

**LERNEN
UND ERLEBEN**

Mit uns macht
Weiterbildung
Freude!



2024

#SEMINARE & EVENTS
Gastronomie & Hotellerie

2024

ÜBERSICHT SEMINARE & EVENTS

HOTEL-
TOUR



KÜCHEN-
WORKSHOP

10

Chefs Sweets



INHOUSE-SEMINARE

AB SEITE 28



Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird in den Texten nur die männliche Sprachform verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

FÜHRUNG & KOMMUNIKATION



16

Arbeiten in internationalen Teams

24

Athen

KONZEPT-TOUR



06

Die wunderbare Welt der Saucen mit Jens Rittmeyer

KOCH-ERLEBNIS



INHALT

04 | Immer up to date?

KOCHERLEBNIS

- 06 | Die wunderbare Welt der Saucen – Basis-Saucenkochkurs für Profis
- 08 | CHEFS TREND FOOD – Asia Edition 2.0
- 10 | Chefs Sweets – Die nächste Stufe unseres beliebten Dessert-Workshops
- 12 | Grillen & Smoken – Winteredition
- 14 | Kocherlebnis für Auszubildende

FÜHRUNG & KOMMUNIKATION

- 16 | Arbeiten in internationalen Teams
- 18 | Die Führungskraft als Coach

MANAGEMENT & WIRTSCHAFTLICHKEIT

- 20 | Nachhaltigkeit entdecken!

BENCHMARKING

- 22 | HOTEL-TOUR Leipzig
- 24 | KONZEPT-TOUR Athen

- 26 | Anmeldung + Kontakt

INHOUSE-SCHULUNGEN

- Kocherlebnis..... ab 30
- Management & Wirtschaftlichkeit ab 33
- Hygiene & Qualität ab 39
- Führung & Kommunikation ab 44

- 52 | Inhouse-Anfrage

- 53 | Seminarbedingungen



c/o CHEFS CULINAR
Software und Consulting GmbH & Co. KG
Holtumsweg 26, 47652 Weeze
Telefon: 02837 80-333
seminare@chefsculinar-akademie.de
www.chefsculinar.de/akademie



Online zur Akademie

Anmeldeformular auf Seite 26 dieser Broschüre
oder im Internet: www.chefsculinar.de/akademie

Immer up to date?

Kennen Sie unsere **CHEFS CULINAR Website** und wissen Sie, was sie so alles zu bieten hat? Wussten Sie zum Beispiel, dass wir auf Wunsch auch **Online-Schulungsangebote** zu vielen unterschiedlichen Themen anbieten? Zudem informieren wir Sie auf www.chefsculinar.de über aktuelle Berichte rund um unser Unternehmen, über die wichtigsten **Food- und Ernährungstrends** und relevante Themen aus der Branche.

Und nicht zu vergessen: Unter dem Bereich „**Akademie**“ erhalten Sie natürlich alle Detailinformationen zu unseren **Seminaren und Events!**

Sie möchten immer auf dem **neuesten Stand** sein und keine **CHEFS CULINAR Neuigkeiten** mehr verpassen? Dann besuchen Sie regelmäßig unsere Website und informieren Sie sich online.

Oder folgen Sie uns auf:



Auch hier informieren wir Sie über aktuelle Termine und Neuigkeiten!

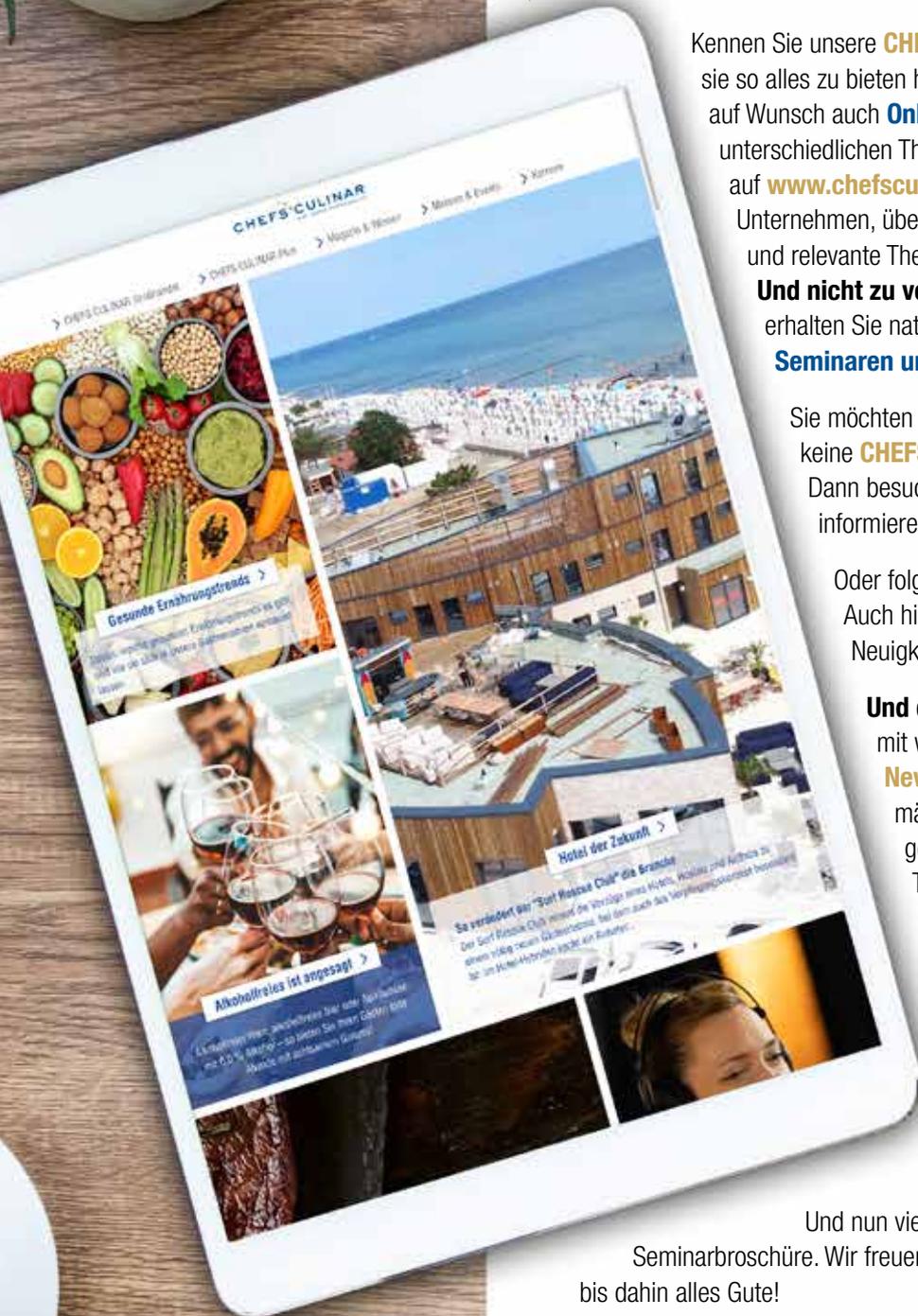
Und damit nicht genug: Zusätzlich können Sie sich mit wenigen Klicks auf unserer Website für unseren **Newsletter** anmelden. Darüber erfahren Sie regelmäßig über aktuelle branchenrelevante Themen, geplante Veranstaltungen und freie Seminarplätze. Tragen Sie einfach online Ihre Daten ein:

www.chefsculinar.de/newsletteranmeldung

Sie erhalten nach erfolgreicher Eingabe eine Bestätigungsmail mit einem Link, den Sie anklicken müssen, damit Sie auch tatsächlich in unserem Newslettersystem registriert werden. Selbstverständlich können Sie sich jederzeit wieder von unserem Newsletter abmelden.

Und nun viel Spaß beim Durchstöbern unserer neuen Seminarbroschüre. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und wünschen Ihnen bis dahin alles Gute!

Ihr Akademie-Team von CHEFS CULINAR



Wichtig

Wir präsentieren Ihnen in unserer Broschüre einen Mix aus Seminaren, Events, Trend-Touren und spannenden Inhouse-Seminar-Themen.

Profitieren Sie und Ihre Mitarbeiter von fundiertem Know-how und interessanten Anregungen für Ihren unternehmerischen Erfolg!

Neu Zimmerkontingente:

Um unseren Seminarteilnehmern ein hohes Maß an Flexibilität zu bieten, besteht ab sofort die Möglichkeit einer individuellen Hotelauswahl.

Bei mehrtägigen Veranstaltungen haben wir dazu Zimmerkontingente in den Seminarhotels eingerichtet, die Sie unkompliziert buchen können.

Eine Beschreibung zum Buchungsablauf sowie weitere Detailinformationen erhalten Sie zusammen mit der Bestätigung zur Seminarteilnahme. Sie haben andere Pläne oder favorisieren ein alternatives Hotel? In diesem Fall nutzen Sie die Option einer individuellen Buchung.

Melden Sie sich jetzt schon zum Seminar an und reservieren Sie Ihren Platz.

Wir freuen uns auf Sie!



DIE WUNDERBARE WELT DER SAUCEN

BASIS-SAUCENKOCHKURS FÜR PROFIS

„Saucengott“ Jens Rittmeyer gibt exklusive Einblicke

Köstliche, aufwendig zubereitete Saucen sind im wahrsten Sinne des Wortes die Essenz von Jens Rittmeyers Philosophie – denn erst die richtige Sauce macht ein Gericht komplett und sorgt für ein rundes Geschmackserlebnis. Mit viel Leidenschaft widmet sich der Spitzenkoch für mehrere Tage der sorgsam Zubereitung, um seine Saucen zu perfektionieren. Jede Rezeptur wird mit viel Liebe und bis ins kleinste Detail entwickelt – und sein absolutes Feingefühl verleiht den Kreationen ihre unvergleichliche Qualität!

WAS ERWARTET SIE?

