



**Seminare. Workshops.
Trainings. Coachings**

2022



Impressum

Verantwortlich

HOGA Berlin Service GmbH
Keithstraße 6 | 10787 Berlin
Tel.: 030. 318048-20 | Fax: 030. 318048-28
seminare@dehoga-berlin.de
www.dehoga-berlin.de

Inhalte

DEHOGA Berlin Seminare

Bilder

DEHOGA Berlin, Fotolia, Shutterstock

Gestaltung

HAUF+FREUNDE GmbH

Änderungen vorbehalten!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) des Seminarveranstalters auf

seminare.dehoga-berlin.de

Berlin, November 2021

stark. gerade jetzt!



Noch nie zuvor war das Thema Ausbildung und Fachkräftesicherung für unsere Branche wichtiger als derzeit. Die Jahre 2020/2021 und die damit verbundenen Unsicherheiten haben das Gastgewerbe getroffen und aufgezeigt, wie wichtig die Investition in unsere Fachkräfte und die Bindung dieser an uns ist.

Als DEHOGA Berlin setzen wir uns in vielfältigen Projekten und Kooperationen für die Fachkräfte von morgen ein, entwickeln Initiativen sowie zukunftsfähige Lösungen, um für die Anziehungskraft unserer Branche zu werben. Und noch mehr – wir unterstützen Sie bei Ihrer individuellen Fachkräftegewinnung und -sicherung für Ihren Betrieb.

Nutzen Sie unsere Hilfestellungen und die vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten für Fachkräfte und Azubis und sichern Sie damit auch ein Stück die Zukunft des Gastgewerbes. Wir haben für 2022 einen branchennahen Mix an Weiterbildungen für die Hotellerie und Gastronomie zusammengestellt und bieten neben praxisnahen Präsenz-Seminaren auch in diesem Jahr wieder ein Angebot an Online-Seminaren an. Natürlich ist auch die Buchung von Inhouse-Seminaren exklusiv für Ihren Betrieb wieder möglich. Sollten Sie Ideen für weitere Seminarthemen oder Anregungen haben, freuen wir uns auf Ihr Feedback.

Nur gemeinsam können wir unsere spannende Branche für die Zukunft rüsten. Lassen Sie es uns zusammen angehen!

Christian Andresen
Präsident

Juliane Schoenau
Leiterin Aus- & Weiterbildung

Inhaltsverzeichnis

- 3 Vorwort
- 6 Online-Seminare & mehr
- 7 Coaching
- 8 Seminargutscheine
- 10 DEHOGA Berlin Seminare – Boxen und Führen

AUSBILDER-SEMINARE

- 11 Ausbildung der Ausbilder (AEVO-Crashkurs)
- 11 Motivation und Beurteilung in der Ausbildung
- 12 Ausbildungsalltag – erfolgreich meistern
- 12 Piktogramm-Erklärungen
- 13 Train the Trainer

AZUBI-SEMINARE

- 15 Fachrechnen für Auszubildende – so rechnet man im Gastgewerbe
- 15 Telefontraining für Auszubildende
- 16 Englisch Grundlagen – für Hotel und Gastronomie
- 16 Prüfungsvorbereitung für Hotelfachleute (PRAXIS)
- 17 Prüfungsvorbereitung „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (THEORIE)
- 18 Prüfungsvorbereitung für Restaurantfachleute (PRAXIS)
- 18 Stil und Etikette für Auszubildende
- 19 Verkaufs- und Kommunikationsgrundlagen für Auszubildende

FRONT OFFICE, RESERVIERUNG & HOUSEKEEPING

- 21 Management im Housekeeping
- 21 Englisch für Front Office Mitarbeiter – Kompaktkurs

HYGIENE & UMWELT

- 22 Allergien und Intoleranzen
- 22 HACCP und Infektionsschutzgesetz in der Gastronomie
- 23 Hygiene in gewerblichen Betrieben (Hygiene-Komplettpaket)

KÜCHE & SERVICE

- 24 Wein Basiskurs
- 24 Wein Aufbaukurs
- 25 Serviceschulung für Aushilfen und Einsteiger (Crashkurs Restaurantservice)
- 25 Frühstücksservice – der Weg zum zufriedenen Gast
- 29 Weinanbaugebiete Europas – Wein Basiskurs

MARKETING & VERKAUF

- 27 Kreativkraft und Guerilla-Marketing
- 27 Wettbewerbern die Show stehlen
- 29 Soziale Netzwerke – Basiskurs
- 29 Soziale Netzwerke: Das Potenzial ausschöpfen
- 30 Beschwerdemanagement – Online-Seminar
- 30 Telefontraining (Online)
- 31 Gäste-Zufriedenheit steigern
- 32 E-Commerce & Digitale Trends
- 32 Speisekarte 4.0
- 33 Bewertungsseiten: Der digitale Kundenkontakt
- 33 Gastronomie im Wandel – Trends für Nachhaltigkeit

PERSÖNLICHE & INTERKULTURELLE KOMPETENZ

- 34 Englisch Grundlagen – für Hotel und Gastronomie
- 34 Erfolgsfaktor Business-Etikette
- 35 „ich und ich“ – Stressfallen erkennen und eliminieren
- 35 Starke Persönlichkeit?!
- 36 Sicherer Umgang mit Internationalen Hotelgästen
- 36 Gastorientiertes Telefonverhalten
- 37 D.I.S.G. – Persönlichkeitsentwicklung und Mitarbeiterführung
- 37 Selbst- und Zeitmanagement
- 38 Mut zum anders sein...
 - Chancen für den Arbeitsmarkt erkennen und nutzen
- 38 Rhetorik für Führungskräfte

RECHNUNGSWESEN, CONTROLLING & RECHT

- 39 Arbeits- und Gesundheitsschutz (Online)
- 40 Arbeitsrecht für Ausbilder*innen
- 40 Update – Arbeitsrechtliche Neuerungen im Jahr 2022

UNTERNEHMENSFÜHRUNG, MITARBEITERFÜHRUNG, EXISTENZGRÜNDUNG

- 41 Mehr Wertschätzung – Mehr Teamgeist
- 41 Stärkung der Mitarbeiterbindung durch Wertschätzung
- 42 Onboarding – DAS Instrument zur Mitarbeitergewinnung und -bindung.
- 42 Konfliktmanagement am Arbeitsplatz/Grundlagen (Modul I)
- 43 Kommunikation – Schlüssel zur Konfliktlösung (Modul II)
- 43 Leadership I – Grundlagen für Führungskräfte
- 44 Leadership II – Als Führungskraft ein Team erfolgreich führen
- 44 Risiko- und Krisenmanagement
- 45 Verschiedene Abteilungen – eine Mission: Gemeinsam für den Gast
- 45 Die Führungskraft als Coach
- 46 Qualitätsstandards für Hotel- und Restaurantbetriebe
- 46 Frauen führen anders
- 47 Gründer Tag – Für eine erfolgreiche Gründung in der Gastronomie
- 47 Nachhaltige Unternehmensführung
- 48 Prozessmanagement
- 48 Mitarbeitergespräche konstruktiv – Umgang mit schwierigen Mitarbeitern
- 49 Vorteile DEHOGA Berlin Mitgliedschaft – Mitglieder werben Mitglieder
- 50 Unsere Partner



trainings. workshops. online-seminare.

2022 haben wir unser Angebot noch einmal überarbeitet. Neben den klassischen Präsenzseminaren können Sie weitere Seminar auch online nutzen. So können Sie ganz bequem vom Schreibtisch aus an unseren Workshops teilnehmen. Zudem bieten Online-Seminare eine Zeit- und Kostenersparnis.

All unsere Online-Seminare sind mit dem Zeichen „Online-Seminare“ gekennzeichnet. Weitere Online-Angebote finden Sie unter seminare.dehoga-berlin.de. Achten Sie auch auf unsere Seminaraktion, die wir im kommenden Jahr durchführen.



Inhouse-Seminare

Was bedeutet Inhouse-Seminar für Sie konkret:

■ Individualität

Gemeinsam mit dem Dozenten passen wir Ihr Wunschseminar an die Bedürfnisse und Anforderungen Ihres Betriebes und Ihrer Mitarbeiter an.

■ Zeitliche Flexibilität

Sie geben uns Ihren Wunschzeitraum und wir senden Ihnen das Angebot mit entsprechenden Daten zur Auswahl. Auch können Sie von den klassischen Anfangs- und Endzeiten abweichen um das Seminar auf Ihre zeitlichen Anforderungen abzustimmen.

■ Teamgeist

Die Seminare finden in einer gewohnten Umgebung statt; dadurch wird insbesondere auch der Teamgeist in der Gruppe gefördert. Alternativ können Sie auch unsere Räume – je nach Verfügbarkeit – exklusiv buchen.

■ Kostenersparnis

Inhouse-Trainings sind kostengünstig: ab acht Teilnehmenden können Sie hier bereits sparen. Seminare, die Sie als Inhouse-Seminare buchen können, sind in dieser Broschüre und auf der Website mit diesem Symbol gekennzeichnet:

Folgende Seminare/ Workshops bieten wir in 2022 zusätzlich exklusiv als

Inhouse Seminare an:

- Boxen und Führen
- Verkauf und Zusatzverkauf in der Gastronomie
- NÖ im Business – Professionelle Kommunikation, Führung, Verhandlung



Coaching für Sie und Ihre Mitarbeiter

„DEHOGA Berlin Seminare“ bietet neben einem reichhaltigen Seminarangebot auch professionelles Einzel- und Teamcoaching für die individuelle Personal- und Persönlichkeitsentwicklung an.

Heutzutage wird gezieltes Coaching in der Wirtschaft und Industrie vielfach eingesetzt, um neue Potenziale im Management und bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern freizusetzen und damit neue Perspektiven zu eröffnen.

Mögliche Themen für ein Coaching:

- Motivation in schwierigen Zeiten
- Team Wahrnehmung, auch im Home Office
- Coaching der Führungskräfte, Entlastung schaffen
- Managementberatung

Noch nicht das Richtige dabei? Sprechen Sie uns an! Gerne senden wir Ihnen ein Angebot, individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Ihre Ansprechpartnerin in Sachen Weiterbildung:

Frau Juliane Schoenau | Tel.: +49 30. 318048-20 | E-Mail: seminare@dehoga-berlin.de

Unser gesamtes Seminarprogramm finden Sie unter seminare.dehoga-berlin.de

Speziell für „Vielbuchende“ wurde ein Gutschein-System eingeführt, mit dem Sie sich deutliche Preisvorteile sichern können.

Nutzen Sie die Seminar-Gutscheine z. B. als Geschenk oder als Dankeschön für Ihre Mitarbeiter*innen sowie für Auszubildende (Mitarbeitermotivation!).

In der Regel gilt: 1 Seminargutschein = 1 Seminartag.

Vorteile des Gutscheinsystems

- **Einmalige Rechnung für alle Gutscheine und Seminare**
- **Je größer das Gutscheinpaket, desto günstiger werden Ihre Weiterbildungsmaßnahmen**

Senden Sie uns eine E-Mail mit Angabe der gewünschten Gutschein-Anzahl und dem Hinweis „Gutscheine Fachkräfte“ oder „Gutscheine Azubis“ sowie Ihrer Rechnungsanschrift.

Ob und wie viele Seminargutscheine Sie für die jeweiligen Seminare nutzen können, ist in den Seminarbeschreibungen ausgewiesen.

Die Gutscheine sind ausschließlich für „DEHOGA Berlin Seminare“ gültig.



