

Leadership Programm

Führung von Morgen in der Hotellerie und Gastronomie

DEHOGA
Akademie

- 1 Die eigene Führungspersönlichkeit herausarbeiten
- 2 Persönliche Führung und Kommunikation
- 3 Rhetorik und Durchsetzungsvermögen
- 4 Recht und individuelle Mitarbeitergespräche
- 5 Entwicklung und Talentförderung



SEMINARE

Für die Hotellerie und Gastronomie

Programm 2024

DEHOGA
■■■ Akademie

NEU MEIKO M-iClean PF-S

PLATZ DA

MAXIMALE HYGIENE AUF MINIMALER FLÄCHE



Passt nicht, war einmal: Mit einer Stellfläche von weniger als einem Quadratmeter findet M-iClean PF-S auch in kleinen Räumen Platz. Trotzdem kommt hier ein robustes Kraftpaket mit großer Klappe. Sperriges Spülgut oder hartnäckige Anschmutzungen – alles kein Problem und in 90 bis 180 Sekunden erledigt.

Mehr auf
meiko.de/platz-da



Herzlich willkommen bei der DEHOGA Akademie

Vorwort



Fritz Engelhardt
Vorsitzender DEHOGA
Baden-Württemberg

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

in Zeiten des Fachkräftemangels gilt mehr denn je: Es lohnt sich, in Qualifizierung zu investieren – und zwar in mehrfacher Hinsicht. Wer seinen Beschäftigten die Chance gibt, sich beruflich weiterzubilden, sendet ein Zeichen der Wertschätzung, stärkt die Mitarbeiterbindung und festigt so seine Position als attraktiver Arbeitgeber – ein nicht zu unterschätzender Faktor im Wettbewerb um knappe Personalressourcen. Darüber hinaus profitiert der Betrieb auch direkt von den Ergebnissen: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bringen zusätzliche Kenntnisse, frische Ideen und vielfach deutlich gesteigerte Motivation vom Seminar zurück ins heimische Unternehmen.



Michael Buchna
Präsident DEHOGA Saarland

Die DEHOGA Akademie trägt mit ihrem vielfältigen, spezialisierten Bildungsangebot zum Erfolg gastgewerblicher Betriebe bei. Das Trainings- und Schulungsangebot ist optimal auf die Branche zugeschnitten, und das Know-how dafür kommt direkt aus der Praxis: Erfahrene Referentinnen und Referenten aus Gastronomie und Hotellerie leiten Kurse zu mehr als 110 verschiedenen Themen. Was die Seminarteilnehmenden an der DEHOGA Akademie lernen, können sie direkt im Betrieb umsetzen.

Dank einer umfassenden Modernisierung und Erweiterung bietet die DEHOGA Akademie mit ihrer GastroLernwelt in Bad Überkingen ein technisch hochmodernes, interaktives Lernumfeld mit einzigartigen Möglichkeiten. Ein Beispiel dafür sind die neuen Hotel-Trainingszimmer, die es so nirgendwo sonst in Deutschland gibt.

Um darüber hinaus Qualifizierung auch im Arbeitsalltag zu erleichtern, hat die DEHOGA Akademie ihr Online-Kursprogramm weiter ausgebaut. Mithilfe von Selbstlernangeboten können sich Teilnehmende online und zeitlich flexibel weiterbilden. Auch Inhouse-Trainings vor Ort im Betrieb sind weiterhin möglich. Bei der Zusammenstellung eines optimal auf Ihren Betrieb zugeschnittenen Weiterbildungsprogramms unterstützt Sie die Qualifizierungsberatung der DEHOGA Akademie kostenlos und unverbindlich.

PS: Besonders günstig und flexibel nutzen können Betriebe das Angebot der DEHOGA Akademie durch den Erwerb von Gutscheinen, die ab einer Anzahl von fünf Seminaren angeboten werden.



EINFACH LECKER UND FRISCH.

Saft bewusst genießen.



Vaihinger

www.vaihinger-getraenke.de

VEGAN



Inhalt

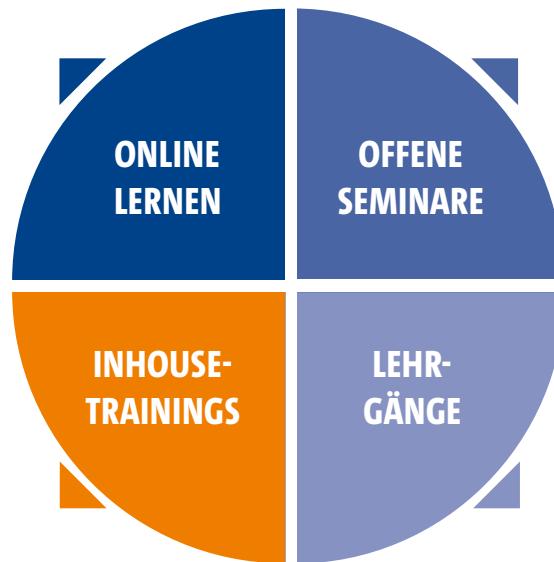
- 6** Unsere Geschäftsfelder
- 7** Darum nur die DEHOGA Akademie
- 8** Employee Development Journey: Mitarbeiter:innen finden und binden
- 10** DEHOGA Akademie-Webseite
- 11** Online-Angebote der DEHOGA Akademie
- 12** Junior Leadership Programm
- 14** GastroLernwelt und Akademiezimmer
- 16** DEHOGA Akademie-FachBriefe
- 18** DEHOGA UnternehmerBrief
- 19** DEHOGA Akademie-GutscheinSystem
- 20** Vorbereitungslehrgänge
- 22** Inhouse-Trainings
- 23** Qualifizierungsberatung
- 24** Alle Seminare auf einen Blick
- 28** Finanzielle Förderung
- 29** Kostenfreie DEHOGA-Veranstaltungen

Seminare

- 31** Unternehmensführung und Mitarbeiter:innen
 - 45** Controlling, Finanzen und Recht
 - 53** Marketing und Vertrieb
 - 61** Service und Bar
 - 73** Rezeption und Housekeeping
 - 81** Küche
 - 95** Existenzgründung
 - 99** Ausbildung
-
- 108** Alles auf einen Blick
 - 110** Seminaranmeldung

Unsere Geschäftsfelder

- DEHOGA Online-Akademie
- Digitale GastroLernwelt
- Live-Web-Kurse
- Digitale Seminarräume
- Online-Inhouse-Trainings
- Selbstlernkurse



- Experte kommt in den Betrieb
- Referentenagentur
- Rent a Referent: Impulsvorträge, Keynote Speaker
- Qualifizierungsprojekte
- Eigene Seminare in der GastroLernwelt

- 12.000 Teilnehmertage
- 120 Seminarthemen
- Präsenzseminare und Onlinekurse
- 100 Experten
- GastroLernwelt in Bad Überkingen und weitere Standorte

- Junior Leadership Programm
- Ausbildung zum Küchenmeister
- Ausbildung der Ausbilder
- Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung
- JRE Genussakademie

Symbolerläuterungen



Rein Präsenz

Diese Seminare und Trainings finden in Präsenzform in der GastroLernwelt oder einem anderen Veranstaltungsort statt.



Rein online

Diese Online-Angebote werden ausschließlich online angeboten. Entweder zu einer bestimmten Uhrzeit oder zum Selbstabrufen. Login und Zugang über die Webseite „Meine Akademie“.



Hybrid

Hybride Seminare finden in Präsenzform statt. Die Teilnahme ist vor Ort als auch Online möglich. Sie können sich über „Meine Akademie“ auf den Livestream aus dem Seminar aufschalten.



Blended Learning

Blended Learning-Angebote verbinden beide Welten aktiv. Sie bestehen aus terminierten Präsenzphasen und meist mehrerer Online-Einheiten.



Präsenz und Online

Diese Seminare finden sowohl als Präsenz- sowie als Online-Seminar statt. Sie haben die Wahl.

Darum nur die DEHOGA Akademie



100% Gastronomie und Hotellerie

Die DEHOGA Akademie ist voll auf unsere Branche ausgerichtet. Durch diese absolute Branchenfokussierung gibt es keine Vermengung der Teilnehmenden: nur Profis aus Küche, Restaurant, Bar, Hotel, Gemeinschaftsgastronomie lernen und unterhalten sich über relevante Inhalte sowie sichere Umsetzung im Alltag.



Referenten aus der Praxis

Alle Referenten sind sorgfältig ausgewählt und durchlaufen ein mehrstufiges Auswahl- und Einarbeitungspaket.

Jede Referentin und jeder Referent erhält von der DEHOGA Akademie ein exakt definiertes Lernziel und die wichtigsten Inhalte eines Seminars – so erlebt jeder Teilnehmer in jedem Seminar die absolute DEHOGA Akademie-Seminarwelt und die jeweilige Expertise und Individualität des Experten.



Umsetzungsidee garantiert

Abends nach dem Seminar noch schnell in den Betrieb zurück und Erfahrenes ausprobieren? Kein Problem!

„Zum sofortigen Verzehr“ heißt eines der wichtigsten Qualitätskriterien für DEHOGA Akademie-Seminare und Trainings. Jeder Teilnehmende erhält Ideen, Ansätze, Werkzeuge, Methoden und vieles mehr zur sofortigen Umsetzung – zum sofortigen Verzehr.



Original DEHOGA Akademie-Zertifikat

Zu einem optimalen Seminarerlebnis gehört auch ein wertvolles Zertifikat des Branchenverbandes: jedes Seminar wird mit einem begehrten DEHOGA Akademie-Zertifikat bestätigt.



Preiswert, ohne Zusatzkosten

DEHOGA Akademie-Seminare sind fair und transparent. Sie beinhalten alles, was es zu einem erfolgreichen Seminar braucht: Top-Referenten, hervorragende Unterlagen und Online-Services, ein umfangreiches Rundumpaket, inkl. vollem F&B-Support. Keine Nebenkosten, keine Aufschläge oder versteckte Kosten.

Dieses edle Zertifikat bestätigt nicht nur die Teilnahme an einem Seminar, sondern auch die wertvollen DEHOGA Akademie-Standards: 100%-Branchenpraxis, sofortige Umsetzungsgarantie, Referenten mit absoluter Neutralität, ohne Vertriebsinteressen Dritter – und ein starkes Stück persönliche Weiterentwicklung.

Ausgewählte Seminare mit eigener Abschlussprüfung werden zusätzlich mit einem DEHOGA Akademie-Zeugnis dokumentiert.

Employee Development Journey:

Die Pandemie hat den Mitarbeiter- und Fachkräfte- mangel nicht verursacht, aber weiter verschärft. Die große Herausforderung Mitarbeitende zu finden, sie zu entwickeln und im Unternehmen zu halten – die Employee Development Journey – ist eines der Ziele unserer Branche und jedes einzelnen.

Es geht um Attraktivität des Arbeitsplatzes, es geht um Geld und geldwerte Leistungen, es geht um Incentives und es geht um fachliche, persönliche

und soziale Entwicklung jedes einzelnen Mitarbeiters und des gesamten Teams (inkl. Chef und Chefin). Jedes Teammitglied trägt in seiner Funktion durch gezielte Weiterbildung und Qualifizierung zu dieser fundamentalen Zielerreichung bei.

Mit Seminaren – online und offline – fördern, motivieren und entwickeln Sie sich und Ihre Mitarbeiter. Sie zeigen Wertschätzung, stärken Potentiale und bieten Zukunftsperspektiven.

Mitarbeitende und Auszubildende finden

ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Führungs- kompetenzen für Ausbilder:innen [> Seite 38](#)

ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen [> Seite 39](#)

ONLINE: Starten Sie den Recruiting- Turbo mit Social Media-Marketing! [> Seite 58](#)

Ausbildung der Ausbilder [> Seite 21](#)

Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung [> Seite 21](#)

1

2

3

Führungsaufgaben zum Binden der Mitarbeiter

Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und weltoffenes Verständnis für Kulturen [> Seite 33](#)

Junior Leadership Programm [> Seite 12](#)

Das Fundament für motivierte Teams aufbauen [> Seite 33](#)

Zukunftsorientierte Führung in der New Work Ära: Agilität und Stärke im Wandel [> Seite 32](#)

Souverän Mitarbeitergespräche führen [> Seite 34](#)

Empl
Develo
Jour

Mitarbeiter:innen finden und binden

Ihre DEHOGA Akademie bietet dafür fachliche, soziale und persönliche Entwicklungspotenziale.

Mit speziellen Inhouse-Trainings motivieren Sie zudem im eigenen Betrieb (oder in unserer GastroLernwelt) das gesamte Team gemeinsam – für zusätzliche Teamentwicklung.

Orientieren Sie sich an einer Auswahl der wichtigsten Themen und stöbern Sie zusätzlich in unserem umfangreichen Programm.

TIPP:

Sparen bei der Mitarbeiterqualifizierung durch das DEHOGA Akademie-Gutscheinsystem
 > Seite 19 oder
www.dehoga-akademie.de/gutscheine

* teilweise wird die männliche Form „Mitarbeiter“ verwendet um lesbarer zu sein.

Mitarbeiter übernehmen Führungsaufgaben

Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	> Seite 35
Führungspersönlichkeiten für moderne Betriebsführung	> Seite 33
Leading Service: Up- und Cross-Selling Methoden für eine umsatzfördernde Team-Performance	> Seite 69
Restaurantmanagement für Führungskräfte	> Seite 69
Management im Housekeeping	> Seite 76

Spezielle Angebote

ONLINE: Auszubildender sein: Das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung	> Seite 101
Prüfungsvorbereitungskurse für Auszubildende: alle Berufe	> ab Seite 99
Spezielle Trainings in Küche, Service & Co.	> ab Seite 99

oyee
pment
rney

4

5

6

Fachpraktische Trainings zur Entwicklung

Plant based kitchen – vegetarisch und vegan für jeden Gusto	> Seite 89
Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service	> Seite 65
Praxis-Workshop – Zimmerreinigung	> Seite 76
Über 50 weitere fachpraktische Trainings	

> www.dehoga-akademie.de



Persönlicher Bereich „Meine Akademie“

Ihr persönlicher Bereich auf der Webseite ist die Schaltzentrale für alle Qualifizierungen von Ihnen und – wenn Sie Unternehmer:in sind – Ihrem Team.

Exklusive Angebote für registrierte Kunden

Kostenlose Onlinekurse, spezielle Seminare mit Zugangsbeschränkungen, Online-Tutorials und vieles andere steht nur registrierten Usern zur Verfügung. In „Meine Akademie“ finden sich regelmäßig neue und attraktive Zusatzangebote.

Übersichtliche Postbox

In der Postbox sind alle Anmeldungen, Buchungen, Rechnungen oder neue Download-Möglichkeiten übersichtlich abgelegt.

Jeder registrierte Kunde der DEHOGA Akademie erhält automatisch eine Information in seine Postbox, falls neue Seminare, besondere Kurse oder zusätzliche Termine angeboten werden.

Buchungen und Kalender

Alle Buchungen werden übersichtlich sortiert und können auf Wunsch neu sortiert werden. Mit praktischer Downloadfunktion als Kalenderdatei und möglicher Erinnerungsfunktion werden Sie oder Ihre Mitarbeitenden immer rechtzeitig an ein anstehendes Seminar erinnert.

Downloads

Zu zahlreichen Seminaren werden zusätzliche Unterlagen als Download zur Verfügung gestellt. Im separaten Downloadbereich können, sortiert nach Kurs, alle Downloads übersichtlich und mehrfach heruntergeladen werden. Bei zahlreichen Online-Kursen gibt es ebenfalls weitere Unterlagen und teilweise Aufzeichnungen der Kurse zum wiederholten Ansehen.

Meine Gutscheine

Alle Gutscheinkunden können sehr schnell und übersichtlich ihren aktuellen Gutscheinstand abrufen. Bereits eingesetzte Gutscheine werden mit Einlösedatum, Kurs der besucht wurde, und weiteren Daten transparent dargestellt.

Let's learn digital



Unter der Marke „**DEHOGA Online-Akademie**“ (► www.dehoga-online-akademie.de) werden alle digitalen Angebote der DEHOGA Akademie zusammengefasst. Online-Angebote werden in unterschiedliche Formate, jeweils dem Ziel entsprechend aufbereitet:

Live-Web-Kurse (Webinare)

Kurze und prägnante Vorträge werden zu wichtigen Themen und aktuellen Entwicklungen mit dem Fachwissen unserer Branchenexperten perfekt verbunden. Sie und Ihre Mitarbeiter:innen profitieren von der flexiblen Teilnahme über sämtliche Endgeräte ohne lange Anfahrtswege.

Holen Sie sich z.B. neue Impulse über die Webinare „Kompass zum digitalen Wandel im Betrieb“ oder „Wir Gastfreunde: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen“.

Digitale-Seminarräume

Für ausführliche Seminare und individuelle Trainings mit sehr viel Interaktivität und Austausch der Teilnehmenden untereinander. Ideal bei digitalen Inhouse-Trainings, in mehreren Modulen und als Ergänzung und Zusatzangebot bei Präsenzseminaren.

Live-Streams

Einige Seminare werden zusätzlich als Live-Stream angeboten und können als „externer“ Teilnehmender besucht werden (hybrides Format).

Blended Angebote

Manche Kurse beinhalten automatische Lerneinheiten, Austausch oder Tutoring als Bestandteil des Programms. Typisches Beispiel ist das Junior Leadership Programm (► S. 12) oder die Ausbildung der Ausbilder (AdA blended ► S. 21).

Selbstlernkurse

Selbstbestimmt in Zeit, Ort und Dauer in kurzen Happen lernen: die neuen Selbstlernkurse der DEHOGA Online-Akademie helfen bei der stetigen Weiterentwicklung und Aufbau von Fachkompetenz.

Auf der Webseite können Sie noch einfacher unter „Format“ nach „eLearning“ filtern.



► Viele Onlinekurse werden durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus finanziell unterstützt.

**DEHOGA
ONLINE
AKADEMIE**



**Das Online-Angebot wird stetig ausgebaut und erweitert.
Schauen Sie auf der Webseite um Neues zu erfahren.**



* teilweise wird die männliche Form verwendet um lesbarer zu sein.

Junior Leadership Programm

Führung geschieht nicht einfach – gute Führung muss gelernt werden

Für wen ist das Junior Leadership Programm geeignet?

- Sie sind **Nachwuchsunternehmer im Gastgewerbe**?
- Sie **übernehmen den Gastronomiebetrieb oder das Hotel** Ihrer Eltern?
- Sie **leiten ein Team**, sind vielleicht Abteilungsleiter?
- Sie haben bereits seit Längerem **Führungsverantwortung** und möchten sich in dieser Position bestens reflektiert aufstellen?

Auf jeden Fall wünschen Sie aktiv, motivierte Mitarbeiter:innen zu bekommen, zu halten und zu binden und suchen den Kontakt zu anderen Führungskräften der Branche, um sich ein konstruktives Netzwerk aufzubauen. Dann ist das Junior Leadership Programm der DEHOGA Akademie genau das Richtige für Sie.

Was erwartet Sie?

Mit Hilfe des Junior Leadership Programms der DEHOGA Akademie wollen wir Sie begleiten. Wir schulen Sie intensiv und persönlich und bereiten Sie auf Ihre vielfältigen Führungsaufgaben vor. Sie werden sich zuerst selbst reflektieren, um daraus gestärkt wertschätzend Ihr Team zu motivieren, zu fördern und zu fordern.

Wo und wie wird das Junior Leadership Programm durchgeführt?

Wir schulen Sie in 5 mehrtägigen Einheiten über ein halbes Jahr lang in kleiner Seminargruppe mit max. 12 Teilnehmern in der GastroLernwelt der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen. Sie treffen sich jeweils zu Workshops, Diskussionsrunden und Vorträgen. Begleitend bekommen Sie zwischen den Einheiten jeweils eine praktische Aufgabe für Ihren Führungsalltag, für welche die DEHOGA Akademie sie coacht und mit Online-Sessions unterstützt. In der darauf folgenden Einheit stellen Sie die Bearbeitung dieser praxisnahen Aufgabe kurz den anderen Kursteilnehmern vor und bekommen direkt Feedback. Auf Grund dieser Coachings und der praktischen Begleitung in Ihrem Führungsalltag vor Ort, verzehnen sich die Einheiten zu einem stimmigen Gesamtkonzept für Sie.



Aktuelle Termine > www.dehoga-akademie.de/junior-leadership

Unsere Experten für Sie im Junior Leadership Programm:



Andrea Maria Aichinger
Trainerin & Coach, Expertin in Führungs-
kompetenzen und Mitarbeiterentwicklung



Nicole Razavi
Ministerin für Landesentwicklung und
Wohnen des Landes Baden-Württemberg



Oliver Zigann
Trainer & Coach, Experte in Rhetorik und
Kommunikation



Jürgen Köhler
General Manager & Regional VP Germany,
Experte in Unternehmens- und Mitarbeiterführung

In fünf Einheiten zum Junior Leader

1. Einheit

Die eigene Führungspersönlichkeit herausarbeiten

- ∅ Die eigene Führungspersönlichkeit kennenlernen
- ∅ Professionelle DISG-Analyse
- ∅ Führungsverhalten und Teamstrukturen
- ∅ Werte, die das Handeln beeinflussen
- ∅ Gemeinsames Abendessen

2. Einheit

Persönliche Führung und Kommunikation

- ∅ Kommunikation und Führungskommunikation
- ∅ Strategische Kommunikation im betrieblichen Alltag
- ∅ Die Kommunikation an Teamstrukturen anpassen
- ∅ Persönlichkeiten und Kommunikationsstile
- ∅ Gemeinsames Abendprogramm



3. Einheit

Rhetorik und Durchsetzungsvermögen

- ∅ Rhetorik für Führungskräfte & Mittel der Delegation
- ∅ Kritische Situationen in der Führung meistern
- ∅ Live-Rhetorik-Training und interaktive Übungen
- ∅ Mimik, Gestik und Körpersprache als Gesamtbild
- ∅ Reflexion beim gemeinsamen Abendessen

4. Einheit

Recht und individuelle Mitarbeitergespräche

- ∅ Arbeitsrecht im Führungsalltag integriert
- ∅ Rechtliche Grundlagen sind mehr als eine Pflichtübung
- ∅ Mitarbeitergespräche effizient und erfolgreich planen
- ∅ Persönlichkeiten und Kulturen berücksichtigen
- ∅ „Politisches Kamingespräch“ und gemeinsames Abendessen

5. Einheit

Entwicklung und Talentförderung

- ∅ Strategische Entwicklungsgespräche planen und umsetzen
- ∅ Talentförderung als Zukunftsmodell
- ∅ Burnout-Prävention und Resilienz als Führungskraft und Teamleader:in
- ∅ Diskussion und Abendsession

Joachim Schönborn
stv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA BW,
Experte in Arbeitsrecht

Jasmin Bühler
Trainerin & High Performance Coach

Maximilian Dinkelaker
DEHOGA Berater, Experte in Resilienz und
Burnout Prävention

Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer
Projektleiter
Qualifizierungsberatung

DEHOGA Akademie
Tel.: 07331 932500
m.dannheimer@dehogabw.de

GastroLernwelt in Bad Überkingen

Seminarerlebnis mit Wohlfühlcharakter: die neue GastroLernwelt

Die GastroLernwelt in Bad Überkingen ist das moderne Seminarzentrum der DEHOGA Akademie und wurde 2022 umfassend erweitert und komplett modernisiert. Die GastroLernwelt ist hundertprozentig auf Seminare, Schulungen und Trainings in der Hotellerie und Gastronomie zugeschnitten.

Wir haben

- ∅ die GastroLernwelt modernisiert, umgebaut und erweitert
- ∅ unsere Seminar- und Workshopräume, die Show- und die Mitmachküche mit modernster Technik ausgestattet und digitalisiert für das neue Lernen dieser Zeit
- ∅ als best practises vor Ort 3 neue Hotel-Trainingszimmer angebaut.

Wir stellen die Räume der GastroLernwelt auch gerne für Ihre eigene Tagung zur Verfügung. Nähere Infos zu Ausstattung und Buchungsmöglichkeit finden Sie auf der Webseite.



Eine optimale Lernumgebung

Modernste Medientechnik für interaktives Arbeiten in allen Räumen: interaktives 86-Zoll Display, Vernetzung mit Teilnehmenden, Kameras & Mikrofone sowie Audioausstattung.

Die **Showküche als moderne Küchenarena**: mit zentralem Küchenblock, modernster Technologie und proaktiver Teilnahme: Festinstallierte und mobile Kameras dienen zur Videoproduktion und für hybride Seminare sowie Live-Streams.

Drei neue **Hotel-Trainingszimmer** mit spezialisierter Ausstattung. Ausgezeichnet geeignet für Trainings im Bereich Housekeeping, Marketing und Verkauf.

Architektonisch auf dem neusten Stand und nachhaltig in die Zukunft: Solaranlage, automatische Steuerung des Hausklimas und „Smart-Home-Anwendungen“ für eine interaktive und gesunde Zukunft.

Akademiezimmer

Zusätzlich bieten wir allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Möglichkeit, in den neuen Akademiezimmern im DEHOGA Campus zu übernachten.

- ⌚ Bei uns gehört die Übernachtungsmöglichkeit zum Gesamtpaket „Seminar/Lehrgang in der GastroLernwelt“ dazu
- ⌚ Sie bleiben auch nach dem Seminar in der Lernumgebung vor Ort und können sich voll und ganz auf die Lerninhalte fokussieren
- ⌚ Das gibt Ihnen die Möglichkeit, sich auch abends unkompliziert mit anderen Seminarteilnehmenden auszutauschen, zu diskutieren und berufliche Kontakte zu knüpfen
- ⌚ Unser Rundum-Zimmer-Service belässt Ihren Fokus ganz auf den Lerninhalten – den Rest erledigt unser Servicepersonal, getreu dem Motto:
„Aus der Branche – für die Branche“
- ⌚ Und bei der Buchung sparen Sie Zeit und Nerven

Die Akademiezimmer im modernen Design und bester technischer Ausstattung:

- ⌚ Einzel- oder Zweibettzimmer mit eigenem Bad
- ⌚ 43 Zoll-Display mit Medienanschlüssen
- ⌚ LAN und W-LAN
- ⌚ Direkter Zugang zu den Seminaren der DEHOGA Akademie
- ⌚ Getränke von Teinacher zum Welcome
- ⌚ Online buchbar im Rahmen der Seminarbuchung
- ⌚ Langzeitbuchung für Lehrgänge möglich (auch über das Wochenende)

Weitere Informationen zur GastroLernwelt und zu den Akademiezimmern sowie der Zimmerbuchung, finden Sie auf der DEHOGA Akademie-Webseite.



FachBriefe als Nachweis hochqualifizierter Weiterbildung

Die FachBriefe der DEHOGA Akademie sind der Nachweis für eine hochqualifizierte Weiterbildung auf erfolgsentscheidenden Fachgebieten. Sie erreichen diesen angesehenen Abschluss durch Teilnahme an thematisch und terminlich kombinierten Einzelseminaren. Sie finden jeweils von Montag bis Freitag statt und bauen inhaltlich aufeinander auf.

Am besten ist es, die FachBrief-Seminarreihen am Stück zu belegen. Dabei entwickelt sich ein exzellentes Wir-Gefühl unter den Teilnehmern: Das ist eine ideale Grundlage für besonders effizientes gemeinsames Lernen und wertvollen fachlichen Austausch untereinander. Sie können die zum FachBrief führenden Seminare aber auch – über ein Jahr verteilt – Schritt für Schritt absolvieren.

Sie haben ein Einzelseminar aus einer FachBrief-Reihe besucht und entscheiden sich später, den kompletten FachBrief-Kurs absolvieren zu wollen? Auch das ist kein Problem: Geben Sie uns Bescheid. Sie können gerne nachträglich an den noch fehlenden Seminaren teilnehmen.

- **Die FachBriefe sind ideal mit dem DEHOGA Akademie-Gutscheinsystem kombinierbar.**

Dadurch gibt es professionelle Weiterbildungen besonders günstig: Mit dem 5er-Gutscheinpaket sparen Sie beispielsweise 120 Euro. Das entspricht fast einem Seminartag.

Gutscheinsystem siehe > Seite 19.

Vollautomatisierte Online-Prüfung

Nach erfolgreicher Buchung liegt die Anmeldung zur Prüfung wie jedes Seminar auch unter „Meine Akademie“ in Ihrer Kursübersicht. Sie können jederzeit mit der Prüfung beginnen und diese absolvieren.

Eine Online-Prüfung dauert maximal 45 Minuten und Sie erhalten nach Abgabe innerhalb weniger Minuten Ihr Ergebnis automatisch per Mail zugestellt.

Kosten zzgl. Mwst.:
49 Euro für Mitglieder
70 Euro Standard



FACHBRIEF FÜHRUNG

› Seite 33

Ob Abteilungs- oder Betriebsleiter:in, Nachfolger:in oder Unternehmer:in – diese einwöchige Seminarreihe verbessert Ihre unternehmerischen Fähigkeiten und fördert Ihre Entwicklung zu einer Führungspersönlichkeit.

FACHBRIEF FINANZEN

› Seite 49

Innerhalb einer Woche gewinnen Sie wertvolle Einblicke in die betriebswirtschaftliche Praxis. Trainingsinhalte sind Kostenmanagement, Kalkulation & Preisgestaltung sowie die wichtigsten Controlling-Instrumente. Mit diesen Werkzeugen bekommen Sie die Finanzen in den Griff.

FACHBRIEF REZEPTION

› Seite 74

Die Absolventen dieser einwöchigen Weiterbildung sehen in der Rezeption das Herz des Hotels, das bestens trainiert sein muss. Hier laufen alle Fäden übersichtlich zusammen – zum Wohl der Gäste und des Betriebes. Die Mitarbeiter agieren ebenso emotional wie rational. Sie nutzen die gute Atmosphäre für zusätzliche Verkäufe und lösen Probleme souverän – zur beiderseitigen Zufriedenheit.

