzeitig stellen sie das Housekeeping vor nicht minder große, neue Herausforderungen. Wichtig hierbei sind die effiziente und professionelle Kommunikation der eigenen Standards und die externen Mitarbeiter so ins Team zu integrieren, dass sie sich wohlfühlen und hinter dem Objekt stehen.

INHALTE:
- Die Vor- und Nachteile beim Einsatz von Fremdfirmen im Haus
- Ein fremdes Unternehmen im eigenen Haus führen
- Mitarbeiter schulen und motivieren
- Schnittstelle im Fokus: Hausdame und Supervisor
- Kosten kalkulieren

ZIELGRUPPE: Hausdamen, Unternehmer

WANN UND WO?
10.11.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 270,– zzgl. gesetzlicher MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

DEHOGA-MITGLIEDSPREIS:
€ 230,– zzgl. gesetzlicher MwSt.

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I - II
- Kreativ ungehorsam
- Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg

TRAINERIN
Ingrid Dietl

TRAINERIN
Birgit Becker

Q-SEMINAR DER SERVICEQUALITÄT DEUTSCHLAND

ERFURT WÜRZBURG COBURG

Sie wünschen sich treue Gäste, zufriedene Partner und engagierte Mitarbeiter?

Dann setzen Sie auf ServiceQualität!

ServiceQualität Deutschland bietet ein Schulungs- und Zertifizierungssystem für kleine und mittelständische Dienstleister. Seit 2001 unterstützen wir Betriebe bei der Verbesserung ihrer ServiceQualität und der Optimierung von betriebsinternen Prozessen – mit einem praxisnahen System, dass sich einfach in den Betriebsalltag integrieren lässt.

INHALTE:
Sie lernen:

- wie der Gast / Kunde Ihre Dienstleistung wahrnimmt.
- wie Sie Verbesserungen in Ihrem Betrieb anstoßen.
- wie Sie mit kreativen Methoden Erlebnisqualität schaffen.
- wie Sie mit unseren praktischen und leicht einzusetzenden Werkzeugen (wie zum Beispiel die Servicekette, Beschwerdemanagement oder Kundenbefragung) Ihre Servicequalität optimieren.
- wie Sie Serviceideen mit uns in Ihrem Betrieb umsetzen.

Grundvoraussetzung für die Zertifizierung eines jeden Unternehmens ist die Ausbildung mindestens eines Mitarbeiters zum Q-Coach. Die Ausbildung zum Q-Coach vermittelt Ihnen das nötige Know-How für die 3 Q-Stufen und das Online-Tool sowie anschauliche Praxisbeispiele.

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter, Führungskräfte und Unternehmer aus allen Dienstleistungsbranchen

WANN UND WO?
22.06. – 23.06.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
28.10. – 29.10.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
jeweils Tag 1 von 09:30 –18:00 Uhr;
Tag 2 von 09:00 – 14:00 Uhr

mit Ingrid Dietl

WANN UND WO?
24.03. – 25.03.2021 I Würzburg
04.10. – 05.10.2021 I Würzburg
jeweils Tag 1 von 13:30 –18:00 Uhr;
Tag 2 von 09:00 –16:30 Uhr

19.05. – 20.05.2021 I Coburg
jeweils Tag 1 von 09:30 –18:00 Uhr;
Tag 2 von 09:00 –14:00 Uhr

21.09. – 22.09.2021 I Erfurt
jeweils Tag 1 von 13:30 –18:00 Uhr;
Tag 2 von 09:00 –16:00 Uhr

mit Birgit Becker

SEMINARPREIS: € 349,– zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

WAS SIE NOCH INTERESSIEREN KÖNNTE:

- Zeit-/Selbstmanagement
- Erfolgsfaktor Feedback- / Beschwerdemanagement
- Konflikte kompetent meistern

Q-REFRESHER SEMINAR

MÜNCHEN

NEUE Q-MEHRWERTE UND METHODEN-KOMPETENZ

TRAINERIN
Birgit Becker

Das System ServiceQualität Deutschland wurde zeitgemäß und den Kundenbedürfnissen entsprechend weiterentwickelt. Diese Entwicklung wirkt sich auch auf eine Neugestaltung der Q-Seminare aus, wobei ein einmal erlangter Ausbildungsstatus des Q-Coaches auch weiterhin Gültigkeit behält. Alle Neuerungen stellen wir hier den bereits aktiv und ehemals mit dem Q arbeitenden Qualitätsbeauftragten der Betriebe vor und arbeiten an Kreativitätstechniken, die Ihnen neue Impulse zur erfolgreichen Umsetzung des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses in Ihrem Betrieb geben.