- Erarbeitung weitergehender Saucen und natürlich hergestellter „Hilfsmittel“
- Zubereitung, Verkostung und Analyse eines 5-Gänge-Menüs
- Inspirationen und Einblicke zur vielfältigen Art und Weise, Saucen zu feinem Gemüse und Kräutern, Fleisch und Fisch herzustellen
- Sie lernen die richtigen Röstzeiten von Knochen für Saucen und Fonds
- Sie erfahren, wie Sie Ihre Sauce „retten“ können



Eine Hommage an den Norden, an die geschmackliche Vielfalt pflanzlicher Zutaten, die Liebe zu "echtem" Essen und aufwendig zubereitete Saucen als Star jedes einzelnen Gerichts: Aus diesen Bausteinen kreiert Jens Rittmeyer mit Hingabe seine ganz eigene, neue nordische Küche. Auf dem Weg dorthin hat er sich durch viele Sterneküchen gekocht, davon sieben Jahre unter der Sonne Portugals. Dabei formte sich nicht nur seine heimliche Leidenschaft für eine regional-saisonale Küche, bei der neben Fleisch, Fisch und Krustentieren die Sortenvielfalt und Wandelbarkeit heimischer Gemüsesorten im Mittelpunkt stehen. Er entwickelte vor allem auch eine große Begeisterung für eine ganz besondere Komponente: Saucen. Seine Faszination und Begabung für das Zubereiten von aufwendigen Jus, Fonds und Suden haben ihm über die Zeit den Titel "Saucengott" eingebracht.

Anmeldeformular auf Seite 26 dieser Broschüre
oder im Internet: www.chefsculinar.de/akademie

Erleben Sie selbst, wie Jens Rittmeyer am 08. Oktober 2024 seine Fähigkeit, großartige Saucen herzustellen, mit Ihnen teilt! Und ja, der Aufwand lohnt sich: Am Ende möchte man jeden Tropfen auf dem Teller auftunken, genießen und das warme Gefühl im Bauch mit nach Hause nehmen.

INFOS ZUM WORKSHOP

TERMIN & ORT

8. Oktober 2024
CHEFS CULINAR West
Holtumsweg 26, 47652 Weeze

UHRZEIT

11:00 – 16:00 Uhr: Koch-Workshop
17:00 – 21:00 Uhr: Gemeinsame Verkostung
des 5-Gang-Menüs

GEBÜHREN

390,- Euro zzgl. MwSt.
340,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden



WAS ERWARTET SIE?

- Informationen über den Technikbedarf für die Herstellung asiatischer Spezialitäten
- Warenkunde der vielfältigen Produkte
- Zubereitung unterschiedlicher Produkte und Gerichte
- Gemeinsame Verkostung verschiedener Getränke mit und ohne Alkohol

ASIA EDITION 2.0

Erst kochen, dann kosten

Nach dem erfolgreichen Start unserer neuen Reihe „CHEFS TREND FOOD“ gehen wir mit dem Thema Asia in die zweite Runde. Dieses Mal erleben Sie mit **Christoph Koscielniak**, wie man feinen Fisch und aromatische Meeresfrüchte in authentischen, asiatischen Rezepten einsetzt. Seien Sie unser Gast bei CHEFS CULINAR in Weeze und lassen Sie sich von der professionellen und modernen Atmosphäre begeistern. Nach dem gemeinsamen Workshop tauchen wir ein in die Welt der Getränke. Entdecken Sie, welche Drinks am besten zum Thema und den Rezepten passen. Lernen Sie dabei die Vielfalt der asiatischen Getränkepalette kennen.



**INKLUSIVE VERKOSTUNG
VERSCHIEDENER GETRÄNKE**

Anmeldeformular auf Seite 26 dieser Broschüre oder
im Internet: www.chefsculinar.de/akademie

INFOS ZUM WORKSHOP

TERMIN & ORT

26. September 2024
CHEFS CULINAR West
Holtumsweg 26, 47652 Weeze

UHRZEIT

10:00 – 16:00 Uhr Koch-Workshop
17:30 – 20:30 Uhr Getränkeverkostung

GEBÜHREN

340,- Euro zzgl. MwSt.
290,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

Chefs M Sweets

Die nächste Stufe unseres beliebten Dessert-Workshops

Seien Sie dabei, wenn es wieder um süße Versuchungen geht. Neben gängigen Basisrezepturen erarbeiten Sie gemeinsam mit Ihrem Referenten moderne Desserts mit dem gewissen Extra. Lernen Sie das Spiel zwischen Konsistenz, Textur und Aroma kennen und werden sie anschließend selbst kreativ beim Anrichten. Durch die Aufteilung auf zwei Tage bekommen Sie die Chance, auch aufwendige Rezepturen umzusetzen. Kurz: Halten Sie sich den 12. und 13. Juni 2024 frei, nehmen Sie am Dessert-Workshop mit **Christoph Koscielniak** teil und erleben Sie, was zeitgemäße Patisserie wirklich bedeutet!

FÜR DAS
ABENDPROGRAMM
HABEN WIR GESORGT

SEIEN SIE GESPANNT AUF

UNTERSCHIEDLICHE

HAMBURGER

GASTRONOMIE-KONZEPTE

WAS ERWARTET SIE?

- Sie erarbeiten Grundrezepte und Anleitungen für unterschiedliche Texturen und Konsistenzen
- Sie lernen das Zusammenspiel unterschiedlicher Aromen
- Sie bekommen Anregungen für vegetarische und vegane Desserts
- Sie lernen, wie zeitgemäßes Anrichten funktioniert



INFOS ZUM WORKSHOP

TERMIN & ORT

12. – 13. Juni 2024
foodlab Hamburg
Überseeallee 10, 20457 Hamburg

UHRZEIT

1. Tag: 11:00 – 16:00 Uhr Workshop
18:00 – 22:00 Uhr Abendprogramm
2. Tag: 09:00 – 15:00 Uhr Workshop

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.
440,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

Grillen & Smoken

Winteredition

Im Sommer grillen kann jeder...

Wer kennt es nicht? Die Tage werden wieder kürzer, die Temperaturen kühler und so langsam mottet man seinen Grill wieder ein. Aber warum eigentlich? Es gibt tolle Möglichkeiten, seinen Gasgrill, den Smoker, das Keramik-Ei oder die Plancha auch in der kalten Jahreszeit anzuheizen – und Ihre Gäste gleich dazu. Kaum eine Zubereitungsart zieht mehr neugierige Blicke auf sich und erlaubt es Ihnen, sich von der Konkurrenz abzuheben. **Christoph Koscielniak** zeigt Ihnen, worauf beim Grillen zu achten ist und welche Teilstücke von Fisch und Fleisch sich im Winter besonders eignen. Und natürlich: Auch die pflanzliche Küche kommt auf den Rost! Seien Sie unser Gast bei CHEFS CULINAR in Weeze und lassen Sie sich von der professionellen und modernen Atmosphäre begeistern.

WAS ERWARTET SIE?

- Einführung in die Techniken des Grillens
- Vorstellung der unterschiedlichen Grillarten
- Warenkunde der vielfältigen Produkte
- Zubereitung unterschiedlicher Produkte und Gerichte
- Verkostung passender Getränke





INFOS ZUM WORKSHOP

TERMIN & ORT

12. November 2024
CHEFS CULINAR West
Holtumsweg 26, 47652 Weeze

UHRZEIT

10:00 – 16:00 Uhr Koch-Workshop
17:30 – 20:30 Uhr Getränkeverkostung

GEBÜHREN

340,- Euro zzgl. MwSt.
290,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

Kocherlebnis für Auszubildende

Praxisrelevante Themen anschaulich erklärt

Der eine oder andere Teil der Ausbildung müsste noch mal aufgefrischt werden? Oder steht sogar die Zwischen- oder Abschlussprüfung an? Da helfen die Azubi-Workshops unserer Akademie – unser **Profikoch Christoph Koscielniak** bereitet angehende Köche auf die Zukunft in ihrem Traumberuf vor. In unseren Praxisseminaren werden wichtige Fragen beantwortet und Themen, die in den Prüfungen vorkommen können, nochmal vertieft. Beginn: um 09:30 Uhr & Abschluss: um ca. 16:00 Uhr

GEBÜHREN

125,- Euro zzgl. MwSt.

*Termine, Orte und
weitere Informationen
findet ihr hier:*



Online zur Akademie



JUNIOR FISH

Wie bereitet man Fisch richtig zu? Was ist das Besondere an Plattfischen? Das und vieles mehr erfahrt ihr in unserem Workshop für Nachwuchsköche. Vom richtigen Filetieren über die geeignete Garmethode bis hin zum kreativen Anrichten – nach diesem Tag seid ihr dem Profikoch ein ganzes Stück näher gekommen.

DETAILS

- Warenkunde zu den verschiedenen Fischarten
- Filetieren und Zuschneiden von Rund- und Plattfischen
- Zubereitungsmöglichkeiten von rohem Fisch
- Herstellung von Fonds, Saucen & Co.



JUNIOR MEAT

Als angehender Koch ist es unumgänglich den richtigen und respektvollen Umgang mit einem der wichtigsten Lebensmittel, dem Fleisch, zu erlernen. Wir zerlegen Geflügel, Lammkeulen und weitere Fleischstücke. Christoph Koscielniak verrät euch Tipps & Tricks zu einzelnen Teilstücken, deren Verwendung, Weiterverarbeitung und den passenden Garprozessen. Ihr lernt die klassischen und internationalen Fleischzuschnitte kennen.

DETAILS

- Teilstückzerlegung von Schlachtfleisch und Geflügel
- Angesagte Zubereitungsprozesse
- Marinaden, Kräuter und Gewürzmischungen für Fleisch und Geflügel



JUNIOR FOND & SAUCE

Fonds und Saucen sind für die Kochkunst, was die Grammatik für die Sprache. Diese alte Weisheit bringt es auf den Punkt.