FACHBRIEF ONLINE-MARKETING

› Seite 54

Online-Marketingaktionen nehmen einen immer größeren Raum in den betrieblichen Marketingmaßnahmen ein: von der verkaufsorientierten Webseite, über gezielte Kommunikation in unterschiedlichen Social-Media-Kanälen, bis hin zu attraktiven und imagefördernden Auftritten und professionellem Bewertungsmanagement.

FACHBRIEF HOUSEKEEPING

› Seite 76

Dieser Fachbrief bietet den Teilnehmenden in 5 Tagen ein umfassendes Wissen – begonnen bei der Auffrischung von Basic-Themen bis hin zum Management der Abteilung und der Mitarbeiterqualifizierung. Sie werden befähigt, Ihre Abteilung professionell weiterzuentwickeln, Systeme effektiv zu verbessern und einen Beitrag zur Gästezufriedenheit und Betriebseffizienz zu leisten.

FACHBRIEF WEIN

› Seite 62

Zum Einstieg vertiefen Sie Ihr Basiswissen – zum Wohl für die Gäste und zum Nutzen für den Betrieb. Weiter lernen Sie, mit einer attraktiven Karte und gezielten Empfehlungen Ihre Kompetenz zu zeigen. Das 5-tägige Seminar endet mit der Königsdisziplin: Ertragsorientiert verkaufen, ohne dabei aufdringlich zu wirken.

FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

› Seite 82

Sie lernen an 5 Tagen die wichtigsten Erfolgsfaktoren auf diesem Fachgebiet intensiv kennen: zeitgemäße Angebotssysteme, automatisierte Organisations- und Ablaufprozesse, attraktive Präsentation der Speisen und motivierte Mitarbeiter. Die Folgen davon sind glückliche Gäste und eine gute Bilanz.

FACHBRIEF SERVICE

› Seite 65

Dieser Abschluss ist die Grundlage für ein neues Dienstleistungsverständnis, das Sie motiviert praktizieren: Nach 5 Seminartagen sind Sie fit für bessere Organisation, für ein hochmotiviertes Serviceteam und glückliche Gäste. Planung, Spaß und sympathische Kommunikation mit Verkaufsimpulsen wirken sich erfreulich auf den Erfolg aus.



FACHBRIEFE DEHOGA AKADEMIE

[Alle Infos zu den FachBriefen](#)

DEHOGA UnternehmerBrief – wertvolle Anerkennung Ihrer Kompetenz

Führungskompetenz, Marketing und Kostenmanagement beeinflussen den unternehmerischen Erfolg entscheidend. Bei der Weiterbildung mit dem Abschluss „DEHOGA UnternehmerBrief“ für angehende Unternehmer:innen stehen deshalb genau diese Themen im Mittelpunkt.

Der DEHOGA UnternehmerBrief ist die wertvolle Anerkennung für den erfolgreichen, mit einer anspruchsvollen Prüfung vollendenden, Abschluss einer Seminarreihe für Betriebsinhaber:innen und Führungskräfte. Sie lernen im Rahmen dieser Weiterbildung innerhalb von drei Wochen die wichtigsten Werkzeuge, Umsetzungsmechanismen und den fachlichen Hintergrund aus den Unternehmensbereichen Führung, Marketing und Finanzen kennen und kompetent anzuwenden.

Das zum DEHOGA UnternehmerBrief führende 3 x 5-Seminarkonzept enthält alle relevanten Bausteine für zukunftsorientiertes, unternehmerisches Handeln in der Hotellerie und Gastronomie – von der Abteilungsleitung bis zur Unternehmensspitze:

5 Tage Führung

5 Tage Online-Marketing

5 Tage Finanzen

Unter der Rubrik „Meine DEHOGA Akademie“ können Sie als Seminarteilnehmer:in auf der Webseite der DEHOGA Akademie zu den FachBrief-Seminaren nützliche Werkzeuge kostenlos herunterladen:

- Kalkulationsvorlagen
- Dokumente
- Muster
- Beispiele

Die zum UnternehmerBrief führenden Seminare können am Stück oder im Rahmen von Einzelblöcken während des laufenden Jahres absolviert werden. Eine bestimmte Reihenfolge ist dabei nicht erforderlich. Das Team der DEHOGA Akademie gibt Ihnen jedoch gerne sinnvolle Empfehlungen.

Ideal kombinierbar mit dem  Gutscheinpaket.

Der DEHOGA-UnternehmerBrief besteht aus:

- | | |
|--|------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> FachBrief Führung | > Seite 33 |
| <input checked="" type="checkbox"/> FachBrief Online-Marketing | > Seite 52 |
| <input checked="" type="checkbox"/> FachBrief Finanzen | > Seite 49 |

Wertvolles Zertifikat „DEHOGA-UnternehmerBrief“

Nach der Teilnahme an den einzelnen Fachbriefen werden die jeweiligen OnlinePrüfungen abgelegt. Die Online-Prüfungen (> Seite 16) werden online gebucht und direkt ausgewertet.

Nach erfolgreichem Abschluss der FachBrief-Prüfungen kann die Teilnahme zur Prüfung „DEHOGA-UnternehmerBrief“ beantragt werden.

Die Prüfung besteht aus einem rund 25-minütigen Online-Fachgespräch mit einer dreiköpfigen Jury, zu einem vorgegebenen Themenkomplex.

Die Prüfung findet zweimal im Jahr statt:
9. April und 17. Oktober.

Die Teilnahme an der Prüfung zum DEHOGA-UnternehmerBrief ist nur auf Antragstellung möglich. Der Antrag muss bis 11.03. und 16.09., jeweils 16 Uhr schriftlich an **akademie@dehogabw.de** gerichtet werden. Sie erhalten daraufhin verbindliche Informationen zur Teilnahme.

Besonders günstige Seminare durch hohe Mengenrabatte

Statt 190 Euro zahlen Sie als DEHOGA-Mitglied pro Seminartag nur rund 153 Euro – also 37 Euro weniger. Ihr Beitrag dazu: Sie kaufen auf einen Schlag 30 Gutscheine und buchen damit innerhalb von 2 Jahren 30 Seminare. Im Vergleich zum Einzelpreis sparen Sie dadurch 1100 Euro. Bereits das kleinste Paket mit 5 Gutscheinen lohnt sich. Je mehr Gutscheine Sie kaufen, desto günstiger wird jeder einzelne Seminartag. Das einzigartige Gutscheinsystem der DEHOGA Akademie macht die Buchung von Seminaren und FachBriefen noch einfacher, schneller und transparenter: Ihren aktuellen Gutscheinstand haben Sie per Online-Zugriff im Blick.

Die Grundregel heißt: 1 Gutschein = 1 Seminartag
(gilt nicht bei Sonderthemen)

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ∅ Einmalige Rechnung für alle Gutscheine und Seminare
- ∅ Einfache Seminarbuchung – kein Zusatzaufwand
- ∅ Schicken Sie Mitarbeiter mit Gutscheinen direkt zum Seminar
- ∅ Je mehr Seminare, desto günstiger wird Ihre Weiterbildung
- ∅ Alle Weiterbildungen auf einen Blick mit dem Gutschein-Report

Gutschein-paket	Preise Mitglieder	Preise Nicht-mitglieder	Einsparung zum Einzelkauf Mitglieder
5	870 €	1305 €	120 €
10	1730 €	2595 €	310 €
15	2500 €	3750 €	510 €
20	3150 €	4725 €	850 €

Die dargestellten Preise enthalten eine 30 %-ESF-Förderung. Näheres hierzu finden Sie auf www.dehoga-akademie.de unter „ESF-Förderung“ oder auf Anfrage. Für größere Gutscheinpakte treten Sie bitte direkt in Kontakt mit uns. Alle Preise zuzüglich MwSt.

So einfach funktioniert das Gutscheinsystem der DEHOGA Akademie:

1. Gewünschtes Gutscheinpaket auswählen und bestellen.
2. Sie entscheiden: Gutscheine ausgedruckt (zur persönlichen Weitergabe an Ihre Mitarbeiter) oder papierlose Gutscheine per Datenbankverwaltung.
3. Eine Rechnung mit den Gutscheinnummern senden wir Ihnen zu.
4. Buchen Sie oder Ihre Mitarbeiter auch in Zukunft Seminare und geben Sie jeweils die Zahlungsweise „Gutschein“ an.
5. Wir verwalten Ihr Gutscheindepot und ziehen die einzelne Buchung vom Bestand ab.
6. Die aktuelle Übersicht der verbrauchten und offenen Gutscheine ist jederzeit online abrufbar.
7. Sie können jederzeit neue Gutscheine hinzubuchen.

Kofinanziert vom Ministerium für
Wirtschaft, Arbeit und Tourismus
Baden-Württemberg



Kofinanziert von der
Europäischen Union


←
**GUTSCHEINE
DEHOGA AKADEMIE**



Jasmin Röhm
Direktionsassistentin
Hotel Krone, Tübingen

» Unsere Geschäftsleitung legt großen Wert darauf, dass die Mitarbeiter:innen beim Fachwissen up to date sind. Pro Jahr belegen wir 10 bis 15 Seminare. Das Gutscheinsystem mit Vorkasse ist ideal für uns. So erhalten wir bis zu 2 Kurse jährlich zum Nulltarif. Wir organisieren und verwalten unsere Weiterbildung komplett mit dem leicht bedienbaren Online-System der DEHOGA Akademie, das uns klare Vorteile bietet: Nur noch eine Rechnung pro Jahr und komplett papierlose Abwicklung. Völlig unkompliziert starten unsere Mitarbeiter:innen ohne Anmeldeunterlagen zu den Kursen.

Vorbereitungslehrgänge

Ausbildung zum Küchenmeister

Alle für die Abschlussprüfung relevanten Inhalte werden in 550 Unterrichtseinheiten so vermittelt, dass Sie perfekt vorbereitet sind. Unsere Referenten:innen kennen den Unterschied zwischen Theorie und Praxis und geben Ihnen das erforderliche Handwerkszeug für den betrieblichen Alltag mit.

UNSER VORBEREITUNGSKURS ZUM KÜCHENMEISTER SETZT SICH AUS ZWEI MODULEN ZUSAMMEN:

MODUL I

Inhalte:

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Zeitraum: 29.8. - 22.10.2024

MODUL II

Inhalte:

- Mitarbeiter:innen führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

Zeitraum: 1.2. - 22.3.2024



» Durch die gute Zeiteinteilung mit 2 Modulen in der Nebensaison ist der Kurs betrieblich gut zu verkraften. Ich selbst und 3 meiner Mitarbeiter:innen haben deshalb die Meisterprüfung an der DEHOGA Akademie abgelegt. Wichtig finde ich die absolute Qualitätsorientierung, denn unsere Branche braucht starke Küchenmeister. Sehr vorteilhaft ist die praktische Vorbereitung in den späteren Prüfungsküchen mit Fokus auf die Prüfungsbeurteilung. Durch den vorbildlichen Rundum-Service der DEHOGA Akademie können sich die angehenden Meister:innen voll auf den Kurs konzentrieren.

Die DEHOGA Akademie aus der Branche für die Branche:

- Referenten:innen und Trainer:innen **aus der Gastro-Praxis**
- **wirklicher Nutzen** bei Lehrgangs- und Seminarinhalten
- „**Vollpension**“: Alle Seminare inkl. Frühstück, Kaffeepausen und täglich 3 Menüs zur Wahl
- perfekt abgestimmte **Seminarunterlagen**
- **Wissen noch frisch**: Prüfungen immer im direkten Anschluss an die Kurse
- **optimales Umfeld** in der DEHOGA GastroLernwelt

Ausbildung der Ausbilder

Auszubildende optimal fördern und entwickeln ist eine wesentliche Aufgabe für alle Ausbilder:innen. Die individuellen Stärken zu erkennen, gemäß dem Persönlichkeitsbild zu handeln und die Leistungen auf die betrieblichen Belange abzustimmen sind Schlüsselfaktoren – auch um Auszubildende im Betrieb zu halten.

Inhalte:

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Termin:

18. - 29.11.2024 (Präsenz)

30-70%
Förderung möglich

NEU! IM „BLENDED LEARNING“-FORMAT:

2 Tage zum Start des Kurses in der GastroLernwelt in Bad Überkingen mit Einführung in den Kurs und das „blended-System“. Persönliches Kennenlernen der Referenten und anderen Kursteilnehmer sowie Übergabe sämtlicher Kurs-Unterlagen. Im Anschluss 14 Online-Termine, die jeweils zwischen 1 und 4 Stunden dauern. Der Abschluss erfolgt erneut in zwei Trainingstagen in der GastroLernwelt inkl. gezieltem Prüfungsvorbereitungs-Training für die abschließende IHK-Prüfung.

Termin:

29. - 30.1.2024 (Präsenz)
31.1. - 27.2.2024 (Online)
28. - 29.2.2024 (Präsenz)

Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung

In nur wenigen Wochen haben ungelernte Mitarbeitende den Gesellenbrief in der Tasche!

Mit dem Vorbereitungskurs werden die Teilnehmenden ideal auf die Externe Abschlussprüfung vorbereitet – ohne Berufsschulunterricht!

Den beruflichen Bildungsweg ausbauen, die Motivation der Mitarbeiter:innen unterstützen und dabei Entwicklungswege aufzeigen – nutzen Sie diese einzigartige Möglichkeit!

Der Vorbereitungskurs an der DEHOGA Akademie bereitet für folgende Abschlussprüfungen vor:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

30-70%
Förderung möglich

Zeitraum: 5.9. - 6.11.2024

Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer

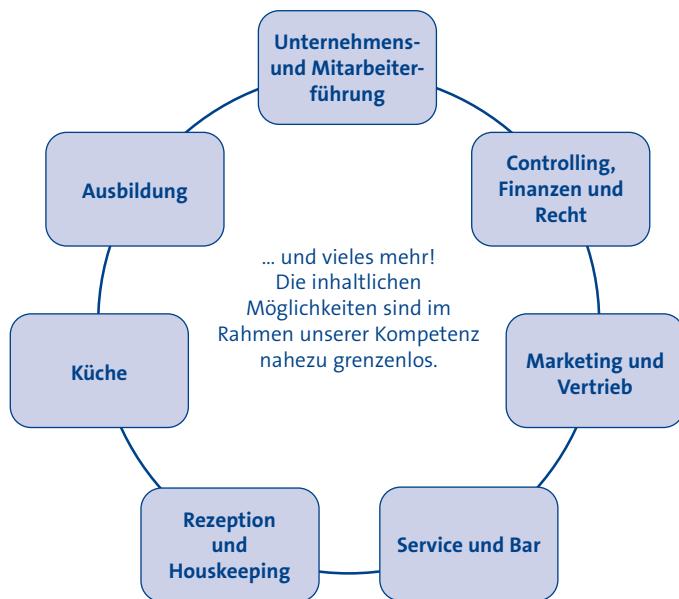
Projektleiter Qualifizierungsberatung
E-Mail: m.dannheimer@dehogabw.de
Tel.: 07331 932500
Internet: www.dehoga-akademie.de



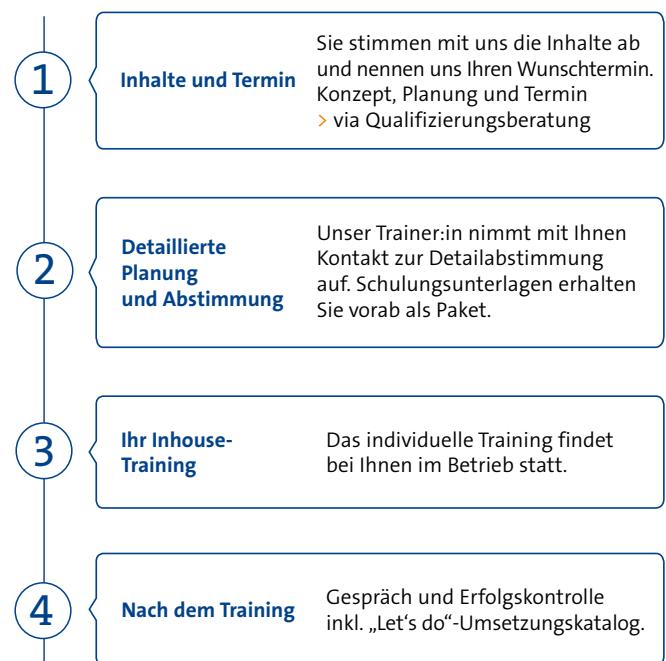
Inhouse-Trainings – wir kommen in Ihren Betrieb

Ob Mitarbeiterschulungen im Betrieb, Keynotes bei Veranstaltungen, Weiterbildungskonzepte für Hotelketten oder Vorträge in DEHOGA-Jahreshauptversammlungen – die DEHOGA Akademie kommt zu Ihnen und passt die Inhalte auf Ihren Bedarf an. Profitieren Sie vom Wissen der Branchenexperten der DEHOGA Akademie.

Themenwelt



In vier Schritten zum erfolgreichen Inhouse-Training



Qualifizierungsberatung der DEHOGA Akademie



Sowohl für Unternehmen als auch für Angestellte ist das Thema **Weiterbildung** ein wichtiger **Erfolgsfaktor**. Die Arbeitswelt befindet sich fortlaufend im Wandel und einige Mitbewerber schlafen nicht. Steigende Kosten und erschwerte Bedingungen in verschiedenen Bereichen verlangen nach einem Ausgleich.

Wir, die DEHOGA Akademie, bieten Ihnen eine **kostenfreie Qualifizierungsberatung** für einen **langfristigen Fahrplan** im Bereich der Weiterbildung an. Diese Leistung richtet sich an Angestellte, die ein stimmiges Konzept für Ihre Karriere anstreben, bis hin zu Unternehmen, die den Herausforderungen des Arbeitsalltags mit Kompetenz begegnen möchten.

Für Unternehmen

- Qualifizierungskonzept / Personalentwicklung
- Qualitätsicherung / Prozessoptimierung
- Inhouse-Trainings
- Gutscheinnutzung

Für Arbeitnehmer:innen

- Anerkannte Ausbildung
- Weiterbildung zum Spezialist oder Teamleader
- Weiterbildung für Führungskräfte und Unternehmer

Im ca. 30-minütigen Erstgespräch durchleuchten wir Ihre Ziele, Herausforderungen sowie Rahmenbedingungen und skizzieren einen groben Ansatz, wie ein Konzept für Sie aussehen könnte. Wir zeigen Ihnen auf, welche Mittel Ihnen zur Verfügung stehen, um nachhaltige Erfolge zu erzielen. Vereinbaren Sie noch heute Ihr persönliches Beratungsgespräch.

Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer
Projektleiter Qualifizierungsberatung
E-Mail: m.dannheimer@dehogabw.de
Tel.: 07331 932500
Internet: www.dehoga-akademie.de



Seminarkalender 2024

 Baden-Württemberg Saarland Online

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
Controlling, Finanzen und Recht (S. 45 - 52)	1.	2.	3.	4. 24.	5.	6.	7.	8.	9. 9.	10. 10.	11. 11.	12. 2.	47
5. Wirtschaftlichkeit in der Küche				10.-11. 10.-11.					30. 30.				47
6. Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe				22. 22.					16.-17. 16.-17.				47
7. Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe				18.-19. 18.-19.					23.-24. 23.-24.				49
FACHBRIEF FINANZEN				20. 20.		11.-12. 11.-12.			25. 25.				49
8. Kostenmanagement: Den Gewinn steigern										26.-27. 26.-27.			49
9. Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt													49
10. Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen				21.-22. 21.-22.									49
11. Die Kunst d. Speisekarten-Optimierung: vom Penner zum Renner				13. 13.					10. 10.				51
12. NEU! Kurzfristig Energiekosten sparen, 100 Tipps	22. 22.				16. 16.				16. 16.				51
13. Steigerung der Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie		22. 22.							12. 12.				51
14. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Finanzen													51
15. Steigerung der Wirtschaftlichkeit und Wertgenerierung in der Hotellerie										19. 19.			51
Marketing und Vertrieb (S. 53 - 60)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
FACHBRIEF ONLINE-MARKETING					11. 11.				16. 16.				54
1. Digitales Gastgebermarketing: Strategien und Storytelling für den Online-Erfolg					12. 12.				17. 17.				54
2. Online-Präsenz perfektionieren: Webseiten-gestaltung und Google-Strategien					13. 13.				18. 18.				54
3. Social Media für Gastgeber: Die Turbostrategie zum Erfolg					14. 14.				19. 19.				55
4. Social Media Advertising: Erfolgreiches Market-ing auf Facebook und Instagram					15. 15.				20. 20.				55
5. Online-Kommunikation: Bewertungs-management und Newslettermarketing													
6. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Online-Marketing													55
7. Online-Vertrieb in der Hotellerie										25.+26. 25.+26.			55
8. Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen					19. 19.			5. 5.		22. 22.			56
9. Das clevere Website-Konzept								14. 14.		15. 15.			56
10. Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen								14. 14.		15. 15.			56
11. Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke						9.-10. 9.-10.							57
12. Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey						22.-23. 22.-23.						4.-5. 4.-5.	57
13. Hochkonjunktur für Ihre Auslastung								25. 25.		24. 24.			58
14. Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing						6. 6.							58
15. Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads						30. 30.						14. 14.	58
16. Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn						30. 30.							58
17. So starten Gastgeber den Instagram-Turbo						9. 9.						15. 15.	58
18. Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien								15. 15.				16. 16.	59
19. Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber						9. 9.							59
20. So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!						23. 23.							59
21. Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram Videos								20. 20.					59
22. Profitexte für Ihre Website								29. 29.				7. 7.	59
23. NEU! Umgang mit Online-Bewertungen													59
Service und Bar (S. 61 - 72)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
FACHBRIEF WEIN				4.-5. 4.-5.						21.-22. 21.-22.			62
1. Wein Basics: Kompetenz in der Arbeit mit Wein				6. 6.						23. 23.			62
2. Fachseminar Wein: Weinangebote erlebbar machen				7.-8. 7.-8.						24.-25. 24.-25.			62
3. Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen													
4. Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen				11. 11.									63
5. Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen				12.-13. 12.-13.							5.-6. 5.-6.		63
6. Der Wein-Profi									9. 9.				63
7. NEU! Gastorientierte Umgangsformen im Restaurant													64
8. NEU! Professioneller Weinservice im gehobenen Restaurant													64
9. NEU! Dienstleister sein mit Begeisterung													64
10. Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen	26. 26.									21. 21.			65
11. Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß	27.-28. 27.-28.									22.-23. 22.-23.			65
12. Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service	29.-1. 29.-1.									24.-25. 24.-25.			65

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Service und Bar (S. 61 - 72)													
13. NEU! Weißweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz													66
14. NEU! Rotweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz													66
15. NEU! Schaumweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz													66
16. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Wein													67
17. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Service													67
18. NEU! Service-Basics im Restaurant													67
19. NEU! Aktives Verkaufen im Service													67
20. NEU! Wein – Basiswissen für Gastgeber:innen													67
21. Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste			14. 19.										67
22. NEU! Hygiene in der Gastronomie													68
23. NEU! Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte													68
24. NEU! Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller													68
25. Leading Service: Up- und Cross-Selling Methoden für eine umsatzfördernde Team-Performance				10.-11.						23.-24.			69
26. Restaurantmanagement für Führungskräfte				29.						16.			69
27. Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren und Flambieren					5.								69
28. Basic-Workshop: Qualifizierung im Service	20.-21.									9.-10.			71
29. NEU! Von der Veranstaltung zum Event			8. 16.										71
30. NEU! Die Servicekraft – Grundlagen für die Arbeit im Service	26.-27.					1.-2.			30.-1.				71

Rezeption und Housekeeping (S. 73 - 80)

FACHBRIEF REZEPTION	1. Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck			15.			10.	7.		74
	2. Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren								8.-9.	
	3. Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen								10.-11.	
FACHBRIEF HOUSEKEEPING	4. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Rezeption					Jederzeit möglich				75
	5. NEU! Professionell an der Rezeption: Check-in					Jederzeit möglich				75
	6. NEU! Professionell an der Rezeption: Check-out					Jederzeit möglich				75
	7. Kernkompetenzen im Housekeeping				10.				4.	76
	8. Praxis-Workshop – Zimmerreinigung				11.				5.	76
	9. Management im Housekeeping				12.				6.	76
	10. Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping				13.				7.	77
	11. Controlling im Housekeeping				14.				8.	77
	12. NEU! Dienstleister sein mit Begeisterung					Jederzeit möglich				77
	13. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Housekeeping					Jederzeit möglich				77
	14. NEU! Hygiene im Fokus fürs Housekeeping					Jederzeit möglich				78
	15. NEU! Hygiene in der Gastronomie					Jederzeit möglich				79
	16. NEU! Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte					Jederzeit möglich				79
	17. NEU! Regeln für die Gästeansprache an der Rezeption					Jederzeit möglich				79

Küche (S. 81 - 94)

FACHBRIEF GEMEIN- SCHAFTS- GASTRO- NOMIE	1. Speisenauswahl im Care Catering perfektionieren – glückliche Gäste mit erweitertem Angebot		8.-9.		23.-24.		82
	2. Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren – Prozesse optimieren und Abläufe vereinfachen		10.-11.		25.-26.		82
	3. Essensausgabe perfekt inszenieren – Tipps für attraktive Speisenpräsentation		12.		27.		82
4. Ihre Küche effizient und modern strukturiert		5.			16.		83
5. Wirtschaftlichkeit in der Küche			24.		9.	2.	83
FACHBRIEF PATISSERIE	6. Desserts – der perfekte letzte Gang		15.-16.		7.-8.		84
	7. Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux u. Tartelets		17.-18.		9.-10.		84
	8. Einzigartige Eyecatcher für Dessertsteller u. Buffets		19.		11.		84
9. Bioregional – unwiderstehliche Gaumenfreuden angesagt inszeniert			8.		23.		85
10. Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht		4.					85

 Baden-Württemberg Saarland Online

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
Küche (S. 81 - 94)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	85
11. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Gemeinschaftsgastronomie													85
12. NEU! Online-Prüfung Fachbrief Patisserie													85
13. NEU! Hygiene in der Küche				17.									86
14. NEU! Hygiene in der Gastronomie													86
15. NEU! Arbeitssicherheit u. Arbeitsmaterial f. Reinigungskräfte													86
16. NEU! Interaktives Training z. veganen u. vegetarischen Küche													86
17. NEU! Anrichtetechniken: Video-Tutorial für schöne Teller													86
18. NEU! Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller													86
19. NEU! Küchenmanagement für Führungskräfte				8.-9.								11.-12.	87
20. Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie					6.-7.				11.-12.		16.		87
21. Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie				23.	15.				10.		21.		87
22. NEU! Deutsche Küche neu interpretiert						26.-27.							88
23. Frühstücksbuffet 2.0 – Ihr Angebot perfekt geplant und ästhetisch in Szene gesetzt						3.-4.			17.-18.		14.-15.		88
24. NEU! Küchen-Basics für Quereinsteiger und Auszubildende			12.-13.		13.-14.								88
25. Deli Küche – Inspiration aus aller Welt													89
26. Kochen wie im östlichen Mittelmeer: levantinische Küche – frisch, kreativ und geschmackvoll													89
27. Plant based kitchen – vegetarisch und vegan für jeden Gusto					24.-25.								89
28. Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht					22.								90
29. Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller					24.				30.				90
30. Sous-Vide: erstklassige Qualität ohne Stress					29.							4.	90
31. NEU! Nachhaltigkeit, Recycling u. Verpackungen in der Küche	18.			26.		6.							92
32. NEU! Allergieinformationen: interaktives Lernpaket													92
33. Küchenmeister Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikation									28. ----- 22.				93
34. Küchenmeister Modul 1: Handlungsspezifische Qualifikation				1. ----- 22.									93
35. Ausbildung der Ausbilder			29.-30. 28.-29. 31. --27.										93
Existenzgründung (S. 95 - 98)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. DEHOGA Gründungs-Orientierungstag	31.			4.	15.	14.	1.	12.	16.	16.	12.	9.	96
2. Gründungs-MeetUp				18.	22.	13.	10.	8.	13.	11.	17.	18.	97
Auszubildende (S. 99 - 107)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. Prüfung Europaqualifikation					8.							14.	100
2. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Kauffrau/-mann für Hotelmanagement GAP 1													100
3. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann GAP 1													100
4. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 1													100
5. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1 Schwerpunkt Restaurantservice													100
6. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1 Schwerpunkt Systemgastronomie													100
7. Verkauf im Restaurant für Auszubildende						10.						25.	101
8. Auszubildender sein: das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung				20. 23.+24.		11.		20.+21. 17.+18.					101
9. Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende												15.	101
10. Azubi-Prüfungen: Marketing u. verkaufsfördernde Maßnahmen				21. 29.								17.	102
11. Azubi-Prüfungen: gastorientierte Kommunik. im Restaurant					19.		12.						102
12. Azubi-Prüfungen: fachlich perfektes Servicetraining					18.							14.	102
13. Azubi-Prüfungen: professionell an der Rezeption					20.							16.	103
14. Azubi-Prüfungen für Köche: in Theorie perfekt vorbereitet					19.							22.	103
15. Azubi-Prüfungen: Prüfungs menü sicher und perfekt kochen					14.							23.	103
16. Azubi-Prüfungen Systemgastronomie					19.								104
17. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Köchin / Koch GAP 1													104
18. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft Küche GAP 1													104
19. NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Systemgastronomie GAP 1													104
20. Küchen-Mathematik für Auszubildende			20.								14.		104
21. Bar-Life für Auszubildende					11.						25.		105
22. Reklamationstraining für Auszubildende			19.								16.		105
23. Englisch für Auszubildende				26.		6.					17.		107
24. Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung									5. ----- 6.				107

Große Preisvorteile durch Landeszuschuss aus ESF-Mitteln

Völlig unkompliziert können Fachkursbesucher:innen von großen Vergünstigungen durch öffentliche Fördermittel profitieren. Die DEHOGA Akademie stellt die Anträge, übernimmt die komplette Verwaltung und gibt die finanziellen Vorteile automatisch an die Teilnehmer:innen weiter.