INHALTE:

- Sie erfahren Neues zur Systematik
- Wir stellen Ihnen zusätzliche Werkzeuge vor
- Sie bekommen einen Einblick in das neue Onlinetool und in den Ideenpool
- Sie lernen, wie Sie mit kreativen Methoden Erlebnisqualität im Team schaffen
- Es besteht Raum zum Austausch zwischen erfolgreichen Q-Verantwortlichen

DIESES SEMINAR WIRD FÜR Q-COACHES, DIE AKTIV MIT SQD ARBEITEN ODER GEARBEITET HABEN, EMPFOHLEN.

ZIELGRUPPE: Q-Coaches, Q-Trainer und Q-Manager und alle, die aktiv mit SQD arbeiten oder gearbeitet haben

WANN UND WO?
15.03.2021 I München, Prinz-Ludwig-Palais
09:30 – 17:00 Uhr

SEMINARPREIS: € 195,–zzgl. gesetzlicher MwSt.
inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepause/n und Seminargetränken[1]

[1] Bei Ganztagesseminaren zwei Kaffeepausen; bei Halbtagesseminaren eine Kaffeepause

Geschmack verfeinern

Wissen erweitern

GENUSS AKADEMIE BAYERN

Theorie & Praxis vereinen

Sensorik perfektionieren

Bildung.
Praxis.
Innovation.

WIR MACHEN WISSEN SCHMACKHAFT.

Trends kennenlernen, Wissen verfeinern und Genuss mit allen Sinnen ganz neu begreifen: Als Fachkraft der Ernährungsbranche findest du in der Genussakademie Bayern praxisnahe, auf dich zugeschnittene Kurse und Fortbildungen.

Qualifizierung zum Sommelier

- Gewürz-Sommelier
- Käse-Sommelier
- Edelbrand-Sommelier
- Biersommelier (Doemens e.V.)
- Wassersommelier (Doemens e.V.)
- Weinsommelier (IHK Würzburg-Schweinfurt)

Profikurse in der Genusswerkstatt

Du arbeitest in der Ernährungsbranche und möchtest dich weiterbilden?
In unserer Genusswerkstatt geben wir dir den Feinschliff. Melde dich jetzt an und erweitere dein Wissen zu Verarbeitungstechniken und Produkten. Unsere erfahrenen Referenten zeigen dir, wie du dein neues Wissen praktisch umsetzst und erfolgreich in deinen Arbeitsalltag integrierst.

DEHOGA BAYERN Mitglieder erhalten 10 % Rabatt auf das Angebot der Genusswerkstatt

Kurse und Anmeldung unter

www.genussakademie.bayern

Herausgeber: Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum
für Ernährung (KErn), Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach,
genussakademie@kern.bayern.de, www.cluster-bayern-ernaehrung.de,
Bildnachweis: Mike Hofstetter, Gestaltung: OPUS Marketing GmbH

JANUAR

01	FR	**Neujahr**	
02	SA		
03	SO		
04	MO		01
05	DI		
06	MI	**Heilige Drei Könige**	
07	DO		
08	FR		
09	SA		
10	SO		
11	MO		02
12	DI		
13	MI		
14	DO		
15	FR		
16	SA		
17	SO		
18	MO		03
19	DI		
20	MI		
21	DO		
22	FR		
23	SA		
24	SO		
25	MO		04
26	DI	DSGVO – TÜV für Einsteiger	M
27	MI	Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe	M
28	DO	Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick	M
29	FR		
30	SA		
31	SO		

FEBRUAR

01	MO		05
02	DI	WOW! Geheimnis echter Kundenbindung und -begeisterung	M
03	MI	Befähigte Person zur Gewährleistung der Hygienestandards	M
04	DO	Generationswechsel im gastgewerblichen Mittelstand erfolgreich meistern	M
05	FR		
06	SA		
07	SO		
08	MO	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I Online & Social Media Marketing	M
09	DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I Housekeeping: Prozesse u. Strukturen	M
10	MI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein I Service Feuerwerk	M
11	DO	Der Preis ist heiß – Worauf es ankommt	M
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO		07
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	MO	Online Vertrieb und Marketing	M
23	DI	DSGVO – Meistern Sie Ihren betrieblichen Datenschutz	M
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		
28	SO		