Denn gute Saucen verbinden, formulieren und geben einem Gericht seine Aussage. Und alles beginnt mit der richtigen Basis. Wie sie hergestellt werden, welche Ableitungen es gibt und wozu welcher Fond genutzt wird und wozu welche Sauce passt, das zeigen wir euch bei unserem Azubi-Workshop Fonds und Saucen.



DETAILS

- Wissensvermittlung rund um das Thema Fonds und Saucen
- Herstellen von Fonds, Saucen und Co.
- Zubereitung von Ableitungen
- Gemeinsame Verkostung

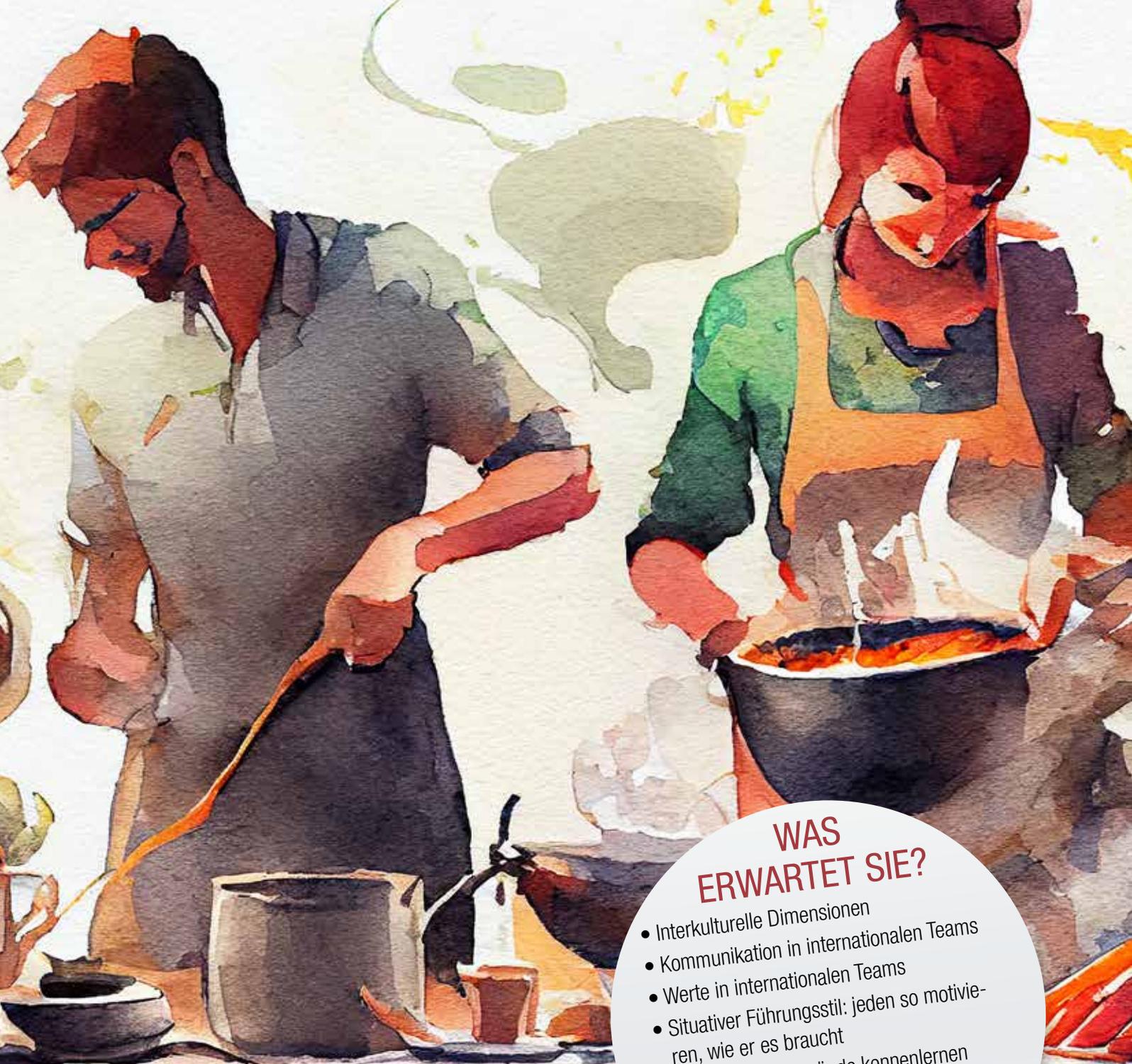
JUNIOR SWEETS

Was war nochmal eine Bayerische Creme? Wie unterscheiden sich Mousse und Creme? Diese und viele andere grundlegende Fragen rund um Nachspeisen bleiben häufig auf der Strecke. Nicht so bei uns! Wir erklären euch Schritt für Schritt, wie das perfekte Dessert gelingt und erarbeiten mit euch zusammen die Basisrezepturen für klassische Nachspeisen. Perfekt für den Wissenskick vor der Prüfung für alle Azubis aus Küche und Hauswirtschaft.



DETAILS

- Zubereitung der wichtigsten Basisrezepturen
- Einfache Tipps für geschmackvolle Abwandlungen
- Praktische Tipps zum ansprechenden Anrichten



WAS ERWARTET SIE?

- Interkulturelle Dimensionen
- Kommunikation in internationalen Teams
- Werte in internationalen Teams
- Situativer Führungsstil: jeden so motivieren, wie er es braucht
- Kulturelle Hintergründe kennenlernen
- Kulturelle Normen und Werte als Grundlage Ihrer Unternehmenskultur identifizieren

ARBEITEN IN INTERNATIONALEN TEAMS

Viele verschiedene Kulturkreise brauchen Methoden und Instrumente, um erfolgreich zusammenzuarbeiten. Begreifen Sie diese Unterschiede als Chance und nutzen sie! Lernen Sie mit **Astrid Nogaitzig** die wichtigsten kulturellen Unterschiede kennen und schätzen. Bauen Sie Ihre Unternehmenskultur weiter aus und integrieren Sie alle Teammitglieder, um gemeinsam Ihre Ziele zu erreichen. Entwickeln Sie Ihre eigene Umsetzungsstrategie für Ihren nachhaltigen Unternehmenserfolg.

Dieses Seminar richtet sich an Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.



INFOS ZUM SEMINAR

TERMIN & ORT

18.06.2024
CHEFS CULINAR Nord-Ost, 17033 Neubrandenburg
08.10.2024
Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz
05.11.2024
CHEFS CULINAR Nord, 23556 Lübeck

UHRZEIT

10:00 – 17:00 Uhr

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.
225,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

WAS ERWARTET SIE?

- Sie lernen mit **Astrid Nogaitzig**, die moderne Rolle der Führungskraft als Coach zu nutzen.
- Welche Methoden und Werkzeuge können effektiv in welcher Situation genutzt werden.
- Sie reflektieren ihr eigenes Führungsverhalten und bekommen Feedback.

DIE

FÜHRUNGSKRAFT

ALS

COACH

Führungskräfte haben viele Rollen. Sie übernehmen die Verantwortung für die Leistungen ihrer Teams und die Erreichung der vereinbarten Unternehmensziele. Als Führungskraft motivieren sie und nutzen alle Potenziale im Team bestmöglich. Welche Fähigkeiten braucht ein Chef dazu? Wenn Führungskräfte spezielle Methoden oder Selbstkompetenzen vermitteln sowie Rückmeldung zu Verhaltensweisen und zur Wirkung geben, handeln sie als Coach.

Dieses Seminar richtet sich an Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.

**BUCHUNG EINES
COACHING MÖGLICH**

INFOS ZUM SEMINAR

TERMIN & ORT

09. – 10. Oktober 2024
Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg/Harz

UHRZEIT

10:00 – 17:00 Uhr

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.
440,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

Anmeldeformular auf Seite 26 dieser Broschüre oder
im Internet: www.chefsculinar.de/akademie

Nachhaltigkeit entdecken!

Vom Trend zur Business-Strategie

Das Thema ist in aller Munde und nimmt in der heutigen Zeit einen großen Stellenwert ein: **Nachhaltigkeit!**

Doch was genau bedeutet das für die Hotellerie und Gastronomie? Welche erfolgreichen Ansätze gibt es, in unserer Branche nachhaltig zu wirtschaften?

Neu ist das Thema Nachhaltigkeit nicht. Es kommt im neuen Kleid daher, anders, als es in der Forstwirtschaft 1713 benannt wurde. Es geht darum, Ressourcen so zu nutzen, dass die nachfolgenden Generationen noch davon profitieren können. Es geht nicht um Verbrauch, sondern um Gebrauch und um unsere Verantwortung für die Zukunft.

Die Handlungsfelder Ökologie, Ökonomie und Soziales – die sogenannten drei Säulen der Nachhaltigkeit – bieten Leitlinien für nachhaltiges Handeln in unserer Branche. Es geht um wirtschaftsethische Grundlagen, Mitarbeitenden-Management, spezifische Herausforderungen für das Warenangebot und das Engagement für die Nachbarschaft.



Setze ich eventuell schon Bioprodukte ein oder nutze ich regionale Anbieter?



Was mache ich bereits zum Thema Nachhaltigkeit?



Koche ich mit Ökostrom?

Der Blick auf den eigenen Betrieb birgt den ersten Ansatz

Dies und mehr klärt **Trainingsexpertin Astrid Nogaitzig** im Seminar „Nachhaltigkeit entdecken!“. Dabei wird das Handwerkszeug für eine Nachhaltigkeitsstrategie vorgestellt und es werden eigene Ansätze in Gruppen erarbeitet und diskutiert.