Gutscheinsystem für Fach- und Führungskräfte

Mitglieder und Partner des DEHOGA Berlin				Nichtmitglieder		
Anzahl	Sparpreis	Regulär	Gespart	Sparpreis	Regulär	Gespart
1	199,00 €			299,00 €		
3	540,00 €	597,00 €	57,00 €	795,00 €	897,00 €	102,00 €
5	875,00 €	995,00 €	120,00 €	1300,00 €	1495,00 €	195,00 €
10	1700,00 €	1990,00 €	290,00 €	2550,00 €	2990,00 €	440,00 €
15	2475,00 €	2985,00 €	510,00 €	3600,00 €	4485,00 €	885,00 €
20	3200,00 €	3980,00 €	780,00 €	4650,00 €	5980,00 €	1330,00 €
25	3875,00 €	4975,00 €	1100,00 €	5500,00 €	7475,00 €	1975,00 €
30	4500,00 €	5970,00 €	1470,00 €	6300,00 €	8970,00 €	2670,00 €
40	5800,00 €	7960,00 €	2160,00 €	7800,00 €	11960,00 €	4160,00 €

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Gutscheinsystem für Auszubildende

Mitglieder und Partner des DEHOGA Berlin				Nichtmitglieder		
Anzahl	Sparpreis	Regulär	Gespart	Sparpreis	Regulär	Gespart
1	45,00 €			50,00 €		
3	123,00 €	135,00 €	12,00 €	138,00 €	150,00 €	12,00 €
5	200,00 €	225,00 €	25,00 €	225,00 €	250,00 €	25,00 €
10	390,00 €	450,00 €	60,00 €	440,00 €	500,00 €	60,00 €
15	570,00 €	675,00 €	105,00 €	645,00 €	750,00 €	105,00 €
20	740,00 €	900,00 €	160,00 €	840,00 €	1000,00 €	160,00 €
25	900,00 €	1125,00 €	225,00 €	1025,00 €	1250,00 €	225,00 €
30	1050,00 €	1350,00 €	300,00 €	1200,00 €	1500,00 €	300,00 €
40	1360,00 €	1800,00 €	440,00 €	1560,00 €	2000,00 €	440,00 €

Die angegebenen Preis sind Brutto/Nettopreise.

Seminare der Kategorie „Ausbildung“ sind gemäß § 4 Nr. 21a des UStG. von der Umsatzsteuer befreit. Diese sind in der Seminarbeschreibung mit „brutto/netto“ gekennzeichnet und werden über den Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin) abgerechnet.



BOXEN UND FÜHREN

RING FREI !

Exklusiv für Sie, unser 2-tägiger Box-Workshop, bei dem Sie Parallelen zu Ihrem Führungsverhalten erfahren und neue Ansätze für Ihre Führungsarbeit erhalten.

NEUGIERIG?

seminare.dehoga-berlin.de

© Michael Uebler

Was hat Boxen mit Führung zu tun? VIEL!

Ihr Verhaltens- und Kommunikationsstil zeigt sich in der Bewegung. In diesem Seminar werden Methoden der systemischen Beratung mit Boxelementen und Führungskompetenz kombiniert.

Spielegerisch verknüpfen Sie im Boxtraining **Schlagen** und **Decken** und reflektieren das eigene Handeln. Im Team teilen Sie sowohl Ihre Führungserfahrung als auch Best Practice und erhalten somit ganz neue Impulse für Ihre Führungsarbeit.

Ihre individuelle Anfrage stellen Sie bitte unter seminare@dehoga-berlin.de

INHALTE

- Eigenes Führungsverhalten körperlich begreifen
- Stärken und Schwächen des persönlichen Führungsstils verdeutlichen
- Perspektiven und Lösungsansätze erweitern
- Achtsamkeit, Gesundheit u. Fitness stärken
- Natürlichen Ausgleich finden
- Systemische Fallarbeit
- Preise auf Anfrage
- Inhouse Seminar
- wenn gewünscht buchen wir Ort mit Übernachtung
- sofern gewünscht, organisieren wir gerne den Ort für die Durchführung des Workshops

Ausbildung der Ausbilder (AEVO-Crashkurs)



SEMINARZIEL

Durch Fallbeispiele, Einzel- und Gruppenarbeit sowie durch Einsatz moderner Medien und Unterrichtsmaterialien wird praxisbezogen auf den ausbildungsgerechten Umgang mit Auszubildenden hingearbeitet. Der Lehrgang bereitet auf die „AEVO“-Prüfung der IHK vor.

Teilnehmende lernen u. a. die rechtlichen Rahmenbedingungen der Ausbildung kennen und erwerben das erforderliche Wissen zur Gestaltung einer systematischen und zielorientierten betrieblichen Ausbildung – vermittelt in vier Handlungsfeldern.

INHALTE

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen & Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten & Auszubildende einstellen
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen (Dauer 6 Tage)

Der Lehrgang setzt zur Vervollkommnung des erworbenen Wissens ein intensives begleitendes Selbststudium voraus.

IHK-Prüfung nicht enthalten!

Termine jeweils 9:00 bis 17:00 Uhr
30.03. - 01.04.2022 und 04.04. - 06.04.2022
05.09. - 07.09.2022 und 12.09. - 14.09.2022

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)
Nichtmitglieder 559 €, Mitglieder 459 €
oder 4 Seminargutscheine

Motivation und Beurteilung in der Ausbildung



SEMINARZIEL

Das Ausbildungspersonal in Hotels und Gaststätten steht vor vielen herausfordernden Aufgaben. Neben dem betrieblichen Alltag hat auch der Betreuungsaufwand bei den Auszubildenden zugenommen. Da kommen regelmäßige und gut strukturierte Feedbackgespräche oftmals zu kurz. In praxisnahen Übungen wird im Workshop trainiert, wie sich auch negative Kritik so vermitteln lässt, dass die Auszubildenden nicht die Motivation und den Spaß an der Ausbildung verlieren. Die Teilnehmer wissen nach dem Workshop, wie sie Feedbackgespräche strategisch planen und einsetzen.

INHALTE

- Der Zusammenhang von Motivation, Feedback und Leistungsbeurteilung
- Sensibilisierung für die Fallstricke im Gespräch mit den Auszubildenden
- Kennenlernen von Elementen eines gelungenen Feedbackgesprächs, auch bei negativer und berechtigter Kritik
- Erfahrungsaustausch mit anderen Teilnehmenden

Termine
22.04.2022 | 10:00 - 16:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)
Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Ausbildungsalltag – erfolgreich meistern



SEMINARZIEL

Abmahnungen sind keine Lösung. Der Workshop soll Ihnen den Umgang mit Auszubildenden im täglichen Arbeitsalltag erleichtern. Jugendliche in der Berufsausbildung bilden eine heterogene Zielgruppe mit vielfältigen Problemlagen. Dazu gehören demotivierte, ängstliche, passive Jugendliche ebenso wie solche mit extremen Haltungen und Lebensweisen. Ziel ist es, konstruktive Möglichkeiten zu entwickeln, um Konflikten im Ausbildungsalltag vorzubeugen.

INHALTE

- Umgang mit mangelnder Ausbildungsreife
- Regeln & Konsequenz in der Ausbildung
- Durchsetzungsstärke & Einfühlungsvermögen ausbalancieren
- Kompetenzen erkennen
- Motivation vs. Disziplin
- Umgangsformen & Konfliktregelungskompetenz fördern
- Psychologische Problembereiche in der Ausbildung

Termine jeweils 9:00 - 17:00 Uhr
17.05.2022
12.10.2022

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)
Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

ERKLÄRUNGEN



Inhouse

Seminar ist auch individuell als Inhouse-Seminar buchbar.



Online

Seminar findet als Online-Seminar statt.



Online+Präsenz-Seminare

Seminar findet als Online-Seminar und als Präsenz-Seminar statt – je nach Terminauswahl.



NEU

Neues Seminar 2022.



Update

Seminar enthält neue Inhalte.



SEMINARZIEL

Egal ob Sie schon eigene Trainings durchgeführt haben, oder ob Sie Ihre Feuertaufe noch vor sich haben: Der Schlüssel zum Erfolg liegt in einer zielgruppenorientierten Planung der Schulungsmaßnahme. Am Ende dieses Seminars haben Sie analysiert, welche Art von Trainer Sie sind, was entscheidend ist für den Prozess eines Gruppentrainings. Das Seminar befähigt Sie, praxisnah und zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden zu arbeiten sowie Seminare zielgruppenspezifisch zu konzipieren.

INHALTE

- Grundlagen der Trainingskonzeption, Medieneinsatz, Rolle als Dozent/Trainer oder Moderator
- Grundlagen der Kommunikation, der eigene Kommunikationsstil: Reflexion und situationsgerechter Einsatz
- Gruppendynamische Prozesse lenken und diese als Trainer durch verschiedene Lehrmethoden (Actionlearning, Rollenspiele) in der Erwachsenenbildung anwenden
- Eigene Trainerpersönlichkeit, Persönlichkeitstypen, Konfliktmanagement

Termine

30.08. - 31.08.2022 | 9:00 - 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 €
oder 2 Seminargutscheine



Sie engagieren sich bereits für eine starke betriebliche Ausbildung oder planen in Zukunft auszubilden?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Auszubildenden auch unter schwierigen Bedingungen gut begleiten können. Sie wollen stärker **digitale Angebote und Tools** in der Ausbildung nutzen? In unseren Seminaren erhalten Sie praxisnahe Unterstützung!

Das Projekt Berliner AusbildungsQualität (BAQ) bietet **Beratung und Qualifizierung** zu allen Fragen rund um die Ausbildung für Ausbildungsverantwortliche und ausbildende Fachkräfte in klein- und mittelständischen Unternehmen in Berlin!

www.ausbildungsqualitaet-berlin.de



Jedes Jahr bereiten sich Auszubildende intensiv auf ihre praktische Abschlussprüfung vor. Die Verbundberatung Berlin und der DEHOGA Berlin unterstützen gemeinsam die Unternehmen der Hotellerie und Gastroszene in diesem Bereich. Dabei ist das Angebot des DEHOGA Berlin für seine Mitglieder nicht neu.

Was jedoch immer noch zu wenige wissen: die Vorbereitung auf die praktische Abschlussprüfung wird von der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales seit 2017 finanziell unterstützt. Aus einem speziellen Budget für die Förderung der Berufsausbildung im Land Berlin (FBB) können bis zu 400 € pro Azubi dafür beantragt werden. Außerdem stehen weitere Fördermöglichkeiten zur Verfügung: für die Ausbildung im Verbund (DEHOGA-Seminare oder Kooperationen zwischen Unternehmen) sowie nach personenbezogenen Kriterien (z. B. Benachteiligte, Geflüchtete). Die Verbundberatung steht Ihnen mit kostenlosem Service zur Verfügung.

Kontakt:

Anika Harnoth

harnoth@verbundberatung-berlin.de

030-63415201



Verbundberatung
Duale Berufsausbildung in Berlin

Fachrechnen für Auszubildende – so rechnet man im Gastgewerbe



SEMINARZIEL

Gleich welchen gastronomischen Beruf Sie erlernen, der sichere Umgang mit Zahlen in den inhaltlich genannten Themen bildet die Grundlage für das Bestehen Ihrer Abschlussprüfung. Mit Hilfe der Rechenmodelle sind Sie dann zukünftig in der Lage, betriebswirtschaftliche Sachverhalte in Ihrer praktischen Arbeit zu lösen.

INHALTE

- Dreisatz
 - Proportionale Zuordnung
 - Umgekehrt proportionale Zuordnung
- Prozentrechnen
- Zinsrechnen
- Währungsrechnen
- Kalkulation & Einkaufsmengen
- Preiskalkulation inkl. Gewinnberechnung
- WEQ

Das individuelle Eingehen auf weitere Fragestellungen ist selbstverständlich.