MÄRZ

01	MO	Marketing-Workshop	M
02	DI	Marketing-Workshop	M
03	MI	Marketing-Workshop	M
04	DO		
05	FR		
06	SA		
07	SO		
08	MO	Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I	M
09	DI	Stimmt die Kasse? Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I	M
10	MI		
11	DO		
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO	Schlagfertigkeit Q-Refresher der ServiceQualität	M
16	DI	Erfolgsfaktor Feedback-/ Beschwerdemanagement Basis	M
17	MI	Führungs-Akademie – Module I-III	M
18	DO	Führungs-Akademie – Module I-III	M
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	MO	Yield Management Revenue-Management	M
23	DI	Facebook Marketing Instagram Promotion	W
24	MI	Facebook Marketing Instagram Promotion	N
25	DO	Housekeeping: Das perfekt gecheckte Zimmer im Alltag	M
26	FR		
27	SA		
28	SO		
29	MO		13
30	DI		
31	MI		

APRIL

01	DO		
02	FR	**Karfreitag**	
03	SA		
04	SO	**Ostersonntag**	
05	MO	**Ostermontag**	14
06	DI		
07	MI		
08	DO		
09	FR		
10	SA		
11	SO		
12	MO	Führungs-Akademie – Module I-III	M
13	DI	Kurze Aussagen und klare Texte führen zum Erfolg Führungs-Akademie – Module I-III	M
14	MI	Digitalisierung/Social Media	M
15	DO	Digitalisierung/Social Media	M
16	FR		
17	SA		
18	SO		
19	MO	Qualitäts- und Konfliktmanagement	M
20	DI	Grundlagen der Versammlungsstättenverordnung Bayern	M
21	MI	Check In: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an!	M
22	DO	Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick	M
23	FR		
24	SA		
25	SO		
26	MO		17
27	DI		
28	MI		
29	DO		
30	FR		

MAI

01	SA	**Tag der Arbeit**	
02	SO		
03	MO		18
04	DI		
05	MI	Stimmt die Kasse? Allergenmanagement	N M
06	DO		
07	FR		
08	SA		
09	SO		
10	MO	Kreativ Ungehorsam – Strategie Coaching	M
11	DI	Erfolgsfaktor Feedback Basis	W
12	MI	Q-Seminar	W
13	DO	**Christi Himmelfahrt** Q-Seminar	W
14	FR		
15	SA		
16	SO		
17	MO	Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I+II	M
18	DI	Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I+II	M
19	MI	Mitarbeiterführung im Personalwesen Teil I+II Englisch mit Gästen Part I	M
20	DO	Wertschöpfung durch Wertschätzung	M
21	FR		
22	SA		
23	SO	**Pfingstsonntag**	
24	MO	**Pfingstmontag**	21
25	DI		
26	MI		
27	DO		
28	FR		
29	SA		
30	SO		
31	MO		22

JUNI

01	DI		
02	MI		
03	DO	**Fronleichnam**	
04	FR		
05	SA		
06	SO		
07	MO	Chancen und Erfolg mit Ihrem perfekten Businessplan Grundlagen der Lebensmittelhygiene	M
08	DI		
09	MI		
10	DO		
11	FR		
12	SA		
13	SO		
14	MO	Existenzgründungs – 3 Tages-Workshop	M
15	DI	Existenzgründungs – 3 Tages-Workshop	M
16	MI	Existenzgründungs – 3 Tages-Workshop	M
17	DO	Mitarbeiterkommunikation – Der Schlüssel zum Erfolg	M
18	FR		
19	SA		
20	SO		
21	MO	Qualitäts- und Konfliktmanagement	M
22	DI	Q-Seminar	M
23	MI	Q-Seminar	M
24	DO	WOW-Effekte & Verblüffungsmomente schaffen	M
25	FR		
26	SA		
27	SO		
28	MO	Generation Y und Z	M
29	DI	Aktiv verkaufen – Bedürfnisse wecken und begeistern	M
30	MI		

M München N Nürnberg P Passau W Würzburg A Augsburg E Erfurt C Coburg

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

JULI

01	DO		
02	FR		
03	SA		
04	SO		
05	MO	Facebook Marketing Instagram Promotion	M
06	DI	Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte I	M
07	MI	Zeit- und Selbstmanagement	M
08	DO	Prozessoptimierung in der Dienstleistung	M
09	FR		
10	SA		
11	SO		
12	MO	Brandschutz Power Briefing	M
13	DI	DSGVO – TÜV für Einsteiger	M
14	MI		
15	DO	Qualitäts- und Konfliktmanagement	A
16	FR		
17	SA		
18	SO		
19	MO	Krisen- und Veränderungsmanagement	M
20	DI		
21	MI		
22	DO		
23	FR		
24	SA		
25	SO		
26	MO	Unternehmenskultur entdecken	M
27	DI	WOW! Geheimnis echter Kundenbindung und -begeisterung	M
28	MI		
29	DO		
30	FR		
31	SA		