*Was davon wissen
meine Mitarbeitenden
und unsere Gäste?*



*Wie kann ich diese
Ideen praktisch
umsetzen?*



*Biete ich
Firmenfahräder
an?*



*Wo kann ich neue
Impulse nutzen?*

INFOS ZUM SEMINAR

TERMIN & ORT

26. November 2024
CHEFS CULINAR West,
Holtumsweg 26 47652, Weeze

UHRZEIT

10:00 – 17:00 Uhr

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.
225,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

LEIPZIG

EINE DER LEBENDIGSTEN STÄDTE DEUTSCHLANDS

Das heutige Leipzig präsentiert sich als dynamische Wirtschafts- und Kulturmetropole in Mitteleuropa. Das kompakte Zentrum der Stadt ist nur etwa einen Quadratkilometer groß – doch hier pulsiert das Herz der Stadt. In den nach 1990 sorgfältig restaurierten, historischen Messepalästen und Passagen laden heute zahlreiche Geschäfte, Restaurants, Hotels und Museen zum Bummeln und Verweilen ein.

In den vergangenen Jahren ist die Wirtschaft von Leipzig im Großstadtvergleich besonders stark gewachsen. Neben namhaften deutschen Unternehmen wie BMW, Porsche und Siemens hat sich vor allem auch eine florierende Start-up-Szene aus dem Technologiebereich angesiedelt.

Die dynamisch wachsende ökonomische und freizeittouristische Infrastruktur bietet beste Voraussetzungen für eine prosperierende Hotellandschaft. Aktuell entsteht mit nahezu jedem neuen Bauprojekt ein weiteres Hotel. Allein in den kommenden zwei bis drei Jahren wächst das Hotelangebot um rund 30 Prozent. Der zunehmende Konkurrenzdruck erfordert immer neue Konzepte.

WAS ERWARTET SIE?

Erleben Sie am Beispiel Leipzigs, wie die Dynamik einer Stadt von der Hotellerie mitbestimmt wird. Wie definieren auf der einen Seite namhafte, unternehmergeführte Individualhotels und auf der anderen Seite die Leuchttürme der Kettenhotellerie ihre Konzepte? Was sind ihre Erfolgsfaktoren? Mit welchen neuen Konzeptkreationen wollen die Newcomer den Markt erobern?

Weitere Informationen
zur Hoteltour
finden Sie hier:



Werfen Sie gemeinsam mit unseren **Branchenexperten Klaus Ommer** und **Matthias Rilling** ganz exklusiv einen Blick hinter die Kulissen von mindestens acht Hotels und entdecken Sie ihre Konzepte. Nehmen Sie dabei spannende und wertvolle Insider-Informationen mit. Lassen Sie sich von etablierten und brandneuen Konzepten gleichermaßen inspirieren, sowie von der einen oder anderen Überraschung begeistern.

Das zweitägige Tour-Konzept richtet sich speziell an Unternehmer: innen, Geschäftsführer: innen und Developer: innen der Individualhotellerie. Aktuelle Programminformationen erhalten Sie vor Reiseantritt mit Ihren Tour-Unterlagen.



INKLUSIV-LEISTUNGEN:

- Erfahrungsaustausch – Chancen und Erfolgsbausteine der Hotellerie
- 2 Tage Hoteltour mit CHEFS CULINAR
- Alle Mahlzeiten und alkoholfreien Getränke
- Hotelübernachtung vom 11. bis 12.09.2024 (Hotel wird noch bekannt gegeben)

INFOS ZUR HOTEL-TOUR

ABLAUF

Beginn: 11. September 2024,
10:00 Uhr

Abschluss: 12. September 2024,
ca. 14:00 Uhr

GEBÜHREN

750,- Euro zzgl. MwSt.

650,- Euro zzgl. MwSt.

für CHEFS CULINAR Kunden

LERNEN VON DEN BESTEN

**Wer gezielt schaut,
was andere besser machen,
der kann profitieren.**

Genau unter diesem Motto hat CHEFS CULINAR die Konzept-Touren ins Leben gerufen. Die Teilnehmer schauen mit Konzept-Scout Tobias Scheibl hinter die Kulissen erfolgreicher Konzepte und nehmen wertvolle Anregungen und Ideen mit. Unterschiedliche Themenschwerpunkte und spannende Highlights machen jede Tour zu einem besonderen Erlebnis.

Lernen Sie **Tobias Scheibl** – den kreativen Kopf und Scout unserer Konzept-Touren kennen



TOBIAS SCHEIBL

Tobias Scheibl lebt für die Hotellerie und Gastronomie. Der Senior Consultant liebt es zu reisen und Gastro-Trends in anderen Ländern der Welt aufzuspüren. Seine Ergebnisse gibt der studierte Hotelbetriebswirt mit viel Esprit und Humor an seine Kunden weiter. Durch seine Erfahrung als Head of Food & Beverage weiß er genau, worauf es in der Gastro-Branche ankommt und wo die kulinarische Reise hingehet. Gemeinsam mit den lokalen Gastronomen führt Tobias Scheibl Sie durch eine kulinarische Welt, die es so kein zweites Mal gibt.

INKLUSIV-LEISTUNGEN:

- 2 Tage Begleitung durch Tobias Scheibl, Konzept-Scout CHEFS CULINAR Consulting
- Alle Mahlzeiten & alkoholfreien Getränke – auch in allen Trendlocations
- Hotelübernachtung vom 25. bis 26. April 2024 (Hotel wird noch bekannt gegeben)



**WAS
ERWARTET SIE?**

Innovative und nachhaltige
Gastrokonzepte in der
griechischen Hauptstadt.

KONZEPT-TOUR

ATHEN

25.04. bis
26.04.2024

INNOVATIVE GASTRO-KONZEPTE

- Mehr als nur Olivenöl und Feta

Für Gastronominnen und Gastronomen ist ein Besuch Athens ein absolutes MUSS. Denn: In der Antike beherrschte die griechische Hauptstadt den sogenannten "Vater der Gastronomie" und Autor des ersten Kochbuchs der aller Zeiten – Archestratus.

Das Herz Athens hat im Laufe der Jahrhunderte sowohl Ruhm und glorreiche Zeiten als auch Besetzung und Knappheit erlebt. Heute findet man zahlreiche spannende Restaurants, Kafernas (Cafés), Bars und Lebensmittelläden in der Stadt – ein kulinarisches Schlaraffenland. Natürlich dürfen Souvlaki, Pitas, Dolmades und andere Köstlichkeiten mit Ihren Einflüssen aus Kleinasien, Ägypten, dem Balkan und Italien während der Tour auf keinen Fall fehlen. Doch seien Sie auch gespannt auf die moderne griechische Küche, den griechischen Lifestyle und den gelungenen Spagat zwischen Antike und Moderne! Freuen Sie sich auf die lokalen Hotspots der Athener Gastro-Szene!

Und an alle Sportmuffel: Auch, wenn die Olympischen Spiele aus Griechenland stammen - einen Marathon von knapp 42 km müssen Sie an diesen Tagen nicht absolvieren, versprochen! Erkunden Sie Athen gemütlich. Kommen Sie einer spannenden und innovativen Kulinarik auf die Spur, über die wir in Zukunft noch einiges zu hören bekommen werden.

Und wussten Sie eigentlich

Athens Name ist der Göttin Athena gewidmet, die der Stadt der Sage nach einen besonders fruchtbaren Olivenbaum schenkte. Einer seiner Ableger soll sogar noch heute in der Akropolis zu bestaunen sein. Verständlich also, dass Olivenöl bis heute das Herzstück der griechischen Küche ist und das aromatische Elixier sogar komplexen Soßen oft vorgezogen wird.

Die traditionelle Einfachheit der griechischen Küche ist allgegenwärtig, selbst in den raffinierten Gerichten der eleganten Gourmet-Restaurants, die sich in den letzten Jahren in Athen etabliert haben.

INFOS ZUR KONZEPT-TOUR

ABLAUF

Beginn: 25. April 2024,
10:00 Uhr

Abschluss: 26. April 2024,
ca. 17:00 Uhr

GEBÜHREN

750,- Euro zzgl. MwSt.
650,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

Weitere
Informationen
zur Konzept-Tour
finden Sie hier:



Anmeldung im Internet möglich:
www.chefsculinar.de/akademie.
Oder per Fax an: 02837 80-4333



Online zur Akademie

ANMELDUNG

Ja, ich melde mich verbindlich an:

Seminar/Tour: _____

Datum: _____

Absender:

Name, Vorname: _____

Funktion: _____

Einrichtung/Firma: _____

Straße/Haus-Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon/Mobilnummer/Telefax: _____

E-Mail (wichtig): _____

CHEFS CULINAR Kundennummer: _____

Datum/Unterschrift: _____

Die AGB, die Datenschutzbestimmungen (Seite 53) sowie den Mediahinweis unter www.chefsculinar.de/mediahinweis habe ich gelesen und akzeptiert. Mit der Anmeldung zum Seminar erkläre ich mich mit der Geltung einverstanden.



Lena Flege



Carolin Jullien

SEMINARE & EVENTS (TOUR)

Lena Flege und Carolin Jullien

E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de
Internet: www.chefsculinar.de/akademie

TELEFON: 02837 80-333

Persönlich für Sie erreichbar:

*montags bis donnerstags von 08:00 bis 16:00 Uhr,
freitags von 08:00 bis 14:00 Uhr*

IHRE ANSPRECHPARTNER

Heike Michels, Kati Derieth & Sonja Schmitz

E-Mail: inhouse@chefsculinar-akademie.de
Internet: www.chefsculinar.de/akademie

SERVICE-HOTLINE: 02837 80-336



Kati Derieth

Heike Michels

Sonja Schmitz

WISSEN, DAS ZU IHNEN KOMMT

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unsere Inhouse-Schulungen. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort, im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz, bieten viele Vorteile: Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt; das Budget für Fortbildungsmaßnahmen kann effizient und zielgerichtet in „Brennpunkte“ investiert werden. Somit wird ein höchstmöglicher Lernerfolg erreicht.

Die in dieser Broschüre vorgestellten Seminare bieten wir Ihnen teilweise auch als interne Schulungen für geschlossene Gruppen an. Die Dauer der Seminare, ob halb-, ein- oder mehrtägig, lässt sich ebenso individuell gestalten wie Termin und Veranstaltungsort.