Die Ersparnis beträgt im Regelfall 30 %, vom 55. Lebensjahr an sogar 70 % der üblichen Kursgebühren.

Die speziellen Seminare für Ausbildungsbetriebe (► Seite 38/39) sind durch diese öffentliche Unterstützung und die Beteiligung des DEHOGA Baden-Württemberg sogar vollkommen kostenfrei.

Die Qualifizierungsreihen der DEHOGA Akademie, FachBriefe und der DEHOGA UnternehmerBrief werden durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds unterstützt.

Die Fachkursförderung des Landes Baden-Württemberg richtet sich dabei ganz besonders an Beschäftigte aus kleineren und mittleren Betrieben, Unternehmer:innen, Existenzgründer:innen und Wiedereinsteiger:innen.

Kofinanziert vom Ministerium für
Wirtschaft, Arbeit und Tourismus
Baden-Württemberg



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Die im Programm und der Preisübersicht aufgeführten Kursgebühren enthalten eine 30 %-Förderung. Voraussetzung ist das Erfüllen der ESF-Voraussetzungen. Bei Teilnehmenden ab 55 Jahren reduziert sich der Seminarpreis weiter.

Preisbeispiel Standard

Beispielrechnung 1-Tagesseminar 199 Euro, DEHOGA-Mitglied und 30% Förderung:

Reguläre Seminargebühren	427,14 €
- DEHOGA-Mitgliedernachlass	142,86 €
= Kursgebühr, netto	284,29 €
- ESF-Zuschuss (30 %)	85,29 €
= = Kursgebühr 30, netto	199,00 €

Beispielrechnung bei Teilnehmenden ab 55 Jahren (Geburtsdatum muss angegeben werden)

Reguläre Seminargebühren	427,14 €
- DEHOGA-Mitgliedernachlass	142,86 €
= Kursgebühr, netto	284,29 €
- ESF-Zuschuss (70%)	199,00 €
= = Kursgebühr 70, netto	86,29 €

Im Seminarprogramm wird hierfür der vergünstigte Eigenanteil von 199 Euro ausgewiesen. Im Seminar müssen die notwendigen persönlichen Daten bestätigt werden.

Zum Nulltarif – wertvoller Rat zu existenziellen Themen

Kostenfreie Workshops und Vorträge bietet der DEHOGA Baden-Württemberg in gemeinsamen Projekten mit dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg, teilweise gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF).



Wir Gastfreunde

Auszubildende gewinnen, binden und fördern sind die zentralen Inhalte kostenfreier Workshops im Rahmen der Nachwuchskampagne – ein hilfreiches Angebot für Ausbilder:innen und Verantwortliche in Unternehmen.

Mehr zu den Workshops auf > Seite 38/39.



Gründungs-Orientierungstage

Namhafte Gründungsexperten vermitteln angehenden Unternehmer:innen in kostenlosen Ganztages-Seminaren sehr anschaulich hilfreiche Ratschläge für einen erfolgreichen Start.

Weitere Informationen auf > Seite 94.



Rechtsseminare

Zur Vorbeugung gegen verhängnisvolle rechtliche Fehler finden exklusiv für Mitglieder des DEHOGA Baden-Württemberg Seminare statt. Häufig leuchtet Ihnen zu spät ein, was Sie bei Arbeitsverträgen, Lohnvereinbarungen oder Stundendokumentationen hätten besser machen sollen. Die Seminarreihe will diese oft teuren Folgen vermeiden.

Weitere Informationen auf > Seite 47.



UNTERNEHMENSFÜHRUNG UND MITARBEITER:INNEN

FACHBRIEF FÜHRUNG

- 32 Zukunftsorientierte Führung in der New Work Ära: Agilität und Stärke im Wandel
- 32 Female Power: Die Stärken femininer Führung
- 33 Führungspersönlichkeiten für moderne Betriebsführung**
- 33 Das Fundament für motivierte Teams aufbauen**
- 33 Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und weltoffenes Verständnis für Kulturen**
- 34 Ausbildung der Ausbilder
- 34 Souverän Mitarbeitergespräche führen
- 34 Reklamation als Instrument zur Gästebindung
- 35 Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
- 35 Resilienztraining: Besiegen Sie Stress und beugen Sie vor
- 35 Vom Mitarbeiter zur Führungskraft
- 36 Konfliktmanagement 2.0 – klug kommunizieren und Auseinandersetzungen präventiv bewältigen**
- 36 Gewinnende Rhetorik und Körpersprache**
- NEU! 36 Online-Prüfung Fachbrief Führung**
- 36 Reklamation: Tipps für kompetente Mitarbeitende**
- 37 Selbstorganisation und Zeitmanagement**
- NEU! 37 Branding First! Nutze die Kraft deiner Marke**
- NEU! 37 Coach im eigenen Betrieb**
- 38 Andere Länder, andere Sitten?
- 38 WIR GASTFREUNDE: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen
- 38 WIR GASTFREUNDE: Konfliktmanagement für Ausbilder:innen
- 38 Die Macht des Brandings
- 39 WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen
- 39 WIR GASTFREUNDE: Wie Sie Nachwuchs fordern und fördern
- 39 Resilienz – eine Einführung
- 40 Kulturelle Vielfalt in der Gästekommunikation
- NEU! 40 Erfolgreich im E-Commerce: Wie baue ich einen Onlineshop auf**
- NEU! 40 Hygiene in der Gastronomie**
- NEU! 40 Dienstleister sein mit Begeisterung**
- NEU! 41 Basic-Workshop Gastgewerbe**
- NEU! 41 WIR GASTFREUNDE: Azubi-Recruiting-Trends**
- 41 Interkulturelle Sozialkompetenz mit asiatischen Gästen
- NEU! 41 Nachbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz**
- 42 Das Junior Leadership Programm



Zukunftsorientierte Führung in der New Work Ära: Agilität und Stärke im Wandel

Mit flexiblem und angepasstem Mindset in der Gastronomie und Hotellerie durchstarten

Seminar-Ziel:

Unsere Teams haben mittlerweile andere Ansprüche und andere Wünsche an ihren Arbeitsplatz und den Arbeitgeber. Und zwar sehr viel anders, als wir es bisher erfahren haben oder uns vorstellen können. Wir untersuchen, wie man mit verändertem Mindset der Führungsrolle im Alltag gerecht wird und Mitarbeitenden langfristig neue Chancen bietet. Wir lernen, wie man ein Unternehmen der veränderten Umwelt anpasst, neue Mechanismen installieren kann und step by step neue Erfolgswege geht.

Seminar-Inhalte:

- Was ist New Work und agiles Arbeiten?
- Warum wird mein Betrieb dadurch zukunftsfähig und warum binde ich mein Personal langfristig?
- Der Mensch im Mittelpunkt: Abteilungsübergreifendes und selbständiges Arbeiten trainieren und akzeptieren

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Grudda

KURS-NUMMER BW-24-11

3.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-12

14.10. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder / 299,- Euro Standard oder 1 Gutschein



Female Power: Die Stärken feministischer Führung

Zeigen Sie sich! Workshop zum besseren Selbstmarketing und Entwicklung Ihrer Führungspersönlichkeit

Seminar-Ziel:

Einen Betrieb zeitgemäß zu führen fällt Frauen oft leichter – wenn sie ihre Stärken erkennen. Sie lernen durch Austausch und Praxisübung Ihre Fähigkeiten ins rechte Licht zu rücken, Ihre Ideen auf den Punkt zu bringen, Ihr Interesse durchzusetzen und Ihre beruflichen Ziele zu erreichen. Sie entwickeln zudem ein Bewusstsein für patriarchal geprägte Hierarchien & unterschiedliche Verhaltensweisen der Geschlechter. Sie entwickeln mit diesem Know How Ihren eigenen zeitgemäßen Führungsstil, stärken die Authentizität Ihrer Führungsposition & nutzen sie zur erfolgreichen Mitarbeiterbindung und -führung.

Seminar-Inhalte:

- Selbstmarketing und Stärkung Ihrer Persönlichkeit
- Die Eisberge: Gefahrenquellen der Frau und wie Sie diese umschiffen
- Femininen zeitgemäßen Führungsstil in einer komplexen Arbeitswelt entwickeln
- Instrumente zur erfolgreichen Mitarbeiterbindung und -führung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Grudda

KURS-NUMMER BW-24-13

4. - 5.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-14

15. - 16.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder / 579,- Euro Standard oder 2 Gutscheine



Hotel & Wellness TeichMeister-Anlagen

- » 5 Sterne bei der Wasserqualität
- » Aufwertung Ihrer Badelandschaft
- » Betriebskosten senken
- » Trend zur Natürlichkeit

PARTNER
DEHOGA Baden-Württemberg

/// Ihr Paradies für Körper und Seele.

TeichMeister®
Natur-Pools, Schwimm- und Gartenteiche vom Spezialisten

ZUKUNFTSFIT MIT NATURPOOLS VOM PROFI!

Bildquelle: Das König Ludwig Wellness & SPA Resort Allgäu, Alpina Hotel-Betriebs OHG
www.koenig-ludwig-hotel.de | gebaut von TeichMeister-Partner Seeger Landschaftsbau

Naturpools im Hotel- und Wellnessbereich liegen voll im Trend. TeichMeister-Anlagen aus Profihand seit über 20 Jahren bieten dabei eine ganze Reihe von Vorteilen. Vor allem aber unterstützen Sie den Trend zum natürlichen Schwimmen. Für alle Hoteliers ist das eine nachhaltige Investition in die Zukunft. Der Gast von morgen wird es wertschätzen. **Balena GmbH, TeichMeister-Partnerverbund | Tel. 07262-60901-0 | info@teichmeister.de | teichmeister.de**

FACHBRIEF FÜHRUNG

GESAMTEN FACHBRIEF

4.- 8. März = BW-24-01

9.- 13. Sept. = BW-24-02

IM PAKET BUCHEN

2x  / 1x 

Führungspersönlichkeiten für moderne Betriebsführung

Freiräume im Betriebsalltag durch respektvolles Delegieren

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen zeitgemäße und situative Führung, die vor allem auch wertschätzendes Delegieren umfasst. Dadurch schaffen Sie trotz vieler Alltagsaufgaben persönliche Freiräume und verbessern zugleich das Betriebsklima. Als Voraussetzung dafür können Sie nach diesem Seminar anerkennend kommunizieren, in Konfliktsituationen gelassen bleiben und nützliche Werkzeuge zur persönlichen Aufgabenplanung einsetzen.

Seminar-Inhalte:

- Selbstführung und Selbstreflexion: Werte, die Handeln beeinflussen
- Wertschätzende Kommunikation
- Konfliktsituationen richtig meistern
- Situatives Führen
- Wertschätzend Delegieren, um mehr Freiräume für sich zu erreichen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-03

4.- 5.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-04

17.- 18.6. je 09:00-12:00 Uhr Online und 14:00-17:00 Uhr

KURS-NUMMER BW-24-05

9.- 10.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Das Fundament für motivierte Teams aufbauen

Wie Sie Potentiale entfalten und ein fruchtbares Arbeitsklima schaffen

Seminar-Ziel:

Sie können ideale Rahmenbedingungen für erfolgsorientierte Teams gestalten. Sie kennen die besten Kommunikationswege, führen auch internationale Teams effizient, vermitteln Sinnhaftigkeit sowie Spaß an der Arbeit. Als Mentor animieren Sie durch Rituale im Arbeitsalltag zu mehr Ausgeglichenheit, Verständnis und Zufriedenheit für alle. Zusätzlich finden Sie Ihre persönliche Work-Life-Balance und können diese bestimmt leben.

Seminar-Inhalte:

- Mein Team: Status quo im Team ermitteln
- Personalentwicklung: Zusammensetzung aktueller und neuer Teams
- Verbesserung des interkulturellen Verständnisses
- Work-Life-Balance für Sie und Ihr Team
- Priorisierung von Alltagspflichten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-06

6.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-07

11.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und weltoffenes Verständnis für Kulturen

Wie Sie den Status quo Ihrer Arbeitgeber-Marke ermitteln und aufbauen

Seminar-Ziel:

Sie sind in der Lage, den Status quo Ihrer Arbeitgeber-Marke zu ermitteln und systematisch weiterzuentwickeln. Als nächsten Schritt zur Mitarbeiterbindung vereinen Sie Controlling-Instrumente mit geregelten Prozessen zur Steigerung der Wertschätzung und Anerkennung. Darüber hinaus fördern Sie interkulturelles Verständnis im Team, verstehen Konflikte zu vermeiden und wirken persönlich als Vorbild.

Seminar-Inhalte:

- Durch Mitarbeiter zur Marke werden
- Controlling-Instrumente zur Mitarbeiterbindung einsetzen
- Leitfaden für Anerkennung und Wertschätzungsprozesse
- Veränderungen richtig einleiten und umsetzen
- Jüngere Generationen und Mitarbeiter anderer Kulturreihen fördern und führen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-08

7.- 8.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-09

12.- 13.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen



Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Kofuunterstützt von der Europäischen Union



Ausbildung der Ausbilder

Mit vollem Branchenbezug: Bestens vorbereitet zur AEVO-Prüfung

Seminar-Ziel:

Nach diesem intensiven und hochwertigen Vorbereitungskurs sind Sie auf die Prüfung nach AEVO optimal vorbereitet. Zudem werden zu 100% Branchenspezifische Themen und Situation aufgenommen und besprochen – für einen höheren Mehrwert als Ausbilder:in im Betrieb. Mit dem realistischen und praktischen Prüfungscoaching am letzten Tag erhalten Sie den finalen Feinschliff für die anstehende Prüfung. Der Kurs wird als reines Präsenztraining, also auch im „blended-Format“ angeboten. Im blended-Format finden die ersten zwei und die letzten beiden Tag ein Präsenzseminar statt, die restliche Vorbereitung in Onlineeinheiten, verteilt auf 4 Wochen.

Seminar-Inhalte:

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen
- 1-tägiges Praxis-Prüfungscoaching

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER BW-24-352		BLENDED
29. - 30.1.	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen (Präsenz)
28. - 29.2.	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen (Präsenz)
31.1. - 27.2.	Online	
KURS-NUMMER BW-24-354		
18. - 29.11.	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

1190,- Euro Mitglieder
1700,- Euro Standard



Souverän Mitarbeitergespräche führen

Erfolgreiche Gesprächsführung mit praktischen Übungen und Fallarbeit

Seminar-Ziel:

Sie starten optimal vorbereitet in jedes Mitarbeitergespräch, sind bestens mit den unterschiedlichen Gesprächs- und Beziehungsebenen sowie der Psychologie der Gesprächsführung vertraut. Durch praktische Übungen haben Sie an Sicherheit gewonnen und meistern auch schwierige Gespräche, wie zum Beispiel Entlassungs- oder Kritikgespräche. „Wie sag ich's meinem Mitarbeiter?“ – Auf diese Frage haben Sie stets eine passende Antwort. Geübt wird mit Praxisbeispielen und aktuellen Fallbeispielen aus der Seminargruppe.

Seminar-Inhalte:

- Souveränität: Was gute Gesprächsführung ausmacht
- Kommunikationspsychologie erfolgreich anwenden
- Professionell und wertschätzend Feedback geben
- Mit Sicherheit auch schwierige Mitarbeitergespräche führen
- Übungen und Fallarbeit zu Ihren aktuellen Herausforderungen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Andre Löffler

KURS-NUMMER BW-24-17		
3. - 4.6.	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen
KURS-NUMMER BW-24-18		
6. - 7.11.	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Reklamation als Instrument zur Gästebindung

Lösungsansätze für eine positive Beschwerdearbeit

Seminar-Ziel:

Ein Guest beschwert sich nicht einfach „nur so“, meist hat er gute Gründe. Nach dem Seminar verstehen Sie Ihre Aufgabe nicht nur rational lösungsorientiert, sondern auch emotional eine Brücke zu Ihrem Kunden zu bauen. Ihre gewonnene eigene soziale Kompetenz und Konfliktfähigkeit nutzen Sie zukünftig für Ihren Erfolg im Beschwerdegespräch. In der ohnehin schon kritischen Situation hilft Ihnen ein Leitfaden, die unangenehme Situation für beide Seiten konstruktiv zu lösen, ob im vis-à-vis Gespräch oder am Hörer. In gemeinsamen praktischen Übungen wird das Erlernte in die Praxis umgesetzt.

Seminar-Inhalte:

- Erfolgsfaktor in der Reklamationsarbeit: fachliche & soziale Kompetenz
- Motivsuche: Warum beschwert sich mein Guest?
- Ein Leitfaden für das optimale Reklamationsgespräch
- Beschwerde auf allen Kanälen: Tipps für die Telefonarbeit und Online-Kommunikation
- Gemeinsames praxisnahes Üben

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-20		
22.4.	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-21		
17.9.	09:00 - 17:00 Uhr	Stuttgart

KURS-NUMMER SL-24-01		
3.6.	09:00 - 17:00 Uhr	Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 21.



Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

Instrumente für effektives und kundenorientiertes QM kennenlernen und anwenden

Seminar-Ziel:

Unabhängig von einem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem nutzen Sie künftig Prozess- und Servicekettendenken, um Ihre betriebliche Organisation zu optimieren und zu strukturieren. Sie erkennen den Stellenwert einer effektiven und umfassenden Serviceorientierung, entwickeln Lösungsansätze und verbessern dadurch Ihre Qualitätsstandards nachhaltig weiter. Dadurch erhöhen Sie die Kundenzufriedenheit und festigen Ihre Mitarbeiterbindung. Mit durchdachten Abläufen und fundierten Abstimmungen innerhalb und zwischen Abteilungen, erzielen Sie zudem eine bessere Effizienz, eine höhere Mitarbeiterproduktivität und attraktivere Rentabilität.

Seminar-Inhalte:

- Prozessdenken und Prozessvariabilität in Dienstleistungsangeboten
- Reklamationen behandeln und zukünftig vorbeugen
- Die wichtigsten Serviceketten und deren Lücken (GAPs)
- Gästeorientierung, den heutigen Ansprüchen gerecht werden
- Kontinuierlicher Verbesserungs-Prozess (KVP) aufbauen und entwickeln

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat -

Termine:

Referent Michael Galert

KURS-NUMMER BW-24-26

12.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Resilienztraining: Besiegen Sie Stress und beugen Sie vor

Erfolgsstrategien, um herausfordernde Alltagssituationen sicher zu meistern

Seminar-Ziel:

Sie meistern schwierige und belastende Alltagssituationen sicher und stabil – mit besserer persönlicher Widerstandsfähigkeit, durch Kenntnis der eigenen Stressquellen und durch Erfolgsstrategien. Durch Resilienztraining können Sie Ihre Widerstandskraft stärken und Stress vermeiden. Sie kehren wieder in einen Zustand des allgemeinen Wohlbefindens und einer inneren Balance zurück. Dies spürt auch Ihr Umfeld: Mitarbeiter und Kollegen fühlen sich in Ihrer Präsenz wohl und aufgehoben.

Seminar-Inhalte:

- Mottoziel für den Umgang mit belastenden Situationen
- Identifikation von Stressquellen
- Die 16 Lebensmotive und was mich antreibt
- Wie Werte mich und mein Handeln beeinflussen
- Die 7 Säulen der Resilienz

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat -

Termine:

Referent Maximilian Dinkelaker

KURS-NUMMER BW-24-27

12.3. 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-28

29.-30.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-29

7.-8.10. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

Das Rüstzeug für den erfolgreichen Aufstieg im eigenen Team

Seminar-Ziel:

Sie verstehen es, frühere Kolleginnen und Kollegen als Vorgesetzter zu führen. Auch als junger Mensch können Sie ältere Mitarbeiter optimal motivieren und jede Herausforderung bewältigen. Die typischen Problematiken beim Wechsel vom Mitarbeiter zur Führungskraft sind Ihnen bekannt. Mit dem in diesem Workshop vermittelten Rüstzeug meistern Sie die Herausforderungen Ihrer verantwortungsvollen Rolle erfolgreich.

Seminar-Inhalte:

- Bestmöglichster Start: Die ersten 100 Tage als junge Führungskraft
- Erfolgreiche Kommunikation mit Mitarbeitern
- Qualität bei der Führung beweisen
- Neue Herausforderungen souverän meistern
- Als Führungskraft die Mitarbeiter fördern

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat -

Termine:

Referent Markus Dörr

KURS-NUMMER BW-24-30

27.2. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

KURS-NUMMER BW-24-31

11.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-32

26.+27.11. 09:00 - 12:00 Uhr Online

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER SL-24-02

29.4. 09:00 - 17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





Konfliktmanagement 2.0 – klug kommunizieren und Auseinandersetzungen präventiv bewältigen

Die Relevanz von Konfliktgesprächen im Führungsprozess

Seminar-Ziel:

Als Führungskraft werden Sie immer wieder mit Konflikten konfrontiert. Durch kluges und bewusstes Kommunizieren kann jede Konfliktbearbeitung der Grundstein für eine positive Veränderung sein. Die Herausforderung liegt in der Herangehensweise aller Beteiligten. Im Seminar lernen Sie Gesprächstechniken und Werkzeuge kennen, um herausfordernde Gespräche zu bewältigen. Sie können die unterschiedlichen Typen von Charakteren nun schnell analysieren und mit der entsprechenden Kommunikation und Wertschätzung situativ und positiv auf die Personen eingehen. Das Vorbereiten und Durchführen eines Gesprächs wird im Seminar mit den Teilnehmern trainiert.

Seminar-Inhalte:

- Kernkompetenz Kommunikation:
Die psychologischen Grundlagen
- Situativ und typgerecht führen:
Mitarbeiter „ticken“ unterschiedlich
- Gesprächsführungstechniken
wirkungsvoll einsetzen
- Kritik und Wertschätzung als
Führungsmitel – Fokus auf das Gute
- Das Konfliktgespräch vorbereiten und
führen – Räume für Lösungen schaffen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung
und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-33

23.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-34

7.6. 09:00-12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-35

21.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Gewinnende Rhetorik und Körpersprache

Überzeugend, zielsicher und schlagfertig kommunizieren

Seminar-Ziel:

Erlangen Sie durch eine souveräne Körpersprache und eine überzeugende Rhetorik die Kontrolle über jede Gesprächssituation. Sei es im Umgang mit schwierigen Gästen oder in der Durchführung von Meetings mit Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Mit den erlernten Methoden und Techniken werden Sie in die Lage versetzt, stets eine gemeinsame Lösung zu entwickeln. Werden Sie der Gastgeber, den man immer wieder gerne besucht und die Führungskraft, der man gerne folgt!

Ein Seminar mit Workshop-Charakter und vielen praktischen Übungen.

Seminar-Inhalte:

- Wissen, wie Kommunikation funktioniert
- Meine eigene Wirkung kennen
- Wirkfaktoren der verbalen und nonverbalen Souveränität
- Emotionen im Gespräch kontrollieren können
- Mit souveränen Sprachmustern überzeugen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung
und Zertifikat –

Termine:

Referent Oliver Zigann

KURS-NUMMER BW-24-36

19.-20.3. 09:00-17:00 Uhr Freiburg

KURS-NUMMER BW-24-37

12.-13.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Führung

*Zertifizierter Abschluss zur
FachBriefteilnahme*

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-10

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



Reklamation: Tipps für kompetente Mitarbeitende

*Lösungsansätze für eine positive
Beschwerdearbeit*

Seminar-Inhalte:

- Erfolgsfaktor in der Reklamationsarbeit:
fachliche & soziale Kompetenz
- Motivsuche: Warum beschwert sich mein Guest?
- Ein Leitfaden für das optimale
Reklamationsgespräch
- Beschwerde auf allen Kanälen: Tipps für die
Telefonarbeit und Online-Kommunikation
- Gemeinsames praxisnahes Üben

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-19

25.1. 10:00-11:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard

1x  / 1x 

Selbstorganisation und Zeitmanagement

Die Basis für mehr Effizienz mit sinnvoller Tagesstruktur

Seminar-Ziel:

Ihre Pflichten und Termine haben Sie durch Werkzeuge für ein effizientes Aufgabenmanagement stets übersichtlich im Blick. Sie kommen weg vom Reagieren, gewinnen Zeit fürs Agieren. Ihr Bewusstsein ist geschärft für Ihre Ziele und Prioritäten sowie für erfolgreiche Umsetzung mit sinnvoller Tagesstruktur und realistischer Planung. Das Endziel Ihrer besseren Selbstorganisation ist eine ausgeglichene Work-Life-Balance.

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen des Zeitmanagements
- Ziele formulieren, Prioritäten setzen
- Perfekte Tagesplanung
- Umgang mit Zeitdieben und Störungen
- Praxistipps für mehr Effizienz im Alltag

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat -

Termine:

Referentin Stephanie Christ

KURS-NUMMER BW-24-38

18. - 19.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-39

23. - 24.1. je 09:00-12:00 Uhr Online und 14:00-17:00 Uhr

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard oder 2 Gutscheine



NEU!

Branding First! Nutze die Kraft deiner Marke

Mit Strategie und Plan zum ganzheitlichen Erfolg

Seminar-Ziel:

Sie verstehen nach diesem Intensiv-Workshop den Wert Ihres Unternehmens als wahren Goldschatz! Die Verbindung von Emotion und Markenbild ist Ihnen bewusst, um Ihre Zielgruppe ganzheitlich abzuholen und sich von der Konkurrenz abheben zu können & sich erfolgreich zu positionieren. Sie erlernen verschiedene Instrumente, um eine eigene Marke mit authentischem Markenbild aufzubauen, sowie dies nach innen und außen zu leben, um Ihre Zielgruppe auf ganzheitlicher Weise anzusprechen. Sie haben verstanden, wie Sie mit Ihren individuellen Eigenschaften und Aktivitäten das Fundament für Ihre Markenpositionierung bauen und langfristig weiterentwickeln – der Game Changer für Ihr Unternehmen!

Seminar-Inhalte:

- Marke vs Marketing – Wie die Marke der Erfolg für alles ist!
- Was eine Marke über Werte aussagt
- Neuromarketing als Unterstützung für eine gezielte Markenbildung
- Wie helfen SWOT und emotionale Landkarten?
- Tools für das eigene Markenbild

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat -

Termine:

Referent Zoya Kaleske

KURS-NUMMER BW-24-51

9. - 10.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard oder 1 Gutschein



NEU!

Coach im eigenen Betrieb

Handwerkszeug für das optimale Mitarbeitercoaching

Seminar-Ziel:

Sie lernen Werkzeuge zum coachen von Mitarbeitenden, Kolleg:innen und Auszubildenden einzusetzen. Sie erhalten Input und Wege zur Planung und Umsetzung der Onboarding Prozesse in Ihrem Betrieb. Sie lernen verschiedene soft skills und Kommunikationsinstrumente anzuwenden und verstehen interkulturelle Unterschiede von Mitarbeitenden. Mit diesem Know-how können sie souverän vor Gruppen auftreten und kleine Fortbildungseinheiten ansprechend gestalten. Ein hoher Praxisanteil vermittelt bei diesem Trainer-Seminar Tipps und Tricks, um der Belegschaft mit geringem Zeitaufwand effektiv Fachwissen zu vermitteln und den Betrieb weiterzuentwickeln.

Seminar-Inhalte:

- Alles rund um Kommunikation
- Rhetorik-Training und sicheres Auftreten vor Gruppen
- Methoden-Training: richtiges Konzipieren
- Visualisierung: Flipcharts wirkungsvoll gestalten
- Umsetzung üben, Teilnehmer motivieren

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat -

Termine:

Referentin Stephanie Christ

KURS-NUMMER BW-24-59

10. - 11.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-60

23. - 24.9. 09:00-17:00 Uhr Freiburg

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard oder 2 Gutscheine





Andere Länder, andere Sitten?

Wie Sie Ihren internationalen Mitarbeitern und Gästen mit Verständnis und Toleranz begegnen (Nordafrika, Orient)

Seminar-Ziel:

Nach diesem Seminar verstehen Sie, warum sich manche Mitarbeiter aus anderen Ländern und Kulturen anders verhalten. Sie lernen Mechanismen, um besser mit ihren Besonderheiten umzugehen, ihre Verhaltensweise, Ziele und Erwartungen zu verstehen und sie durch gezielte Förderung langfristig an Ihr Unternehmen zu binden. Auch Gäste aus anderen Kulturen können Sie schnell begeistern, indem Sie Verständnis für ihre Wünsche und ihr Auftreten haben. Mit Live-Schaltung zu Personen aus den nordafrikanischen und orientalischen Kulturreihen über deren Erfahrungen und zum direkten Austausch.