Termine

16.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
26.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (brutto/netto)

Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €
oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)

Telefontraining für Auszubildende



SEMINARZIEL

Dieses Seminar vermittelt die gängigen Kommunikations-, Telefonrhetorik- und Verkaufstechniken. Anhand von Beispielen, Übungen und Rollenspielen werden diese Techniken verinnerlicht, um sie in der Praxis erfolgreich beim Umgang mit dem Gast oder Kunden umzusetzen.

INHALTE

- Wie erhalten wir Informationen?
- Kommunikation und Kommunikationsverlust
- Erwartungen durch den Gast
- Telefonrhetorik
- Positive Schlagwörter
- Sprechtechnik
- Fragentechnik
- Telefonregeln
- Telefonverkaufstechniken & Hilfsmittel

Termine

23.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
10.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (brutto/netto)

Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €
oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)

Englisch Grundlagen – für Hotel und Gastronomie



SEMINARZIEL

Dieser Kurs vermittelt den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen grundlegende Englischkenntnisse und ein umfangreiches Vokabular, das sie in die Lage versetzt, mit den Kunden zu kommunizieren. Der Kurs richtet sich sowohl an Mitarbeiter*innen im Hotel als auch der Gastronomie. Eine unkonventionelle Lernatmosphäre ermöglicht es den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, neues Vokabular effektiv zu lernen und zu festigen. Praxisnahe Übungen geben den Teilnehmenden eine gute Basis für einen sicheren Umgang mit der englischen Sprache.

INHALTE

- Anleitung des Seminars durch einen Native Speaker
- Vermittlung von Fachvokabular Hotel- und Gastrogewerbe
- Spezielles Vokabular für Höflichkeitsformen
- Praktische Übungen
- Lernkontrollen

Termine

15.02.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
01.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (brutto/netto)

Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €
oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)

Prüfungsvorbereitung für Hotelfachleute (PRAXIS)

SEMINARZIEL

In diesem Seminar wird die praktische Abschlussprüfung für Hotelfachleute simuliert. Auszubildende sollen so Sicherheit im Umgang mit dem Prüfungsablauf und dem Zeitmanagement bekommen.

INHALTE

- Erstellen eines Marketingkonzeptes
- Führen eines Verkaufsgesprächs
- Erstellen einer Menükarte oder eines Flyers
- Telefonische Reservierung
- Schreiben eines Geschäftsbriefes
- Erstellen einer Rechnung (Excel)
- Durchführen eines Check-outs
- Durchführen eines Check-ins
- Angebotsvergleiche (Excel)
- Schriftliche Bestellungen
- Entwerfen eines Function Sheets

Termine jeweils 9:00 bis 17:00 Uhr

04.05. - 05.05.2022, 11.05. - 12.05.2022,
18.05. - 19.05.2022, 30.11. - 01.12.2022,
07.12. - 08.12.2022, 13.12. - 14.12.2022

Teilnahmegebühr (brutto/netto)

Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €
oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)

SEMINARZIEL

Reproduktion des Lehrstoffes sowie Sicherheit im Umgang mit der Prüfungssituation und den Prüfungsfragen der Wirtschafts- und Sozialkunde, orientiert an den jeweiligen Ausbildungsberufen.

Bitte senden Sie uns vorab eine Kurzübersicht, in welchen Bereichen dieses Faches Schulungsbedarf besteht; die Inhalte dieser Prüfungsvorbereitung werden an die Bedürfnisse der Teilnehmenden angepasst.

INHALTE

- Gezielte Reproduktion des Lehrstoffes Wirtschafts- & Sozialkunde
- Individuelle Prüfungsvorbereitung
- Wiederholung der einzelnen Stoffgebiete
- Bearbeitung von Prüfungsfragen
- Aufgaben zum kaufmännischen Rechnen (Bestandteil auch bei der WiSo-Prüfung)
- Individuelle Wiederholung
- Umgang mit der Prüfungssituation

Termine

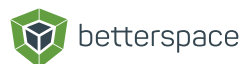
02.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

02.11.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (brutto/netto)

Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €

oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)



Schaffen Sie digitale Erlebnisse entlang der kompletten Guest Journey

✓ Self-Check-In & Check-Out

✓ Digitale Gästemappe

✓ Zimmer-Telefonie

✓ Viele weitere Möglichkeiten



www.bs360.io/erlebnisse



Prüfungsvorbereitung für Restaurantfachleute (PRAXIS)

SEMINARZIEL

In diesem Seminar wird die praktische Abschlussprüfung für Restaurantfachleute simuliert. Der Praxisanteil liegt hier bei 70 %. Auszubildende ab dem 2. Lehrjahr sollen so Sicherheit im Umgang mit dem Prüfungsablauf und dem Zeitmanagement bekommen.

INHALTE

- Veranstaltungen planen/vorbereiten
- Erstellen eines Function Sheets
- Verkaufsgespräche als Rollenspiel
- Klassische Arbeiten am Gueridon
- Vorbereitungsarbeiten im Office
- Eindecken eines festlichen Menüs
- Arbeiten an der Bar
- Persönliches Auftreten
- Servieren eines 5-Gang-Menüs im englischen Service
- Korrespondierende Weine/Getränke

Termine jeweils 15:30 bis 20:30 Uhr
 24. - 25.05.2022
 29. - 30.11.2022

Teilnahmegebühr (brutto/netto)
 Nichtmitglieder 55 €, Mitglieder 50 €
 oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)

Stil und Etikette für Auszubildende



SEMINARZIEL

Gutes Benehmen damals und heute – was ist in, was ist out? In diesem Seminar wird der angemessene Umgang mit Gästen und Kolleg*innen vermittelt.

Fallbeispiele verdeutlichen, wie berechnete und unberechtigte Gastbeschwerden und Missgeschicke im Berufsalltag souverän gemeistert werden können. Das Thema „Äußeres Erscheinungsbild“ wird, den Anforderungen der Hotellerie und Gastronomie entsprechend, ausführlich behandelt.

INHALTE

- Warum ist gutes Benehmen wichtig?
- Persönliches Erscheinungsbild
- Vorschriften der BGN
- Gedeckter Tisch & Umgang im Restaurant
- Knigge am Arbeitsplatz
- Diskretion
- Umgang mit Gastbeschwerden
- Anrede in Wort & Schrift
- Stolperfalle Telefon
- Knigge für E-Mails
- Facebook & Co.
- Andere Länder, andere Sitten

Termine
 16.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
 17.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (brutto/netto)
 Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €
 oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)



SEMINARZIEL

Auch als Azubi sind Sie Repräsentant des Unternehmens, in welchem Sie Ihre Ausbildung absolvieren. Oftmals wissen Ihre Gäste nicht, dass Sie noch ausgebildet werden. Entsprechend ist die Erwartungshaltung der Gäste, unabhängig davon, wie lange Sie schon in der Gastgewerbe tätig sind. Wie können wir die Erwartungen, Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste erkennen und verstehen? Wie können wir noch sicherer in der Kommunikation mit unseren Gästen werden? Es erwarten Sie grundlegende Methoden für eine gasterorientierte Kommunikation sowie praxiserprobte, einfache Verkaufstechniken.

INHALTE

- Kommunikationsgrundlagen – was macht gute Kommunikation aus?
- Körpersprache und ihre Wirkung
- Erwartungen und Bedürfnisse unserer Gäste verstehen
- Wie können wir etwas verkaufen?
– Argumente & Verkaufstechniken
- Gesprächsführung inkl. zielführender Formulierungen für Verkaufssituationen in der Reservierung, an der Rezeption und im Restaurant/der Bar
- Best Practices für Kommunikation mit unserem Gast
- Best Practices für Verkaufssituationen u. v. m.

Termine

Teilnahmegebühr (brutto/netto)
Nichtmitglieder 50 €, Mitglieder 45 €
oder 1 Seminargutschein (Auszubildende)



Gute Vorsorge bieten.
Gute Fachkräfte gewinnen und binden.

Bieten Sie Ihren Mitarbeitenden mit der hogarenteplus eine Altersvorsorge mit vielen Vorteilen: umfassende Beitragsgarantie, eine Altersrente sowie Leistungen für den Todesfall. Die hogarenteplus ist ein speziell auf die Bedürfnisse Ihrer Branche zugeschnittenes Produkt. Informieren Sie sich.

SIGNAL IDUNA Gruppe, Joseph-Scherer-Str. 3, 44139 Dortmund
hogarenteplus@signal-iduna.de, Telefon 0231 135 7310



DEHOGA



SIGNAL IDUNA 
gut zu wissen

Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG –
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT

So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb" mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

*Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle!*

www.topausbildung.de/mitmachen



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an **info@topausbildung.de!**

Eine Initiative des
DEHOGA

Management im Housekeeping



SEMINARZIEL

Im Seminar werden Managementstrategien und Techniken zukunftsorientiert vermittelt. Folgenden Fragen gehen wir hier u. a. auf den Grund: Was muss eine Hausdame über Gästeerwartungen und Trends wissen? Wie kann die Abteilung unter Berücksichtigung des permanenten Kostendrucks optimiert werden? Wann ist ein Zimmer nicht nur sauber, sondern auch allergenrein? Wie geht man mit der Haustechnik um? Brauchen wir eine gut funktionierende und umweltschonende Wäschelogsitik? Hilft uns eine ABC- oder Ishikawa-Fehleranalyse weiter?

INHALTE

- Hotelsterne & Gästeerwartungen
- Housekeeping Management
- Hausreinigung
- Zimmer- & Badreinigung
- Haustechnik & Instandhaltung
- Wäschelogsitik
- Tipps & Empfehlungen

Termine

10.05.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

15.11.2021 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Englisch für Front Office Mitarbeiter – Kompaktkurs



SEMINARZIEL

Die Front Office Mitarbeiter*innen haben den größten Kontakt zu internationalen Gästen, die in der Regel Englisch sprechen. Dieses Seminar hat das Ziel, die Mitarbeiter*innen auf Situationen mit Englisch sprechenden Gästen vorzubereiten, wie z. B. Reservierungen vornehmen, Empfehlungen geben sowie Kundenbeschwerden bearbeiten. Aufgeteilt auf zwei Tage üben die Teilnehmenden praxisnah Gesprächssituationen und lernen die notwendigen Vokabeln. Zwischen den Seminartagen sollten die Teilnehmenden das Gelernte praktisch anwenden und am zweiten Seminartag vertiefen.

INHALTE

- Anleitung des Seminars durch einen Native Speaker
- Grundvokabular für das Front Office mit Praxisbeispielen
- Spezielles Vokabular für Höflichkeitsformen
- Gestaltung professioneller E-Mails und Geschäftsbriebe
- Telefonverhalten
- Praktische Übungen

Termine jeweils 9:00 - 17:00 Uhr

17.03.2022 und 12.04.2022

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 €
oder 2 Seminargutscheine

Allergien und Intoleranzen



SEMINARZIEL

In Deutschland leiden etwa 5 % der Erwachsenen unter einer Allergie, weitere 20-30 % leiden unter einer Lebensmittelunverträglichkeit. Schon geringe Spuren von Allergenen in einem Lebensmittel können bei empfindlichen Menschen zu allergischen Reaktionen führen.

Lernen Sie den Unterschied zwischen einer Allergie und einer Unverträglichkeit kennen und stellen Sie entsprechende Speisenangebote zusammen, die die Unversehrtheit des Gastes gewährleisten.

INHALTE

In diesem Seminar erfahren Sie, was Sie über den sicheren Umgang mit Allergenen in Ihrem Betrieb wissen müssen.