Neben den offenen Seminaren präsentieren wir Ihnen auf den Folgeseiten eine Auswahl zusätzlicher Themen, zu denen wir ausschließlich Inhouse-Schulungen anbieten. Hier gilt: Inhalte, Umfang und Zeiten stimmen wir mit Ihnen detailliert im Vorfeld ab.

Zu einigen Inhouse-Schulungen bieten wir ergänzende Live-Coachings an. Den Hinweis finden Sie beim entsprechenden Thema auf den Folgeseiten.

Sie möchten eines der Seminare aus der aktuellen Broschüre der CHEFS CULINAR Akademie in Ihrem Unternehmen durchführen? Dann nehmen Sie direkt Kontakt zu unserem Service-Center unter der Telefonnummer 02837 80-336 auf oder nutzen Sie das Formular auf Seite 52.

Mehr Informationen finden Sie auch auf:
www.chefsculinar.de/akademie

Wir freuen uns über
Ihr Interesse.



INHALT: INHOUSE-SCHULUNGEN



KOCHERLEBNIS

- 30 | In der Würze liegt die Kraft
- 31 | Individualisierung von der Stange – High Convenience „richtig“ in Szene gesetzt
- 32 | Natürlich vegetarisch

MANAGEMENT & WIRTSCHAFTLICHKEIT

- 33 | Nachhaltigkeit entdecken!
- 34 | Zeitmanagement
- 35 | Veränderungsmanagement (Change-Management)
- 36 | F&B-Kalkulation leicht gemacht – Speisen- und Getränkekalkulation
- 37 | Gäste verblüffen und Umsatz steigern
- 38 | Das Gästelerlebnis steigern

HYGIENE & QUALITÄT

- 39 | Qualitätsmanagement
- 40 | Individueller Gästeservice
- 41 | Reklamationen – ja, bitte!
- 42 | Housekeeping – das Herz unseres Hotels
- 43 | Hygiene-Check

FÜHRUNG & KOMMUNIKATION

- 44 | Arbeiten in internationalen Teams
- 45 | Die Führungskraft als Coach
- 46 | Heute Kollege, morgen Chef
- 47 | Kommunikation als Führungsinstrument
- 48 | Führungskräfteentwicklung in Modulen 1 bis 3
- 50 | Konfliktmanagement
- 51 | Team-Kommunikation on the job

Farbliche Kennzeichnung der Zielgruppen:

- Kocherlebnis
- Führungsebene
- Mittleres Management
- Mitarbeiterebene
- Trainer

KÜCHEN- WORKSHOP



IN DER WÜRZE LIEGT DIE KRAFT

Wussten Sie eigentlich, dass nur eine sehr geringe Zahl der weltweit existierenden Pflanzenarten von uns tatsächlich genutzt werden? Das heißt, nur ein Bruchteil landet auf unseren Tellern. Obwohl Kräuter und Gewürze seit jeher die wichtigsten Zutaten in der Küche sind, ist deren unermessliche Vielfalt noch lange nicht ausgeschöpft. Ohne sie würde alles langweilig schmecken und es gäbe weniger Vielfalt auf den Tellern dieser Welt. Doch wie setzt man sie richtig ein? Woher kommen die teils exotischen Mischungen eigentlich und wie stellt man sie richtig her? Und was ist eigentlich der Unterschied zwischen Kraut und Gewürz? Die Antworten auf diese und viele andere Fragen werden wir gemeinsam erarbeiten.

DETAILS

- Kräuter- und Gewürzkunde
- Herstellung von Gewürzmischungen und Marinaden
- Verwendung von Gewürzen und Kräutern mit dazugehöriger Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse
- Kräuter als Salat und Eyecatcher

NUTZEN

Entdecken Sie die noch größere Vielfalt von Kräutern und Gewürzen und lernen Sie, welche Produkte zusammenpassen und wie sie sich ergänzen. Sie erfahren praxisnah, wie unterschiedliche Kräuter und Gewürze in der Küche erfolgreich eingesetzt werden und ihr unverwechselbares Aroma behalten. Erleben Sie neue Geschmacksvariationen und perfektionieren Sie Ihre Kreativität bei der Zubereitung und beim Abschmecken von Salaten und Gerichten.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, gemeinsame Zubereitungen von Fisch, Fleisch und Gemüse, Feedback von Referenten und Teilnehmern, Gesprächsrunden auf Augenhöhe

ZIELGRUPPE

Küchenchefs und kreative Profis am Herd



INDIVIDUALISIERUNG VON DER STANGE – HIGH CONVENIENCE „RICHTIG“ IN SZENE GESETZT

Wussten Sie schon, dass „Convenience“ übersetzt Bequemlichkeit, Nutzen, Komfort bedeutet? Trotzdem ist die Antwort der Gastronomen (fast) überall gleich, wenn sie nach der Verwendung von Convenience-Produkten gefragt werden: „Das verwenden wir nicht!“. Die qualitative Vielfalt der „bequemen“ Grundlagenprodukte bietet allerdings bei kreativem Einsatz für nahezu jede Küche perfekte Verwendungsmöglichkeiten. Convenience wird nicht mehr als Fertigprodukt wahrgenommen, sondern vielmehr als „frisches Produkt“, das individuell veredelt wird. Die Küchenabläufe können durch einen gezielten Einsatz von Convenience-Produkten vereinfacht und die Personalkosten optimiert werden.

DETAILS

- Definition der einzelnen Convenience-Grade
- Effizienter Einsatz von vorgefertigten Frischprodukten
- Ableitungen und Garnituren aus bestehenden Convenience-Produkten entwickeln
- Optimierung der Küchenabläufe bei der Produktion und im Tagesgeschäft
- Zeitnahe Regenerationsmöglichkeiten der Speisen

NUTZEN

Entdecken Sie die Vielfalt von Convenience und lernen Sie, welche Produkte zu welcher Art Küche passen. Erfahren Sie praxisnah, wie Convenience verwendet wird und welche Vor- und Nachteile sich daraus ergeben.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Eine entspannte Atmosphäre, Wissensinput, Feedbackrunden von Referenten und Teilnehmern auf Augenhöhe

ZIELGRUPPE

Küchenchefs und kreative Profis am Herd

KÜCHEN- WORKSHOP



NATÜRLICH VEGETARISCH

Jeden Tag genießen – ganz ohne Fleisch und Fisch! Das ist die vegetarische Küche mit viel frischem Gemüse und Obst, Getreide und Hülsenfrüchten. Gerichte für jeden Tag, besondere Rezeptideen und vegetarische Grill-Rezepte machen die vegetarische Küche so vielseitig. Heute erwartet der anspruchsvolle Gast mittlerweile von jedem Restaurant wenigstens ein komplett fleischartiges Gericht. Doch auch die Gäste, die sich rein vegan ernähren und auf alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs verzichten, findet man immer häufiger. Sie fordern die Küche auf ganz neue Weise, denn vegetarische und auch vegane Ernährung sind häufig in der Zubereitung viel komplexer und anspruchsvoller als das typische fleischartige Gericht. Lassen Sie sich vom großen Potenzial des „Grünzeugs“ überzeugen und entdecken Sie innovative Zubereitungstechniken.

DETAILS

- Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen
- Sinnvoller Einsatz von Fleischersatzprodukten
- Inspirierende Rezeptideen
- Zubereitung von veganen Gerichten unter Berücksichtigung von Ernährungsempfehlungen
- Praktischer Umgang mit „alten“ und „neuen“ Lebensmitteln

NUTZEN

Erleben Sie, wie vielfältig und wandelbar die vegetarische Küche ist, und erhalten Sie Inspirationen rund um die Zubereitung entsprechender Gerichte. Viele praktische Tipps erleichtern Ihnen die Integration der vegetarischen und veganen Küche in Ihr bereits bestehendes Portfolio.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Eine entspannte Atmosphäre, Wissensinput, die gemeinsame Zubereitung von veganen Gerichten, Feedbackrunden von Referenten und Teilnehmern auf Augenhöhe

ZIELGRUPPE

Küchenchefs und kreative Profis am Herd



NACHHALTIGKEIT ENTDECKEN!

Nachhaltigkeit ist einer der Begriffe, die in öffentlichen Diskussionen immer mehr an Bedeutung gewinnen. Die drei Säulen der Nachhaltigkeit (auch „Drei-Säulen-Modell“ genannt) sind ein Maßstab für Staaten und Unternehmen: Anhand der drei Säulen Ökologie, Wirtschaft und Soziales können Leitlinien für das nachhaltige Handeln formuliert werden. Zentral im Drei-Säulen-Modell ist, dass alle Säulen gleichgewichtet und gleichrangig sind, da es auf der Vorstellung basiert, dass eine nachhaltige Entwicklung nur zu erreichen ist, wenn umweltbezogene, wirtschaftliche und soziale Ziele gleichzeitig und gleichberechtigt umgesetzt werden, wobei sich die verschiedenen Ziele gegenseitig bedingen. Auf diese Weise soll die ökologische, ökonomische und soziale Leistungsfähigkeit einer Gesellschaft sichergestellt und verbessert werden. Was bedeutet Nachhaltigkeit für das eigene Leben und für unser Unternehmen? Wie nachhaltig agieren wir schon?

DETAILS

- Best Practices in unserer Branche
- Was bedeutet Nachhaltigkeit für unser Unternehmen?
- Was bedeutet Nachhaltigkeit für mich persönlich?
- World-Café zum Thema „Nachhaltigkeit bei uns“
- Entwicklung eines eigenen Handlungsrahmens

NUTZEN

Sie erhalten eine Übersicht über die aktuelle Nachhaltigkeitsdebatte und lernen die Bedeutung nachhaltiger Entwicklung für Ihr eigenes Unternehmen kennen. Als Ergebnis dieses Workshoptages werden Sie über einen individuellen Handlungsrahmen verfügen, der es Ihnen ermöglicht, zukünftig nachhaltig zu agieren.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Diskussionsrunden

ZIELGRUPPE

Führungskräfte



ZEITMANAGEMENT

Unser Seminar „Zeitmanagement“ bietet Ihnen die Möglichkeit, individuell die beste Methode zu entwickeln, um Ihre Zeit effektiver zu nutzen. Zeitmanagement beschäftigt sich mit der Aufgabe, bestimmte Anforderungen und Termine in einer bestimmten Zeit zu bewältigen. Zeitmanagement bedeutet, Aufgaben zu priorisieren, zu strukturieren und die verfügbare Zeit optimal zu nutzen. Freuen Sie sich darauf, in diesem Seminar erfolgreiche Strategien und Techniken kennenzulernen, wie Sie gekonnt mit Ihrer Zeit umgehen können, Ihre Arbeitsleistung (als Führungskraft) verbessern, Prioritäten setzen und mehr freie Zeit generieren können.