AUGUST

01	SO		
02	MO		31
03	DI		
04	MI		
05	DO		
06	FR		
07	SA		
08	SO		
09	MO		32
10	DI		
11	MI		
12	DO		
13	FR		
14	SA		
15	SO	**Mariä Himmelfahrt**	
16	MO		33
17	DI		
18	MI		
19	DO		
20	FR		
21	SA		
22	SO		
23	MO		34
24	DI		
25	MI		
26	DO		
27	FR		
28	SA		
29	SO		
30	MO		35
31	DI		

SEPTEMBER

01	MI		
02	DO		
03	FR		
04	SA		
05	SO		
06	MO		36
07	DI		
08	MI		
09	DO		
10	FR		
11	SA		
12	SO		
13	MO		37
14	DI	Gründerkompakt-Praxisworkshop – Der Einblick	M
15	MI		
16	DO		
17	FR		
18	SA		
19	SO		
20	MO		38
21	DI	Q-Seminar	E
22	MI	Q-Seminar	E
23	DO		
24	FR		
25	SA		
26	SO		
27	MO		39
28	DI		
29	MI		
30	DO		

OKTOBER

01	FR		
02	SA		
03	SO	**Tag der Deutschen Einheit**	
04	MO	Führungs-Akademie – Module I-III	M
05	DI	Führungs-Akademie – Module I-III	M
06	MI	Führungs-Akademie – Intensiv- und Praxistag	M
07	DO	Mitarbeitermotivation im Housekeeping Aufzeichnungspflichten im Gastgewerbe	M
08	FR		
09	SA		
10	SO		
11	MO		41
12	DI	Hilaritas – Die Kunst der heiteren Gelassenheit	M
13	MI		
14	DO	Zeit-/Selbstmanagement	M
15	FR	Zielführend kommunizieren	M
16	SA		
17	SO		
18	MO	Future Service Sells – Dienstleistung im Wandel	M
19	DI	Erfolgsfaktor Feedback-/ Beschwerdemanagement Basis	M
20	MI	Erfolgsfaktor Feedback – Management Aufbau	M
21	DO	Der Preis ist heiß Kurze Aussagen und klare Texte führen zum Erfolg	M
22	FR		
23	SA		
24	SO		
25	MO	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II	M
26	DI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II	M
27	MI	Gastgewerbliche Betriebswirtschaft Baustein II	M
28	DO	Allergenmanagement Q-Seminar	M
29	FR	Q-Seminar	
30	SA		
31	SO		

NOVEMBER

01	MO	**Allerheiligen**	44
02	DI	Aktiv verkaufen – Bedürfnisse wecken und begeistern	M
03	MI	DSGVO – Betrieblicher Datenschutz Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte II	M
04	DO		
05	FR		
06	SA		
07	SO		
08	MO	Revenue-Management Existenzgründungs – 3 Tages-Workshop	M
09	DI	Existenzgründungs – 3 Tages-Workshop	M
10	MI	Existenzgründungs – 3 Tages-Workshop Fremdfirmen im Housekeeping	M
11	DO	Qualitäts- und Konfliktmanagement	M
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO	Check In: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an!	M
16	DI	Englisch mit Gästen Part II	M
17	MI	Zertifizierter Veranstaltungsleiter nach VStättVO §38	M
18	DO	Zertifizierter Veranstaltungsleiter Stimmt die Kasse?	M
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	MO	F&B Konzept – Workshop von der Idee bis zur Umsetzung	M
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		
28	SO		
29	MO	Gründerkompakt Praxis Workshop	M
30	DI	Persönlichkeitsentwicklung Praxis Booster	M

DEZEMBER

01	MI		
02	DO		
03	FR		
04	SA		
05	SO		
06	MO	Grundlage der Lebensmittelhygiene	M
07	DI	Befähigte Person zur Gewährleistung der Hygienestandards	M
08	MI		
09	DO		
10	FR		
11	SA		
12	SO		
13	MO		50
14	DI		
15	MI		
16	DO		
17	FR		
18	SA		
19	SO		
20	MO		51
21	DI		
22	MI		
23	DO		
24	FR	**Heiligabend**	
25	SA	**1. Weihnachtstag**	
26	SO	**2. Weihnachtstag**	
27	MO		52
28	DI		
29	MI		
30	DO		
31	FR	**Silvester**	

M München N Nürnberg P Passau W Würzburg A Augsburg E Erfurt C Coburg

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.