- Die Erläuterung des Krankheitsbildes & Maßnahmen der Küche & des Services bei verschiedenen Intoleranzen
- Die Darstellung der Allergien mit den Maßnahmen des Restaurants gegenüber dem Gast, z. B. Ei, Fisch, Nüsse etc.
- Die Deklaration auf Speisekarten & Aufstellern, z. B. allergene Stoffe & deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- u. v. m.

Termine

22.02.2022 | 10:00 bis 16:00 Uhr | online
18.10.2022 | 10:00 bis 16:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 €
oder 1 Seminargutschein

HACCP und Infektionsschutzgesetz in der Gastronomie



SEMINARZIEL

Der erste Teil des Seminars befasst sich mit den Anforderungen, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz für das Personal, aber auch für die Arbeitgeber*innen in gastronomischen Betrieben ergeben. Die Teilnahme wird schriftlich bestätigt und gilt als die gesetzlich vorgeschriebene Folgebelehrung. Der Begriff HACCP wird in diesem Seminar transparent gemacht. Praxisorientierte Arbeitsabläufe erklären den Umgang mit den Instrumentarien des HACCP. Übungen dazu verringern die Distanz in der Umsetzung.

INHALTE

- Teil 1
- Pflichten der Arbeitgeber*innen & Arbeitnehmer*innen
 - Tätigkeits- & Beschäftigungsverbot
 - Krankheitserreger
 - Mikroorganismen
 - Übertragungswege
- Teil 2
- Rechtliche Grundlagen
 - Was ist HACCP?
 - Kontrollpunkte & kritische Kontrollpunkte
 - HACCP vs. Leitlinien
 - Flussdiagramme & Arbeitsanweisungen
 - Risikoanalyse & Überwachung

Termine

29.03.2022 | 10:00 bis 14:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 €
oder 1 Seminargutschein

Hygiene in gastgewerblichen Betrieben (Hygiene-Komplettpaket)



SEMINARZIEL

Dieser vierstündige Lehrgang zeigt Ihnen die grundlegenden Hygieneanforderungen auf und bietet viele praktische Hinweise zur Umsetzung. Das DEHOGA-Hygienepaket inkl. CD-ROM ist Bestandteil dieser Schulung.

Es enthält u. a.:

- die aktualisierte, offizielle Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
- die Broschüre Hygiene-Schulung für die Mitarbeiter*innen in der Gastronomie
- diverse Checklisten

(Die Inhalte dieses Seminars entsprechen den Anforderungen gemäß § 4 bzw. Anlage I der LMVH)

INHALTE

- Persönliche Hygiene
- Arbeitskleidung & Arbeitsumfeld
- Verantwortliches Handeln
- Hygieneanforderung an Betriebsräume/-mittel
- Reinigung & Desinfektion
- Abfallentsorgung & Schädlingsbekämpfung
- Lebensmittellagerung
- Temperaturführung & hygienische Zubereitung
- Speisenausgabe & Speisenauslieferung
- Getränkeschankanlagen
- Gesetzliche Vorschriften
- u. v. m.

Termine

15.03.2022 | 10:00 bis 14:00 Uhr | online

14.11.2022 | 10:00 bis 14:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 €
oder 1 Seminargutschein



Mikrobiologische Wasseruntersuchung

Legionellen

Pseudomonas aeruginosa

Koloniezahl bei 36°C

Labor für Wasseranalytik und Hygiene

Telefon: +49 30 473 765 915 6

E-Mail: s.reidl@hyprolab.de

www.hyprolab.de

Für Ihr **PERSÖNLICHES ANGEBOT**

kontaktieren Sie uns einfach!

Wein Basiskurs



SEMINARZIEL

Die Teilnehmenden sollen mit dem Seminar befähigt werden, den Gästen eine fachlich kompetente und verkaufsfördernde Weinempfehlung zu geben. Sie erhalten Einblick in die wichtigsten Schritte der Weinherstellung und lernen die Auswirkungen verschiedener Lager- und Reifungsmethoden auf den Geschmack kennen. Bei der Verkostung verschiedener Weine lernen sie die geschmacklichen Unterschiede diverser Rebsorten kennen und werden befähigt, Weine zu passenden Speisen zu empfehlen.

INHALTE

- Die Weinerzeugung
- Die wichtigsten Rebsorten international und deren Merkmale
- Worin unterscheiden sich Weine
- Die Qualitätsstufen in der EU
- Das Klassifizierungsmodell des VDP Deutschland
- Das Etikett und seine Sprache
- Sichere Weinempfehlungen zu Speisen

Termine

19.04.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Wein Aufbaukurs



SEMINARZIEL

Die Teilnehmenden erlernen die Grundlagen für das Erstellen einer Weinkarte sowie damit verbundene Anforderungen an den Einkauf und die Lagerung von Wein. Dabei werden verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten aufgezeigt und auch Empfehlungen für eine moderne, verkaufsfördernde Kalkulation gegeben. Ferner werden Einblicke in die Verkaufspsychologie und den aktiven Verkauf gewährt und geübt. Für den speziellen Weinservice werden das Öffnen und Servieren von Schaumwein sowie das Dekantieren von Rotwein demonstriert und geübt.

INHALTE

- Die Weinkarte: Einkauf, Lagerung, Sortimentserstellung und Pflege
- Aktiver Verkauf, Verkaufsgespräch, moderne, verkaufsfördernde Kalkulation
- Aktives Beraten und Verkaufen
- Schaumwein-Service
- Das Dekantieren

Termine

31.05.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Serviceschulung für Aushilfen und Einsteiger (Crashkurs Restaurantservice)



SEMINARZIEL

Dieses Seminar soll den Einstieg in eine Aushilfstätigkeit im Service erleichtern und bietet Aushilfen, die bereits im Service tätig sind, die Möglichkeit, sich weiterzubilden.

INHALTE

- Rechtsgrundlagen (Bewirtungsvertrag, Haftung, etc.)
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Fachvokabular
- Menü- & Speisenkunde
- Getränkelehre
- Servierarten
- Serviermethoden
- Getränkeservice
- Eindecken (einfach & klassisch)
- Tragetechniken (Geschirr, Gläser, Tablett)
- Organisations- & Arbeitsabläufe im Bankett & à la carte

Termine

08.04.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

09.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 €
oder 1 Seminargutschein

Frühstücksservice – der Weg zum zufriedenen Gast



SEMINARZIEL

Zielsetzung dieses praxisorientierten Workshops ist, die Servicequalität aus der Sicht des Frühstücksgastes zu verstehen und gastorientiert zu handeln. Was erwartet heutzutage ein Gast bezüglich des Frühstücks? Wurde an alle gesetzlichen und behördlichen Anforderungen gedacht? Was ist zu tun um die Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste zu überbieten und gleichzeitig normkonform zu handeln? In diesem Seminar werden die verschiedensten Frühstücksvarianten und Servicemöglichkeiten analysiert.

INHALTE

- Gästeerwartung
- Frühstücksarten und Spielregeln für die Mitarbeiter*innen
- Geprüfte Vorlagen für einen freundlichen Frühstücksservice
- Lebensmittelkennzeichnung lt. Gesetz
- HACCP - Anforderungen laut Gesetz
- ABC Fehleranalyse
- Übung
- Messung des Zufriedenheitsgrades
- Tipps & Empfehlungen

Termine

13.04.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Weinanbaugebiete Europas – Wein Basiskurs



SEMINARZIEL

Das Seminar gibt Einblicke in die Geschichte, Geographie und Anbaubedingungen der wichtigsten Anbauregionen, zeigt wesentliche Unterschiede u.a. auch in einer Verkostung auf.

Ziel des Seminars ist es, typische Merkmale der Weine einzelner Länder herauszuarbeiten. Die Teilnehmer*innen sollen befähigt werden, dem Kunden in einer Weinempfehlung wesentliche Charaktereigenschaften und Unterschiede aufzuzeigen und geeignete Speisenempfehlungen zu geben.

INHALTE

- Die Weinbauregionen Deutschlands und typische Rebsorten
- Die Weinbauregionen Frankreichs und typische Rebsorten
- Die Weinbauregionen Italiens und typische Rebsorten
- Die Weinbauregionen Spaniens und typische Rebsorten
- Weinverkostung von typischen Vertretern dieser Länder
- Speisenempfehlungen zu den Weinen

Termine

27.03.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 €

Ihre Vorteile als Terra-Kunde

- ⊕ Vollsortiment mit 15.000 Artikeln
- ⊕ spezielles Gastrosortiment mit 4000 Artikeln
- ⊕ einfache Bestellung per Webshop
- ⊕ hauseigene Logistik liefert zuverlässig
- ⊕ Extrawünsche erfüllen wir gerne
- ⊕ preiswerte Eigenmarken
- ⊕ 900 Artikel aus der Region
- ⊕ Kundenseminare & Workshops
- ⊕ unsere Hausmesse - Platz zum Netzwerken

*„Berlins Nr.1 in Sachen Bio –
das beste Bio für meine Gäste!“*



Kreativkraft und Guerilla-Marketing



NEU

SEMINARZIEL

Auf der Suche nach Marketingstrategien und kreativen Werbeaktionen landen wir immer bei den gleichen Ideen, setzen diese um ... und sind enttäuscht. Mit Kreativkraft, die jeder trainieren kann, entstehen Marketingkonzept, die für kleines Budget große Wirkung erzielen. Plötzlich berichtet die Zeitung über Sie, Kunden stehen vor Ihrer Tür Schlange.

Dieses Seminar hebt Sie auf ein neues Kreativitätslevel. Lernen Sie mit den Mitteln des Guerilla-Marketings selbst geniale Werbung zu gestalten und Realität werden zu lassen. Sie werden in aller Munde sein.

INHALTE

- Geheimwaffe Guerilla-Marketing – überraschend, unkonventionell- wirkungsstark
- Kund*innen mit cleveren Ideen und überschaubaren Ideen gewinnen
- Sich überwinden lernen, um die besten Ideen zu finden
- Kostenlose Verbreitung der Werbebotschaft über Mundpropaganda und Internet
- Wie mein Unternehmen in die Zeitung kommt
- Die 100 wirkungsvollsten Guerilla-Marketing-Aktionen
- Wie die besten Ideen entstehen
- Aktionen selbst, jetzt und live entwickeln

Termine

24.02.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr | online
19.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Wettbewerbern die Show stehlen



NEU

SEMINARZIEL

Einzigartig sein! Während viele Unternehmen oft die gleiche, erfolglose Werbung schalten, machen sich Branchenstars viele Gedanken über eine einzigartige Positionierung.

Wer gefragt sein will, muss besondere Aufmerksamkeit erzielen. Das muss nicht teuer sein - aber kreativ.

JEDER kann dem Wettbewerber die Show stehlen, durch ein einmaliges, unkopierbares Image oder Produkt-Innovation. Das Seminar zeigt Ihnen den Weg auf die Erfolgsspur!

INHALTE

- Wie Stars sich positionieren
- Die Macht des Images ■ Marke und Image
- Wie Unternehmen sich über Nacht verändern können
- Mit Kreativität und Meister-Marketing den Wettbewerb verblüffen
- Aufmerksamkeit mit unkonventionellen Aktionen
- Positionierung und einzigartiges Verkaufsversprechen
- Große Positionierung für „kleines Geld“
- Warum sich Unternehmen anpassen müssen
- Fallbeispiele und Positionierung selbst gestalten

Termine

31.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

BGM



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- Gefährdungsbeurteilung psychischer Fehlbelastungen (ArbSchG, DIN EN ISO 10075 1-3)
- Arbeitsgestaltung
- Arbeitsplatzgestaltung
- Prozessgestaltung
- Mensch-Maschine-Interaktion

Betriebliches Eingliederungsmanagement

§ 84 Abs. 2 SGB IX – unter anderem:

- Einzelberatung
- Individualleistungen
- Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung
- Arbeitszeitengestaltung
- Umschulung oder Weiterbildung

Betriebliche Gesundheitsförderung

Gesamtprozess (entspricht § 20a SGB V): präventive, gesundheitsförderliche Maßnahmen für Führungskräfte und Beschäftigte

1. Ziele und Strategie
2. (Bedarfs-)Analyse
3. Dialog
4. Maßnahmen
5. Evaluation

Jetzt umdenken:
aktiv und nachhaltig
die Gesundheit
am Arbeitsplatz
fördern!