Seminar-Inhalte:

- Was denken andere Kulturen über uns, was ist typisch deutsch?
- Verhaltensweisen anderer Kulturen (Schwerpunkt Nordafrika, Orient)
- Verständnis und wertschätzende Kommunikation mit internationalen Mitarbeitern
- Umgangsformen mit internationalen Gästen, auch bei Sprachbarrieren
- Internationale Gäste begeistern

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-22
17.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-23
4.3. 09:00-17:00 Uhr Stuttgart

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



WIR GASTFREUNDE: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen

Azubis wertschätzend delegieren und situativ führen

Seminar-Inhalte:

- Wertschätzende Kommunikation
- Situatives Führen und Delegieren
- Verbesserung des interkulturellen Verständnisses

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-40
27.2. 14:00 -15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-41
20.9. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS



WIR GASTFREUNDE: Konfliktmanagement für Ausbilder:innen

Probleme mit Azubis lösen und als beliebter Arbeitgeber gelten

Seminar-Inhalte:

- Konflikte frühzeitig erkennen und darauf reagieren
- Kritik und Wertschätzung als Konfliktwerkzeuge ausgewogen einsetzen
- Fördern und Fordern – einen unterstützenden Führungsstil entwickeln

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-44
25.1. 14:00 -15:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS



Die Macht des Brandings

Warum Ihre Marke Ihr wichtigstes Gut ist

Seminar-Inhalte:

- Die Bedeutung von Branding für Unternehmen
- Warum Emotion und Markenidentität verbinden?
- Tipps und Tricks zum Aufbau einer authentischen Marke

– inkl. Downloads –

Termine:

Referent Zoya Kaleske
KURS-NUMMER BW-24-358
5.3. 14:30 -16:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-359
15.4. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-360
3.6. 14:30 -16:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder /50,- Euro Standard




WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen

*Was Sie unternehmen können, damit
Schülerinnen und Schüler Ihren Betrieb positi-
v wahrnehmen*

Seminar-Inhalte:

- Sich als attraktiver Ausbildungsbetrieb auf Veranstaltungen positionieren
- Attraktive Praktika-Angebote schaffen

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER BW-24-42

26.2. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-43

9.9. 14:30-16:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

Die Schulungen sind für
Ausbildungsbetriebe in
Baden-Württemberg
KOSTENLOS





WIR GASTFREUNDE: Wie Sie Nachwuchs fordern und fördern

*Praxiserprobte Werkzeuge zur Förderung
der Azubis einsetzen und Ausbildungs-
qualität verbessern*

Seminar-Inhalte:

- Kommunikation mit Auszubildenden
- Praxiserprobte Werkzeuge zur Förderung der Azubis
- Messkriterien festlegen

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER BW-24-45

11.3. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-46

16.9. 14:30-16:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

Die Schulungen sind für
Ausbildungsbetriebe in
Baden-Württemberg
KOSTENLOS




Resilienz – eine Einführung

*Grundlagen zum Umgang mit
Herausforderungen im Alltag umzugehen*

Seminar-Inhalte:

- Vorstellung der 7 Säulen der Resilienz
- Stressquellen ermitteln und
Gegenmaßnahmen aufbauen

– inkl. Downloads –

Termine:

Referent Maximilian Dinkelaker

KURS-NUMMER BW-24-27

12.3. 14:00-15:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard

SICHERHEIT AUS LEIDENSCHAFT



SCHON GECHECKT?

Der DEHOGA Versicherungs-Check: Kostenlos und mit Angeboten
exklusiv für Mitglieder des DEHOGA Baden-Württemberg.



10 % Spargarantie



Beratung vor Ort oder online,
je nach Bedarf des Kunden



Maßgeschneiderte
Lösungen



Top-Konditionen

RVM

RVM Versicherungsmakler GmbH | Arbachtalstraße 22 | 72800 Eningen | www.rvm.de
Ihr Ansprechpartner: Sven Dünisch | dehogabw@rvm.de | Telefon 07121 923-1664



Kulturelle Vielfalt in der Gästekommunikation

Erfolgreiche Interaktion mit Gästen aus aller Welt

Seminar-Inhalte:

- Mit unterschiedlichen Kulturen im Alltag umgehen
- Tipps zur allgemeinen Etikette und Kommunikation
- Fallstricke vermeiden

– inkl. Downloads –

Termine:

DEHOGA Akademie-Referent

KURS-NUMMER BW-24-24
18.4. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-25
21.11. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



NEU! Erfolgreich im E-Commerce: Wie baue ich einen Onlineshop auf

Einfache Tools für Umsatz im worldwideweb

Seminar-Inhalte:

- Grundlagenwissen zu Onlineshops
- Handlungsfähigkeit zur Erstellung des eigenen Shops

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Andrea Hörmann

KURS-NUMMER BW-24-53
21.2. 09:00-12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-54
9.9. 09:00-12:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



NEU! Hygiene in der Gastronomie

Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-48
Jederzeit möglich Online

– inkl. Zertifikat –

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU! Dienstleister sein mit Begeisterung

Interaktives Training für gastorientiertes Verhalten

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-47
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



PLANEN. GESTALTEN. FERTIGEN.

zieflekoch

INNENAUSBAU, HOTEL- UND
OBJEKTEINRICHTUNG

zieflekoch.de

**NEU!**

Basic-Workshop Gastgewerbe

Grundlagenwissen, Praxis, Sprache und Kultur inkl. arabischer Sprachbegleitung

Seminar-Ziel:

Ihre neuen Schützlinge kennen die Grundlagen der täglichen Arbeit in den Bereichen Küche, Service und Housekeeping-Reinigungsarbeiten. Sie wissen mit speziellen Werkzeugen, Materialien und Lebensmitteln aus dem gastgewerblichen Alltag umzugehen. Die Arbeit im Team und der Umgang mit kulturellen Unterschieden ist den Seminar teilnehmenden bewusst. Durch die arabische Sprachbegleitung gewinnen Teilnehmer:innen mit arabischem Hintergrund Sicherheit in der deutschen Sprache und haben die wichtigsten Fachbegriffe aus unserer Branche gelernt und angewendet. Ihre Mitarbeitenden sind nach dieser Trainingswoche eine wirkliche Unterstützung für Ihren gesamten Betrieb und bringen wertvolle Fähigkeiten für die tägliche Arbeit mit.

Auch für Teilnehmer:innen ohne Sprachbegleitung geeignet.

Seminar-Inhalte:

- Gastorientierung und Umgangsformen
- Kulturelle Unterschiede verstehen und akzeptieren
- Praxistraining in Küche, Service & Housekeeping
- Sauberkeit, Hygiene & Arbeitssicherheit
- Verhalten & Kommunikation im Arbeitsumfeld

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referenten Stephanie Christ, Peter Manca und Anas Al Salman

KURS-NUMMER BW-24-49

18. - 22.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-50

25. - 29.11. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

350,- Euro Mitglieder
525,- Euro Standard
oder Gutscheine

**Kostenlos****NEU!**

WIR GASTFREUNDE: Azubi-Recruiting-Trends

Herausforderungen im Wettbewerb um neue Auszubildende meistern

Seminar-Ziel:

Nach dem eineinhalbstündigen Live-Web-Kurs, mit neuen Denkansätzen und vielen praktischen Tipps, optimieren Sie Ihr Recruiting für Auszubildende.

Seminar-Inhalte:

- Als Betrieb für die heutige Generation richtig aufgestellt sein
- Optimal präsentieren und zeitgemäß agieren
- Umweltschutz Praktische Tipps und Impulse für neue Auszubildende

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Felicia Ullrich

KURS-NUMMER BW-24-55

15.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-56

8.7. 15:00 - 16:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS



Interkulturelle Sozialkompetenz mit asiatischen Gästen

Die hohe Kunst asiatische Gäste zu betreuen, erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihren asiatischen Mitarbeitern

Seminar-Inhalte:

- Erwartungen asiatischer Gäste (Schwerpunkt China)
- Etikette und Kommunikation mit asiatischen Gästen
- Tipps für Mitarbeiter an der Rezeption und im Restaurant

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Andrea Thürmer-Leung

KURS-NUMMER BW-24-15

25.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-16

30.9. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard

**NEU!**

Nachbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz

interaktives Training mit Zertifikat

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-48

Jederzeit möglich Online

– inkl. Zertifikat –

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



DAS JUNIOR LEADERSHIP PROGRAMM

Mit Hilfe des Junior Leadership Programms helfen wir Ihnen, begleiten, schulen Sie intensiv und persönlich und bereiten Sie auf Ihre vielfältigen Führungsaufgaben vor. Sie werden sich zuerst selbst reflektieren, um daraus gestärkt wertschätzend Ihr Team zu motivieren, zu fördern und zu fordern.

01 → 02 → 03 →

Die eigene Führungs-persönlichkeit erfahren

Selbsterkenntnis und Selbstwahrnehmung als Basis für erfolgreiche Führung

Programm-Inhalte:

- Professionelle DISC-Analyse zur zertifizierte Analystin
- Führungspersönlichkeit und Selbst-reflexion
- Team- und Communitybuilding
- Führungskompetenzen
- Gemeinsames Abendessen

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferentin:

Jasmin Bühler, DISC-Spezialistin



13. - 15.10.

Bad Überkingen



28.10.

13:00 - 17:00 Uhr

Online



Aufgabe:

Am Ende des Moduls erhält jede:r Teilnehmer:in eine persönliche Aufgaben für den Führungsalltag

Persönliche Führung und Kommunikation

Offene und ehrliche Kommunikation mit dem Team als unerlässliche Haltung

Programm-Inhalte:

- Kommunikation und Führungs-kommunikation
- Strategische Kommunikation im betrieblichen Alltag
- Die Kommunikation an Teamstrukturen anpassen
- Persönlichkeiten und Kommunikationsstile
- Gemeinsames Abendprogramm

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Jürgen Köhler, ex General Manager & Regional VP Germany



11. - 13.11.

Bad Überkingen



3.12.

13:00 - 17:00 Uhr

Online

Rhetorik und Durchsetzungevermögen

Personliche Wirkung, Klarheit der Botschaft und Qualität in der Übermittlung

Programm-Inhalte:

- Rhetorik für Führungskräfte & Mittel der Delegation
- Kritische Situationen in der Führung meistern
- Live-Rhetorik-Training und interaktive Übungen
- Mimik, Gestik und Körpersprache als Gesamtbild
- Reflexion beim gemeinsamen Abendessen

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Oliver Zigan, Rhetoriktrainer und -coach



13. - 14.1.2025

Bad Überkingen



3.2.2025

13:00 - 17:00 Uhr

Online



Aufgabe:

Am Ende des Moduls erhält jede:r Teilnehmer:in eine persönliche Aufgaben für den Führungsalltag

Das Programm für: Nachwuchsunternehmer:innen, Übernehmerinnen und Übernehmern, sowie Führungskräften

KURS-NUMMER BW-24-340

Weitere Informationen zum
Programm finden Sie auf Seite 12

04 → 05 → ✓

Recht und individuelle Mitarbeitergespräche

*Offene Mitarbeitergespräche annehmen
und meistern – auch juristisch*

Programm-Inhalte:

- Arbeitsrecht im Führungsalltag integriert
- Rechtliche Grundlagen sind mehr als eine Pflichtübung
- Mitarbeitergespräche effizient und erfolgreich planen
- Persönlichkeiten und Kulturen berücksichtigen
- „Politisches Kamingespräch“ und gemeinsames Abendessen

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Joachim Schönborn, Rechtsanwalt und stellv.
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Baden-Württemberg

VIP-Gast:

Nicole Razavi, Landtagsabgeordnete im Wahlkreis Geislingen und Ministerin für Landesentwicklung und Wohnen



17. - 19.2.2025

Bad Überkingen



24.2.2025 13:00 - 17:00 Uhr

Online



Aufgabe:

Am Ende des Moduls erhält jede:r Teilnehmer:in eine persönliche Aufgaben für den Führungsalltag

Entwicklung und Talentförderung

*Persönliche Gespräche als Möglichkeit
zum Weiterentwickeln und die Work-Life-Balance zu verbessern.*

Programm-Inhalte:

- Strategische Entwicklungsgespräche planen & umsetzen
- Talentförderung als Zukunftsmodell
- Burnout-Prävention und Resilienz als Führungskraft und Teamleader:in
- Persönliche Burnout-Prävention
- Diskussion und Abendsession

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Maximilian Dinkelaker, Hotelier und Resilienz-Coach



10. - 12.3.2025

Bad Überkingen



19.3.2025 13:00 - 17:00 Uhr

Online



Aufgabe:

Nach Modul 5 wird die Projektarbeit und Prüfungspräsentation vorbereitet

Prüfung und Abschluss

Sie bekommen also nach erfolgreichem Abschluss des Junior Leadership Programmes sowohl ein hochwertiges Zertifikat als auch ein Zeugnis mit Note.

Prüfungs-Inhalte:

- Bereits in der Einheit 4 bekommen Sie die Form und den Ablauf der Abschlussprüfung erklärt sowie den Abgabetermin Ihrer Prüfungsarbeit.
- Sie haben daraufhin Gelegenheit, Ihr Thema termingerecht einzureichen.
- Nach Genehmigung dessen und einem Feedback der DEHOGA Akademie bearbeiten Sie Ihre Prüfungsaufgabe und geben diese zum verbindlichen Abgabetermin ab.
- Diese Projektarbeit wird durch eine hochkarätige Jury bewertet.
- Diese Bewertung, zusammen mit einer hochwertigen mündlichen Prüfung (Präsentation der Abschlussarbeit sowie Diskussion) ergibt in Summe Ihre Abschlussnote.
- Bei einem gemeinsamen kulinarischen Abschlussevent können Sie Ihren erfolgreichen Abschluss des Junior Leadership Programms feiern.



10.4.2025 Bad Überkingen



Kofinanziert von der
Europäischen Union



www.dehoga-akademie.de



@DEHOGA Akademie



@dehoga_akademie



CONTROLLING, FINANZEN UND RECHT

- 46 Revenue-Management Basics**
- 46 Revenue-Management Advanced**
- 46 Yield Management leicht gemacht: Anwendbare Konzepte für Hotels**
- 46 Meisterhafte Taktiken zur Preisgestaltung von Zimmern**
- 47 Wirtschaftlichkeit in der Küche**
- 47 Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe**
- 47 Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe**
- 49 Kostenmanagement: Den Gewinn steigern**
- 49 Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt**
- 49 Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen**
- 51 Die Kunst der Speisekarten-Optimierung: vom Penner zum Renner**
- NEU! 51 Kurzfristig Energiekosten sparen, 100 Tipps**
- 51 Steigerung der Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie**
- NEU! 51 Online-Prüfung Fachbrief Finanzen**
- 51 Steigerung der Wirtschaftlichkeit und Wertgenerierung in der Hotellerie**

FACHBRIEF
FINANZEN

NEU!



Revenue-Management Basics

Höhere Deckungsbeiträge pro Zimmer nach dem Vorbild großer Hotels

Seminar-Ziel:

Höhere Nachfrage – höhere Preise! Was in vielen Hotels gang und gäbe ist, wird künftig Ihr Handeln und Ihre Zimmerpreise ausmachen. Sie rechnen als familiengeführtes Hotel oder Gasthof mit einfachen, aber wirkungsvollen Werkzeugen. Im angemessenen Zeitrahmen planen Sie Ihr eigenes Preisgefüge und legen Spielräume für Preisanpassungen fest. Mit diesem Dynamic Pricing erhöhen Sie a Ihren Deckungsbeitrag pro Zimmer und lernen, dass Mut sich auszahlt.

Seminar-Inhalte:

- Kostenrechnung und Kalkulation für Logis
- Preisuntergrenzen und einfache Break-Even-Berechnung
- Eigenes Preisgefüge entwickeln
- Variable Preise der Nachfrage entsprechend
- Taktik und Mut zur Preiserhöhung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Seemann

KURS-NUMMER BW-24-61
10.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-62
9.9. 09:00 und 14:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Revenue-Management Advanced

Ertragsoptimierung durch dynamische Steuerung der Zimmerpreise

Seminar-Ziel:

Sie optimieren Umsatz und Ertrag bereits mit einem Yield-Management und möchten sich weiterentwickeln? Das ist ein wertvolles Instrument zur dynamischen Steuerung der Zimmerpreise nach Faktoren wie Auslastung, Nachfrage, Saisonzeiten und vorhandenen Kontingenten. Durch die Betrachtung verschiedenster Preisstrategien verstehen Sie auf den Markt und seine Nachfrage gekonnt zu reagieren. Von E-Commerce bis Telefonverkauf behandelt dieses Seminar praxisnah sämtliche Distributionskanäle - online und offline.

Seminar-Inhalte:

- Strukturierte Analyse des Produktes
- Erfolgreiches Yield-Management im operativen Alltag
- Marktsegmente und Preisbereitschaft
- Preis-Typen und Preisstrategien
- Das Ampel-System

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Seemann

KURS-NUMMER BW-24-63
11.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-64
10.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Yield Management leicht gemacht: Anwendbare Konzepte für Hotels

Mit diesem Live-Web-Kurs die Grundlagen für effizientes Yielding schaffen

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen des Yield-Managements
- Vorbereitungen zum Aufbau einer einfachen Ratenstruktur treffen
- Kommunikationshilfen bei Ratenveränderung/-aufbau

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Markus Seemann

KURS-NUMMER BW-24-82
9.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-83
24.10. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Meisterhafte Taktiken zur Preisgestaltung von Zimmern

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen des Revenue Management
- Einfache Wege zur Preisdifferenzierung
- Planbarkeit der Zimmerpreise

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Markus Seemann

KURS-NUMMER BW-24-79
21.3. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Wirtschaftlichkeit in der Küche

Garantiert schwarze Zahlen durch bessere Produktivität, optimierte Abläufe und genaue Kalkulation

Seminar-Ziel:

Sie lernen die betriebswirtschaftlich relevanten Daten und Abläufe in der Küche zu analysieren und gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern zu optimieren. Durch Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen haben Sie die Erfolgsfaktoren jederzeit im Blick. Mit der richtigen Kalkulationsart und genauen Planung reduzieren Sie den Wareneinsatz, vermeiden Verschwendungen und steigern Ihre Produktivität. Alles zusammen bewirkt garantiert schwarze Zahlen in der Küche.

Seminar-Inhalte:

- Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen
- Die Macht des Einkaufs
- Tools zur Steigerung der Küchenproduktivität
- Wareneinsatz-, Personalkosten und Gemeinkostenzuschlag kalkulieren
- Kosten sparen – Abfall vermeiden

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER BW-24-231
24.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-232
9.10. 09:00-17:00 Uhr Freiburg

KURS-NUMMER SL-24-05
2.12. 09:00-17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Kostenlos

Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe

Fallstricke erkennen und in allen maßgeblichen Situationen rechtssicher handeln

Seminar-Ziel:

Sie handeln als Gastgeber in allen maßgeblichen Situationen rechtssicher und holen sich im Zweifelsfall fachlichen Rat. Erkennen Sie verhängnisvolle rechtliche Fallstricke und reagieren Sie richtig auf Gesetzesänderungen. Sie benötigen keine rechtlichen Vorkenntnisse. Ein DEHOGA-Jurist führt Sie persönlich auf den sicheren Weg.

Seminar-Inhalte:

- Auf welche Tücken Sie achten müssen
- Miet- und Pachtverträge, Bierlieferungsverträge
- Sperrzeiten und Jugendschutz
- GEZ und Gema
- Stornierungen im Hotel und Restaurant

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Thorsten Liszka

KURS-NUMMER BW-24-75
10. + 11.4. 09:00-12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-76
30.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

0,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Kostenlos

Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe

Rechtliches Basiswissen für Arbeitgeber und Personalleiter

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen als Unternehmer, Personalleiter oder Führungskraft die wichtigsten rechtlichen Grundlagen bei: Tarifverträgen, Arbeitsverträgen, Urlaubsregelungen, Abmahnungen, Kündigungen und vielem mehr. Mit System haben Sie Gesetzesänderungen und neue Rechtsprechungen im Griff.

Seminar-Inhalte:

- Der richtige Arbeitsvertrag
- Der Manteltarifvertrag – ohne ihn geht nichts!
- Lohn- und Gehaltstarife, Zuschläge und Umsatzbeteiligungen
- Kurzfristig und geringfügig Beschäftigte im Unternehmen
- Mutterschutz und Jugendarbeitsschutz

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Joachim Schönborn

KURS-NUMMER BW-24-77
22.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

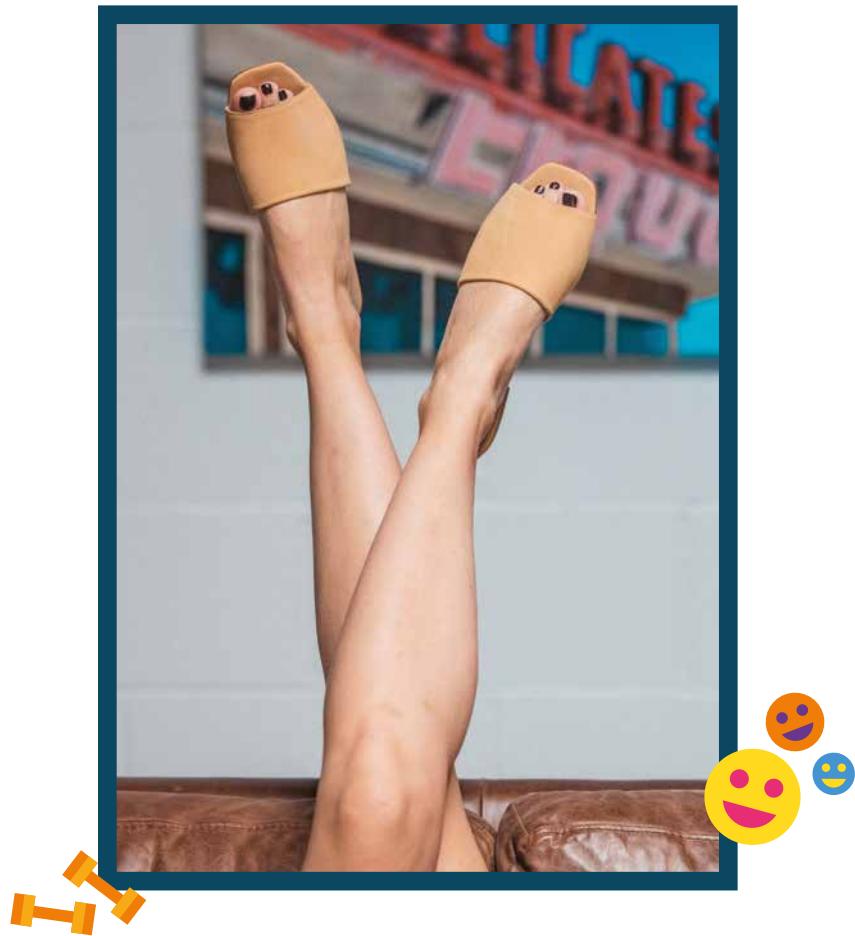
Referent Nicolai Danne

KURS-NUMMER BW-24-78
16. + 17.9. 09:00-12:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

0,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





GUT ZU FUß

FÜR GESUNDE UND ZUFRIEDENE FÜßE



Gesunde Füße sind grundlegend für das Wohlbefinden und die Arbeitsleistung. In Berufen mit viel Stehen und Laufen, wie in der Hotel- und Gastronomiebranche, ist Fußgesundheit besonders wichtig, um Beschwerden und Ausfallzeiten zu vermeiden. Pflegen Sie Ihre Füße, sie tragen Sie durch den Alltag!

Sorgen Sie für die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter – maßgeschneiderte Lösungen für Ihren Betrieb!

Wir bieten spezielle Angebote für Hotels und Gastronomie:

- Funktionelle Bewegungsanalyse: Identifizierung muskulärer Dysbalancen mit Bewegungsempfehlungen
 - Fußdruckmessung und Bewegungsparcours: Erkennen von Fußfehlstellungen
 - Venenfunktionstest: Prävention von Venenleiden und -erkrankungen
- ... und viele weitere Angebote

Ihr Ansprechpartner: Jens Lade (Bezirksleiter)

Mobil: 0172 5222803

Email: jens.lade@dak.de

DAK-Gesundheit
Gesetzliche Krankenversicherung
Nagelweg 27–31, 20097 Hamburg
www.dak.de

Stand 09/2023 Nachträglich kann es z. B. durch Gesetzesänderungen zu abweichenden Regelungen kommen.
Aktuelle Auskünfte erhalten Sie in Ihrem Servicezentrum der DAK-Gesundheit.



FACHBRIEF FINANZEN

GESAMTEN FACHBRIEF

18. - 22. März = BW-24-65

23. - 27. Sept. = BW-24-66

IM PAKET BUCHEN



Kostenmanagement: Den Gewinn steigern

Alle entscheidenden Zahlen zu 100 % im Griff

Seminar-Ziel:

Sie haben alle betrieblichen Zahlen zu 100% im Griff:

Abweichungen bei der monatlichen Auswertung sowie deren Ursachen erkennen Sie auf Anhieb. So können Sie wirksam gegensteuern, Ihren Betrieb besser auf Erfolgskurs halten und Ihr Ziel erreichen: mehr Gewinn durch effizientes Kostenmanagement.

Seminar-Inhalte:

- Vom Beleg zur Bilanz
- Die BWA lesen, verstehen und daraus lernen
- Kostenmanagement und Einsparungen
- Alle Zahlungsströme im Griff
- Kostenspartipps für den Betriebsalltag

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Frank Rüschenbaum

KURS-NUMMER BW-24-67

18. - 19.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-68

23. - 24.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt

Die wichtigsten Grundlagen für ertragreichere Angebote

Seminar-Ziel:

Durch aufwandsorientierte Kalkulation und marktgerechte Preise in allen Bereichen erreichen Sie eine gesunde Gesamtentwicklung. Sie berücksichtigen sämtliche Einflüsse auf die Preise von Zimmern, Speisen, Getränken und Pauschalen. Sie nutzen Verkaufsanalysen und Preispsychologie für ertragreichere Angebote.

Seminar-Inhalte:

- Wie Sie besser kalkulieren
- Deckungsbeitragsrechnungen für Hotellerie, Gastronomie und Veranstaltungen
- Preisdifferenzierung und Preisfindung
- Geheimnisse der Preispsychologie
- Mit Verkaufsanalysen zu optimierten Angeboten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Frank Rüschenbaum

KURS-NUMMER BW-24-69

20.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-70

11. - 12.6. 09:00-12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-71

25.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen

Ergebnisorientierte Steuerung durch klare Verantwortlichkeiten

Seminar-Ziel:

Inhaber und leitende Mitarbeiter nutzen die Budgetierung als elementares Werkzeug, um ihr Team im Alltag Ergebnisorientiert zu steuern. Sie können Kosten effizient kontrollieren und beeinflussen. Als Grundlage für das erfolgreiche Führen mit Zahlen lernen Sie unter anderem den Block der Betriebskosten in Einzelbestandteile zu zerlegen, klare Verantwortlichkeiten festzulegen und Kennzahlen, um das Team zu führen.

Seminar-Inhalte:

- Schnelle und wirksame Budgetierung für die Gastro-Branche
- Soll-Ist-Vergleich als zentrales Steuerungsinstrument
- Ziele für den Alltag entwickeln und die Mitarbeiter lenken
- Praxis-Kennzahlen – auch für den täglichen Einsatz
- Ergebnisorientiert mit Zahlen führen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Frank Rüschenbaum

KURS-NUMMER BW-24-72

21. - 22.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-73

26. - 27.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine







Die Kunst der Speisekarten-Optimierung: vom Penner zum Renner

Wertvolle Hilfestellung zur Optimierung erhaltencher handeln

Seminar-Inhalte:

- Angebotspolitik aus wirtschaftlicher Sicht überdenken
- Wertvolle Schlüsse aus den Ergebnissen ziehen
- Produktionsprozesse auf dem Prüfstand

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER BW-24-84

13.3. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-85

10.9. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



NEU!

Kurzfristig Energiekosten sparen, 100 Tipps

Termine:

DEHOGA Akademie-Referent:in

KURS-NUMMER BW-24-90

22.1. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-91

16.5. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-92

16.9. 09:00-10:30 Uhr Online

– inkl. Teilnahmebescheinigung –



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Finanzen

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-74

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



Steigerung der Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie

Im Online-Kurs wertvolle Impulse für die Wertsteigerung erhalten

Seminar-Inhalte:

- Kalkulation in der Gastronomie
- Gemeinkosten errechnen und in der Kalkulation umsetzen
- Wertsteigerung sinnhaft umsetzen

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER BW-24-86

22.2. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-87

12.9. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Steigerung der Wirtschaftlichkeit und Wertgenerierung in der Hotellerie

Im Online-Seminar wertvolle Impulse für die Wertsteigerung erhalten

Seminar-Inhalte:

- Kennzahlen in Ihrem Betrieb
- Kostenblöcke analysieren und anpassen
- Wertsteigerung sinnhaft umsetzen

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Markus Seemann

KURS-NUMMER BW-24-88

12.3. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-89

19.9. 14:00-15:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard





MARKETING UND VERTRIEB

FACHBRIEF ONLINE- MARKETING

NEU!

- 54 Digitales Gastgebermarketing: Strategien und Storytelling für den Online-Erfolg
- 54 Online-Präsenz perfektionieren: Webseitengestaltung und Google-Strategien
- 54 Social Media für Gastgeber: Die Turbostrategie zum Erfolg
- 55 Social Media Advertising: Erfolgreiches Marketing auf Facebook und Instagram
- 55 Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing
- 55 Online-Prüfung Fachbrief Online-Marketing
- 55 Online-Vertrieb in der Hotellerie
- 56 Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen
- 56 Das clevere Website-Konzept
- 56 Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen
- 57 Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke
- 57 Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey
- 57 Hochkonjunktur für Ihre Auslastung
- 58 Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing
- 58 Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads
- 58 Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn
- 58 So starten Gastgeber den Instagram-Turbo
- 59 Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien
- 59 Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber
- 59 So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!
- 59 Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram Videos
- 59 Profitexte für Ihre Website
- 59 Umgang mit Online-Bewertungen

FACHBRIEF ONLINE-MARKETING



Digitales Gastgebermarketing: Strategien und Storytelling für den Online-Erfolg

*Wie Sie Online- und Social Media
Marketing optimal nutzen*

Seminar-Ziel:

Sie strukturieren Ihre Online-Marketingaktivitäten für mehr Effizienz und Produktivität. Sie setzen die für Sie relevanten Maßnahmen und Plattformen zielführend ein und wissen um das 1x1 erfolgreichen Storytellings auf Instagram & Co.. Sämtliche Online-Marketingkampagnen in Ihrem Betrieb arbeiten künftig vernetzt, aufeinander abgestimmt und höchst produktiv.

Seminar-Inhalte:

- Der betriebliche Aufbau des Online-Marketings
- Relevanz der unterschiedlichen Maßnahmen und Plattformen
- Content is King – das 1x1 erfolgreichen Storytellings
- Gute Social Media-Promotion am Beispiel LinkedIn
- Auswahl und Integration der Instrumente für Gastgeber

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Michels

KURS-NUMMER BW-24-95

11.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-96

16.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Online-Präsenz perfektionieren: Webseitengestaltung und Google-Strategien

*Wie Sie aus Google und Ihrem
Internetauftritt das Beste herausholen*

Seminar-Ziel:

Sie setzen Ihre Website als zentrale Plattform im Online-Marketing ein. Dafür gestalten Sie diese mobil- und benutzerorientiert; dabei stehen immer die (zukünftigen) Gäste im Mittelpunkt.
Sie wissen, worauf es bei der Suchmaschinenoptimierung ankommt und nutzen Google Analytics für die laufende Verbesserung Ihrer Website. Mit Google Ads konzipieren Sie aktivierende Werbekampagnen und steigern so Ihre Direktbuchungen.