DETAILS

- Aktuelle Grundeinstellungen
- Unterschied zwischen Effektivität und Effizienz
- Was sind meine wichtigsten Aufgaben?
- Wo setze ich meine Zeit nicht effektiv ein?
- Das Eisenhower-Prinzip
- Zeitersparnis durch Tages- und Wochenpläne
- Wie erhöhe ich meine eigene Motivation?
- Umgang mit der Informationsflut
- Selbstbewusstsein durch klare Zielsetzung
- Wie delegiere ich richtig?
- Das Pareto-Zeitprinzip (80:20-Regel)
- Stärken erkennen und ausbauen
- Die A-L-P-E-N-Methode
- Welche Faktoren bewirken den Erfolg?
- Drei Strategien zur Verbesserung der eigenen Arbeitsweise

NUTZEN

Zeitsparende Arbeitstechniken schaffen Freiraum für die wichtigsten Aufgaben – auch unter Zeitdruck. Sie generieren eine erhöhte Arbeitszufriedenheit und gewinnen mehr freie Zeit, die wiederum auch zu mehr Lebensqualität führt.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Praxisbeispiele, Feedback von Referent und Gruppe, Gesprächsrunden

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie



VERÄNDERUNGSMANAGEMENT (CHANGE-MANAGEMENT)

Veränderungen bestimmen unseren Alltag. Diese Veränderungsprozesse zu verstehen und zu begleiten ist eine Managementaufgabe. Dabei lernen Sie, was Veränderungsmanagement heißt, wie Sie Veränderungen vorbereiten und mit den Widerständen, auf die Sie stoßen, umgehen können, um das Engagement der Beteiligten zu wecken. Weiterhin erfahren Sie, wie Sie eine Veränderungskultur aufbauen und Projekte sowie Veränderungen innerhalb Ihres Unternehmens steuern.

DETAILS

- Change-Management – was ist das?
- Die Veränderungskurve – fünf Phasen
- Veränderung vorbereiten und steuern
- Widerstände – was nun? Engagement wecken und halten
- Unsere Veränderungskultur – so machen wir's

NUTZEN

Sie lernen mit Widerständen im Team umzugehen und zu erkennen, wo Sie sich mit diesen im Prozess befinden.

DARAUf KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Rollenspiele, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mittleres Management aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant



F&B-KALKULATION LEICHT GEMACHT – SPEISEN- UND GETRÄNKEKALKULATION

Das Ziel dieses Seminars ist es, den sicheren Umgang mit Ihren Kennzahlen zu erlernen, um Ihren Betrieb erfolgreich zu führen. Lernen Sie die Schlagworte Qualitätssicherung, Kostenoptimierung, Kalkulation sowie Wareneinsatzkontrolle kennen und was dahintersteht. Sie erkennen, wie Sie aus Ihren Kennzahlen wichtige Erkenntnisse gewinnen, um entsprechende Maßnahmen für die erfolgreiche Betriebsleitung abzuleiten. Dabei ist die detaillierte Kalkulation von Speisen und Getränken ein wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit in jedem Hotel und Restaurant. Von der Rezeptur über den zeitlichen Aufwand der Herstellung eines Gerichtes bis hin zur Preisgestaltung unter Berücksichtigung der umzulegenden Gemeinkosten. Wie sieht eine zeitgemäße Kalkulation überhaupt aus? Wie kann in der Küche Geld verdient werden, ohne dass die Kreativität auf der Strecke bleibt? Erfahren Sie, dass das Kalkulieren mit der neu gewonnenen Kompetenz Spaß macht und zu mehr Sicherheit bei der betriebswirtschaftlichen Leitung führt.

DETAILS

- Kostenarten und Einflussfaktoren
- Typische Gefahren/Fehlkalkulationen
- Wie kalkuliere ich heute richtig?
- Wareneinsatzkontrolle/Nachkalkulation
- Verkaufserfolg im Restaurant steigern
- Tipps zu Angebots- und Preisgestaltung
- Praxisschulung zur Kalkulationstabelle und Übergabe von entsprechenden Templates

NUTZEN

Sie erlernen die Grundlagen der Kalkulation, Kalkulationsmethoden und deren Anwendung. Sie erhalten hilfreiche Informationen zur Vor- und Nachkalkulation von F&B-Veranstaltungen.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Praxisbeispiele, Feedback von Referent und Gruppe, Gesprächsrunden

ZIELGRUPPE

Postenchefs, Souschefs, Küchenleiter, F&B-Verantwortliche



GÄSTE VERBLÜFFEN UND UMSATZ STEIGERN

Stammgäste sind die liebsten Gäste. Sie sind unsere Fans und gern gesehen, denn wir kennen ihre Vorlieben und wissen, womit wir sie begeistern können. Ein professioneller und persönlicher Gästeservice, unsere Empfehlungen und unser Fachwissen laden sie ein, immer gern wiederzukommen.

DETAILS

- Motivation zum Verkauf – in den Schuhen der Gäste
- Verkaufsvorbereitung – das Angebot kennen und lieben
- Aktives Verkaufen – die richtigen Fragen stellen
- Erfolgreich beraten und anbieten
- Mit verbindlicher Servicequalität Gäste überraschen
- Herzlich gern Gastgeber sein
- Professionell Reklamationen als Chance nutzen

NUTZEN

Sie lernen, wie aktives Verkaufen, Empfehlen und Anbieten Gäste begeistern kann und wie aus Gästen Fans werden können.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Rollenspiele, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant, Auszubildende

+LIVE-COACHING

Wie lässt sich das Gelernte in die Praxis umsetzen? Um das herauszufinden, bieten wir Ihnen als zubuchbare Leistung ein Live-Coaching an, in dem die Ergebnisse der Schulung live in die Praxis umgesetzt werden. Dabei sind der Coach und die einzelnen Teammitglieder über einen Bluetooth-Kopfhörer miteinander verbunden. Der Coach nimmt die Gastsicht ein und beobachtet, steuert und gibt Feedback. Das Coaching findet eins zu eins statt, nur ein Mitarbeiter hört, was der Coach persönlich sagt. Der Mitarbeiter hat die Stimme des Coaches direkt im Ohr und kann sich viel besser auf die Gäste konzentrieren.



DAS GÄSTEERLEBNIS STEIGERN

Der Gast erlebt Gastronomie mit allen fünf Sinnen. Ob am Telefon, durch Facebook, im Restaurant oder im Hotelzimmer: Sein gesamtgastronomisches Erlebnis muss stimmig sein, um ihn zu begeistern! Besonders die Mitarbeiter, die als Vertreter des Betriebes direkt am Puls des Gastes sind, tragen eine große Verantwortung. Ihre Aufgabe ist es, die Versprechen gegenüber dem Gast zu halten bzw. seine Erwartungen zu erfüllen.

DETAILS

- Die Reise des Gastes durch den Betrieb
- Berührungspunkte zwischen Gast und Mitarbeiter
- Aufgabe und Verantwortung der Mitarbeiter
- Wie nimmt der Gast den Service wahr?
- Eigene Erwartungen an einen Gastgeber
- Gestaltung der Berührungspunkte auf Mitarbeiterseite

NUTZEN

Den eigenen Betrieb mit den Augen des Gastes sehen und seine Gefühle nachvollziehen. Sie erhalten Input, um den Dienstleistungsgrad Ihres Betriebes zu erhöhen und Ihre konzeptionellen Stärken auszubauen.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant, Auszubildende

+LIVE-COACHING

Wie lässt sich das Gelernte in die Praxis umsetzen? Um das herauszufinden, bieten wir Ihnen als zubuchbare Leistung ein Live-Coaching an, in dem die Ergebnisse der Schulung live in die Praxis umgesetzt werden. Dabei sind der Coach und die einzelnen Teammitglieder über einen Bluetooth-Kopfhörer miteinander verbunden. Der Coach nimmt die Gastsicht ein und beobachtet, steuert und gibt Feedback. Das Coaching findet eins zu eins statt, nur ein Mitarbeiter hört, was der Coach persönlich sagt. Der Mitarbeiter hat die Stimme des Coaches direkt im Ohr und kann sich viel besser auf die Gäste konzentrieren.



QUALITÄTSMANAGEMENT

Ein Hotel oder ein Restaurant erfolgreich zu führen bedeutet, verbindliche Qualitätsrichtlinien und Standards festzulegen. Die verbindliche Servicequalität in Ihrem Hotel oder Restaurant, in allen Abteilungen, ist der Punkt, den der Gast wahrnimmt. In diesem Seminar werden die Teilnehmer für ein Qualitätsmanagementsystem und ihre Hauptrolle sensibilisiert. Mögliche Veränderungsprozesse werden gemeinsam diskutiert und verbindlich festgehalten. Servicequalität basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz: Analyse, Planung, Umsetzung und Kontrolle. Solche Rahmenbedingungen schaffen die notwendigen Grundlagen für Entscheidungen – und sie dienen Mitarbeitern als verbindliche Stütze in ihrer täglichen Arbeit. Eine sehr gute Servicequalität garantiert begeisterte Gäste, die gerne wiederkommen und Ihr Unternehmen weiterempfehlen. Mit einem effektiven Qualitätsmanagement heben Sie sich vom Wettbewerb ab, sichern Ihren Erfolg nachhaltig und zeigen Ihren Gästen gegenüber maximale Wertschätzung.