Sprechen Sie uns an!

Ihr IKKBB-Team Prävention
praevention@ikkbb.de





SEMINARZIEL

Der Online-Auftritt von Unternehmen spielt in der heutigen Zeit eine ähnlich große Rolle wie das Produkt an sich. Die verschiedenen sozialen Netzwerke bieten viele Möglichkeiten ein Unternehmen, eine Marke oder ein Produkt online zu platzieren, um Aufmerksamkeit zu erhalten und im besten Fall einen Austausch zwischen Kunden und Unternehmen zu schaffen.

Ein zielgruppengerechter, individueller und vor allem professioneller Umgang mit den sozialen Medien ist eine der Voraussetzungen für eine erfolgreiche Online-Präsenz.

INHALTE

- Soziale Netzwerke Basiswissen
- Chancen & Risiken der sozialen Netzwerke
- Kann ich die sozialen Netzwerke für mich & mein Unternehmen nutzen?
- Reicht mein Wissen aus, um sich in den sozialen Netzwerken zurechtzufinden?
- Was sind meine Ziele?
- Tipps & Tricks zum Erreichen dieser Ziele

Termine

28.02.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr | online
19.10.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 99 €, Mitglieder 69 €

Soziale Netzwerke: Das Potenzial ausschöpfen



SEMINARZIEL

Um ein Unternehmen erfolgreich in den sozialen Netzwerken zu etablieren reicht es nicht, einige Fotos zu posten und ein Angebot des Monats zu schalten. Für jede Art von Unternehmen und deren Zielgruppe muss eine eigene Strategie entwickelt werden, die die eigene Zielgruppe erreicht, sie unterhält und im Idealfall einen entsprechenden Cashflow erzeugt. Dabei spielen Auswahl der passenden Netzwerke, Contentauswahl und viele weitere Kriterien eine wichtige Rolle.

INHALTE

- Soziale Medien als Prozess verstehen
- Welche Netzwerke sind für mein Unternehmen relevant?
- Wer ist meine Zielgruppe & wie erreiche ich sie über die sozialen Netzwerke?
- Professionelle Pflege von Accounts
- Dauerhafter Erfolg – Verbreitung & Interaktion hochhalten

Termine

22.03.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr | online
14.11.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 99 €, Mitglieder 69 €

Beschwerdemanagement – Online-Seminar



SEMINARZIEL

Oft kündigt bereits der Gesichtsausdruck des Gastes ein unangenehmes Gespräch an. Wünschen Sie sich dann nicht auch manchmal, den Gast einfach glücklich zaubern zu können? Das erlernen Sie in diesem Seminar: Ob am Front Office, am Telefon oder an der Bar – Sie lernen souverän zu reagieren. Mit ein paar „Zaubertricks“ senken Sie den Stresslevel, nehmen dem reklamierenden Gast das Gewicht der Beschwerde ab und verwandeln ihn in einen zufriedenen Kunden, der gern wiederkommt.

INHALTE

- Selbsterfüllende Prophezeiungen: Warum entscheidet die eigene Haltung über den Gesprächsverlauf?
- „Man kann nicht nicht kommunizieren“: Wie wirke ich auf meinen Gesprächspartner?
- Kundenzentrierte Gesprächsführung: Was Empathie, Fragen & ein offenes Ohr bewirken können
- Den Gast leiten: Was er hören möchte & erkennen muss
- Typische Fauxpas: Wie vermeide ich eine Eskalation?
- Wenn nichts mehr geht: Eskalationen gewachsen sein & mit Stress richtig umgehen

Termine

05.04.2022 | 10:00 bis 14:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 459 €, Mitglieder 299 € oder 2 Seminargutscheine

Telefontraining (Online)

NEU



SEMINARZIEL

Das Telefon ist, auch im Zeitalter der medialen Kommunikation, eines der wichtigsten Kommunikationsmittel.

Im Geschäftsleben ist das Telefonat oft der erste Kontakt mit dem Unternehmen, die Visitenkarte. Es ist also nachvollziehbar, dass von einer professionellen Gesprächsführung sehr viel abhängt.

Lernen Sie in diesem Online-Seminar, wie es richtig geht. Übungen, Einzel- und Gruppenarbeiten und Feedback-Runden sichern die Lerninhalte.

INHALTE

- Telefonieren als Visitenkarte
- Kommunikation und Kommunikationsverlust
- Erwartungen durch den Gast
- Rhetorik am Telefon
- Neun Schritte zum professionellen Gesprächsverhalten
- Telefonregeln
- Mit Beschwerden und aggressiven Anrufern umgehen
- Verkaufen am Telefon

Termine

29.06.2022 | 10:00 bis 14:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 99 €, Mitglieder 69 €



SEMINARZIEL

Aus diesem Seminar gehen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gestärkt hervor, begegnen dem Gast mit mehr Mut und größerem Selbstvertrauen und steigern somit Umsatz und Gewinn. Anhand von Übungen und Rollenspielen haben sie die Möglichkeit, sich selbst zu sehen und zu analysieren wie sie auf andere wirken. Auf diesem Weg zur mehr Selbstbewusstsein erhalten die Teilnehmer*innen diverse Methoden und Handwerkszeug in die Hand um das Gelernte direkt in der Praxis anwenden zu können.

INHALTE

- Der erste Eindruck zählt!
- Fragetechniken
- Motive, Werte, Bedürfnisse besser erkennen
- Zusatzartikel und Nutzen schmackhaft machen
- In die Rolle des Gastes hineinversetzen
- Anerkennung, Wertschätzung und Feedback

Termine

08.02.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

where hotel teams
**GET SH*T
DONE!**

D DEUTSCHE
HOSPITALITY

P prizeotel

FLEMINGS
HOTELS

ESTREL
BERLIN

E-Commerce & Digitale Trends



SEMINARZIEL

Die Digitalisierung bringt neue Chancen für die Branche mit sich. Es stellen sich also Fragen wie „Was brauche ich als Hotelier und Gastronom für ein funktionierendes E-Commerce?“, „Was muss ich bei meinem E-Commerce beachten und wie steuere ich es am besten?“. Zusätzlich gilt es digitale Trends, sowohl nationale als auch internationale, zu beobachten und zu bewerten ist ob sich welche möglicherweise für den eigenen Betrieb bzw. das eigene Unternehmen nutzen lassen.

INHALTE

- Komponenten eines modernen E-Commerce
- Definition des idealen E-Commerce für Hoteliers & Gastronomen
- Praxisbeispiele eines funktionierenden E-Commerce der Hotellerie & Gastronomie
- Digitale Trends der Hotellerie & Gastronomie
- Internationale Trends der Hotellerie & Gastronomie

Termine

09.05.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 99 €, Mitglieder 69 €

Speisekarte 4.0



SEMINARZIEL

In diesem Seminar lernen Sie, wie Ihre Speisekarte Ihnen hilft, den Gewinn nachweislich zu steigern, ohne dass im Service etwas geändert werden muss. Sie erfahren nicht nur, welche Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, sondern auch, wie Sie bestimmte Gerichte (Cashcows) gezielt platzieren. Weiterhin zeigen wir Ihnen wie Ihre Gastgebereigenschaften in den Vordergrund gerückt werden können. Sie erhalten somit Werkzeuge an die Hand um Ihre Speise- oder Getränkekarte zu optimieren und damit Ihren Gewinn zu optimieren.

INHALTE

- Verkaufsförderung in der Speisekarte
- Gewinne mittels Speisekarte steigern
- Gestaltungsmöglichkeiten
- Gastgebereigenschaften stärken
- Mitarbeiter*innen durch die Speisekarte entlasten
- Storytelling in der Speisekarte

Termine

30.05.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 € oder 1 Seminargutschein

Bewertungsseiten: Der digitale Kundenkontakt



SEMINARZIEL

Bewertungsseiten im Internet bieten Kunden*innen die Möglichkeit, ihre Erfahrungen mit dem jeweiligen Unternehmen jederzeit öffentlich zu machen. Mehr als 90 % informieren sich bereits in diesen Portalen. Unternehmen müssen sich immer mehr darauf einstellen, dass öffentliches Feedback potenzielle Kund*innen beeinflusst. Um sowohl negativen als auch positiven Posts geschickt gegenüberzutreten, fehlt häufig die Erfahrung und das nötige Wissen. Zum Abschluss dieses Seminars wird jeder Teilnehmende mit einem Leitfaden und einer kurzen individuellen Beratung ausgerüstet, um die Chancen und Risiken zu erkennen und für sich zu nutzen.

INHALTE

- Auswertung & Bestandsaufnahme
- Fallbeispiele aus der Berliner Gastronomie & Hotellerie
- Wie antworte ich auf was? Worauf lasse ich mich ein?
- Leitfaden & Möglichkeiten der Standardisierung
- Qualität & Quantität

Termine

15.06.2022 | 09:30 bis 13:30 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 99 €, Mitglieder 69 €

Gastronomie im Wandel – Trends für Nachhaltigkeit



SEMINARZIEL

Die Gastronomie ist ein Spiegel der Gesellschaft: Das Leben beeinflusst die Gastronomie und die Trends in der Gastronomie richten sich nach den Entwicklungen und Veränderungen im Leben der Gäste. Mit welchen Themen wird sich die Gastronomie künftig beschäftigen? Welche Gastro-Trends aus den Vorjahren entwickeln sich weiter und wie? Im Seminar erwarten Sie Beobachtungen, Prognosen und Beispiele. Ziel des Seminars ist es herauszuarbeiten, wie eine temporäre Nachfrage von einer nachhaltigen abzugrenzen ist. Expecten Sie also sowohl Neues als auch Überraschendes.

INHALTE

- Authentizität hat immer Vorrang
- Nachhaltigkeit und Regionalität bleiben zentrale Themen
- Weltküchen und Hybrid-Kreationen
- Die Gestaltung des Raumes
- Ertragsfaktor Personal
- Urbanisierung
- Das neue Frühstück
- Wilde Kräuter und Sprossen
- Digitalisierung

Termine

21.03.2022 | 10:00 bis 16:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Englisch Grundlagen – für Hotel und Gastronomie



SEMINARZIEL

Dieser Kurs vermittelt den Mitarbeitern*innen grundlegende Englischkenntnisse und ein umfangreiches Vokabular, das sie in die Lage versetzt, mit den Kunden zu kommunizieren. Der Kurs richtet sich sowohl an Mitarbeiter*innen im Hotel als auch in der Gastronomie. Eine unkonventionelle Lernatmosphäre ermöglicht es den Mitarbeitenden, neues Vokabular effektiv zu lernen und zu festigen. Praxisnahe Übungen geben den Teilnehmenden eine gute Basis für einen sicheren Umgang mit der englischen Sprache.

INHALTE

- Anleitung des Seminars durch einen Native Speaker
- Vermittlung von Fachvokabular Hotel- und Gastrogewerbe
- Spezielles Vokabular für Höflichkeitsformen
- Praktische Übungen
- Lernkontrollen

Termine

Online: 03.03. u. 04.03.2022 | 10:00 bis 13:00 Uhr
Präsenz: 22.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Erfolgsfaktor Business-Etikette



SEMINARZIEL

Den Kunden abzuholen wo er gerade steht, sich mit gewinnenden Worten, dem richtigen Ton auf ihn einzustellen und zum Abschluss zu kommen, ist eine Herausforderung für alle im Kundenkontakt.