Seminar-Inhalte:

- Das 1x1 erfolgreicher Gastgeber-Websites
- Immer alles im Blick mit Google Analytics + Search Console
- Besser gefunden werden mit SEO + Google MyBusiness
- Werbekampagnen mit Google Ads durchführen und optimieren
- Kernelemente für perfektes Online-Marketing

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Michels

KURS-NUMMER BW-24-97

12.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-98

17.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Social Media für Gastgeber: Die Turbostrategie zum Erfolg

*Wie Sie Facebook, Instagram & Co.
optimal für Ihr Geschäft einsetzen*

Seminar-Ziel:

Sie wissen, was erfolgreiche Social Media-Präsenzen ausmacht und starten mit System auf Facebook und Instagram durch. Erfahren Sie alles über die Macht der bewegten Bilder und setzen Sie kurze Videoclips auf YouTube und TikTok geschickt für Ihr Marketing ein. Sie werten Ihre Kampagnen anhand der wichtigsten Kennzahlen aus und optimieren so fortlaufend Ihr Social Media-Marketing.

Seminar-Inhalte:

- Optimierung bestehender Facebook & Instagram-Profil
- In 10 Schritten zum erfolgreichen Social Media-Engagement
- Ein Video sagt mehr als 1000 Bilder – alles Wichtige zu Reels & Co.
- Bewegendes Social Media-Marketing mit YouTube und TikTok
- Hashtag-Strategien: gezielt einsetzen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Michels

KURS-NUMMER BW-24-99

13.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-100

18.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





Social Media Advertising: Erfolgreiches Marketing auf Facebook und Instagram

Starten Sie das nächste Level für Ihre Social Media-Reichweite

Seminar-Ziel:

Während in den vergangenen Jahren die Sichtbarkeit und Reichweite von Beiträgen auf den Unternehmensprofilen immer weiter abgenommen haben, wissen Sie nach diesem Seminar, wie Sie durch bezahlte Werbekampagnen Ihre Reichweite vervielfachen, um das eigene "Storytelling" zu unterstützen, attraktive Angebote zu promoten oder neue Mitarbeiter zu erreichen. Sie können durch Ihr umfassendes Wissen im Thema Social Media Advertising auf Facebook und Instagram erfolgreiche Werbekampagnen aufbauen, umsetzen und auswerten.

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen des Social Media Advertisings
- Einrichtung eines Facebook Business Managers
- Die besten Anzeigenformate und -platzierungen
- Erfolgreiche Werbekampagnen aufsetzen, durchführen und auswerten
- Besondere Werbeformen und Remarketing

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Michels

KURS-NUMMER BW-24-101

14.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-102

19.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



GESAMTEN FACHBRIEF

11. - 15. März = BW-24-93

16. - 20. Sept. = BW-24-94

IM PAKET BUCHEN



Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing

Online-Bewertungen und Newslettermarketing gewinnbringend einsetzen

Seminar-Ziel:

Sie nutzen proaktives E-Mail-Marketing und Online-Bewertungen als aktives Instrument für Ihre Online-Kommunikation. Souverän sprechen Sie in Mailings Ihre Zielgruppe an, wissen, welche Inhalte und Ziele zu welchem Zeitpunkt wirklich funktionieren. Auch bei negativen Bewertungen kommunizieren Sie sicher und treffend. Sie aktivieren positive Bewertungen und nutzen kritische als Indikator für betriebliches Qualitätsmanagement. Sie nutzen (Re-)aktionen von Gästen für wirkungsvolles Eigenmarketing, zum Aufbau von Ansehen und Vertrauen.

Seminar-Inhalte:

- Das 1x1 erfolgreichen Bewertungsmanagements
- So nutzen Sie Bewertungen für das Eigenmarketing richtig
- Immer alles im Blick: vorbeugende Maßnahmen und Monitoring
- Newsletter-Kampagnen richtig aufbauen, auswerten und optimieren
- Die große Checkliste zur Auswahl der richtigen Newsletter-Software

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Michels

KURS-NUMMER BW-24-103

15.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-104

20.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



NEU!

Online-Prüfung

Fachbrief Online-Marketing

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-105

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



Online-Vertrieb in der Hotellerie

Das 1x1 für mehr Internet-Buchungen

Seminar-Ziel:

Sie erzielen mehr Buchungen über Ihre eigene Website, indem Sie die Stellschrauben des Online-Vertriebes richtig justieren. Die praktische und strategische Weiterentwicklung Ihrer Online-Distribution sehen Sie als Daueraufgabe. Sie kennen die Vorteile von Channel-Management-Systemen für die effiziente tägliche Verwaltung verschiedener Vertriebskanäle im Internet. Die Seminarteilnehmer profitieren gegenseitig von Berichten über eigene Erfahrungen im Online-Vertrieb.

Seminar-Inhalte:

- Strategie im Online-Vertrieb
- Präsenz auf Metasearch-Plattformen
- Einsatz von Channel-Management-Systemen
- Raten-Modelle für Online-Vertrieb und Nutzung von Analyse-Tools
- Neuheiten und Trends: Wo geht die Reise hin?

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent David Heidelberg

KURS-NUMMER BW-24-108

25. + 26.9. 09:00-12:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard





Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen

Bis zu 20 Prozent mehr Umsatz durch clevere Optimierung

Seminar-Inhalte:

- Die vier umsatzfördernden Ebenen der Speisekarte
- Verkaufsfördernde Texte und umsatzstarke Gestaltung
- Gelungene Karten – Optimierung Schritt für Schritt

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER BW-24-112
19.3. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-113
5.6. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-114
22.10. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
 50,- Euro Standard



Das clevere Website-Konzept

So setzen Sie Ihren Internetauftritt wirkungsvoll um

Seminar-Inhalte:

- Inhaltlicher und gestalterischer Aufbau
- Attraktiver Content: Fotos, Videos, Texte
- Tools für Social Media, Bewertungen, Buchungen

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER BW-24-115
14.5. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-116
15.10. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
 50,- Euro Standard



Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen

So wird Ihre Website Googles Liebling

Seminar-Inhalte:

- Was sind Meta-Tags und wie kann ich sie nutzbringend einsetzen?
- Welche SEO-Faktoren sind entscheidend und wie optimiere ich diese?
- Zahlreiche Praxis-Tipps inkl. Check- und Link-Liste für ein besseres Ranking

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER BW-24-117
14.5. 14:00-15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-118
15.10. 14:00-15:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
 50,- Euro Standard

Lüftungsreinigung & Abdichtung.

Reinigung, **Abdichtung** und Sichtprüfung von Lüftungsanlagen in Gastronomie und Einzelhandel, nach VDI 6022.



JETZT INFORMIEREN & ANGEBOT ANFORDERN



Nachhaltig und kosteneffizient

- Verschluss von Leckagen bis 15mm
- Reinigung des Lüftungskanals
- Funktioniert bei allen Materialien
- Kein Entfernen der Klappen notwendig
- Über 30 Jahre dicht

NEU




WWW.MARIC-AIRCLEAN.DE



Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke

Wie Sie eine begehrte Eigenmarke entwickeln

Seminar-Ziel:

Sie erstellen einen effektiven Plan für die Weiterentwicklung Ihres Unternehmens zur eigenen Marke: zur Lovebrand. Dieser umfassende und sinnorientierte Marketingplan ist langfristig ausgerichtet und gleichzeitig ein lebendiges Steuerungsinstrument für Ihre Marketingaktivitäten.

Alle maßgeblichen Erfolgsfaktoren werden in die visionäre Zukunftsperspektive integriert und so aufgebaut, dass Sie jederzeit flexibel agieren können.

Seminar-Inhalte:

- Von der Vision zur begehrten Marke: Lovebrand
- Erstellen einer emotionalen Marketing-Strategie
- Passende Marketinginstrumente für zielorientierte Aktivitäten auswählen
- Wie Sie einen strategischen Plan in der täglichen Arbeit einsetzen
- Marketingleistungen planen, kalkulieren und steuern

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER BW-24-109

9.-10.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey

Detailliertes Marketing für effektiven Workflow

Seminar-Ziel:

Sie kombinieren - nach detaillierter Analyse der Customer Journey Ihres Betriebs - klare Ziele mit effektiven Instrumenten zu den einzelnen Kontaktpunkten Ihrer Gäste. Mit Hilfe digitaler Tools erweitern und optimieren Sie Arbeitsprozesse für mehr Nachfrage und mehr Erfolg.

Seminar-Inhalte:

- Die Customer Journey für den eigenen Betrieb entwickeln
 - Marketingplanung und Customer Journey aufeinander abstimmen
 - Digitale und analoge Marketinginstrumente richtig einsetzen
 - Von der Webseite zur konkreten Nachfrage
 - Aussagekräftige Erfolgsmessung
- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

Termine:

Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER BW-24-110

22.-23.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-111

4.-5.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Hochkonjunktur für Ihre Auslastung

Vekauf in der Hotellerie zum direkten Verzehr

Seminar-Ziel:

Sie steigern Auslastung und Profit durch systematischen Verkauf. Grundlagen dafür sind Zimmerkategorien und Preise nach Zielgruppen. Sie nutzen Market-, Marketing- und Sourcecodes in der Hotel-EDV für strukturiertes Planen und Umsetzen aussichtsreicher Verkaufsaktionen. Fallbeispiele erleichtern Ihnen den Einstieg in den Verkauf mit System.

Seminar-Inhalte:

- Zimmerkategorien bilden und optimieren
 - Zielgruppengenaue Preisbildung
 - Profi-Gästekartei für nutzbringende Aktionen
 - Akquisitionsmöglichkeiten und Verkaufsaktionen
 - Wirksame Verkaufsplanung und deren Umsetzung
- inkl. Teilnahmebescheinigung –**

Termine:

Referent Markus Seemann

KURS-NUMMER BW-24-106

25.4. 09:00 und 14:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-107

24.9. 09:00 und 14:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing

Wie Sie die sozialen Netzwerke für die Suche und Bindung von Mitarbeitenden einsetzen

Seminar-Inhalte:

- Welche Social Media-Plattformen sind wofür geeignet?
- Das 1x1 erfolgreicher Recruiting-Kampagnen im Gastgewerbe
- Der 8-Punkte-Plan: vom Konzept zur Umsetzung

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-125

6.2. 09:00 - 17:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn

Nutzen Sie das große Potenzial von LinkedIn für Ihr Mitarbeiter-Recruiting

Seminar-Inhalte:

- Das kleine LinkedIn-1x1 für Gastgeber – Erstellung und Optimierung eines Unternehmensprofils
- So gelingt die Mitarbeitersuche und -bindung auf LinkedIn
- Marketing-Plan und Werbekampagnen konzipieren, durchführen und auswerteng

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-126

30.1. 10:00 - 11:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads

Ihre Werbe-Kanäle richtig voranbringen

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen des Social Media Advertisings
- Anzeigenformate und -platzierungen
- Erstellung, Auswertung und Optimierung einer ersten Werbekampagne

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-127

30.1. 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-128

14.11. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



So starten Gastgeber den Instagram-Turbo

Der Online-Kurs zur Optimierung Ihres Instagram-Auftritts

Seminar-Inhalte:

- Visuelles Storytelling für Fortgeschrittene
- Großer Praxisteil: vom Konzept zur Umsetzung, bezahlte Werbeformen und deren Einsatz,
- Weitere Tools zum Erstellen und Verbreiten Ihrer Inhalte

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-131

9.2. 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-132

15.11. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien

Tipps und Tricks zu gelungenen Fotos für Website und Social Media

Seminar-Inhalte:

- Was sind Meta-Tags und wie kann ich sie nutzbringend einsetzen?
- Welche SEO-Faktoren sind entscheidend und wie optimiere ich diese?
- Zahlreiche Praxis-Tipps inkl. Check- und Link-Liste für ein besseres Ranking

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER BW-24-119

15.5. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-120

16.10. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!

Das soziale Netzwerk für bewegendes Storytelling und Azubi-Marketing

Seminar-Inhalte:

- So gelingt die Azubi-Suche auf TikTok
- So tickt TikTok – Grundlagen für Gastgeber, Erstellung eines Business-Kontos
- Erfolgreiches TikTok-Marketing: vom Redaktionsplan über Ads zum Storytelling

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-122

23.2. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Profitexte für Ihre Website

Der Gastgeber-Crashkurs für ansprechende Texte im Web

Seminar-Inhalte:

- Texten: Weniger ist schwer, aber weniger bringt mehr
- Pfiffige Headlines und gute Betreffzeilen – auch online das A & O
- 24 goldene Texterregeln, die Ihre Texte sofort besser machen

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER BW-24-123

29.4. 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-124

7.10. 10:00-11:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber

Der Einstieg in die Instagram-Welt

Seminar-Inhalte:

- Das System „Instagram“ verstehen
- Professionelle Erstellung eines Unternehmensprofils
- Tools zum Erstellen, Verbreiten & Analysieren

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-129

9.2. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram Videos

Mit Videos emotional kommunizieren

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen, Einsatzbereiche und Formate auf Instagram
- Das 1x1 der Produktion von Videos auf Instagram
- Video Ads und Instagram Reelas vorgestellt

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER BW-24-130

20.3. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



NEU! Umgang mit Online-Bewertungen

Interaktives Training für ein professionelles Bewertungshandling

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-121

Jederzeit möglich Online

– inkl. Zertifikat –

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard





SERVICE UND BAR

FACHBRIEF WEIN

- 62 Wein Basics: Kompetenz in der Arbeit mit Wein**
- 62 Fachseminar Wein: Weinangebote erlebbar machen**
- 62 Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen**
- 63 Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen**
- 63 Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen**
- 63 Der Wein-Profi**
- NEU 64 Gastorientierte Umgangsformen im Restaurant**
- NEU 64 Professioneller Weinservice im gehobenen Restaurant**
- NEU 64 Dienstleister sein mit Begeisterung**

FACHBRIEF SERVICE

- 65 Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen**
- 65 Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß**
- 65 Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service**
- NEU 66 Weißweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz**
- NEU 66 Rotweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz**
- NEU 66 Schaumweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz**
- NEU 67 Online-Prüfung Fachbrief Wein**
- NEU 67 Service-Basics im Restaurant**
- NEU 67 Aktives Verkaufen im Service**
- NEU 67 Wein – Basiswissen für Gastgeber:innen**
- NEU 67 Online-Prüfung Fachbrief Service**
- 67 Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste**
- NEU 68 Hygiene in der Gastronomie**
- NEU 68 Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte**
- NEU 68 Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller**
- 69 Leading Service: Up- und Cross-Selling Methoden für eine umsatzfördernde Team-Performance**
- 69 Restaurantmanagement für Führungskräfte**
- 69 Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren und Flambieren**
- 71 Basic-Workshop: Qualifizierung im Service**
- NEU 71 Von der Veranstaltung zum Event**
- NEU 71 Die Servicekraft – Grundlagen für die Arbeit im Service**

FACHBRIEF WEIN

GESAMTEN FACHBRIEF

4.- 8. März = BW-24-136

21.- 25. Okt. = BW-24-137

IM PAKET BUCHEN



Wein Basics: Kompetenz in der Arbeit mit Wein

Praxisnahes Lernen mit Verkostung

Seminar-Ziel:

Sie können Ihr Wissen über Rebsorten, Anbaugebiete und Qualitätsstufen mit gastronomischen Aspekten verknüpfen, eine Weinkarte aufbauen und zu den Speisen passende Weine überzeugend empfehlen. Sie steigern die Wein-Kompetenz Ihres Betriebes und damit auch das Ansehen bei den Gästen.

Seminar-Inhalte:

- Rebsorten, Qualitätsbezeichnungen, Anbaugebiete
- Wein richtig verkosten und bestimmen
- Speisen passend mit Wein begleiten
- Aufbau einer Weinkarte
- Wein professionell servieren

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Christina Hilker

KURS-NUMMER BW-24-138

4.- 5.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-139

21.- 22.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard oder 2 Gutscheine



Fachseminar Wein: Weinangebote erlebbar machen

Mit attraktiver Karte und gezielten Empfehlungen Kompetenz zeigen

Seminar-Ziel:

Sie sind hoch motiviert für erste Umsetzungen wie Tischaufsteller mit der Weinempfehlung des Monats oder begleitende Weinangebote zu mehrgängigen Menüs. Sie kennen das große Potenzial klug zusammengestellter Weinangebote und machen Ihre Kompetenz den Gästen in vielfältiger Weise schmackhaft – von der attraktiven Weinkarte bis zur gezielten Verbindung mit Speisen.

Seminar-Inhalte:

- Das passende Angebot für Ihren Betrieb entwickeln
- Wein als Speisenbegleiter in Szene setzen
- Wein-Begleitungen und gezielte Empfehlungen erfolgreicher verkaufen
- Wein als Zusatzverkauf platzieren
- Attraktive Präsentation der Wein-Kompetenz

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Nicole Vaculik

KURS-NUMMER BW-24-140

6.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-141

23.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard oder 1 Gutschein



Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen

Wie Sie die Nachfrage steigern ohne aufdringlich zu wirken

Seminar-Ziel:

Sie glänzen mit Ihrem Fachwissen und steigern dadurch die Nachfrage ohne aufdringlich zu wirken. Dabei spielen Emotionen eine wesentliche Rolle. Sie vermitteln Gästen Ihre eigene Begeisterung für Weine, auch ergänzt durch persönliche Erlebnisse mit namhaften Winzern. So wächst Vertrauen in Ihre Empfehlungen. Die Gäste geben gerne etwas mehr aus und Sie verkaufen ganz automatisch ertragsorientierter.

Seminar-Inhalte:

- Erweiterte Weinkenntnisse als Verkaufsbasis
- Verkaufsfördernde Formulierungen für Ihre Weinkarte und -empfehlung
- Die richtige Wortwahl: Wein gezielt am Gast verkaufen
- Deutsche und internationale Weine im Vergleich
- Professionalität beim Wein-Service

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Nicole Vaculik

KURS-NUMMER BW-24-142

7.- 8.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-143

24.- 25.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard oder 2 Gutscheine





Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen

Auch mit weniger Fachpersonal und in Spitzenzeiten hohe Qualität liefern

Seminar-Ziel:

Sie richten Ihr Barkonzept nach dem Machbaren aus: wenig Fachkräfte, wenig Mitarbeiter, stark schwankende Auslastung, flexible Besetzung. Im „Smarte Bar-Training“ optimieren Sie Ihre Abläufe, damit Sie auch mit wenig Mitarbeitenden und in der „Rush Hour“ effizient strukturieren und mit Top-Qualität dennoch attraktiven Gewinn erzielen. Sie können Standards und Abläufe implementieren, Ihren Wareneinsatz lukrativ planen und kreieren Rezepturen, die mit wenigen Handgriffen zuzubereiten bzw. vorzubereiten sind. Ihr Bar-Repertoire erweitern Sie nun vielseitig mit spritzigen und trendigen Ideen für Longdrinks, Cocktails oder Aperitifs, mit klassischen Drinks und Spritzvarianten oder auch mit Drinks für die gesundheitsbewussten Gäste – ob mit oder ohne Alkohol.

Seminar-Inhalte:

- Effiziente Abläufe implementieren, Personalplanung
- Wirtschaftliche Kalkulation von Rezepturen und Wareneinsatz
- Rezepte für alkoholische und nicht-alkoholische Drinks
- Moderne Präsentation von Getränken
- Vorbereitung von Getränken und Lagerhaltung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Alexander Kreft

KURS-NUMMER BW-24-145

11.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen

Wie Sie die Bar als Profitcenter führen – auch im Hotel

Seminar-Ziel:

Nach zwei Tagen sind Sie fit für den erfolgreichen Einsatz als Barkeeper – in einer kleinen Hotelbar oder auch in einer Cocktailbar für gehobene Ansprüche. Sie wissen Bescheid über die erforderliche Ausstattung und die Struktur einer Bar, beherrschen die Grundlagen der Cocktailentwicklung sowie den Aufbau einer attraktiven Barkarte.

Seminar-Inhalte:

- Der optimal gestaltete Arbeitsplatz
- Warenkunde und Produktverkostung
- Aktuelle Cocktails
- Aufbau einer Barkarte
- Die richtige Ausstattung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Alexander Kreft

KURS-NUMMER BW-24-146

12. - 13.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-147

5. - 6.11. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Der Wein-Profi

Mit fundiertem Wissen gezielt auswählen, anbieten und verkaufen

Seminar-Ziel:

Unser Wein-Profi Konstantin Baum, Master of Wines, wird Sie während des Workshops mit fundiertem Wissen rund um die edlen Tropfen versorgen. Sie optimieren das Profil Ihrer Weinkarte und sind selbst bei Fachfragen ein professioneller Berater. Sie entscheiden sich für „Klasse statt Masse“ nach dem Erfolgsmotto „Gezielt auswählen, gezielt anbieten, gezielt verkaufen“. Die Basis dafür ist Ihr fundiertes Wissen über europäische und internationale Spitzen-Weine sowie über besondere Schätzchen bestimmter Länder, Lagen und Winzer.

Seminar-Inhalte:

- Herausragende Anbauländer der alten und neuen Weinwelt
- Typische Merkmale
- Neue Rebsorten, Cuvées
- Geheimtipps vom Experten
- Wie Sie Ihr hochwertiges Angebot richtig entwickeln

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Konstantin Baum

KURS-NUMMER BW-24-133

9.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



 <p>NEU!</p> <h3>Gastorientierte Umgangsformen im Restaurant</h3> <hr/> <p><i>Interaktives Training rund um „Knigge“-Regeln</i></p> <p>Seminar-Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Professionelle Gästebetreuung ■ Konfliktlösungen und Reklamationsmanagement <p>– inkl. Zertifikat –</p> <hr/> <p>Termine:</p> <p>KURS-NUMMER BW-24-165 Jederzeit möglich Online</p> <hr/> <p>Gebühren zzgl. Mwst.: 29,- Euro Mitglieder 41,- Euro Standard</p>	 <p>NEU!</p> <h3>Professioneller Weinservice im gehobenen Restaurant</h3> <hr/> <p><i>Einführung mit zahlreichen Profiwissen und praktischen Anleitungen</i></p> <p>Seminar-Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wein-Grundlagen und -arten ■ Weinservice und Speisenkombination <p>– inkl. Zertifikat –</p> <hr/> <p>Termine:</p> <p>KURS-NUMMER BW-24-167 Jederzeit möglich Online</p> <hr/> <p>Gebühren zzgl. Mwst.: 29,- Euro Mitglieder 41,- Euro Standard</p>	 <p>NEU!</p> <h3>Dienstleister sein mit Begeisterung</h3> <hr/> <p><i>Interaktives Training für gastorientiertes Verhalten</i></p> <p>Seminar-Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Kunst der Gastfreundschaft ■ Erwartungen Ihrer Gäste übertreffen <p>– inkl. Zertifikat –</p> <hr/> <p>Termine:</p> <p>KURS-NUMMER BW-24-171 Jederzeit möglich Online</p> <hr/> <p>Gebühren zzgl. Mwst.: 29,- Euro Mitglieder 41,- Euro Standard</p>
--	---	--



FACHBRIEF SERVICE

GESAMTEN FACHBRIEF

26. - 28. Feb. = BW-24-148

21. - 25. Okt. = BW-24-149

IM PAKET BUCHEN



Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen

Erfolgreich Wirken durch souveräne Kommunikation

Seminar-Ziel:

Sie bauen vom ersten Kontakt an eine gute Beziehung zu Ihren Gästen auf. Sie lernen Methoden, wie Sie die Erwartungen und Bedürfnisse Ihrer Gäste erkennen und herausfinden, was diese wünschen. Nutzen Sie die großartigen Chancen im Umgang mit Ihren Gästen, um diese wahrlich zu begeistern. Das Seminar vermittelt eine Fülle praktischer Anregungen, wie Sie Körpersprache und verbale Kommunikation wirksam einsetzen können.

Seminar-Inhalte:

- Menschliches Verhalten deuten und passend agieren
- Beobachten, Zuhören und die richtigen Fragen stellen
- Tipps zur verbalen und nonverbalen Kommunikation im Service
- Erkennen und steuern der Eigenmotivation
- Motiviert und erfolgreich agieren

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER BW-24-150

26.2. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-151

21.10. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß

Grundlegende Faktoren für begeisterte Gäste und positive Mundpropaganda

Seminar-Ziel:

Sie sind hoch motiviert für erste Umsetzungen wie Tischaufsteller mit der Weinempfehlung des Monats oder begleitende Weinangebote zu mehrgängigen Menüs. Sie kennen das große Potenzial klug zusammengestellter Weinangebote und machen Ihre Kompetenz den Gästen in vielfältiger Weise schmackhaft – von der attraktiven Weinkarte bis zur gezielten Verbindung mit Speisen.

Seminar-Inhalte:

- Operative Standards entwickeln
- Arbeitsabläufe klar definieren: Mise-en-Place vor und während dem Service
- Die wesentlichen Gäste-Touch-Points: von der Reservierung bis zur Verabschiedung
- Wirtschaftlichen Wert von Speisen und Getränken und die wichtigsten Kalkulationsmodelle kennen
- Verkaufsaktionen planen und umsetzen

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER BW-24-152

27. - 28.2. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-153

22. - 23.10. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service

Fit für den erfolgreichen Service der Zukunft

Seminar-Ziel:

Sie glänzen mit Ihrem Fachwissen und steigern dadurch die Nachfrage ohne aufdringlich zu wirken. Dabei spielen Emotionen eine wesentliche Rolle. Sie vermitteln Gästen Ihre eigene Begeisterung für Weine, auch ergänzt durch persönliche Erlebnisse mit namhaften Winzern. So wächst Vertrauen in Ihre Empfehlungen. Die Gäste geben gerne etwas mehr aus und Sie verkaufen ganz automatisch ertragsorientierter.

Seminar-Inhalte:

- Vom passiven zum offensiven Service
- Aktiv sein: Beratung, Empfehlungen, Wünsche wecken
- Leicht umsetzbare Verkaufstechniken
- Präsenz, Körpersprache und Ausstrahlung
- Gästeerwartungen von heute und morgen

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Alina Zimmerle

KURS-NUMMER BW-24-154

29.2. - 1.3. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-155

24. - 25.10. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine





NEU! Weißweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

Interaktives Training zum professionellen Einsatz von deutschen Weinen

Seminar-Inhalte:

- Weißweine und ihre Regionen
- Weineinsatz in der Gastronomie

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-168
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU! Rotweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

Interaktives Training zum professionellen Einsatz von deutschen Weinen

Seminar-Inhalte:

- Rotweine und ihre Regionen
- Weineinsatz in der Gastronomie

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-169
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU! Schaumweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

Interaktives Training zum professionellen Einsatz von deutschen Weinen

Seminar-Inhalte:

- Schaumweine und ihre Herstellung
- Verschiedene Schaumweine und ihr Einsatz

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-170
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

DIESER EINE MOMENT

wenn der Kaffee Ihren Gästen das Gefühl gibt, zuhause angekommen zu sein.



Es gibt nichts Besseres, als nach einem erholsamen Schlaf mit einem köstlichen Kaffee aufzuwachen. Unsere Kaffeevollautomaten sind einfach zu bedienen, auch als Selbstbedienungsstation für Ihre Gäste. Sie liefern eine gleichbleibend hohe Qualität, so dass Ihre Gäste zu ihrem angenehmen Aufenthalt das passende Kaffeelerlebnis genießen können. Denn je besser der Kaffee schmeckt, desto mehr fühlen sich Ihre Gäste zuhause.

Entdecken Sie mehr unter coffee.franke.com



FRANKE



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Wein

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-144
Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:
49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



NEU!

Aktives Verkaufen im Service

Interaktives Training zu den wichtigsten Grundlagen

Seminar-Inhalte:

- Verkaufsstrategien und -techniken
- Kundenkommunikation -u. Zufriedenheit

– inkl. Zertifikat –

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-164
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:
29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Service

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-156
Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:
49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



NEU!

Service-Basics im Restaurant

Interaktives Training zu den wichtigsten Grundlagen

Seminar-Inhalte:

- Gästeempfang -und Betreuung
- Servicegrundlagen und -abläufe

– inkl. Zertifikat –

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-163
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:
29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU!

Wein – Basiswissen für Gastgeber:innen

Interaktives Training zu den wichtigsten Grundlagen

Seminar-Inhalte:

- Professionelle Gästebetreuung
- Empfehlungen und Reklamation

– inkl. Zertifikat –

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-166
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:
29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste

Passender Service-Ablauf für mehr Zeit bei den Gästen

Seminar-Inhalte:

- Gute Beziehung zum Gast aufbauen und wesentliche Fragen richtig stellen
- Tipps zur Selbstorganisation, um den Serviceablauf effizient zu gestalten
- Entscheider am Tisch schnell erkennen und erfolgreich verkaufen

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:
Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER BW-24-161
14.3. 14:00-15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-162
19.3. 14:00-15:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:
35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard

**NEU!**

Hygiene in der Gastronomie

Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche

Seminar-Inhalte:

- Hygienevorschriften
- Persönliche Hygiene

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-172
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

**NEU!**

Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

Interaktives Training als Anleitung und zu Sicherheit

Seminar-Inhalte:

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Richtige Verwendung von Reinigungsmaterial und -geräten

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-173
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

**NEU!**

Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller

Auszeichnungspflichten und Regelungen

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen der Tellerpräsentation
- Praktische Anrichtetechniken

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-174
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



ZAPFEN WIE EIN PROFI

In unseren professionellen Schank- und Bierkennerschulungen zeigen wir Ihnen wie. Melden Sie sich an. Wir freuen uns auf Sie.