DETAILS

- Qualität – verschiedene Sichtweisen
- Spricht alles für ein Qualitätsmanagementsystem?
- Rahmenbedingungen und Steuerung eines erfolgreichen Verbesserungsprozesses
- Den kontinuierlichen Verbesserungsprozess kennen und anwenden
- Definition Customer Journey und Spezifizieren einzelner Touchpoints
- Qualitätslücken in den Touchpoints aufdecken und gemeinsam schließen
- Ideensammlung zur Verbesserung der Servicequalität
- Erkennen und Bewältigen von Schwierigkeiten und Widerständen im Veränderungsprozess
- Ziele SMART formulieren

NUTZEN

In diesem Seminar lernen Sie Qualitätsgrundlagen kennen, die Sie mit einfachen Mitteln gut umsetzen können. Sie erhalten Instrumente für die Einrichtung eines Qualitätsmanagementsystems und erfahren mehr darüber, wie Sie Ihre Mitarbeiter nachhaltig motivieren und begeistern können.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Praxisbeispiele, Feedback von Referent und Gruppe, Gesprächsrunden

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie



INDIVIDUELLER GÄSTESERVICE

Die Rezeption ist der Dreh- und Angelpunkt für Ihre Gäste. Sie ist das Aushängeschild jedes Hotels. Der Gast erwartet von den Mitarbeitern am Empfang einen kompetenten und personalisierten Service, der auf seine Wünsche, Erwartungen und Bedürfnisse eingeht.

DETAILS

- Durch persönlichen Service die Gästezufriedenheit steigern
- Gäste überraschen und Stammgäste gewinnen durch Verbindlichkeit
- Definition der Standards an der Rezeption
- Reklamationslösungen als Chance nutzen
- Aktives Up- und Cross-Selling
- Telefonisches Reservierungsgespräch

+LIVE-COACHING

Wie lässt sich das Gelernte in die Praxis umsetzen? Um das herauszufinden, bieten wir Ihnen als zubuchbare Leistung ein Live-Coaching an, in dem die Ergebnisse der Schulung live in die Praxis umgesetzt werden. Dabei sind der Coach und die einzelnen Teammitglieder über einen Bluetooth-Kopfhörer miteinander verbunden. Der Coach nimmt die Gastsicht ein und beobachtet, steuert und gibt Feedback. Das Coaching findet eins zu eins statt, nur ein Mitarbeiter hört, was der Coach persönlich sagt. Der Mitarbeiter hat die Stimme des Coaches direkt im Ohr und kann sich viel besser auf die Gäste konzentrieren.

NUTZEN

Die Rezeptionsmitarbeiter lernen, wie sie die individuellen Bedürfnisse herausfinden und den Gast begeistern, ja sogar überraschen können. Sie erhalten Tipps und Tricks für das aktive Up- und Cross-Selling und probieren sie in Rollenspielen aus.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Rollenspiele, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter in den Bereichen Rezeption, Reservierung und Concierge, Auszubildende



REKLAMATIONEN – JA, BITTE!

Jede Reklamation ist ein Geschenk! Sie zeigt uns, welche Erwartungen die Gäste haben, die nicht erfüllt werden. Sie bietet die Möglichkeit, sich zu verbessern und einen unzufriedenen Gast zurückzugewinnen. Dabei beeindruckt ein professionelles Reklamationsmanagement den Gast und zeigt die Wertschätzung seines Feedbacks. Lernen Sie die wichtigen Schritte im Reklamationsmanagement und ihre Anwendung kennen.

DETAILS

- Ziel und Aufgaben des Beschwerdemanagements
- Chancen des Reklamationsmanagements
- Erwartungen der Gäste: Aus welchem Grund wird reklamiert?
- Unsere innere Einstellung zu Reklamationen: Körpersprache, Mimik und Gestik
- Positive Kommunikation: die richtigen Fragen stellen
- Tipps und Tricks bei der Lösungsfindung
- Wie kann man Reklamationen vorbeugen?

NUTZEN

Lernen Sie die wichtigen Schritte im Reklamationsmanagement und ihre Anwendung kennen. Ihre Mitarbeiter erfahren, wie sie unzufriedene Gäste durch ein professionelles Reklamationshandling an den Betrieb binden können.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Gruppenarbeit, Rollenspiele und Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant

+LIVE-COACHING

Wie lässt sich das Gelernte in die Praxis umsetzen? Um das herauszufinden, bieten wir Ihnen als zubuchbare Leistung ein Live-Coaching an, in dem die Ergebnisse der Schulung live in die Praxis umgesetzt werden. Dabei sind der Coach und die einzelnen Teammitglieder über einen Bluetooth-Kopfhörer miteinander verbunden. Der Coach nimmt die Gastsicht ein und beobachtet, steuert und gibt Feedback. Das Coaching findet eins zu eins statt, nur ein Mitarbeiter hört, was der Coach persönlich sagt. Der Mitarbeiter hat die Stimme des Coaches direkt im Ohr und kann sich viel besser auf die Gäste konzentrieren.



HOUSEKEEPING – DAS HERZ UNSERES HOTELS

Die Housekeeping-Abteilung ist das Herz jedes Hotels und flächenmäßig die größte Abteilung im Haus. Die Gäste haben eine sehr hohe Erwartung an die Sauberkeit und die Qualität der Einrichtung, somit sind reibungslose Abläufe und ein motiviertes Housekeeping-Team essentiell, um die Gäste zu begeistern. Oft werden die umfangreichen Aufgabenbereiche des Housekeepings unterschätzt, obwohl der Ruf eines Hauses mit dem Housekeeping steht und fällt. Die Mitarbeiter erfahren die Wichtigkeit ihrer Rolle für das Unternehmen. Sie werden motiviert, übergeifend zu denken und aktiv an der Optimierung von Arbeitsabläufen und der Gewinnung von Stammgästen mitzuwirken.

DETAILS

- Verantwortung für die Sauberkeit und Instandhaltung aller Bereiche übernehmen
- Definieren der Standards zur Qualitätssicherung
- Die Reise des Gastes durch die öffentlichen Bereiche des Hauses
- Gäste überraschen und Stammgäste gewinnen durch Verbindlichkeit und Steigerung der Aufenthaltsqualität
- In schwierigen Situationen richtig verhalten und die passenden Worte finden
- Wertschätzung und Motivation der Mitarbeiter

NUTZEN

Sie lernen, Abläufe zu optimieren und zu standardisieren und neue Überraschungsmomente für die Gäste zu kreieren. Das Selbstwertgefühl der Mitarbeiter wird gesteigert und deren Zufriedenheit erhöht.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Praxisbeispiele, Feedback von Referent und Gruppe, Gesprächsrunden

ZIELGRUPPE

Housekeeping-Mitarbeiter und Hausdamen



HYGIENE-CHECK

Wer Speisen für Gäste zubereitet, trägt ein hohes Maß an Verantwortung. Die Speisen müssen gesundheitlich unbedenklich und qualitativ einwandfrei sein. Damit dies gelingt, ist es unumgänglich, dass das gesamte Küchenteam beim täglichen Arbeiten in der Küche auf Sauberkeit und Hygiene achtet. Das gilt sowohl für die persönliche Körper- und Händehygiene als auch für den sachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln und die Sauberkeit in der Küche und im gesamten Betrieb.

DETAILS

- Kleine Lebensmittellehre
- Hygienische Anforderungen
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle / Haltbarkeit / Kennzeichnung
- Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan, Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung von Lebensmitteln
- Kühlung und Lagerung
- Umgang mit Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

NUTZEN

Sie erhalten klare Vorgaben zu den Hygieneanforderungen in Ihrem Unternehmen und können Ihre betriebseigenen Hygienestandards an die Vorgaben anpassen. Sie erkennen die Hygienrisiken bei verschiedenen Produktionsmethoden und wissen, wie Sie reagieren müssen. Somit können Sie Ihre Anforderungen an die Planung und Ausstattung definieren.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Rollenspiele, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter Restaurant und Küche, Auszubildende

**NEUES
FORMAT**



ARBEITEN IN INTERNATIONALEN TEAMS

Viele verschiedene Kulturkreise brauchen Methoden und Instrumente, um erfolgreich zusammenzuarbeiten. Begreifen Sie diese Unterschiede als Chance und nutzen sie! Lernen Sie die wichtigsten kulturellen Unterschiede kennen und schätzen. Bauen Sie Ihre Unternehmenskultur weiter aus und integrieren Sie alle Teammitglieder, um gemeinsam Ihre Ziele zu erreichen. Entwickeln Sie Ihre eigene Umsetzungsstrategie für Ihren nachhaltigen Unternehmenserfolg.

DETAILS

- Interkulturelle Dimensionen
- Internationale Teams: ja, bitte!
- Kommunikation in internationalen Teams
- Werte in internationalen Teams
- Situativer Führungsstil: jeden so motivieren, wie er es braucht

NUTZEN

Sie lernen die eigenen kulturellen Hintergründe und die Ihrer Teammitglieder kennen. Dabei identifizieren Sie kulturelle Normen und Werte als Grundlage Ihrer Unternehmenskultur.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Erfahrungsaustausch und Diskussion, Trainerinputs, Simulation von Alltagssituationen, Übungsbeispiele, Moderierte Diskussionsrunden, Gruppenarbeiten

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.

**NEUES
FORMAT**



DIE FÜHRUNGSKRAFT ALS COACH

Führungskräfte haben viele Rollen. Sie übernehmen die Verantwortung für die Leistungen ihrer Teams und die Erreichung der vereinbarten Unternehmensziele. Als Führungskraft motivieren sie und nutzen alle Potenziale im Team bestmöglich. Welche Fähigkeiten braucht ein Chef dazu? Wenn Führungskräfte spezielle Methoden oder Selbstkompetenzen vermitteln sowie Rückmeldung zu Verhaltensweisen und zur Wirkung geben, handeln sie als Coach.