Ihre persönliche Note und der gekonnte Umgang sind Alleinstellungsmerkmale erfolgreicher Kundenbetreuer. Die Fähigkeit auf andere sympathisch und einnehmend zuzugehen, gibt Ihnen Sicherheit und bringt Sie eine Sprosse höher auf der Karriereleiter.

INHALTE

- Wahrnehmung und Achtsamkeit
- Auftreten
- Kommunikation, non-verbale Kommunikation
- Begrüßung, sich und andere vorstellen
- Gast- und Gastgeberrolle
- Sicherheit auf dem Business Parkett im Berufsalltag
- Selbst- und Fremdwahrnehmung
- Danksagung und Verabschiedung

Termine

19.09.2022 | 10:00 bis 15:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 286 €, Mitglieder 161 €

„ich und ich“ – Stressfallen erkennen und eliminieren



SEMINARZIEL

Heute hat Stress besonders im beruflichen Umfeld eine neue Bedeutung bekommen. Ob Arbeitssucht oder eine hohe Belastung am Arbeitsplatz – jeder Mensch ist anders und reagiert auch anders auf Stressoren. Für Führungskräfte eine große Herausforderung, den/ die Mitarbeiter*in nicht nur anhand seiner kognitiven Fähigkeiten zu beurteilen und einzusetzen, sondern ggf. auch Rücksicht auf psychische, physische und vermehrt auch auf interkulturelle Faktoren zu nehmen.

INHALTE

- Stress & seine Auswirkungen
- Stressnehmer & -auslöser
- Stresslevel erkennen & damit umgehen
- Körperliche & psychische Frühwarnsysteme registrieren
- Das Ressourcen-Bewertungsmodell (nach Lazarus)
- Verhaltensveränderungen
- Leistungseinbußen
- Eigene Stress-Ressourcen
- Stress-Situationen verhindern/entschärfen
- Mentale Entspannungstechniken
- Welche Rolle spielt die Ernährung?

Termine

11.10.2021 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Starke Persönlichkeit?!



SEMINARZIEL

Sie wollen andere Menschen glaubhaft überzeugen? Eine gute, anschauliche und lebendige Präsentation der eigenen Person ist oft die Basis eines Themas.

In diesem Seminar teilen Sie an Ihren rhetorischen Fähigkeiten und erfahren mehr über die Körpersprache – sie ist 5x ausdrucksstärker als das gesprochene Wort. Sie werden erkennen, dass überzeugend auftretende Menschen langfristig mehr Erfolg im Berufsleben aufbauen.

INHALTE

- Schon beim ersten Kontakt punkten
- Selbstsicherheit & authentische Wirkung
- Körpersprache
- Wie zeige ich Präsenz?
- Die Wirkung meiner Kommunikation
- Kompetenz besser zur Geltung bringen
- Stärken erkennen & ausbauen

Termine

20. - 21.06.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 €
oder 2 Seminargutscheine

Sicherer Umgang mit Internationalen Hotelgästen



SEMINARZIEL

Die Unterbringung internationaler Gäste ist aufgrund deren unbekannter Bräuche manchmal eine sehr heikle Angelegenheit. In diesem Seminar werden wir uns mit den Gebräuchen und Anforderungen internationaler Gäste beim Aufenthalt in Hotels in Deutschland beschäftigen. Wenn sich Mitarbeiter*innen dieser Anforderungen bewusst sind, können viele unangenehme Situationen im Voraus vermieden werden. Neben ganz konkreten Fallbeispielen wird gleichzeitig entsprechende Kommunikation auf Englisch thematisiert.

INHALTE

- Häufige Anforderungen internationaler Gäste
- Sensibilisierung für ungewöhnliche Anforderungen
- Nicht alltägliche Sonderwünsche bearbeiten
- Umgang mit nicht zu erfüllenden Wünschen
- Feedback bearbeiten
- Englisches Vokabular stärken

Termine

Online: 10. und 11.02.2022 | 10:00 bis 13:00 Uhr
Präsenz: 16.11.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Online: Nichtmitglieder 119 €, Mitglieder 89 €
Präsenz: Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €

Gastorientiertes Telefonverhalten



SEMINARZIEL

Ein Telefonat gilt als besondere Art der Kommunikation im Erstkontakt mit dem Gast. Im Training erkennen die Teilnehmenden, wie wichtig ihre Funktion am Telefon ist und welche Auswirkungen das eigene Telefonverhalten auf das Image des Unternehmens hat. Es werden Grundlagen der telefonischen Kommunikation ebenso vermittelt wie Rhetorik, Verkaufsverhalten, Tipps & Tricks.

INHALTE

- Telefonieren als Visitenkarte
- Kommunikation & Rhetorik
- Sprache & Stimme einsetzen
- Die gastorientierte Meldung
- Gute Gesprächsführung
- Positive Formulierung
- Fragetechniken & Verkauf
- Datenschutz & Diskretion
- Telefonnotiz
- Buchstabieralphabet
- Englische Kommunikation
- u. v. m.

Termine

05.07.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

**SEMINARZIEL**

Beruflicher Erfolg liegt darin, sich und andere einschätzen zu können. Jeder Mensch hat unterschiedliche Talente. In diesem Workshop lernen Sie, Stärken und Begrenzungen in Ihrem Team wahrzunehmen und positiv zu nutzen. Durch eine Analyse von Arbeitsstil und Verhalten werden in Ihrem Team die Effektivität gesteigert, Konflikte und Missverständnisse vermieden, eine ausgeglichene Stimmung im Unternehmen geschaffen, Erfolge herbeigeführt und die Kommunikation untereinander verbessert.

INHALTE

- Das persönliche Verhalten kennenlernen
- Kommunikation optimieren
- Führungsfähigkeit verbessern
- Aufgaben zielgerichtet im Team vergeben
- Teams ablaforientiert zusammenstellen
- Den eigenen Arbeitsstil analysieren
- Potenzielle Konfliktbereiche reduzieren
- Vermeidung von nonproduktivem Stress
- Nutzen des persolog® Persönlichkeits-Modells

inkl. D.I.S.G.-Unterlagen

Termine

12.04.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 329 €, Mitglieder 239 €
oder 2 Seminargutscheine

Selbst- und Zeitmanagement

SEMINARZIEL

Tagesmanager, Stundenmanager, Minutenmanager oder sogar Sekundenmanager – wie denn jetzt? Der Weg, ein individuelles Selbst- und Zeitmanagement zu finden und damit erfolgreich und vor allem gesund zu sein. In diesem Training geht es zum einen darum, zu erkennen, ob ich noch Herr*in meiner Zeit bin und zum anderen darum, Prioritäten richtig zu setzen, Zeitfresser zu identifizieren, ungesunde Störfaktoren zu erkennen, Selbstdisziplin zu erreichen.

INHALTE

- Zeitmanagement-Ansätze
- Auswertung eines „ehrlichen“ Minutenplans
- Zeitfresser identifizieren
- Prioritäten richtig setzen
- Gezielte Störungen erkennen
- Persönliche Strategien entwickeln
- Kommunikation als Zeitmanagement-Tool
- Holistisches Bild in Sachen Zeitmanagement
- Entwicklung persönlicher Maßnahmen
- u. v. m.

Termine

15.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Mut zum anders sein...

Chancen für den Arbeitsmarkt erkennen und nutzen



SEMINARZIEL

Mut haben, anders zu sein um jungen Menschen ohne Schulabschluss, abgebrochener Ausbildung, Menschen über 50 und Langzeitarbeitslosen eine Perspektive zu geben.

Fachkräfte zu finden, zu sichern und Mitarbeiter*innen zu binden wird in diesem Aktiv-Seminar/Workshop-Kombination klares Ziel sein. Es wird aufgezeigt, wie man Persönlichkeiten und Motivation erkennt und sein Umfeld analysiert.

INHALTE

- Wie betrachten wir den derzeitigen Arbeitsmarkt
- Wen oder was suche ich?
- Wer passt zu uns?
- Was erwarten wir?
- Die erfolgreiche Vorbereitung für ein Gespräch
- Positiv kommunizieren ohne „Ansatz“
- Vertrauensaufbau und Beziehungsmanagement
- Motivierendes „anders“ sein

Termine

24.11.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Rhetorik für Führungskräfte



SEMINARZIEL

In der modernen Business-Welt sind nicht nur Können und Belastbarkeit gefragt, sondern vor allem die Fähigkeit im Umgang mit der Rhetorik. Argumente allein führen nicht immer ans Ziel, entscheidend ist, sie mit seiner ganzen Person glaubhaft zu machen.

In diesem Training wird anhand konkreter Beispiele aus dem Berufs- und Alltag gezeigt, wie Rhetorik funktioniert und wie sie gezielt eingesetzt werden kann.

INHALTE

- Die einzelnen Bestandteile der Rhetorik
- Der Unterschied von „guter“ und „schlechter“ Kommunikation
- Gezielter Einsatz von Kommunikationsstrategien (z. B. Verkaufsgespräch, Lösung von Konflikten)
- Gefühle und Stimmungen in der Rhetorik
- Wie erreiche ich Sympathie, Seriosität und Vertrauen
- Die äußeren Einflüsse und deren Wirkung auf unsere Kommunikation

Termine

27.06.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr und
28.06.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 € oder 2 Seminargutscheine



SEMINARZIEL

Das Seminar thematisiert die Möglichkeiten der Umsetzung von Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Gastronomie und die Integration in die Prozesse. Dabei werden wirksame Konzepte und notwendige Verpflichtungen vorgestellt.

Ein wirksamer Arbeits- und Gesundheitsschutz hilft, Fehlzeiten zu reduzieren, Stress abzubauen und die Motivation der Beschäftigten zu erhöhen. Nebeneffekt sind eine hohe Attraktivität des Unternehmens bei Fachkräften und Kunden.

INHALTE

- Zusammenhänge und Statistiken
 - Leistungsfähigkeit und Arbeits- und Gesundheitsschutz
 - Unfälle und Berufskrankheiten
- Nutzen für den Betrieb
- Umsetzung von Maßnahmen und Integration in die Prozesse
 - Beurteilung der Arbeitsbedingungen
 - Unterweisungen
 - Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Recherche- und Beratungsmöglichkeiten
 - Die Rolle der Berufsgenossenschaft
 - Fördermöglichkeiten

Termine

31.03.2022 | 9:00 bis 13:00 Uhr | online

29.09.2022 | 9:00 bis 13:00 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 79 €, Mitglieder 49 €

Kompetente Expert*innen



Als international integrierte Partnerschaft, die auf Wirtschaftsprüfung, Steuern und Recht spezialisiert ist, sind wir kompetenter Partner für das Gastgewerbe.

Erfahren Sie mehr unter [mazars.de](https://www.mazars.de)

mazars

Arbeitsrecht für Ausbilder*innen



SEMINARZIEL

Wie lang darf die Probezeit bei einem Berufsausbildungsverhältnis sein? Warum darf der minderjährige Auszubildende nicht bis 23 Uhr arbeiten? Muss die Auszubildende weiterbeschäftigt werden, wenn sie durch die Abschlussprüfung fällt? Diese und andere praxisrelevante Fragestellungen rund um die Berufsausbildung werden in dem Seminar besprochen und anschauliche Lösungsansätze geboten. Die Teilnehmenden erhalten einen Überblick über die gesetzlichen Grundlagen der Berufsausbildung unter Berücksichtigung des Jugendarbeitsschutzgesetzes.