TELEFON 07444 67 149 MAIL brauwelt@alpirsbacher.de





Leading Service: Up- und Cross-Selling Methoden für eine umsatzfördernde Team-Performance

Mit motiviertem Service und Teamspirit Gäste begeistern und erfolgreicher verkaufen

Seminar-Ziel:

Als Service-Leader übernehmen Sie die Verantwortung für ein motiviertes, verkaufsorientiertes Team, das Höchstleistungen bringt und die Gäste begeistert. Sie nutzen ein „Service-Drehbuch“ zur optimalen Steuerung, sorgen durch gezieltes Coaching des Teams für maximale Restaurant-Umsätze und prüfen das Ergebnis durch Controlling. Zeitgemäße Teamkommunikation und Power-Briefing sorgen für ein gutes, auch von Respekt geprägtes Betriebsklima.

Seminar-Inhalte:

- Führen des Serviceteams
- Führungsstile im Service
- Team-Briefings für Höchstleistungen
- Serviceorganisation vom Aufbau bis zum Abräumen
- Das Service-Drehbuch

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Grudda

KURS-NUMMER BW-24-134
10.-11.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-135
23.-24.9. 09:00-17:00 Uhr Mannheim

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Restaurantmanagement für Führungskräfte

Optimale Organisation stärkt den Teamgeist und verbessert das wirtschaftliche Ergebnis

Seminar-Ziel:

Sie können sich und Ihr Team optimal organisieren. Gemeinsam meistern Sie den Arbeitstag effizienter und vielfach erfolgreicher: Sie verbessern das wirtschaftliche Ergebnis und zugleich das Betriebsklima, das wird auch für die Gäste spürbar. Mit gutem Teamgeist können Sie Auslastungsspitzen viel besser bewältigen. Sie gehen mit dem Know how aus diesem Seminar besser auf Gäste ein, steigern die Verkaufsleistung und tragen zur Weiterentwicklung der Unternehmensstandards bei. Ihr Führungsstil fordert alle Beteiligten und sorgt zugleich für Spaß an der Arbeit und Loyalität zum Betrieb.

Seminar-Inhalte:

- Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung wirkungsvoll vermitteln
- Arbeitsabläufe klar definieren
- Einsatzplanung, Dienst- und Stationspläne gestalten
- Wirtschaftliche Ziele und Qualitätsziele definieren und kalkulieren
- Mit Kontrollinstrumenten die Umsetzung prüfen und sicherstellen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER BW-24-157
29.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-158
16.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren und Flambieren

Gäste mit großem Tischkino nachhaltig begeistern und unterhalten

Seminar-Ziel:

Sie machen den Aufenthalt für den Guest zum Erlebnis: Begeistern mit Feuer und Flamme, geschickt Schneiden und Auflegen, sympathisch kommunizieren – das beherrschen Sie nach diesem Seminar. So wird aus einem Essen ein Event, das im Gedächtnis bleibt. Sie können geeignete Speisen auswählen und beeindruckend ein großes Tischkino inszenieren.

Seminar-Inhalte:

- Die richtige Speisenauswahl für eine Event-Karte
- Überzeugend Auftreten und mit Gästen kommunizieren
- Professionelles Filetieren von Platt- und Rundfischen
- Tranchieren von Fleisch und Geflügel
- Flambieren von Desserts

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Christa Mangold

KURS-NUMMER BW-24-159
5.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen



Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Personalmangel- Smarte Serviceroboter helfen!

Unsere Serviceroboter sind speziell entwickelt, um sich wiederholende Routinetätigkeiten das Bringen von Speisen und das Abräumen von Geschirr zu übernehmen und sind die ideale Ergänzung zum klassischen Service. So haben Ihre Mitarbeiter mehr Zeit, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: Ihre Gäste!

Die Roboter arbeiten nahtlos mit Ihrem Team zusammen und verbessern die Effizienz, ohne den menschlichen Touch zu ersetzen. Sie sind eine Bereicherung für Ihren Betrieb, steigern die Produktivität und sorgen für ein unvergessliches Erlebnis für Ihre Gäste.

Investieren Sie in die Zukunft der Gastronomie, lassen Sie unsere Serviceroboter Ihr Team entlasten und Ihre Gäste begeistern. In einem persönlichen Gespräch zeigen wir Ihnen, wie Roboter Sie in Ihren Betrieben unterstützen können.

Vereinbaren Sie einen Termin!

Tel. +49 7042 2886-600 | info@tcorobotics.de



Besuchen Sie
BellaBot in der
Dehoga-
Akademie!

TCOrobotics GmbH

Planckstraße 17 | 71665 Vaihingen an der Enz
Tel. +49 7042 2886-600
info@tcorobotics.de | www.tcorobotics.de

PARTNER

DEHOGA Baden-Württemberg

TCO
robotics



Basic-Workshop: Qualifizierung im Service

Anwendung von Fachwissen für einen reibungslosen Service am Gast

Seminar-Ziel:

Durch wiederholte praktische Übungen einschließlich Gästekontaktes sind Sie fit für alle Serviceaufgaben – von der Vorbereitung bis zur Gästeabschiedung. Sie beherrschen die Grundsätze der Hygiene. Der umfangreiche Praxisteil dieses zweitägigen Seminars verankert das Wissen auch bei Einsteigern so gründlich, dass sie die wichtigsten Aufgaben im Service wirklich zuverlässig erfüllen können.

Seminar-Inhalte:

- Der Service: Vorbereitung, Einteilung und Abläufe
- Menü- und Buffetaufbau – Tische eindecken
- Effizientes Arbeiten – in jeder Situation richtig agieren
- Hygiene und Arbeitssicherheit im Restaurant
- Sehr viele praktische Übungen & Gastkontakt

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Christa Mangold

KURS-NUMMER BW-24-134

9.-10.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-355

20.-21.2. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



NEU!

Von der Veranstaltung zum Event

Wie Sie Familienfeiern zum unvergesslichen Erlebnis für Ihre Gäste machen.

Seminar-Ziel:

Im Wettbewerb um lukrative Veranstaltungen schalten Sie den Booster ein. Sie werden befähigt, aus einer „einfachen“ Feier eine bleibende Erinnerung zu machen. Neben zahlreichen Ideen, lernen Sie das nächste Level der Organisation und Basics zur Wirtschaftlichkeit.

Seminar-Inhalte:

- Konzeption und Planung von Feiern
- Ablaufplanung und Zeitmanagement
- Personalmanagement und Schulung
- Inszenierung und Atmosphäre
- Viele Ideen, wie aus einer Veranstaltung ein Event wird

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Stephanie Christ

KURS-NUMMER BW-24-177

8.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

16.4. 09:00-10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



NEU!

Die Servicekraft – Grundlagen für die Arbeit im Service

Das Einsteiger-Seminar für die Vorbereitung auf die Arbeit am Gast

Seminar-Ziel:

Sie erhalten in 2 Tagen eine solide Basis an Fähigkeiten und Wissen vermittelt, die für einen erfolgreichen Start im Service erforderlich sind: grundlegende Standards und Kommunikationstechniken und Sie verstehen die Bedeutung von Gastfreundschaft und Empathie in der Gästebetreuung. Sie kennen Prinzipien der Tischetikette, die verschiedenen Aufgaben und Verantwortlichkeiten im Servicebereich und haben ein Bewusstsein für die Bedeutung von Gästeanforderungen.

Seminar-Inhalte:

- Serviceabläufe und Grundlagen
- Servicekunde und Gästebetreuung
- Persönliche Kommunikation
- Tipps um Gästewünsche zu erfahren
- Viele Praxisübungen unter Realbedingungen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Alina Zimmerle

KURS-NUMMER BW-24-175

26.-27.2. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-176

30.9.-1.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER SL-24-03

1.-2.2. 09:00-17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine





REZEPTION UND HOUSEKEEPING

FACHBRIEF REZEPTION

- 74** Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck
- 74** Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren
- 74** Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen

NEU

- 75** Online-Prüfung Fachbrief Rezeption
- 75** Professionell an der Rezeption: Check-in
- 75** Professionell an der Rezeption: Check-out

FACHBRIEF HOUSE- KEEPING

- 76** Kernkompetenzen im Housekeeping
- 76** Praxis-Workshop – Zimmerreinigung
- 76** Management im Housekeeping
- 77** Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping
- 77** Controlling im Housekeeping

NEU

- 77** Dienstleister sein mit Begeisterung
- 77** Online-Prüfung Fachbrief Housekeeping
- 78** Hygiene im Fokus fürs Housekeeping
- 79** Hygiene in der Gastronomie
- 79** Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte
- 79** Regeln für die Gästeansprache an der Rezeption

FACHBRIEF REZEPTION

GESAMTEN FACHBRIEF

15. - 19. April = BW-24-179

7. - 11. Okt. = BW-24-180

IM PAKET BUCHEN



Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck

Positive Körpersprache und Ausdrucksweise optimieren

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen die Grundlagen positiver Körpersprache und Ausdrucksweise. Sie vermitteln vom ersten Kontakt an einen sympathischen Eindruck. Ihre Gäste fühlen sich während des gesamten Aufenthalts bei Ihnen wie zu Hause. Sie erfahren im Seminar, wie Sie persönlich auf Gäste wirken und Sie üben, was Sie dabei optimieren können.

Seminar-Inhalte:

- Gerne Dienstleister sein – was bedeutet das in der Praxis?
- Ersten Gast-Kontakt für sympathischen Eindruck nutzen
- Wie drücke ich mich verbal positiv aus?
- Körpersprache einsetzen, Signale der Gäste richtig deuten
- Welche Bedürfnisse haben Gäste und wie begeistere ich sie?

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-181

15.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-182

7.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

KURS-NUMMER SL-24-04

10.9. 09:00-17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren

Mit Formulierungshilfen und Beispielsätzen optimal agieren und reagieren

Seminar-Ziel:

Sie können Ihre Produkte souverän und erfolgreich am Telefon verkaufen. Sie nutzen Formulierungshilfen und Beispielsätze, um optimal zu agieren und reagieren – auch bei schwierigen Anrufern. Kategorienverkauf oder Zusatzverkäufe sind für Sie am Telefon selbstverständlich. Sie nutzen den ersten Kontakt konsequent für einen guten, bleibenden Eindruck.

Seminar-Inhalte:

- Anrufe besser annehmen
- Was ist wichtig, wenn Sie selbst anrufen?
- In jeder Situation die richtigen Worte finden
- Durch richtige Fragetechnik optimal verkaufen
- Schwierige Telefonate in positive Kontakte umwandeln

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-183

16. - 17.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-184

8. - 9.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen

Sie haben den Empfang auch ohne feste Mitarbeiter gut im Griff

Seminar-Ziel:

Sie organisieren den Empfang optimal – auch ohne feste Mitarbeiter an der Rezeption. Sie vermitteln Gästen die wirklich wichtigen Informationen und erheben die für Sie wichtigen Gäste-Daten. Sie nutzen die Begrüßung für wertvolle Zusatzverkäufe, wie Upselling und Crossselling. Vor unzufriedenen Gästen haben Sie keine Angst. Sie behandeln sie zuvorkommend und sorgen so für gute Erinnerungen.

Seminar-Inhalte:

- Check-in: wie heiße ich den Guest Willkommen?
- Check-out: die letzte Chance – wie verabschiede ich ihn, so dass er gerne wieder kommt?
- Mehr Umsatz: Upselling und Crosseelling bei der Begrüßung!
- Rezeption und à la carte gemeinsam bewältigen
- Organisation: allgemeine Punkte zur Ablage, unabhängig von Hotelsystemen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-185

18. - 19.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-186

10. - 11.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen + Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine





NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Rezeption

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-187
Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:
49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



NEU!

Professionell an der Rezeption: Check-in

Optimal auf Gäste im ersten Kontakt e ingestellt

Seminar-Inhalte:

- Check-In-Prozess in der Hotellerie
- Kundenservice und Gästezufriedenheit

– inkl. Zertifikat –

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-203
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:
29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU!

Professionell an der Rezeption: Check-out

Den bestmöglichen letzten Eindruck abgeben

Seminar-Inhalte:

- Check-Out-Prozess in der Hotellerie
- Abschluss des Gästeerlebnisses

– inkl. Zertifikat –

Termine:
KURS-NUMMER BW-24-204
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:
29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

Kaffeegenuss

MIT INDIVIDUELLEN SERVICE-KONZEPTEN

Mit Seeberger Professional ziehen Genussmomente in Ihr Haus ein. Als eine der ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands agieren wir nachhaltig und bundesweit als Konzept- und Lösungsanbieter. Und kümmern uns um Ihre Wünsche, damit Sie die Aufmerksamkeit ganz auf Ihre Gäste richten können.

Erfahren Sie mehr unter:
www.seeberger-professional.de







FAMILIEN RÖSTEREI 1844

FACHBRIEF HOUSEKEEPING



Kernkompetenzen im Housekeeping

Effizienter Reinigungsservice mit zuvorkommender Gästeorientierung

Seminar-Ziel:

Als Housekeeping-Mitarbeiter nehmen Sie Rücksicht auf die Bedürfnisse der Gäste. Sie verhalten sich bei jedem Kontakt zuvorkommend. Durch nachhaltiges Training während dieses Seminars verinnerlichen Sie diese emotionale Seite der Gästebetreuung ebenso, wie die Kernaufgaben der Reinigung: Sauberkeit, Hygiene und Werterhaltung der Einrichtungen. Sie kennen die Grundlagen für effizientes Arbeiten sowie die Regeln für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

Seminar-Inhalte:

- Gastwahrnehmung als oberstes Qualitätskriterium
- Servicestandards und Verhaltensweise auf der Etage
- Grundlagen für professionelle Reinigung und Pflege
- Effektiv und effizient durch clevere Reinigung
- Tipps und Tricks für den Arbeitsalltag

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Julia Volland

KURS-NUMMER BW-24-190

10.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-191

4.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Praxis-Workshop – Zimmerreinigung

Übung macht den Meister – lernen in Bewegung in den neuen DEHOHA Akademie Hotelzimmern

Seminar-Ziel:

Beim Testen und der praktischen Anwendung von unterschiedlichen Reinigungsverfahren und -systemen gewinnen Sie Handlungssicherheit im Bereich der professionellen Reinigung. Durch das Kennenlernen und Anfassen verschiedener Oberflächen und Materialien in den Trainingszimmern der DEHOGA Akademie erweitern Sie Ihr bereits vorhandenes Wissen und vertiefen Ihre Kompetenz in Bezug auf den richtigen Einsatz von Reinigungsmaterialien und deren korrekte Anwendung. Sie erlernen und üben Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Effektivität, Effizienz und Ergonomie.

Seminar-Inhalte:

- Verschiedene Reinigungsverfahren und zeitgerechte Reinigungssysteme
- Diverse Oberflächen, Materialien – bedarfsgerechte Reinigung und Pflege
- Reinigungsaufgaben effektiv und körperschonend ausführen
- Gut vorbereitet: Tipps und Tricks für den Arbeitsalltag
- Qualitätskontrolle: Sauberkeit, Hygiene, Präsentation

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Julia Volland

KURS-NUMMER BW-24-192

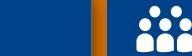
11.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-193

5.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Management im Housekeeping

Effektiver Zimmerservice mit Qualitätssicherungssystem und motiviertem Team

Seminar-Ziel:

Sie können ein Qualitätssicherungssystem aufbauen und Ihr Team auf dieser Grundlage mit klaren Leistungsvorgaben führen, inklusive Kontrolle der Ergebnisse. Sie haben den Informationsfluss in Ihrer Abteilung im Griff und schicken ein starkes, motiviertes Team in den Ring. Vorausschauende Planung und Organisation sind für Sie Selbstverständlichkeiten.

Seminar-Inhalte:

- Qualitätsentwicklung und -sicherung
- Gastorientierte Standards und Leistungsvorgaben definieren und konsequent einfordern
- Von der Aufgabe zum Prozess: effiziente Abläufe erarbeiten
- Zielführende Arbeitsanweisung
- Praxisnahe Beispiele und Tipps

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Julia Volland

KURS-NUMMER BW-24-194

12.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-195

6.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping

Mitarbeiterentwicklung - Investition in die Zukunft

Seminar-Ziel:

Kompetente, motivierte Mitarbeiter:innen sind die Essenz für ein erfolgreiches Housekeeping-Team. Im Training lernen Sie die Grundlagen für das Erarbeiten eines nachhaltigen, zeitgemäßen Qualifizierungskonzeptes. Durch praktische Übungen sind Sie in der Lage, zielorientierte Maßnahmen zur Mitarbeiterintegration und Mitarbeiterentwicklung zu planen, zu organisieren und im Arbeitsalltag zu verankern. Sie gewinnen Sicherheit in der Vermittlung von Wissen und im praxisnahen Anleiten der Mitarbeiter:innen unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse der Mitarbeiter:innen und eventuellen sprachlichen und kulturellen Barrieren.

Seminar-Inhalte:

- Schulungsmaßnahmen planen, organisieren und umsetzen
- Der Housekeeping-Leitfaden – Kernkompetenzen definieren und dokumentieren
- Diverse Qualifizierungsmaßnahmen – ein blunder Strauß an Möglichkeiten
- Der Mitarbeiter im Fokus – Lernen mit Freude und Spaß
- Die Umsetzung im Arbeitsalltag – Zeit- und Ressourcenplanung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Julia Volland

KURS-NUMMER BW-24-196
13.6. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-197
7.11. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
 299,- Euro Standard
 oder 1 Gutschein



GESAMTEN FACHBRIEF
 10. - 14. Juni = BW-24-188
 4. - 8. Nov. = BW-24-189

IM PAKET BUCHEN

Controlling im Housekeeping

Mehr Profit durch messbare Leistungsvorgaben und laufende Kontrollen

Seminar-Ziel:

Durch Leistungsvorgaben, Zielsetzungen und laufende Kontrollen erkennen Sie wertvolle Optimierungspotenziale und schöpfen sie gezielt aus. Sie nutzen Planungswerkzeuge, setzen Controlling in der täglichen Praxis einfach und zielgerichtet um und steigern durch ständiges Justieren den Profit im Logusbereich.

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen und Vorbereitungen für ein Budget
- Mitarbeiterplanung und Kalkulationsgrundlagen
- Zahlen, Daten, Fakten: Wirtschaftlich denken und handeln
- Pro und Contra Outsourcing
- Kostenkontrolle im Alltag

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Julia Volland

KURS-NUMMER BW-24-198
14.6. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-199
8.11. 09:00 -17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
 299,- Euro Standard
 oder 1 Gutschein



NEU!

Dienstleister sein mit Begeisterung

Interaktives Training für gastorientiertes Verhalten

Seminar-Inhalte:

- Kundenorientierung und Servicekultur
- Kommunikation und zwischenmenschliche Fähigkeiten

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-201
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
 41,- Euro Standard



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Housekeeping

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-200
Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
 70,- Euro Standard

**NEU!**

Hygiene im Fokus fürs Housekeeping

*Interaktives Training für alle Mitarbeiter*innen im Housekeeping*

Seminar-Inhalte:

- Reinigungsstandards und Hygienepraktiken im Housekeeping
- Umgang mit Reinigungsmitteln und -geräten

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-208
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



NEU!

Hygiene in der Gastronomie

Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche

Seminar-Inhalte:

- Lebensmittelhygiene und Vorschriften
- Hygienemanagement und Prävention von Infektionen

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-205
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU!

Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

Interaktives Training als Anleitung und zu Sicherheit

Seminar-Inhalte:

- Arbeitsmaterial und -ausrüstung für Reinigungskräfte
- Arbeitssicherheit in der Reinigung

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-206
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU!

Regeln für die Gästeansprache an der Rezeption

Interaktives Training für den schnellen Erfolg

Seminar-Inhalte:

- Professionelle Gästebegegnung an der Rezeption
- Gesprächsführung und Kundenkontakt

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-202
Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

KLUMPP GASTRONOMIE
UND HOTEL
EINRICHTUNG



ERFOLGREICHE GASTRONOMIE!

DIE LOTSEN

Kreuzstraße 43 · 71723 Großbottwar · Tel. 07148 / 16 19 20 · www.klumpp-gastroplanung.de



KÜCHE

**FACHBRIEF
GEMEINSCHAFTS-
GASTRONOMIE**

- 82 Speisenauswahl im Care Catering perfektionieren – glückliche Gäste mit erweitertem Angebot
- 82 Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren – Prozesse optimieren und Abläufe vereinfachen
- 82 Essensausgabe perfekt inszenieren – Tipps für attraktive Speisenpräsentation

**FACHBRIEF
PATISSERIE**

- 83 Ihre Küche effizient und modern strukturiert
- 83 Wirtschaftlichkeit in der Küche
- 84 Desserts – der perfekte letzte Gang
- 84 Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes
- 84 Einzigartige EyeCatcher für Desserteller und Buffets

- 85 Bioregional – unwiderstehliche Gaumenfreuden angesagt inszeniert
- 85 Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht

NEU

- 85 Online-Prüfung Fachbrief Gemeinschaftsgastronomie

NEU

- 85 Online-Prüfung Fachbrief Patisserie

NEU

- 86 Hygiene in der Küche

NEU

- 86 Hygiene in der Gastronomie

NEU

- 86 Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

NEU

- 86 Interaktives Training zur veganen und vegetarischen Küche

NEU

- 86 Anrichtetechniken: Video-Tutorial für schöne Teller

NEU

- 86 Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller

NEU

- 87 Küchenmanagement für Führungskräfte

- 87 Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie

- 87 Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie

NEU

- 88 Deutsche Küche neu interpretiert

- 88 Frühstücksbuffet 2.0 – Ihr Angebot perfekt geplant und ästhetisch in Szene gesetzt

NEU

- 88 Küchen-Basics für Quereinsteiger und Auszubildende

- 89 Deli Küche – Inspiration aus aller Welt

- 89 Kochen wie im östlichen Mittelmeer: levantinische Küche: frisch, kreativ und geschmackvoll

- 89 Plant based kitchen – vegetarisch und vegan für jeden Gusto

- 90 Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht

- 90 Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller

- 90 Sous-Vide: erstklassige Qualität ohne Stress

- 92 Nachhaltigkeit, Recycling und Verpackungen in der Küche

- 92 Allergieinformationen: interaktives Lernpaket

- 93 Küchenmeister Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikation

NEU

- 93 Küchenmeister Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikation

NEU

- 93 Ausbildung der Ausbilder

FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

GESAMTEN FACHBRIEF

8.-12. April = BW-24-209

23.-27. Sept. = BW-24-210

IM PAKET BUCHEN



Speisenauswahl im Care Catering perfektionieren – glückliche Gäste mit erweitertem Angebot

Im Handumdrehen neue Gerichte ins rollierende System der Gemeinschaftsgastronomie integrieren

Seminar-Ziel:

Sie verbessern Ihr Angebot den Wünschen der Gäste entsprechend und unter den Aspekten Produktivität und Warenwirtschaft. Dabei berücksichtigen Sie auch Zertifizierungen wie „Bio“, „Fit im Job“ und „In Form“. Im Handumdrehen können Sie neue Produktlinien oder Gerichte in Ihr rollierendes System integrieren, zum Beispiel „100% Vegan“. Systematische und effiziente Fortschreibung der Speisepläne im Jahresverlauf fällt Ihnen leicht.

Seminar-Inhalte:

- Attraktive Angebote in unterschiedlichen Systemen
- Möglichkeiten und Vorteile eigener Produktionslinien
- Zielgruppenorientierte Angebotsplanung
- Abwechslungsreiche Speiseplanung im rollierenden System
- Abwechslungsreiche Anrichtetechniken

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-211

8.-9.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-212

23.-24.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren – Prozesse optimieren und Abläufe vereinfachen

Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben

Seminar-Ziel:

Mit dem Ziel reibungsloser, sehr effizienter Prozesse optimieren Sie die Küchenorganisation. Dabei nutzen Sie die Chancen der Digitalisierung umfassend, unter anderem bei teil- oder vollautomatischen Bestellprozessen. Auch HACCP und Dienstpläne haben Sie mit digitaler Unterstützung viel besser im Griff.

Seminar-Inhalte:

- Aufbau- und Ablauforganisation
- Digitales Bestellwesen und Warenlogistik
- Digitale Helper zu Unterstützung im Alltag
- Produktionszyklen und effiziente Produktionstechniken
- Umgang mit Spitzenzeiten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-213

10.-11.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-214

25.-26.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Essensausgabe perfekt inszenieren – Tipps für attraktive Speisenpräsentation

Produkte besser präsentieren und an allen Stationen professionell auftreten

Seminar-Ziel:

Mit dem erweiterten Wissen fällt Ihnen die attraktivere Gestaltung der Essensausgabe und des Self-Service-Bereiches leicht. Sie integrieren Front Cooking gekonnt in Ihren Arbeitsalltag. Effiziente Briefings bringen Spaß und Motivation in Ihr Team. Als Folge davon treten Ihre Mitarbeiter an allen Stationen souverän und professionell gegenüber Gästen auf.

Seminar-Inhalte:

- Hochwertige und serviceorientierte Produktpäsentation
- Anrichtetechniken für attraktive Teller
- Ästhetisches Arbeitsumfeld am Counter
- Gastorientiertes Verhalten, verkaufsfördernde Kommunikation
- Power-Briefings®: mit kurzen Briefings das Team einschwören

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-215

12.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-216

27.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





Ihre Küche effizient und modern strukturiert

Effektiver Produzieren und moderne Bindemittel und Techniken einsetzen

Seminar-Ziel:

Sie erhalten neue Ideen und das notwendige Handwerkszeug, um zukünftig Ihre Küchenabläufe effizienter zu strukturieren und auch mit weniger Personal eine Top-Qualität zu liefern. Sie erlernen Produkte dann herzustellen, wenn Sie die Zeit dazu haben und den Umgang mit modernen Bindemitteln bestmöglich auszunutzen. Sie sparen hierdurch Zeit in der Vor- und Zubereitung Ihrer Gerichte und verhindern unnötigen Warenverlust.

Seminar-Inhalte:

- Effektiver Produzieren
- Personalressourcen effektiver nutzen
- Wareneinsatz erheblich verringern
- Nutzen von modernen Kochtechniken
- Umgang mit modernen Bindemitteln

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-227

5.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-228

16.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Wirtschaftlichkeit in der Küche

Garantiert schwarze Zahlen durch bessere Produktivität, optimierte Abläufe und genaue Kalkulation

Seminar-Ziel:

Sie lernen die betriebswirtschaftlich relevanten Daten und Abläufe in der Küche zu analysieren und gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern zu optimieren. Durch Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen haben Sie die Erfolgsfaktoren jederzeit im Blick. Mit der richtigen Kalkulationsart und genauen Planung reduzieren Sie den Wareneinsatz, vermeiden Verschwendungen und steigern Ihre Produktivität. Alles zusammen bewirkt garantiert schwarze Zahlen in der Küche.

Seminar-Inhalte:

- Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen
- Die Macht des Einkaufs
- Tools zur Steigerung der Küchenproduktivität
- Wareneinsatz-, Personalkosten und Gemeinkostenzuschlag kalkulieren
- Kosten sparen – Abfall vermeiden

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER BW-24-231

24.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-232

9.10. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

KURS-NUMMER SI-24-05

2.12. 09:00 - 17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder / 299,- Euro Standard oder 1 Gutschein



winterhalter®



www.winterhalter.de/glaeserspuelen

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition: Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.



www.dehoga-akademie.de



@DEHOGA Akademie



@dehoga_akademie

FACHBRIEF PATISSERIE

GESAMTEN FACHBRIEF

15.-19. April = BW-24-218

7.-11. Okt = BW-24-219

IM PAKET BUCHEN



Desserts – der perfekte letzte Gang

Kreative Neuschöpfungen, Tipps und Tricks aus der Profikonditorei

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen die hochwertige Zubereitung klassischer Desserts (auch modern interpretiert) sowie kreative Neuschöpfungen, Kombinationen mit Eis, Cremes und Mousses. Durch effektvolles Anrichten und Präsentieren am Tisch inszenieren Sie Ihr köstliches Dessertangebot spektakulär. Das Ergebnis sind leuchtende Augen begeisterter Gäste.

Seminar-Inhalte:

- Cremes und Mousses – endlos vielfältig
- Kreationen mit Teig und Füllungen
- Effektvolle Anrichtetechniken
- Arbeiten mit Zucker und Dekorelementen
- Spektakuläre Präsentation am Tisch

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Johannes Becker

KURS-NUMMER BW-24-220

15.-16.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-221

7.-8.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes

Kreative und zugleich einzigartige süße Markenzeichen zaubern

Seminar-Ziel:

Sie zaubern ebenso kreativ wie rationell Genüsse für Augen und Gaumen: Gebäckvariationen von rustikal bis exquisit, von Fours über Gâteaux bis zu Tartes. Lehrreiche Einblicke in die Geheimnisse der Backkunst und neue Rezepte sind für Sie Ansporn für eigene Kreationen. So entstehen einzigartige süße Markenzeichen.

Seminar-Inhalte:

- Backen für Köche: Massen-, Mürbe-, Blätter- und Hefeteige
- Fours-Variationen: von Klassikern bis zu trendigen Stückchen
- Gâteaux-Variationen: vom Kuchen bis zur edlen Mousse-Torte
- Tartes – Kuchen voller Raffinesse
- Viel Ansporn für eigene Kreationen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Johannes Becker

KURS-NUMMER BW-24-222

17.-18.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-223

9.-10.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Einzigartige Eyecatcher für Dessertteller und Buffets

Erstaunlich leichte Produktion faszinierender Dekorelemente

Seminar-Ziel:

Sie sind ein zu bewundernder „Süßer Künstler“, der Dessert-Teller und Buffets mit faszinierenden Dekorelementen aus eigener Herstellung krönt: ob aus Zucker oder Schokolade, geblasen, gezogen oder gegossen – Ihre Kreationen glänzen durch eine einzigartige persönliche Note, die in Erinnerung bleibt. Bei diesem Seminar stellen Sie erstaunt fest: Süße Kunst ist viel leichter herzustellen als vermutet.