INHALTE

- Anbahnung & Abschluss des Ausbildungsverhältnisses
- Inhalt des Ausbildungsvertrages
- Pflichten der Ausbildenden sowie der Auszubildenden
- Ausbildungsvergütung
- Arbeitszeit & Urlaub unter Berücksichtigung des JArbSchG
- Gefährliche Arbeiten, Akkordarbeit
- Gesundheitliche Betreuung
- Beendigung des Ausbildungsverhältnisses
- u. v. m.

Termine

27.09.2022 | 9:30 bis 17:30 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Update – Arbeitsrechtliche Neuerungen im Jahr 2022



SEMINARZIEL

Wer sich im Arbeitsalltag mit Personalthemen beschäftigt weiß, dass das Arbeitsrecht im ständigen Fluss ist. Die Teilnehmenden des Seminars erhalten daher einen Überblick über aktuelle arbeitsrechtliche Gesetzesänderungen sowie Urteile, lernen die Chancen und Risiken der Neuerungen kennen und erfahren, welche Auswirkungen diese auf ihre tägliche Arbeitspraxis haben. Ferner werden Vorschläge zur betrieblichen Umsetzung etwa erforderlicher Maßnahmen unterbreitet, um Haftungsrisiken zu minimieren.

INHALTE

- Online-Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung
- Pflicht zur Arbeitszeiterfassung
- Reisezeiten als Arbeitszeit
- Überstundenzuschläge bei Teilzeit
- Verfall von Urlaubsansprüchen
- Kürzung von Urlaubsansprüchen in der Elternzeit
- u. v. m.

Termine

21.02.2022 | 9:30 bis 13:30 Uhr | online

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 229 €, Mitglieder 129 € oder 1 Seminargutschein

Mehr Wertschätzung – Mehr Teamgeist



SEMINARZIEL

Mitarbeiterbindung fördern und Mitarbeiterführung erleichtern

Schaffen Sie eine Arbeitsatmosphäre, in der Kollegen und Kolleginnen sich gegenseitig in ihre Größe bringen. Die Kompetenz wertschätzend, motivierend und inspirierend zu kommunizieren, sorgt dafür, dass sich alle gesehen fühlen und dazu gehören wollen. Diesen Ton kann die Führungskraft setzen und so gleichzeitig die Potenziale der Mitarbeiter fördern. Die wertschätzenden Kommunikationswerkzeuge unterstützen Ihre Mitarbeiter*innen, sich als Team zu fühlen. Gegenseitige Unterstützung steigert die Leistungsfähigkeit, stärkt die Resilienz und verringert die Fluktuation.

Termine

23. - 24.02.2022 | 09:00 bis 17:00 Uhr

INHALTE

- Management versus Führung
- Führungsstile – aktuelle Forschungsergebnisse
- Reflektion bezüglich Ihrer Führung, Werte und Haltung
- Einführung „Wertschätzende Kommunikation“
- Bedeutung von Wertschätzung für Leistungsbereitschaft + Arbeitsatmosphäre
- praktische Einführung von wertschätzenden Kommunikationswerkzeugen
- Akkurate Reflektion der individuellen Wirkung und Ausstrahlung

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 € oder 2 Seminargutscheine

Stärkung der Mitarbeiterbindung durch Wertschätzung



SEMINARZIEL

Schaffen Sie eine Arbeitsatmosphäre, in der Kollegen*innen sich gegenseitig zum Strahlen und in ihre Größe bringen. Die Kompetenz wertschätzend, motivierend und inspirierend zu kommunizieren, sorgt dafür, dass sich alle gesehen fühlen und dazu gehören wollen.

Die vermittelten Kommunikationswerkzeuge transformieren Arbeitsgruppen in Teams, in denen die Menschen mit Freude arbeiten und Individuen ihre Talente zeigen und einbringen.

INHALTE

- Bedeutung von Wertschätzung für Arbeitsatmosphäre + Leistungsbereitschaft
- Einführung „Wertschätzende Kommunikation“
- Praktische Einführung von wertschätzenden Kommunikationswerkzeugen
- Rückmeldung zur individuellen Wirkung und Ausstrahlung
- Sich inspirieren lassen, um andere inspirieren zu können

In der Seminargebühr enthalten sind:

Unterlagen, Zertifikat, Getränke, Snacks.

Termine

02.09.2022 | 9:00 - 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Onboarding – DAS Instrument zur Mitarbeitergewinnung und -bindung.



SEMINARZIEL

Sie wollen Mitarbeiter*innen gewinnen und halten. Die hohe Fluktuation kostet Zeit, Kraft und Geld. Schon in der Arbeitsplatzausschreibung und im Auswahlverfahren stellen sich die Weichen für eine gute und nachhaltige Zusammenarbeit – für beide Seiten.

Es folgt der Einarbeitungsprozess - das Onboarding. Wer sich hier strategisch aufstellt und sich Zeit nimmt, der hat eine hohe Chance auf den „richtigen“ Mitarbeiter*innen und eine gute und langfristige Zusammenarbeit. Die Zeitinvestition zahlt sich aus.

Was es dazu braucht und wie Sie zweckmäßig vorgehen, das erarbeiten wir in diesem Seminar.

INHALTE

- Ein Instrument zur Mitarbeiterbindung
- Unternehmenskultur, Werte, Kultur der Generationen, Respekt & Wertschätzung
- Kommunikation zwischen Hierarchien und Generationen
- Duz- und Siezkultur
- Kommunikationskultur (Briefe, E-Mails, SMS, What's App)
- Soft Skills – essentiell für die Karriere und das Unternehmensimage
- Non-verbale Kommunikation
- Gastgeberrolle

Termine

22.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

26.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Konfliktmanagement am Arbeitsplatz/Grundlagen (Modul I)



SEMINARZIEL

Menschen haben unterschiedliche Bedürfnisse: Sicherheitsbedürfnisse, soziale Bedürfnisse, Statusbedürfnisse und das Bedürfnis nach Selbstverwirklichung. Nichtbefriedigung führt zu Frustration und das führt zu Konflikten. Wenn Menschen nicht auf der gleichen „Wellenlänge“ sind, dann ist die Wahrscheinlichkeit von Konflikten recht hoch. Mit dem Erkennen von Konflikt-Symptomen und Konflikt-Elementen fällt es Ihnen zukünftig leicht, einen Konflikt im Unternehmen oder mit Kunden zu analysieren und neue Lösungswege für „Konflikt-Gefangene“ zu suchen.

INHALTE

- Konflikte sind allgegenwärtig
- Konfliktmanagement
- Positive Funktionen von Konflikten
- Konflikt-Arten
- Konflikt-Symptome
- Konflikt-Elemente
- Werkzeuge für Konflikt-Management
- Moderation & Mediation

Termine

02.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

12.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein



SEMINARZIEL

Gelungene Kommunikation ist ein Schlüssel zur konstruktiven Konfliktbearbeitung. „Wer redet, schießt nicht“, so der ehemalige Präsident des EU-Parlaments, Martin Schulz. Auf diesen kurzen Nenner wird die Funktion von Kommunikation oft zusammengefasst. Kommunikation – verbal und nonverbal – spielt in allen Konfliktverfahren eine Schlüsselrolle.

Stärken Sie in unserem Workshop Ihre kommunikativen Kompetenzen, um eine gemeinsame Sicht des Konflikts und des dahinter liegenden Problems zu erkennen.

INHALTE

- Hintergründe zur Kommunikation im Konflikt
- Kommunikationsmodelle & Gesprächsführung
- Fragetechniken
- Was Worte bewirken
- Reflexion der eigenen Kommunikationsfähigkeit
- Die eigene Haltung zu Konflikt und Kommunikation
- Katalysator, Motivator & Mediator in der Kommunikation
- Sprache & Körpersprache
- Soziale & mentale Kompetenz

Termine

03.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
13.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Leadership I – Grundlagen für Führungskräfte



SEMINARZIEL

Die Arbeitswelt unterliegt einem stetigen Wandel und damit auch die Art und Weise, Mitarbeiter*innen zu führen. Diese Entwicklungen erfordern von Führungskräften ein hohes Maß an Flexibilität, Offenheit für Innovation und Einfühlungsvermögen. Die eigenen Potenziale zu kennen und gezielt einzusetzen ist für eine gute Mitarbeiterführung ebenso wichtig wie die gezielte Förderung und bedürfnisorientierte Unterstützung aller Teammitglieder. Das Seminar gibt Antworten darauf, was Führung heute bedeutet.

INHALTE

- Visionen als Grundlage von Führungsarbeit
- Die ersten Tage als Führungskraft
- Mitarbeiterpotentiale erkennen und nutzen
- Situative Führungsmethoden
- Grundlagen der Kommunikation zwischen Führungskräften und Mitarbeitern
- Motivatoren kennen und gezielt einsetzen
- Konfliktmanagement für Führungskräfte
- Feedback-, Kritik- und Fördergespräche führen

Termine

11. - 12.04.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
07. - 08.11.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 €
oder 2 Seminargutscheine

Leadership II –

Als Führungskraft ein Team erfolgreich führen



SEMINARZIEL

Führungskräften Ansätze und Werkzeuge vermitteln, die ihnen in ihrer täglichen Arbeit helfen, Stärken und Schwächen bei sich und den Mitarbeitern*innen zu erkennen und gezielt daran zu arbeiten – das ist das Ziel dieses Seminars. Was brauche ich als Führungskraft, um meine Aufgaben erfüllen zu können? Wie delegiere ich richtig? Was muss ich tun, um nachhaltige Erfolge in meinen Teams zu erzielen?

Themen wie situative Führungsansätze, Verhalten in Konflikten und arbeiten in sich veränderndem Umfeld sind Bestandteile dieses Trainings.

INHALTE

- Situative Führungsrollen definieren, optimieren & gestalten?
- Selbsterkenntnis und Führungsqualitäten entwickeln
- Lernen, wie wichtig eigene Fehler auf dem Weg zur guten Führungskraft sind
- Mut haben, Verantwortung zu übernehmen und auch abzugeben
- Problemanalyse und Entscheidungsfindung
- Ziele qualitativ & quantitativ formulieren
- Agile Führungstechniken/Ansätze kennen lernen
- Eigenverantwortung der Mitarbeiter*innen stärken u. v. m.

Termine

16. - 17.05.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
21. - 22.11.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 €
oder 2 Seminargutscheine

Risiko- und Krisenmanagement

NEU

SEMINARZIEL

Jedem Unternehmen unterlaufen Risiken und Krisen, welche sie bewältigen müssen. Doch wie ein Unternehmen damit umgeht stellt eine wichtige Rolle dar.

Zu erkennen, bewerten und beherrschen eines Risikos wird in diesem Seminar den Teilnehmer*innen nähergebracht. Zudem werden Krisen-erkennung und -bewältigung thematisiert, um Sie bestmöglich vorzubereiten.

INHALTE

- Risikokultur und Risikoneigung (Schaffung eines gemeinsamen Risikoverständnisses und -bewusstseins der Führungskräfte und Mitarbeiter*innen eines Unternehmen)
- Risikostrategie, Risikoziele und risikopolitische Grundsätze
- Risikodeckungspotential und Risikofähigkeit

Termine

09.02.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
07.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Verschiedene Abteilungen – eine Mission: Gemeinsam für den Gast



SEMINARZIEL

Im Physikunterrichtunterricht haben wir es bereits gelernt: Reibung erzeugt Wärme und kostet Energie. Je höher die Reibung, desto höher der Energieverlust. Wenn es im Unternehmen Reibungen gibt, kann dies unnötige Kosten hervorrufen und möglicherweise den Erfolg schmälern. Ebenso kann es zu einer Demotivation der Mitarbeiter*innen führen. Lernen Sie in diesem Seminar Reibungen abzubauen, wie man Beziehungen stärken und gemeinsam wachsen kann, denn dies bringt bares Geld.