Seminar-Inhalte:

- Ideen für außergewöhnliche Dekorelemente
- Gießen von Schokolade: figürlich und abstrakt
- Schokolade und ihre professionelle Verarbeitung
- Spritzen, Schneiden und Sprühen leicht gemacht
- Formen aus Zucker: geblasen, gezogen und gegossen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Johannes Becker

KURS-NUMMER BW-24-224

19.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-225

11.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein





Bioregional – unwiderstehliche Gaumenfreuden angesagt inszeniert

Von der Theorie in die Praxis – ressourcen-schonend und modern aufgetischt

Seminar-Ziel:

Sie erkennen die Chance durch den Einsatz regionaler und nachhaltiger Lebensmittel. Sie setzen neue Maßstäbe für Ihre Qualitätsansprüche und nachhaltige Unternehmensausrichtung. Mit trendigen Ideen und kreativem Input bringen Sie nicht nur frischen Wind in Ihre bio-regionale Küche, sondern präsentieren sich agil, zeitgemäß und inspirierend. Ihre Gäste begeistern Sie neben Fleischgerichten nun auch mit modernen vegetarischen und veganen Kreationen und kombinieren diese geschickt mit Ihren regionalen Produkten.

Seminar-Inhalte:

- Bio-regionaler Saisonkalender
– Saisonwaren und regionale Bezugsmöglichkeiten
- Geschmacksproben und Bio-Produkte im Test
- Zubereitung und Präsentation von Bio-Gerichten: vegetarisch, vegan, mit Fleisch
- Küchenmerkmale – was ist beim Einsatz von Bio-Produkten zu beachten?
- Zubereitung und Präsentation von Bio-Nachspeisen: glutenfrei, lowcarb, vegan

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Carola Petrone

KURS-NUMMER BW-24-229

8.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-230

23.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht

Appetizer und Entrées mit dem besonderen Extra

Seminar-Ziel:

Ganz im Trend liegen die kleinen Schätze und sind für viele Gäste die Motivation, mehrere Gänge zu bestellen. Lernen Sie die kleinen feinen Gerichte perfekt zu planen, produzieren, lagern und perfekt zu präsentieren. Nach diesem fachpraktischen Seminar sprühen Sie vor Ideen, wie Sie Ihr eigenes Angebot kreativ optimieren, trendig ergänzen oder komplett neu ausrichten können. Mit einer attraktiven Palette an Vorspeisen machen Sie Gästen zusätzlichen Appetit und steigern durch verkaufsaktiven Service den Umsatz.

Seminar-Inhalte:

- Mousse, Dips, Dressings, Espumas
- Beliebte Klassiker weiterentwickelt
- Regionale Vorspeisenkreationen
- Praxis für à la carte und Buffet
- Ihre Küchenhandschrift weiterentwickeln

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-239

4.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Gemeinschaftsgastronomie

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-217

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Patisserie

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-226

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



**NEU!**

Hygiene in der Küche

Wichtige, umsetzbare Maßnahmen für Ihre Küche

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-249

17.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder

50,- Euro Standard

**NEU!**

Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

Interaktives Training als Anleitung und zu Sicherheit

Seminar-Inhalte:

- Arbeitsmaterial und -ausrüstung für Reinigungskräfte
- Arbeitssicherheit in der Reinigung

– inkl. Zertifikat –

**NEU!**

Anrichtetechniken: Video-Tutorial für schöne Teller

Seminar-Inhalte:

- Die Kunst der Tellerkomposition
- Kreativ und ansprechend anrichten

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-258

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder

41,- Euro Standard

**NEU!**

Hygiene in der Gastronomie

Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche

Seminar-Inhalte:

- Lebensmittelhygiene und Vorschriften
- Hygienemanagement und Prävention von Infektionen

– inkl. Zertifikat –

**NEU!**

Interaktives Training zur veganen und vegetarischen Küche

Grundlagen, Tipps und Tricks für den Praxisalltag

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen der veganen und vegetarischen Ernährung
- Zubereitung und Präsentation veganer und vegetarischer Gerichte

– inkl. Zertifikat –

**NEU!**

Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller

Seminar-Inhalte:

- Grundlagen der Tellerpräsentation
- Praktische Anrichtetechniken

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-259

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder

41,- Euro Standard

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-256

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder

41,- Euro Standard

**NEU!**

Onlinekurs



Mischkurs

Gemischtes Angebot

Präsenzkurs

Symbolerläuterungen Seite 6

**NEU!**

Küchenmanagement für Führungskräfte

Optimierung Ihrer Küchenorganisation & -kommunikation

Seminar-Ziel:

Nach diesem Seminar können Sie Ihre Küche durch soft als auch hard skills weiterentwickeln. Ihre Küche wird durch eine gute Ablaufplanung systematisch verbessert und Sie sind in der Lage, sowohl die einzelnen Posten, als auch das große Ganze effektiv zu planen und organisieren. Konflikte lösen Sie innerhalb Ihres Teams, als auch abteilungsübergreifend, bedacht und mit Hilfe zielführender Kommunikations-tools

Seminar-Inhalte:

- Führungsbasics und Konfliktmanagement
- Aufbauorganisation Küche
- Kommunikation und abteilungsübergreifendes Verhalten
- Effizientes Arbeiten in der Küche
- Planungskompetenzen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER BW-24-261

8. - 9.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-262

11. - 12.11. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie

Übernehmen Sie Verantwortung und schöpfen Sie aus ungenutzten Potentialen

Seminar-Ziel:

Nach dem Seminar ist Ihnen eines klar: Nachhaltigkeit ist kein notwendiges Übel, sondern bietet eine große Chance, Ihr Betriebsergebnis zu verbessern und Ihr Image aufzuwerten. Sie zeigen gerade der jüngeren Generation gegenüber Verantwortung und einen modernen Mindset. Sie betrachten einen Betrieb aus verschiedenen Blickwinkeln und durchschauen, wie Sie durch sinnvolle Steuerungen und effektive Anpassungen Ihre Abläufe effizienter gestalten, Potentiale nutzen und v.a. ressourcenschonender wirtschaften können.

Seminar-Inhalte:

- Zusatzeinnahmen generieren und Potentiale ausschöpfen
- Durch sinnvolle Steuerung Schwund und Abfall verringern
- Optionen von To-Go-Verpackungen
- Verbesserung des Deckungsbeitrages mit modernen Rezepturen
- Effizientere Lagerhaltung und Dienstplanung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-247

16.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie

Die „grünen“ Potenziale entdecken und auch anspruchsvolle Gäste begeistern

Seminar-Ziel:

Was lange Neuland war bringt jetzt auch in Ihre Küchen frischen Wind. Sie fühlen sich nun wohl in der vegetarischen und veganen Küche und haben Lust, neue Gerichte abwechslungsreich und mit pfiffigen Ideen zu präsentieren. Sie beraten kompetent, verstehen die verschiedensten Produkte harmonisch zu kombinieren und strahlen Sicherheit und Überzeugung in Bezug auf Ihr Angebot aus. Sie gewinnen nicht nur neue Kundenkreise und zeigen trendigen Lifestyle, sondern schöpfen Ihre betrieblichen Potenziale nun optimaler aus.

Seminar-Inhalte:

- Formen und Ursprung von Vegetarismus
- Aktuelle Trends und Tipps zur Kundengewinnung
- Grundzutaten der veganen Küche und Selbstherstellung
- Optionen von ToGo-, Zwischen- und Tagesgerichten
- Betriebswirtschaftliche Auswirkungen und Chancen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-245

6. - 7.5. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-246

11. - 12.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



**NEU!**

Deutsche Küche neu interpretiert

Klassiker trifft auf urbane Trends

Seminar-Ziel:

Machen Sie mehr aus dem typischen Wurstsalat, der Vesperplatte oder der Ente mit Blaukraut machen? Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie Sie die typischen und bekannten Klassiker der deutschen Küche neu interpretieren, ergänzen und verfeinern – ohne den Wiedererkennungswert zu verlieren.

Seminar-Inhalte:

- Frühjahr: Biergarten- und Terrassenangebote;
- Herbst: Von der Ente bis zur Forelle Weihnachtliche Klassiker

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER BW-24-263

23.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-264

21.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Frühstücksbuffet 2.0 – Ihr Angebot perfekt geplant und ästhetisch in Szene gesetzt

Mit kreativen Details für einen genussvollen Start in den Tag sorgen

Seminar-Ziel:

Sie setzen das Frühstücksbuffet beeindruckend in Szene, zeigen Klassiker in neuem Look, berücksichtigen veränderte Wünsche und haben alle Abläufe bestens im Griff. Ob leichtes Frühstück für Geschäftsreisende oder ausgiebiges Power-Frühstück für Urlauber – Sie überraschen Ihre Gäste mit kreativen Details und sorgen damit für einen genussvollen Start in den Tag

Seminar-Inhalte:

- Impulse für ein kreatives und effizientes Frühstücksbuffet
- Der richtige Produktmix für Ihre Gäste
- Aktuelle Ergänzungen zu den Klassikern
- Professionelles Front-Cooking am Frühstücksbuffet
- Powerfrühstück – Energie für den ganzen Tag

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-233

15.5. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-234

10.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

**NEU!**

Küchen-Basics für Quereinsteiger und Auszubildende

Die wichtigsten Grundlagen zum selbstständigen Arbeiten

Seminar-Ziel:

Dieser Intensiv-Workshop schafft ein solides Fundament für Einsteiger in der Küche, um die täglichen Arbeiten sicher und selbstständig bewältigen zu können. Sie kennen die grundlegenden Regeln von der Hygiene bis zur Arbeitssicherheit und unterstützen bei der Vor- und Zubereitung einfacher Gerichte, um einen wichtigen Beitrag im Küchenteam zu leisten.

Seminar-Inhalte:

- Lebensmittelkunde, Warenannahme und Lagerung
- Sicherheit und Hygiene in der Küche
- Mise en place sowie das Vorbereiten einfacher Gerichte
- Prozesse in der Küche und das Arbeiten am Posten
- Grundlagen der Kommunikation im Team und am Gast

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER BW-24-357

26. - 27.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine





Deli Küche – Inspiration aus aller Welt

Salate und Bowls als neuer Umsatztreiber

Seminar-Ziel:

Mit diesem zweitägigen Seminar bauen Sie Ihr Angebot rund um die leichte, gesunde und bunte Küche aus. Frische Ideen, Rezepte, Zubereitungstechniken und ungewöhnliche Kreationen, von vegetarisch über Fleisch und Fisch – wir versorgen Sie mit einer Palette neuer Rezepte und regen Ihre Kreativität an. Ebenfalls im Programm: fantastische Dressings und Toppings für Ihr Bowl- und Salatangebot. Sie gestalten einzigartige Kreationen und geben Ihrem Küchenbetrieb eine neue und trendige Handschrift.

Seminar-Inhalte:

- Regional und saisonal
- Neue Art von Beilagensalat
- Vielfältige Salatangebote und -kreationen
- Dressings und Toppings
- Salatküche als Ertragsfaktor Inhaltsstoffe und ihre Wichtigkeit für den Schutz und die Leistungsfähigkeit unseres Gehirns
- Nüsse, Beeren, Hülsenfrüchte und gesunde Öle, das Kraftfutter für Geist und Körper
- Ernährung, die unser Gehirn auflädt, uns aber nicht müde macht
- Powersnacks für das Frühstück und das Tagungsgeschäft
- Kraftvolle und richtige Ernährung im hohen Alter

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-240

12. - 13.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-241

3. - 4.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Kochen wie im östlichen Mittelmeer: levantinische Küche – frisch, kreativ und geschmackvoll

Durch neue Geschmackswelten begeistern und Ihre Zielgruppe erweitern

Seminar-Ziel:

Die frische levante Küche ist in aller Munde, doch was macht sie so besonders? Sie besticht durch einen hohen Anteil an vegetarischen und veganen Gerichten, kombiniert mit unterschiedlichsten Kräuter- und Gewürzkompositionen. Nach diesen zwei Tagen intensiven Trainings können Sie den neuen Trend in Ihren Küchenstil sinnvoll adaptieren und Ihre Gäste mit neuen Kreationen begeistern. Und on top reduzieren Sie Ihren Wareneinsatz. Zudem erhalten Sie wertvolle Tipps für Ihre Kommunikation mit Ihren Gästen und wie Sie neue Zielgruppen ansprechen.

Seminar-Inhalte:

- Was ist Levante Küche und was zeichnet sie aus?
- Umsetzung des Trends angepasst an Ihre Küche
- Fleischlos lecker mit Hilfe der Mittelmeerküche
- Kosten sparen mit richtigem Einsatz von Hülsenfrüchten
- Gewürzwelten des Orients richtig eingesetzt

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-243

13. - 14.5. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-244

17. - 18.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine



Plant based kitchen – vegetarisch und vegan für jeden Gusto

Wie Sie Ihre Gäste mit der Raffinesse der grünen Küche begeistern

Seminar-Ziel:

Sie verstehen die gesundheitlichen und ökologischen Werte der vegetarisch-veganen Küche. Mit vielfältigen, farbenfrohen und ausgewogenen Gerichten machen Sie Ihren Gästen Lust auf mehr. Sie verstehen, die reichen Produkte der Natur perfekt miteinander zu harmonisieren und kreieren appetitliche Food-Pairings als Zusatzangebot, als zentrales Gastroprofil oder beim Catering. Sie gehen mit dem Trend der Zeit und können jetzt den verschiedensten kulinarischen Ansprüchen Ihrer Gäste gerecht werden und neue hinzugewinnen. Sie überraschen mit exquisiten Genüssen und Kreationen und erlangen ein Know-how, die veganen Speisen professionell in Ihre Speisekarte zu integrieren.

Seminar-Inhalte:

- Inspiration für fleischlose Highlights - von Suppen bis zu Desserts
- Gemüse, Kräuter, Getreide – mehr daraus machen
- Variationen aus Seitan, Tofu und Tempfeh
- Erwartungen der Gäste erfüllen und begeistern
- Verbesserung des betriebswirtschaftlichen Ergebnisses durch grünes Angebot

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-235

24. - 25.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-236

14. - 15.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

385,- Euro Mitglieder
579,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine





Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht

Eine Fülle praktischer Anregungen für Ihre wirtschaftliche Eigenproduktion

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen die wirtschaftliche Eigenproduktion von Nudeln in verschiedenen Variationen. Die Entscheidung über Inhaltsstoffe, Herkunft der Rohprodukte und Qualität liegt vollkommen bei Ihnen. Das Seminar vermittelt Ihnen wertvolles Wissen über pfiffige und kreative Füllungen und Saucen. Damit sind Sie bei Pasta bestens aufgestellt, für Solo-Gerichte und Beilagen.

Seminar-Inhalte:

- Teige für den Gastro-Alltag – mit vielen Ableitungen
- Füllungen selbst herstellen und variieren
- Butter, Olivenöl, Sahne – was ist richtig?
- Die besten Saucen der Welt
- Garpunkte – worauf es ankommt

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Michael Noel

KURS-NUMMER BW-24-248

22.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller

Gäste auch visuell verwöhnen und damit kostenlose Werbung auslösen

Seminar-Ziel:

Der erste Eindruck zählt besonders. Deshalb verwöhnen Sie Ihre Gäste auch visuell: mit perfekt angerichteten Tellern, selbst bei vergleichsweise einfachen Gerichten, die dann umso besser mundet. Nach diesem Seminar voller Praxis integrieren Sie visuelle Kreativität in den Küchenalltag. Perfekte Teller sorgen für spontane Fotos und Postings glücklicher Gäste, die Ihre Begeisterung mit Freunden teilen. Der Nutzen dieser kostenlosen Werbung macht den Mehraufwand in der Küche locker wett.

Seminar-Inhalte:

- Kreative Ideen entwickeln und umsetzen
- Effizient vorbereiten und auf Abruf servieren
- Einfache Gerichte und Sterneküche trendig angerichtet
- Garnieren mit Blüten, Kräutern, Gebäckteilen und Chips
- Beispiele für besonders attraktives Anrichten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-251

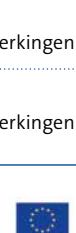
24.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-252

30.9. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



Sous-Vide: erstklassige Qualität ohne Stress

Produktionsprozesse entzerren und Spitzenzeiten souverän meistern

Seminar-Ziel:

Optimale und leicht reproduzierbare Garergebnisse, vollaromatischer Geschmack, gleichbleibende Optik, nur minimale Garverluste – all das und noch viel mehr haben Sie mit Sous-Vide im Griff. Sie arbeiten viel effizienter, entzerren die Produktion mit Convenience aus eigener Herstellung, sparen Zeit und sind auf Spitzenzeiten bestens vorbereitet. Das Sous-Vide-Verfahren entlastet im Restaurant, bei der Großverpflegung und im Catering.

Seminar-Inhalte:

- Geschmackspotenzierung
- Kalkulationsoptimierung
- Optimale, reproduzierbare Garergebnisse
- Herstellung eigener Convenience
- Arbeitsprozesse neu gestaltet

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-253

29.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-254

4.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

199,- Euro Mitglieder
299,- Euro Standard
oder 1 Gutschein



5%
Zusatzrabatt*
für DEHOGA-
Mitglieder

Ihr Sonnenschirm- und Markisen-Spezialist



Nutzen Sie unseren Konfigurator auf www.mein-sonnenschirm.net und www.meine-markise.net oder sprechen Sie uns direkt an.



meine - markise.net

individuell - passend - hochwertig



mein-sonnenschirm.net

individuell - passend - hochwertig

Immengärten 7

79206 Breisach am Rhein

Tel.: 07668-9966011

eMail: mail@meine-markise.net

eMail: mail@mein-sonnenschirm.net

WhatsApp: 0151-56195913

**NEU!**

Nachhaltigkeit, Recycling und Verpackungen in der Küche

Theorie zum direkten Verzehr – Ressourcenschonend aufgetischt

Seminar-Inhalte:

- Die Chance: sich mit Nachhaltigkeit weiter zu etablieren
- Selbstcheck: Maßstäbe und klare Qualitätsansprüche definieren
- Umsetzung einer nachhaltigen Unternehmensausrichtung

– inkl. Zertifikat –

Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER BW-24-265

18.1. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-266

26.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-267

6.6. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder

50,- Euro Standard

**NEU!**

Allergieinformationen: interaktives Lernpaket

Auszeichnungspflichten und Regelungen

Seminar-Inhalte:

- Verständnis von Lebensmittelallergien und -intoleranzen
- Identifikation und Kommunikation von Allergenen

– inkl. Zertifikat –

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-260

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder

41,- Euro Standard

GEMEINSAM STARK IN DIE ZUKUNFT!

GEFAKO

GEFAKO und GEDIG – gebündelte Gastro-Power!

Wir sind die größte mittelständische Getränke-Fachgroßhandels-Kooperation in Süddeutschland – und somit ein starker Partner der Gastronomie. Rund 200 selbstständige Getränkehändler gehören zu unserem Verbund. Jeder von uns ist ganz nah an seinen Kunden – mit einer starken, innovativen Organisation im Rücken. Das macht unseren Gastro-Service so einzigartig – über 31.000 Gastronomen im Süden sind überzeugt!



Individuell & regional

Über 199 selbstständige, vertrauensvolle Händler



Wir sprechen Gastronomisch

Mehr als 31.000 Gastrokunden



Einfach mehr Auswahl

85.000 Artikel aus einer Hand



Getränke Online Bestellen

Ob im Online Shop oder in der Bestell-App – beide Systeme arbeiten perfekt zusammen

GEFAKO GEDIG



Küchenmeister

Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikation

Vorbereitungstraining zum IHK-Küchenmeister/Bachelor professional

Seminar-Ziel:

Nach diesem intensiven und hochwertigen Vorbereitungskurs sind Sie auf die Prüfung in Wirtschaftsbezogener Qualifikation optimal vorbereitet. Diese Teilprüfung gilt als Modul 1 für den Abschluss „Küchenmeister:in“, aber auch z.B. zum Fachwirt. Die Inhalte vermitteln in ausführlichen und mit vielen Prüfungsaufgaben versehenen Unterrichtseinheiten das theoretische Wissen, um optimal vorbereitet in die Prüfung zu gehen und diese zu bestehen.

Seminar-Inhalte:

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung
- Prüfungscoaching und Probeprüfung

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER BW-24-343

29.8. - 22.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

1920,- Euro



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 20.



Küchenmeister

Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikation

Vorbereitungstraining 2. Teil zum IHK-Küchenmeister/Bachelor professional

Seminar-Ziel:

Nach diesem intensiven und hochwertigen Vorbereitungskurs sind Sie auf die Prüfung in Wirtschaftsbezogener Qualifikation optimal vorbereitet. Diese Teilprüfung gilt als Modul 1 für den Abschluss „Küchenmeister:in“, aber auch z.B. zum Fachwirt. Die Inhalte vermitteln in ausführlichen und mit vielen Prüfungsaufgaben versehenen Unterrichtseinheiten das theoretische Wissen, um optimal vorbereitet in die Prüfung zu gehen und diese zu bestehen.

Seminar-Inhalte:

- Inhalte nach IHK-Rahmenlehrplan zur Prüfung
- Prüfungscoaching und Probeprüfung
- Mehrtägiges Vorbereitungscoaching in den Prüfungsküchen
- Patisserie-Training für den perfekten Dessertteller
- Praxiskurs Vorspeisen: Galantinen, Terrinen, Pasteten

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER BW-24-346

1.2. - 22.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

2725,- Euro



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 20.



Ausbildung der Ausbilder

Mit vollem Branchenbezug: Bestens vorbereitet zur AEVO-Prüfung

Seminar-Ziel:

Nach diesem intensiven und hochwertigen Vorbereitungskurs sind Sie auf die Prüfung nach AEVO optimal vorbereitet. Zudem werden zu 100% Branchenspezifische Themen und Situation aufgenommen und besprochen – für einen höheren Mehrwert als Ausbilder:in im Betrieb. Mit dem realistischen und praktischen Prüfungscoaching am letzten Tag erhalten Sie den finalen Feinschliff für die anstehende Prüfung. Der Kurs wird als reines Präsenztraining, also auch im „blended-Format“ angeboten. Im blended-Format finden die ersten zwei und die letzten beiden Tag ein Präsenzseminaren statt, die restliche Vorbereitung in Onlineeinheiten, verteilt auf 4 Wochen.

Seminar-Inhalte:

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen
- 1-tägiges Praxis-Prüfungscoaching

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER BW-24-352

29. - 30.1. 09:00 - 17:00 Uhr

BLENDED

Bad Überkingen
(Präsenz)

28. - 29.2. 09:00 - 17:00 Uhr

Bad Überkingen
(Präsenz)

31.1. - 27.2.

Online

KURS-NUMMER BW-24-354

18. - 29.11. 09:00 - 17:00 Uhr

Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

1190,- Euro Mitglieder
1700,- Euro Standard



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 21.



EXISTENZGRÜNDUNG

96 DEHOGA Gründungs-Orientierungstag

97 Gründungs-MeetUp



Kostenlos

DEHOGA Gründungs-Orientierungstag

Workshop für die wichtigsten Grundlagen für sichere Existenz im Gastgewerbe

Seminar-Ziel:

Sie bekommen unverzichtbares Einstiegswissen für eine sichere Existenz im Gastgewerbe vermittelt. Der DEHOGA Orientierungstag für Gründer findet in Form dezentraler Workshops an 10 Terminen in ganz Baden-Württemberg statt. Mit unseren Konzeptbausteinen können Sie Ihre Ideen danach sicher in die Praxis übertragen und die entscheidenden Weichen vom ersten Tag an richtig stellen. Sie verstehen den Businessplan als zentrales Instrument der Gründung und setzen ihn zielorientiert ein. Gemeinsam mit unserem Experten erstellen Sie für Ihre Idee eine Wirtschaftlichkeitsberechnung, einschließlich der Optionen von Förderangeboten der L-Bank und Bürgschaftsbank BW.

Seminar-Inhalte:

- Die vier wichtigsten Konzeptbausteine einer sicheren Existenzgründung
- Von der Geschäftsidee zum Businessplan
- Wirtschaftlichkeitsberechnung
- Mitarbeitereinsatz planen
- Rechtliche Grundlagen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Gebühren zzgl. Mwst.:

Kostenlos



Termine:

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER BW-24-268

31.1. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER BW-24-269

4.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER BW-24-270

15.4. 09:00 - 17:00 Uhr Mannheim

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER BW-24-271

14.5. 09:00 - 17:00 Uhr Bodensee/Ravensburg

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER BW-24-272

1.7. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER BW-24-273

12.8. 09:00 - 17:00 Uhr Heidelberg

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER BW-24-274

16.9. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

Referenten Alexandra Hörmann/Armin Utz

KURS-NUMMER BW-24-275

16.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Referentin Alexandra Hörmann

KURS-NUMMER BW-24-276

12.11. 09:00 - 17:00 Uhr Ravensburg

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER BW-24-277

9.12. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

FASZINATION
LIEGT IN UNSERER NATUR

Möbel. Einrichtungen. Alles.

FRITZ SCHLECHT | SHL

Fritz Schlecht | SHL | 72213 Altensteig | www.schlecht-shl.de



Kostenlos

Gründungs-MeetUp

Wertvolle und kompakte Informationen in Ergänzung zu den Präsenzveranstaltungen

Seminar-Ziel:

Nach diesen interaktiven Videokonferenzen mit namhaften Gründungsspezialisten aus der DEHOGA Beratung und themenspezifischen Experten erhalten Gründer:innen einen wertvollen Einblick in wichtige Fragestellungen der Gründung. Durch die Expertise der Berater werden viele Fragen der Teilnehmenden beantwortet, die wichtigsten Weichen gestellt und das eigene Netzwerk ausgebaut.

Seminar-Inhalte:

- Die vier wichtigsten Konzeptbausteine einer sicheren Existenzgründung
- Von der Geschäftsidee zum Businessplan
- Wirtschaftlichkeitsberechnung
- Mitarbeitereinsatz planen
- Rechtliche Grundlagen

– inkl. Teilnehmerbescheinigung –

Gebühren zzgl. Mwst.:

Kostenlos



Termine:

DEHOGA Akademie-Referenten & DEHOGA Beratung

KURS-NUMMER BW-24-279

18.3. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-280

22.4. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-281

13.5. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-282

10.6. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-283

8.7. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-284

13.8. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-285

11.9. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-286

17.10. 14:00 - 16:30 Uhr Online

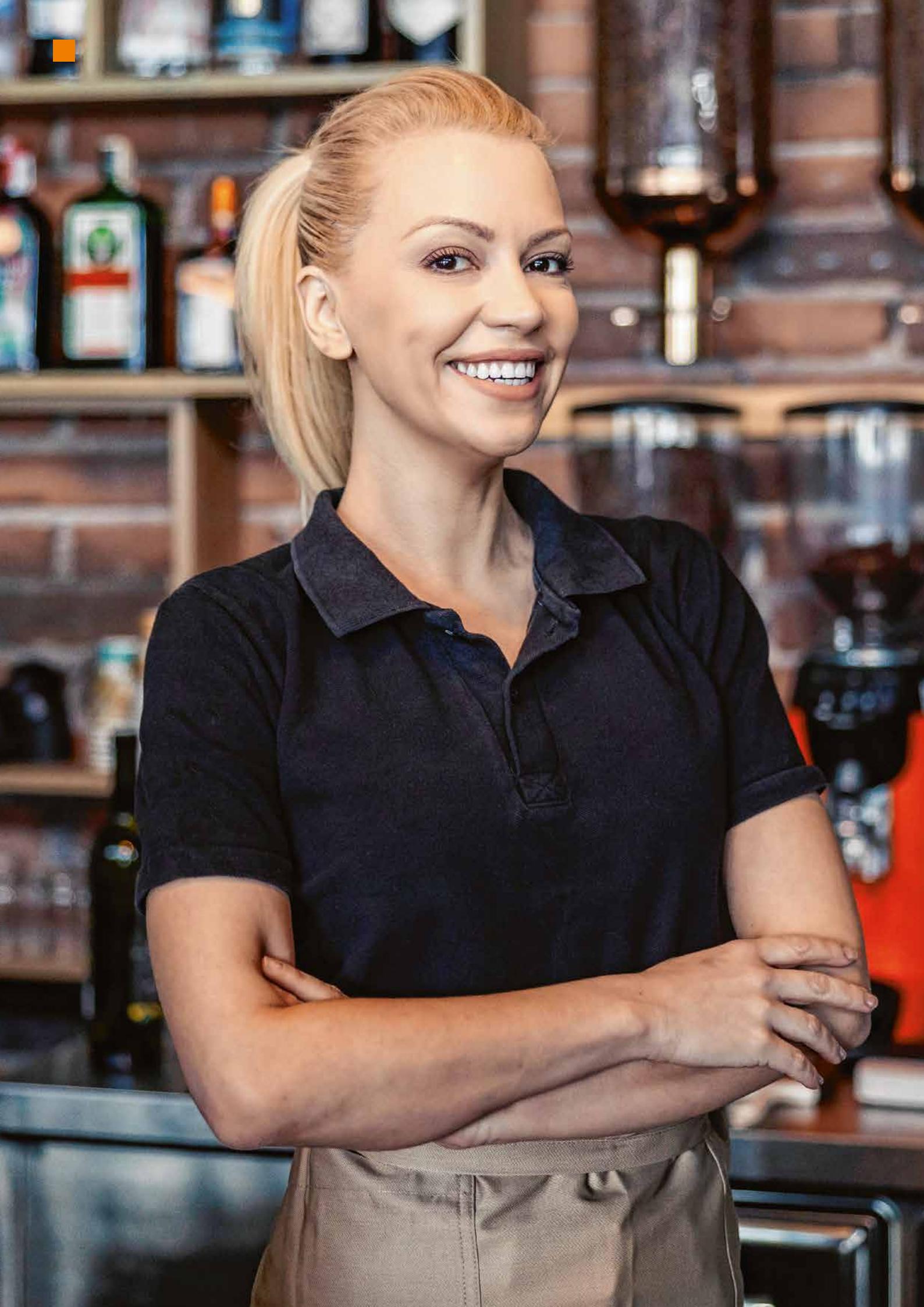
KURS-NUMMER BW-24-287

18.11. 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-288

5.12. 14:00 - 16:30 Uhr Online





AUSBILDUNG

- 100 Prüfung Europaqualifikation
- NEU** 100 Azubi-Prüfungsvorbereitung Kauffrau/-mann für Hotelmanagement GAP 1
- NEU** 100 Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann GAP 1
- NEU** 100 Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 1
- NEU** 100 Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1
Schwerpunkt Restaurantservice
- NEU** 100 Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1
Schwerpunkt Systemgastronomie
 - 101 Verkauf im Restaurant für Auszubildende
 - 101 Auszubildender sein: das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung
 - 101 Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende
 - 102 Azubi-Prüfungen: Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen
 - 102 Azubi-Prüfungen: gastorientierte Kommunikation im Restaurant
 - 102 Azubi-Prüfungen: fachlich perfektes Servicetraining
 - 103 Azubi-Prüfungen: professionell an der Rezeption
 - 103 Azubi-Prüfungen für Köche: in Theorie perfekt vorbereitet
 - 103 Azubi-Prüfungen: Prüfungs menü sicher und perfekt kochen
 - 104 Azubi-Prüfungen Systemgastronomie
- NEU** 104 Azubi-Prüfungsvorbereitung Köchin / Koch GAP 1
- NEU** 104 Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft Küche GAP 1
- NEU** 104 Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Systemgastronomie GAP 1
 - 104 Küchen-Mathematik für Auszubildende
 - 105 Bar-Life für Auszubildende
 - 105 Reklamationstraining für Auszubildende
 - 107 Englisch für Auszubildende
 - 107 Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung

AUSBILDUNG

Mit Seminaren zur Prüfungsvorbereitung sind Auszubildende optimal auf ihre Abschlussprüfung gerüstet. Erfahrene Trainer:innen und IHK-Prüfer:innen informieren und trainieren gezielt zu verschiedenen Aufgabengebieten der Abschlussprüfung.