INHALTE

- Kommunikationsgrundlagen – Was macht eine gute Kommunikation aus?
- Was ist ein Team?
- Wie kann ich mich in die Rolle des anderen hineinversetzen?
- Erkennen welche Vorteile eine Zusammenarbeit im Team haben kann
- Kritisieren, aber richtig
- Auf Kritik reagieren
- Verwendung von Ich- statt Du- Botschaften.
- Loben ist gut, aber wie funktioniert richtige Anerkennung?

Termine

23.08.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Die Führungskraft als Coach



SEMINARZIEL

Das Seminar zeigt, wie Coaching als Bestandteil wirksamer und produktiver Führungsarbeit eingesetzt werden kann. Wo liegen Chancen und Grenzen des Coachings? Sie erlernen Schritt für Schritt, von der Definition über Planung und Umsetzung des Coachings bis zur Evaluation, den Ablauf eines Coachings. Dabei arbeiten Sie sehr praxisorientiert mit vielen Übungen, Demonstrationen und der Möglichkeit zum kollegialen Austausch. Sie werden selbst in Übungen von Coachingsequenzen die Rollen von Coach und Coachees einnehmen können.

INHALTE

- Definition Coaching und Unterscheidung von anderen Methoden/Ansätzen
- Die Haltung als Coach
- Stufen der Veränderung und Entwicklung
- Coaching im Unternehmenskontext (Dreieckskonstellationen)
- Auftragsklärung und Prozessgestaltung
- Planung Coaching Dauer und Setting
- Ziel- und Meilensteinplanung
- Schulen von Wahrnehmen, Zuhören, Verstehen und Gestalten
- Interventionen
- u. v. m.

Termine

13. - 14.06.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 539 €, Mitglieder 369 €
oder 2 Seminargutscheine

Qualitätsstandards für Hotel- und Restaurantbetriebe



SEMINARZIEL

Teilnehmende des Kurses erhalten praktische Muster-Unterlagen und Informationen zum Umsetzen der Standards für die Bereiche Empfang und Reservierung, Housekeeping, Haustechnik, Service, Frühstück, Küche, Geschäftsleitung, Veranstaltungen und Bankett sowie Verkauf und Marketing. Die praxiserprobten Vorlagen sind hilfreiche Instrumente, um Arbeitsabläufe zu optimieren (wer macht was, wann, wie und womit?), um die Gästezufriedenheit zu messen, Tendenzen rechtzeitig zu erkennen und Schwachstellen, aber auch Stärken im Betrieb aufzudecken.

INHALTE

- Vorteile eines Qualitätsmanagements und der Qualitätsstandards
- Kurzinformationen über das Qualitätsmanagement nach ISO 9001
- Ablaufdiagramm einer Implementierung/ 10-Schritte-Implementierungsmodell
- Inhalte der Qualitätsstandard-Dokumentation.

Termine

23.08.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Frauen führen anders



SEMINARZIEL

Weibliche Führungskräfte werden gestärkt, ihren individuellen Führungsstil und Karriereweg mit mehr Leichtigkeit zu gestalten. Die vermittelten High-End-Führungswerkzeuge unterstützen eine klare Führung und fördern gleichzeitig die Talente und Potenziale der Mitarbeiter*Innen. Frauen dürfen sich ihrer femininen Stärken bewusst sein und dabei gleichzeitig maskuline Herangehensweisen schätzen. Wenn die eigenen Stärken und Schwächen bekannt sind wird Führen erfolgreicher.

INHALTE

- Kommunikations- und Führungswerkzeuge, die es erlauben Menschen zu lesen, Teamgeist zu kreieren und inspiriert zu führen
- Kommunikative Unterschiede zwischen den Geschlechtern
- Stärken der femininen und maskulinen Herangehensweise erkennen
- Grundlagen funktionierender Kommunikation zwischen Frauen und Männern
- konstruktive und destruktive Kommunikationsmuster aufzeigen
- Akkurate Reflektion der individuellen Wirkung

Termine

01.09.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Gründer Tag – Für eine erfolgreiche Gründung in der Gastronomie



SEMINARZIEL

Gastronomie und Hotellerie sind spannende Branchen, die begeistern, jedoch mit hohem Existenzrisiko für Gründer*Innen verbunden sind. Die meisten Fehler werden dabei bereits vor der Gründung gemacht. Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, erfahren Sie in diesem Seminar anhand von Praxisbeispielen, was Sie unbedingt beachten müssen um Ihr Unternehmen erfolgreich an den Start zu bringen.

INHALTE

- Der Weg in die Selbständigkeit
- Konzeptcheck
- Wie hebe ich mich vom „Einerlei“ in der Gastronomie ab?
- Finanzplan (Rentabilität, Investitionen, Liquidität)
- Kriterien für die Suche und Auswahl von Objekten im Gastgewerbe
- Prüfung der Wirtschaftlichkeit von Pachtverträgen
- Ermittlung des Kapitalbedarfs
- Erstellung eines Businessplans
- Finanzierungsmöglichkeiten und Förderprogramme

Termine

10.05.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
05.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Nachhaltige Unternehmensführung



SEMINARZIEL

Bei zunehmender Globalisierung und wachsender Bevölkerung muss der Erschöpfung der natürlichen Ressourcen entgegengewirkt werden.

Strategische Unternehmensführung gewinnt hierbei immer mehr an Wichtigkeit. Wie kann man ein Unternehmen nachhaltig führen? Wie belasten wir die nächsten Generationen nicht weiter? Soziales, Ökologie und Ökonomie sinnvoll in eine Unternehmensführung einzubauen und diese Fragen zu beantworten sind Ziele des Seminars.

INHALTE

- Beschaffung
- Produktion
- Marketing
- Umweltkostenrechnung und -management
- Personal und Organisation

Termine

05.04.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
07.12.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 €
oder 1 Seminargutschein

Prozessmanagement



SEMINARZIEL

Als leistungsfähiges Unternehmen sind Sie dann erfolgreich, wenn die gesamte Organisation sich an den Erfordernissen der Geschäftsprozesse ausrichtet. Die Gestaltung optimaler Prozesse erfordert eine klare Sicht auf alle Tätigkeiten, um diese dann gast-/kunden- und unternehmergerecht sowie warenspezifisch zu steuern. In diesem Seminar erfahren Sie praxisnah, wie Sie Ihre Geschäftsprozesse unter konsequenter Einbindung der Mitarbeiter*innen optimieren und die Kostenspirale im Auge und im Griff haben.

INHALTE

- Was sind Prozesse?
- Grundverständnis und Erfolgsfaktoren des Prozessmanagements
- Phasen des Prozessmanagements
- Prozesslandschaften bilden (Service Q als Hilfsmittel für interne und externe Gast-/Kunden-Prozesse)
- Risiken erkennen
- Prozesse managen
- Kontrollinstrumente einsetzen
- Kontinuierliche Verbesserung gestalten

Termine

01.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

Mitarbeitergespräche konstruktiv – Umgang mit schwierigen Mitarbeitern



SEMINARZIEL

Dieser Workshop richtet sich an alle, die eine gute Zusammenarbeit ihrer Mitarbeiter*innen im Blick haben sowie eine gute Kommunikationskultur im Team ausbauen möchten. Die sich ändernde Arbeitswelt konfrontiert Führungskräfte und Personalleiter*innen mit Mitarbeitern*innen, die unterschiedliche Arbeitsmuster und unterschiedliches Stressverhalten aufzeigen. Anhand der Motivationsprofile werden Fallanalysen erstellt und geeignete Kommunikationsstrategien abgeleitet und ausprobiert. Dieser eintägige Workshop gibt Impulse im Bereich Gesprächsführung, Perspektivenwechsel, Selbstreflektion und Stressreduktion.

INHALTE

- Motivationsprofile: Unterschiedliche Arbeitsmuster erkennen - Wie tickt der Kollege/ die Kollegin?
- Kommunikationstools
- Drei Positionen für den Perspektivenwechsel
- In schwierigen Gesprächssituationen im professionellen Arbeitszustand bleiben
- Unterstützung der Mitarbeiter bei konstruktiver Gesprächsführung und Zusammenarbeit

Termine

28.03.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr
18.10.2022 | 9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.)

Nichtmitglieder 299 €, Mitglieder 199 € oder 1 Seminargutschein

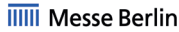
Werden Sie Mitglied!



- Jetzt Teil unserer starken Gemeinschaft werden und viele Vorteile genießen
- Weitersagen, Mitglied werben und 250 EUR kassieren

Alle weiteren Informationen finden Sie unter dehoga-berlin.de/leistungen

Unsere Partner



Unsere Partner



Jetzt **NEU**
und wieder in
BERLIN

© Matic photography - Shutterstock



Weiterbildung
Berufsbegleitende
Seminare und Lehrgänge

Berufsbegleitender Lehrgang (IHK)

Gepr. Küchenmeister:in

09.02.2022 – 29.11.2023

Abschluss:

bbw Teilnahmebescheinigung
Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK)

Dauer:

21 Monate (605 UE*)
* Unterrichtseinheiten

Zeiten:

Mo.+ Mi., 15:30–18:45 Uhr
und wenige Sonnabende, 09:00–15:30 Uhr

Gebühr:

4 400 €* (zahlbar in 20 Monatsraten à 220 €)
* Dieses Seminar ist von der Umsatzsteuer befreit.

Für Verbandsmitglieder DEHOGA Berlin gibt es
5% Rabatt

Förderung:

50 % Aufstiegs-BAföG (ehemals Meister-BAföG)

Inhalte:

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (225 UE)

1. Volks- und Betriebswirtschaft
2. Rechnungswesen
3. Recht und Steuern
4. Unternehmensführung

Handlungsbezogene Fachtheorie (380UE)

5. Mitarbeiter:innen führen und fördern
6. Abläufe planen und kontrollieren
7. Produkte beschaffen/pflegen
8. Speisentechnologie /
Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse
9. Gäste beraten / Produkte vermarkten

*Inklusive 2 Wochen **Intensiv-Praxis** in der
Profi-Küche der **OSZ Brillat-Savarin-Schule**
in **Weißensee***

Perspektiven:

Mit der berufsbegleitenden Fortbildung zum/zur Küchenmeister:in (IHK) bauen Sie auf Ihr Wissen als Koch/Köchin oder Fachkraft auf und eignen sich betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Führungskompetenzen an. In dieser Weiterbildung lernen Sie die volks- und betriebswirtschaftlichen Aspekte kennen, eignen sich Qualifikationen aus den Bereichen Rechnungswesen, Personalführung und Recht an. Im Fokus stehen zudem Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie die vielfältigen Marketingaufgaben eines Küchenmeisters / einer Küchenmeisterin.

Veranstaltungsorte:

Theorie

Haus der Wirtschaft
Am Schillertheater 2
10625 Berlin-Charlottenburg

Praxis

OSZ Brillat-Savarin-Schule
Buschallee 23A
13088 Berlin-Weißensee

GASTGEWERBE
BRILLAT-SAVARIN-SCHULE

DEHOGA
BERLIN

Mit einer Kombination aus Praxistunden und intensiver Prüfungssimulationen in der Küche bereiten wir Sie passgenau auf Ihren IHK-Abschluss vor. Praxiserfahrene Dozentinnen und Dozenten begleiten Ihre Lernerfolge und bereiten Sie auf die Prüfungen vor.

Ihre Ansprechpartnerin:

Bianka Schardin

☎ 030 31005-135

bianka.schardin@bbw-akademie.de



*Jetzt
anmelden!*