Dabei werden die Themen nicht nach Ausbildungsberuf aufgearbeitet, sondern – das ist die Realität in den Prüfungen – nach Prüfungsthemen. So wird nicht nach dem Gießkannenprinzip alles ein bisschen geschult, sondern ganz gezielt, um mögliche Schwachstellen zu schließen oder Themen weiter zu festigen.

So können beispielsweise Hotelfachleute, die eine optimale Vorbereitung an der Rezeption benötigen, sich gezielt mit dem „Rezeptionstraining“ rüsten. Oder Köche sich einen Tag vor allem auf das praktische Menü kochen fokussieren – ohne Brimborium und Drumherum.

Eigene Seminare für Auszubildende haben einen ganzbesonderen Charme: Gedankenaustausch und Netzwerke innerhalb der Gruppe und echte Weiterentwicklung der Persönlichkeiten.

Mit den speziellen Seminaren für Auszubildende bietet die DEHOGA Akademie attraktive und preiswerte Kurse, um die Fachkräfteentwicklung bereits in der Ausbildung zu unterstützen. Die fachliche, aber auch die persönliche Entwicklung der Teilnehmenden steht im Mittelpunkt der extra auf diese Zielgruppe zugeschnittenen Trainings.



Dank der Förderung durch die Mineralbrunnen Überlingen-Teinach GmbH & Co. KGaA, können wir Ihnen dieses Jahr die Seminare für Auszubildende kostengünstig anbieten.



Prüfung Europaqualifikation

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-290

8.5. 10:00 und 14:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-291

14.11. 10:00 und 14:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 1

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Kauffrau/-mann für Hotelmanagement GAP 1

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1 Schwerpunkt Restaurantservice

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann GAP 1

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1 Schwerpunkt Systemgastronomie

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



Verkauf im Restaurant für Auszubildende

Wer früh in die Offensive geht, erlangt schnell umsatzfördernde Fähigkeiten

Seminar-Ziel:

Nach diesem Seminar fühlen Sie sich fit, Verkaufsgespräche zu führen, richtig zu argumentieren und Gäste gekonnt zu beraten.

Sie überlassen Sie das aktive Verkaufen nicht mehr allein den ausgelernten Kräften. Wer früh anfängt, nicht nur Bestellungen entgegenzunehmen, erlangt schnell Fähigkeiten, die sich im Umsatz wiederspiegeln. Sie erkennen zunehmend die Wünsche der Gäste und offerieren sympathisch die passenden Angebote.

Seminar-Inhalte:

- Die wichtigsten Kenntnisse für erfolgreiches Verkaufen
- Gästebedürfnisse erkennen und nutzen
- Rhetorik und Körpersprache

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER BW-24-307

10.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-308

25.11. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Auszubildender sein: das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung

Als Auszubildender die neue Rolle im Beruf sicher meistern

Seminar-Ziel:

Der Wechsel aus der Schule in die Ausbildung ist ein neuer Lebensabschnitt für viele Auszubildende mit einer enormen Herausforderung. Nach diesem aktiven Workshop für Azubis können sie sich besser in der neuen Position und Rolle in einem Wirtschaftsunternehmen wiederfinden. Sie lernen, mit der Rolle als Kollege und Mitarbeitender umzugehen und wissen, wie der direkte Kontakt mit Gästen und Kollegen generell gestaltet wird. Anhand verlässlicher Methoden können Auszubildende mit möglichen Krisen umgehen und sich selbst motivieren.

Seminar-Inhalte:

- Die Azubi-Position im Unternehmen
- Umgang mit Kollegen und Chef
- Knigge und Grundlagen der Gastkommunikation
- Einstellung zur Arbeit und zur Arbeitsmotivation
- Rechte und Pflichten als Auszubildender

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER BW-24-316

20. + 21.8. 09:00-12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-317

17. + 18.9. 09:00-12:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende

Ratgeber für Ihre neue Rolle als gut gelaunter und unterhaltsamer Dienstleister

Seminar-Ziel:

Nach dem speziell auf junge Leute zugeschnittenen Knigge-Training finden Sie als Azubi wesentlich leichter in Ihre neue Rolle als gut gelaunter und unterhaltsamer Gastgeber hinein. Sie zeigen sich im Betrieb stets von Ihrer besten Seite (auch durch Kleidung und Körpersprache), denken und handeln kundenorientiert. Sie erfüllen die hohen Ansprüche der Gäste an zuvorkommende Umgangsformen im Dienstleistungsgewerbe.

Seminar-Inhalte:

- Die Azubi-Position im Unternehmen
- Umgang mit Kollegen und Chef
- Knigge und Grundlagen der Gastkommunikation
- Einstellung zur Arbeit und zur Arbeitsmotivation
- Rechte und Pflichten als Auszubildender

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER BW-24-318

20.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-319

23. + 24.4. 09:00-12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-320

11.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-321

15.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



1x  / 2x 

Azubi-Prüfungen: Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen

*Top vorbereitet auf die komplexe Aufgabe
in der Abschlussprüfung*

Seminar-Ziel:

Sie sind fit für das „Komplexe Gespräch“ im Fach „Marketing“. Das Seminar behandelt typische Prüfungsaufgaben zum Einsatz von Marketinginstrumenten sowie zur Bedeutung von Fachbegriffen. Die in der Gruppe gelösten Aufgaben werten Sie anschließend gemeinsam aus – mit vertiefendem Lerneffekt.

Sie gehen insgesamt sicher und entspannt in die Prüfung.

Seminar-Inhalte:

- Die 4 Ps und die 3 neuen Ps des Marketing-Mix kurz wiederholt
- Durch Arrangements um neue Gäste gewinnen:
- Die AIDA-Formel einsetzen
- Verkaufsfördernden Maßnahmen richtig einsetzen.
- Komplexe Prüfungsaufgaben in der Gruppe bearbeiten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-292

21.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-293

29.4. 09:00+14:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-294

17.10. 09:00+14:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Azubi-Prüfungen: gastorientierte Kommunikation im Restaurant

Praktische Trainings bringen Sie dem erfolgreichen Abschluss näher

Seminar-Ziel:

Durch praktische Trainings in diesem Kurs gewinnen Sie an Sicherheit. Sie beherrschen die Grundlagen gastorientierter Kommunikation, haben die wichtigsten äußereren Merkmale im Griff: Körperhaltung, Mimik, Gestik. Für die Prüfung und das Berufsleben frischen Sie zudem fachliche Inhalte auf, üben Techniken der Gesprächsführung und des Verkaufs. Dieses Seminar bringt Sie dem erfolgreichen Abschluss ein großes Stück näher.

Seminar-Inhalte:

- Gäste begrüßen und empfangen
- Richtiges Verhalten im Gastgespräch – Körpersprache
- Umgang mit Reklamationen – Chancen erkennen/nutzen
- Komplexe Prüfungsaufgabe & gastorientiertes Verkaufen
- Gäste korrekt verabschieden

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER BW-24-295

19.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-296

12.6. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Azubi-Prüfungen: fachlich perfektes Servicetraining

Auch auf größere Herausforderungen gründlich vorbereitet

Seminar-Ziel:

Unsicherheiten im Service sind Vergangenheit. Nach diesem Kurs sind Sie bestens vorbereitet auf die praktische Prüfung im Restaurant. Sicher beweisen Sie Ihre Kenntnisse über Platzierungen, Abstände, Winkel und Verhältnisse beim Eindecken. Auch bei größeren Herausforderungen agieren Sie routiniert und fachlich korrekt. Sie haben am Ende das wichtigste prüfungsrelevante Wissen wiederholt – eine gute Ausgangslage.

Seminar-Inhalte:

- Ablauf der praktischen Prüfung, Verhalten am Prüfungstag
- Rechtliche Grundlagen: von der Hygiene bis zu Allergenen
- Tranchieren, Filetieren und Flambieren vor Gästen
- Erstellung eines Menüs mit korrespondierenden Getränken
- Fachliches Eindecken – Systematik und Reihenfolge

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Christa Mangold

KURS-NUMMER BW-24-297

18.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-298

14.10. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Azubi-Prüfungen: professionell an der Rezeption

Nach gründlicher Auffrischung gut auf alle Schwierigkeitsgrade vorbereitet

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen die Abläufe an der Rezeption fast im Schlaf: professioneller Check-In, Prozedere bei ungeplantem Walk-In, gastorientierter und freundlicher Check-Out. Von schwierigen Gästen und unvorhergesehenen Situationen lassen Sie sich nicht aus der Ruhe bringen. Reservierungen nehmen Sie routiniert an. Zusätzlich glänzen Sie durch guten Kategorieverkauf.

Nach der gründlichen praktischen Auffrischung all dieser Punkte können Sie die Prüfung vollkommen sorglos angehen.

Seminar-Inhalte:

- Kleidung und Körperhaltung am Empfang / bei der Prüfung
- Die wichtigsten Prüfungskriterien bei der An- und Abreise
- Umgang mit schwierigen Gästen: professionell reagieren
- Reservierung: Annahme, Kategorieverkauf, Bestätigung
- Rollenspiele und schriftliche Aufgaben, wie in der Prüfung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-299

20.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-300

16.10. 09:00 +14:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Azubi-Prüfungen für Köche: in Theorie perfekt vorbereitet

Menükunde, Menüerstellung und Verkaufsgespräche gekonnt durchführen

Seminar-Ziel:

Sie können aus einem Warenkorb ein attraktives Menü mit begleitenden Getränken fachlich korrekt und gastorientiert zusammenstellen, sicher kalkulieren und den Verkaufspreis festlegen – das alles praxisnah und prüfungskonform. Effizient planen Sie die dazu gehörenden Arbeitsprozesse. Gastgespräche führen Sie kompetent und kennen die Tricks und Kniffe für zusätzliche Verkäufe. Dieses Seminar wendet sich an Köche/Kochinnen und Restaurantfachleute.

Seminar-Inhalte:

- Saisonale und regionale Menüs erstellen
- Kombinationen aus Speisen und Getränken entwickeln
- Prüfungsmenüs aus einem Warenkorb erstellen
- Verkaufsgespräche durchführen
- Kalkulation von Menüs

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-301

19.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-302

22.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Azubi-Prüfungen: Prüfungsmenü sicher und perfekt kochen

Nach strengen Zeitvorgaben arbeiten und wertvolle Erfahrungen sammeln

Seminar-Ziel:

Strenge Zeitvorgaben können Sie auch unter Druck sicher einhalten. Sie planen das Kochen eines typischen Abschlussmenüs samt allen prüfungsrelevanten Aufgaben: Arbeitsabläufe, Arbeitsorganisation, schrittweises Zubereiten der Gerichte. Dann kochen Sie Ihr Menü und lassen es von der Gruppe und dem erfahrenen Dozenten beurteilen – wie von einer Prüfungskommission. Aus dieser Bewertung mit abschließender Diskussion nehmen Sie wertvolles Wissen für die echte Prüfung mit.

Seminar-Inhalte:

- Arbeitsablaufpläne erstellen
- Zeitmanagement bei der praktischen Prüfung
- Rechtliche Grundlagen: Von der Hygiene bis zu Allergenen
- Arbeitsorganisation und Verhalten am Tag der Prüfung
- Präsentation des eigenen Menüs

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-303

14.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-304

23.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard





Azubi-Prüfungen Systemgastronomie

Durch konzentrierte Auffrischung die Chancen auf einen guten Abschluss steigern

Seminar-Ziel:

Durch diesem Kurs sind Sie optimal auf Ihre praktische Abschlussprüfung vorbereitet. Alle prüfungsrelevanten Themen aus der Praxis und aus dem Berufsschulunterricht werden noch einmal in konzentrierter Form angesprochen. Durch diese wertvolle Auffrischung steigern Sie Ihre Chancen auf einen wirklich guten Abschluss.

Seminar-Inhalte:

- Rund um die Prüfung: Vorgaben, Recht, Situationen, Ablauf
- Prüfungsthemen und Tipps für erfolgreiches Abschneiden
- Zeitmanagement vor und während der Prüfung
- Lernstrategien – wie behalte ich den Überblick
- Praktische Übungen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

DEHOGA Referent:in

KURS-NUMMER BW-24-322

19.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



NEU!

Azubi-Prüfungsvorbereitung Köchin / Koch GAP 1

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot



NEU!

Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft Küche GAP 1

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot



NEU!

Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Systemgastronomie GAP 1

Termine:

Zum Zeitpunkt des Druckes unseres Seminarprogramms waren die IHK Prüfungsinhalte der GAP1 & GAP2 Prüfungen noch nicht festgelegt. Bitte informieren Sie sich über unsere Homepage der DEHOGA Akademie zum Angebot



NEU!

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Küchen-Mathematik für Auszubildende

Durch viele Beispiele lernen Sie leicht das unverzichtbare Grundwissen

Seminar-Ziel:

Durch viele Beispiele aus der Praxis beherrschen Sie sicher das im Küchenalltag unverzichtbare mathematische Grundwissen. Sie können mit Maßen, Gewichten und Prozenten umgehen und wissen auch über die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen in der Küche Bescheid.

Seminar-Inhalte:

- Der Küchenalltag: wichtige Rechenübungen
- Umgang mit Maßen und Gewichtseinheiten
- Dreisatzrechnungen in der Küche
- Prozentrechnen leicht gemacht
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen in der Küche

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER BW-24-314

20.3. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-315

14.10. 09:00 und 14:00 Uhr Online



Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Bar-Life für Auszubildende

Sie haben die vielfältigen Aufgaben im Griff und kommunizieren gerne mit Gästen

Seminar-Ziel:

Sie halten erfolgreich die Stellung an der Bar – nicht nur zu Stoßzeiten. Durch diesen Kurs sind Sie optimal darauf vorbereitet: Sie agieren effizient und halten Ordnung, kennen die wichtigsten Getränke, Spirituosen und Cocktails, können eigenständig eine Barkarte schreiben und beherrschen vorbereitende Arbeiten bis zum Einkauf. Sie unterhalten sich gerne mit Gästen, während Sie bereits routiniert shaken und mixen.

Seminar-Inhalte:

- Den Bararbeitsplatz richtig gestalten und vorbereiten
- Warenkunde und moderne Cocktails
- Cocktails entwickeln und Barangebote erstellen
- Training: Rühren, Shaken, Mixen
- Barpersönlichkeit und Verkaufsprinzipien

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Alexander Kreft

KURS-NUMMER BW-24-312

11.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-313

25.11. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard



Reklamationstraining für Auszubildende

Auch in brenzligen Situationen richtig reagieren

Seminar-Ziel:

Nach diesem Tagesseminar reagieren Sie in brenzligen Situationen richtig und sind auch für schwierigere Gäste ein kompetenter Ansprechpartner. Bei allem Verständnis dafür, dass Berufseinsteiger noch nicht perfekt sein können, dürfen Gäste bei einer Reklamation auch von einem Azubi eine zuvorkommende Behandlung erwarten.

Seminar-Inhalte:

- Wahres und Falsches über Reklamationen
- Jede Beschwerde ist eine Chance!
- Fünf Schritte für die konfliktfreie Beschwerdebehandlung
- Richtiges Auftreten vor Kunden und Gästen
- Einfühlungsvermögen entwickeln

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

DEHOGA Akademie-Referent:in

KURS-NUMMER BW-24-305

19.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-306

16.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder
99,- Euro Standard







Englisch für Auszubildende

Durch praktisches Training lernen Sie leicht das unverzichtbare Fachvokabular

Seminar-Ziel:

Sie beherrschen nach diesem Seminartag das oft noch fehlende Fachvokabular. Es ist unverzichtbar für die professionelle, zielführende Kommunikation auf Englisch, etwa an der Rezeption oder im Restaurant. Durch praktisches Training sind Sie gut gewappnet für Standard-situationen, denen Auszubildende im Gastgewerbe täglich begegnen. Auch danach feilen Sie mit Spaß an Ihren Fremdsprachenkenntnissen. So bleiben wichtige Fachbegriffe und Formulierungen besser im Kopf.

Seminar-Inhalte:

- Am Telefon: Gästeanfragen
- Am Empfang: Check-in, Check-out
- Alltägliche Situationen beherrschen
- Im Restaurant: Bestellungen und Empfehlungen
- Umgang mit Beschwerden

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Thürmer Leung

KURS-NUMMER BW-24-309

26.4. 09:00 + 14:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-310

6.6. 09:00 + 14:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-311

17.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder / 99,- Euro Standard



Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung

In 7 Wochen auf die IHK-Prüfung als externe Teilnehmender vorbereiten

Seminar-Ziel:

Nach diesem intensiven und hochwertigen Vorbereitungskurs sind Sie auf die Abschlussprüfung in Ihrem gewünschten Beruf optimal auch ohne regelmäßigen Berufsschulunterricht vorbereitet. Die Inhalte konzentrieren sich auf die Fach-Praxis und Theorie aus dem Berufsschulunterricht, da bei den Teilnehmenden das praktische Know-How aus dem Arbeitsalltag vorausgesetzt wird.

Seminar-Inhalte:

- Unterricht findet sowohl gemeinsam als auch getrennt nach Berufen statt
- Fachpraxis für alle Berufe
- Theorieunterricht für alle Berufe
- Prüfungsfockussierte Inhalte
- Prüfungstrainings und Übungsaufgaben

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER BW-24-351

5.9 - 6.11. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Prüfungstermin:

Prüfungstermine der jeweiligen IHK, Winterprüfung in Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

2315,- Euro



Kofinanzierung von der Europäischen Union

Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 21.



Alles auf einen Blick

AGBs

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Akademieverordnung können Sie unter www.dehoga-akademie.de einsehen oder telefonisch unter 07331 93250-0 einholen.

Anmeldung

Online unter www.dehoga-akademie.de, und damit exklusiv alle Vorteile von „Meine Akademie“ online nutzen, mit dem Anmeldeformular auf Seite 110 oder per Telefon: 07331 93250-0. Bitte notieren Sie bei der Anmeldung auch die entsprechende Kursnummer.
Für Online-Kurse: Anmeldung nur online möglich!

DEHOGA Akademie

GastroLernwelt Bad Überkingen (Baden-Württemberg):

Versprochen, in Bad Überkingen erleben Sie totale Branchenpower:
 Top-Service. 6 Profi-Seminarräume. 2 Küchen. 1 Lernbar. 1 Restaurant. 1 Relax-Lounge.
 W-Lan for free. Raucherbereich. Kostenfreie Parkplätze. Info-Bar.

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Tel. 07331 93250-0
 Fax 07331 93250-9

Internet: www.dehoga-akademie.de
 E-Mail: info@dehoga-akademie.de

Essen und Trinken

Alle Lehrgänge sind inklusive Vollverpflegung. Zu jeder Zeit Kaffeegenuss auf höchstem Niveau, zahlreiche Spezialitäten zur freien Auswahl sowie Softdrinks und Teinacher Mineralwasser. Frühstücksbuffet, täglich immer drei Menüs am Mittagsbuffet – natürlich auch vegetarisch.

Förderung in Baden-Württemberg

Fachkurse der DEHOGA Akademie werden in Baden-Württemberg aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg bezuschusst. Hierfür sind Nachweispflichten der Teilnehmer erforderlich. Nähere Informationen zur finanziellen Förderung finden Sie auf Seite 28.

Individuelle Förderungen

Informieren Sie sich über individuelle Fördermöglichkeiten und Zuschüsse zu Ihren Seminar- und Lehrgangsgebühren. Diese sind i.d.R. vom eigenen Einkommen abhängig und variieren je nach Bundesland, in dem Sie wohnen.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung können in der DEHOGA Akademie in Baden-Württemberg folgende Möglichkeiten eingesetzt werden:

Meister-Bafög:	www.meister-bafoeg.info
Bildungsprämie:	www.bildungspraemie.info
Qualitätscheck Hessen:	www.qualifizierungsschecks.de
Weiterbildungsstipendium:	www.sbb-stipendien.de
Weiterbildungsberatung Saarland:	www.weiterbildungsberatung-saar.de

Die DEHOGA Akademie in Baden-Württemberg ist zertifiziert:

- ServiceQualität Deutschland, Stufe III
- anerkannte Bildungseinrichtung nach dem Bildungszeitgesetz Baden-Württemberg
- AZAV – Träger- und Maßnahmenzulassung Arbeitsförderung

„Meine Akademie“-Account	Mit der Anmeldung auf der Webseite www.dehoga-akademie.de erstellen Sie einen kostenfreien Account für Buchungen, Verwaltung von Gutscheinen, Downloads von Seminarmaterial, Zertifikaten, Rechnungen und vielem mehr. Weitere Informationen auf Seite 10.
Inhouse-Trainings	Unter dem Motto „Was, wann und wo Sie wollen“ bietet Ihnen die DEHOGA Akademie mit den Inhouse-Trainings individuell auf Ihr Unternehmen ausgerichtete Seminare. Mehr dazu auf Seite 22.
Übernachtungsmöglichkeiten am Standort und in der näheren Umgebung	Übernachten können Sie in den neuen Akademiezimmern im DEHOGA Campus Bad Überkingen. Weitere Details auf Seite 15 sowie online auf www.dehoga-akademie.de mit direkter Verfügbarkeitsprüfung und direkt buchbar.
Geld-zurück-Garantie	Weitere Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie online oder auf Anfrage. Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten an anderen Standorten erhalten Sie mit der Einladung.
Online-Anmeldung	Qualität und Ihre Zufriedenheit sind unser Ziel. Sollten wir Sie davon am Seminartag bis zur Mittagspause nicht überzeugen können, erstatten wir Ihnen den kompletten Seminarpreis zurück. Garantiert.
Ansprechpartner	Direkt Seminare online buchen: www.dehoga-akademie.de . Für Online-Kurse ist die Anmeldung ausschließlich online möglich.
Preise	Das DEHOGA Akademie-Team berät Sie gerne. Unsere Mitarbeiter:innen erreichen Sie wochentags von 8:00 Uhr – 17:00 Uhr unter: 07331 93250-0. Alle Kontaktdataen finden Sie auch online: www.dehoga-akademie.de
Rechnungsstellung	Die Seminargebühren verstehen sich rein netto zzgl. Mehrwertsteuer. Im Seminarpreis enthalten sind Seminarunterlagen sowie die komplette Verpflegung vor, während und nach dem Seminar.
Referenten	Sie erhalten Ihre Rechnung zusammen mit der Einladung vor Seminarbeginn zugesandt.
Seminarzeiten	Von der DEHOGA Akademie ausgewählte, branchenerfahrene Fachexperten und -praktiker, Berater und Unternehmer, ausgebildete Referenten und Trainer sind für Ihren Erfolg tätig. Sie vermitteln Inhalte souverän und auf die Branche und Zielgruppe zugeschnitten.
Seminarunterlagen	Die jeweiligen Seminarzeiten finden Sie auf Ihrer Einladung, die Sie ca. 14 Tage vor Seminarbeginn erhalten.
Weiterbildungsfinanzierung	Informative, praktische, umfassende und umfangreiche Unterlagen – zum Nachlesen und Vertiefen. Viele zusätzliche Inhalte erhalten Sie auch online. Unterlagen werden nur im Rahmen der Seminare weitergegeben.
Zertifikate	Die L-Bank in Baden-Württemberg bietet maßgeschneiderte, zinsgünstige Darlehen zur Finanzierung von Weiterbildungsinvestitionen. Aktuelle Konditionen auf www.l-bank.de/wbf
	Sie erhalten nach Abschluss eines Seminars persönliche DEHOGA Akademie-Zertifikate (davon ausgeschlossen sind Live-Web-Kurse).

Oder online auf
www.dehoga-akademie.de

Seminaranmeldung

DEHOGA Akademie • Hausener Str. 19 • 73337 Bad Überkingen • Fax 07331 93250-9 • Tel: 07331 93250-0

Nicht für Online-Kurse möglich! Zur Anmeldung für Online-Kurse ist ausschließlich eine Online-Anmeldung möglich!

BETRIEBSDATEN

Betrieb: _____

Vorname (Besteller): _____

Name (Besteller): _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail: _____

Sind Sie Mitglied oder arbeiten in einem Mitgliedsbetrieb des DEHOGA Baden-Württemberg oder DEHOGA Saarland:

Ja Nein Mitgliedsnummer: _____

ANMELDUNG EINZELSEMINARE

Seminartitel: _____

Kurs-Nummer: _____ Datum: _____

1. Teilnehmer:
(Vor- und Zuname) _____

Geburtsdatum: _____

Seminartitel: _____

Kurs-Nummer: _____ Datum: _____

2. Teilnehmer:
(Vor- und Zuname) _____

Geburtsdatum: _____

ZAHLART

Ich bezahle mit Gutscheinen

- 5er Gutscheinpaket
- 10er Gutscheinpaket
- 15er Gutscheinpaket
- 20er Gutscheinpaket
- 30er Gutscheinpaket

Rechnung an Betrieb

Rechnung an privat

DATENVERARBEITUNG

Die DEHOGA Akademie verarbeitet, ggf. unter Einsatz von Dienstleistern (Auftragsverarbeitung) Ihre personenbezogenen Daten zur Durchführung des Informations- und Fortbildungsbereichs nach Art. 6 Abs. 1 b) DSGVO.

Ergänzende Datenschutzhinweise:

Verantwortlicher: DEHOGA Akademie, gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung des Gastgewerbes in Baden-Württemberg mbH, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart, vertreten durch den Geschäftsführer Jürgen Kirchherr, Tel. 0711 619880, Mail: info@dehoga-akademie.de

Dauer der Speicherung: Ihre Daten werden nur solange gespeichert, wie es für die Bearbeitung Ihrer Anfrage erforderlich ist und ihrer Lösung keine gesetzlichen Aufbewahrungspflichten von 6 bzw. 10 Jahren nach § 257 HGB bzw. § 147 AO bzw. aufgrund der ESF-Fachkursförderung von längstens 30 Jahren entgegen stehen.

Weitere Rechte: Nach Art 15 DSGVO steht Ihnen ein Auskunftsrecht über Ihre bei uns gespeicherten Daten zu, nach Art. 16 DSGVO das Recht auf Berichtigung, nach Art. 17 DSGVO das Recht auf Löschung, nach Art. 18 DSGVO das Recht auf Einschränkung der Verarbeitung, nach Art. 21 DSGVO das Recht auf Widerspruch und nach Art. 20 DSGVO das Recht auf Übertragbarkeit Ihrer Daten zu. Hierzu wenden Sie sich bitte an: Datenschutzbeauftragter DEHOGA Akademie, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart, Tel. 0711 619880-0, Mail: datenschutz@dehogabw.de. Außerdem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

Widerruf der Einwilligung: Ihre erteilte Einwilligung können Sie formlos jederzeit für die Zukunft gegenüber DEHOGA Akademie, Hausener Str. 19, 73337 Bad Überkingen oder per Mail info@dehoga-akademie.de widerrufen.

Newsletterbezug: Ich willige ausdrücklich ein, dass meine angegebene Mail-Adresse für den Versand von Seminarinformationen, Hinweisen und Neuigkeiten zum Angebot der DEHOGA Akademie verwendet werden darf, nach Art. 6 Abs. 1 a), Art 7 DSGVO.

Seminartitel: _____

Kurs-Nummer: _____ Datum: _____

1. Teilnehmer:
(Vor- und Zuname) _____

Geburtsdatum: _____

Seminartitel: _____

Kurs-Nummer: _____ Datum: _____

2. Teilnehmer:
(Vor- und Zuname) _____

Geburtsdatum: _____

QR-CODE EINSCANNEN

und Navigation mit
Google Maps starten.



Mit meiner Unterschrift stimme ich der Datenverarbeitung zu. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind mir bekannt. Sie können als Download unter www.dehoga-akademie.de oder unter o.g. Telefonnummer abgefragt werden.

Datum: _____

Unterschrift: _____



Teinacher

Entdecke jetzt die große TEINACHER Sortimentsvielfalt!



www.teinacher.de



Folge uns auf



ZWEI AFRI, ZWEI BLUNA, BITTE!

Nur das Beste
für die Gäste.