DETAILS

- Was bedeutet Coaching als Führungskraft?
- Selbstführung und Selbstreflexion
- Methoden und Werkzeuge
- Kommunikation als Coach
- Coaching in Konfliktsituationen

NUTZEN

Sie lernen, die moderne Rolle der Führungskraft als Coach zu nutzen. Wir zeigen Ihnen, welche Methoden und Werkzeuge effektiv in welcher Situation genutzt werden können. Dabei reflektieren Sie ihr eigenes Führungsverhalten und bekommen Feedback.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Übungsbeispiele, Fallstudien, Trainerinput, Simulation von Alltagssituationen, Gruppenarbeiten, Moderierte Diskussionsrunden

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.



HEUTE KOLLEGE, MORGEN CHEF

In diesem Seminar lernen Sie Ihre neue Rolle als Führungskraft besser kennen und definieren, welche Verhaltensweisen Sie für die neue Rolle brauchen. Die Übernahme von Führungsverantwortung ist ein wichtiger Schritt in der beruflichen und persönlichen Entwicklung. Eine besondere Herausforderung ist der Wechsel vom Kollegen zum Vorgesetzten im eigenen Team. In den ersten 100 Tagen zeigen sich neue Herausforderungen, die mit der Position einhergehen und den Berufsalltag maßgeblich prägen. Gute Führung ist lernbar, am besten von Beginn an!

DETAILS

- Vom Kollegen zum Chef – das eigene Rollenverständnis klären
- Reflexion der Persönlichkeit durch Selbst- und Fremdwahrnehmung
- Welche Erwartungen haben Sie und welche Ziele leiten Sie daraus ab?
- Unterschiedliche Positionen analysieren, miteinander vereinbaren und die richtige Zielsetzung finden
- Kommunikation ist nicht, was A sagt, sondern was B versteht – erfolgreich mit dem Team kommunizieren
- Instrumente erfolgreicher Teamführung kennenlernen
- Konflikte erkennen und Lösungen entwickeln
- Selbstmanagement als Basiskompetenz

NUTZEN

Lernen Sie in diesem Workshop Führungsinstrumente kennen, die Ihre eigene Effizienz und Effektivität steigern. Erfahren Sie außerdem, wie zielgerichtete Methoden zu einem erfolgreichen Führungsalltag führen und dabei helfen, einen eigenen Führungsstil zu entwickeln. Wir zeigen Ihnen, wie erfolgreiche Teamkommunikation zu einem entscheidenden Faktor für mehr Motivation und Leistungssteigerung der Mitarbeiter wird. So bleiben Sie auch im Umgang mit schwierigen Situationen mit Kollegen souverän in Ihrer Führung.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Talk und Feedbackrunden, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Praxisbeispiele

ZIELGRUPPE

Junge Führungskräfte aus allen Abteilungen sowie Mitarbeiter, die kurz vor dem Wechsel in die erste Führungsposition stehen



KOMMUNIKATION ALS FÜHRUNGSMITTEL

Mitarbeiterführung bedeutet Kommunikation, Kommunikation, Kommunikation! Kommunikation ist das entscheidende Mittel in der Mitarbeiterführung, um Aufgaben zu erklären, positives und konstruktives Feedback zu geben und die Mitarbeiter zu motivieren. Um die gemeinsamen Unternehmensziele zu erreichen, müssen Erwartungen klar formuliert werden, damit jeder sie versteht. Die richtigen Worte zur richtigen Zeit!

DETAILS

- Führungsaufgaben und -verantwortung wahrnehmen
- Verschiedene Lerntypen
- Erfolgreich kommunizieren
- Verschiedene Modelle des Zuhörens
- Verbale und nonverbale Kommunikation
- Was ist Feedback?
- Gruppenübung
- Vorbildliche Kommunikation

NUTZEN

Sie lernen, wie Sie mit Ihren Mitarbeitern positiv und konstruktiv kommunizieren können. Sie erhalten Tipps, um die gemeinsamen Unternehmens- und Abteilungsziele zu erreichen.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Rollenspiele, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mittleres Management aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant

FÜHRUNGSKRÄFTEENTWICKLUNG IN MODULEN 1 BIS 3

– Eine dreitägige Reihe in monatlichen Abständen –

Die Schulungsreihe hat zum Ziel, dass Führungskräfte im Haus neue Wege kennenlernen, um ihrer Führungsaufgabe und -verantwortung erfolgreich gerecht zu werden. Dabei steht im Mittelpunkt, dass persönliche und wirtschaftliche Ziele des Hauses gemeinsam mit dem Team erreicht werden. An den Schulungstagen erhalten die Teilnehmer neue Impulse und können in Projekten die Zeit zwischen den Schulungen zur Anwendung des Gelernten nutzen. Die Lernerfolge werden an jedem Schulungstag besprochen, Erfolge gefeiert und nützliche Tipps ausgetauscht.



MODUL 1: ZEITGEMÄSSE MITARBEITERFÜHRUNG

Ob Aushilfe oder hoch qualifizierte Fachkraft: Motivation und Leistung hängen maßgeblich von einer gelungenen Mitarbeiterführung durch die Vorgesetzten ab. Viele Führungskräfte erhalten jedoch nach der Beförderung keine ausreichende Hilfestellung und fühlen sich mit dem Thema überfordert. Der autoritäre Führungsstil hat heute weitgehend ausgedient. Junge Mitarbeiter blicken nicht mehr automatisch zu ihren Vorgesetzten auf. Sie erwarten, dass diese sich ihren Respekt verdienen, und legen Wert darauf, ihr eigenes Wissen und ihre eigene Kreativität einzubringen.

DETAILS

- Mitarbeiterführung im Wandel der Zeit
- Generationswechsel in der Branche
- Die eigene Rolle in der Mitarbeiterverantwortung bewusst übernehmen
- Weiterentwicklung der Handlungskompetenz bei Führungsaufgaben
- Kommunikativ überzeugend auftreten
- Die Erfolgsfaktoren guter Führung kennen und beherrschen

NUTZEN

Das Ziel der ersten Schulung ist es, neue Wege in der Kommunikation kennenzulernen und auszuprobieren. Im Fokus stehen neue Kommunikationsmittel und -wege, die von den Generationen X, Y und Z eingesetzt werden. So kann die Kommunikation im Team besser genutzt werden und motivierend wirken. Gemeinsame Ziele können erreicht werden und alle im Team sind daran beteiligt.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Moderation, Gruppenarbeiten, Rollenspiele und Diskussion

MODUL 2: MOTIVIEREN UND KOMMUNIKATIV ÜBERZEUGEN

Wenn Veränderungsprozesse scheitern, liegt es häufig an der Motivation der Beschäftigten und an mangelnder Kommunikation in einem Unternehmen. Nur wenn die Rahmenbedingungen stimmen, können Veränderungen erfolgreich Fuß fassen. Verhaltensweisen oder die Motivation von Mitarbeitern zu verändern gelingt am ehesten, wenn man förderliche Rahmenbedingungen schafft, mit denen die innere Einstellung der Mitarbeiter und die Motivation positiv beeinflusst werden. Der Schlüssel hierzu ist eine optimale Kommunikation untereinander. Das zu gewährleisten, ist eine Führungsaufgabe.

DETAILS

- Kommunikation als Führungsinstrument nutzen
- Verschiedene Rollen in der Mitarbeiterführung
- Vom Kollegen zum Vorgesetzten
- Drei Säulen der Motivation
- Die Erfolgsfaktoren guter Führung beherrschen
- Mitarbeitergespräche motivierend gestalten können

NUTZEN

Das Ziel des zweiten Schultages ist es, im täglichen Führungsgeschäft den Rollen einer Führungskraft gerecht zu werden. Die Erfolgsfaktoren guter Führung werden vorgestellt und diskutiert.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Moderation, Gruppenarbeiten, Rollenspiele und Diskussion

MODUL 3: KLAR KOMMUNIZIEREN UND STÖRUNGEN ERKENNEN

Wenn Menschen miteinander sprechen, entstehen oft Missverständnisse oder gar Streit. Je emotionaler ein Gespräch wird, desto schwieriger ist der Weg zurück auf eine sachliche Ebene. Besonders, wenn es im Betrieb hoch hergeht und viel zu tun ist.

DETAILS

- Konflikt – was, wann, wie und aus welchem Grund?
- Die verschiedenen Konfliktstufen kennenlernen und erkennen
- Kommunikation in den verschiedenen Konfliktstufen
- Störungen in der Kommunikation erkennen und lösen
- Konflikte vorbeugen

NUTZEN

Das Ziel der dritten Schulung ist es, Steuerungsinstrumente für eine sachliche Kommunikation kennenzulernen.

Die Teilnehmer erlangen mehr Sicherheit in der aktiven Gesprächsführung und verbessern ihr Auftreten in Stress- und Streitsituationen. Dabei lernen die Teilnehmer, kommunikationsbedingte Störungen zu vermeiden, sachlich zu argumentieren und ihre rhetorische Kompetenz erfolgreich zu nutzen.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe



ZIELGRUPPE

Mittleres Management aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant



KONFLIKTMANAGEMENT

Wenn Menschen miteinander sprechen, entstehen oft Missverständnisse oder gar Streit. Je emotionaler ein Gespräch wird, desto schwieriger ist der Weg zurück auf eine sachliche Ebene. Besonders, wenn es im Betrieb hoch hergeht und viel zu tun ist. Es gibt viele alltägliche Fallen, in die wir nur allzu leicht tappen. Mit guter Kommunikation, klaren Gesprächszielen und geschulter verbaler und nonverbaler Kommunikation können Sie viel erreichen!

DETAILS

- Sachliche Kommunikation im Berufsleben
- Die verschiedenen Konfliktstufen kennenlernen und erkennen
- Kommunikation in den verschiedenen Konfliktstufen
- Störungen in der Kommunikation erkennen und lösen
- Konflikten vorbeugen

NUTZEN

Das Ziel dieses Seminars ist es, Steuerungsinstrumente für eine sachliche Kommunikation kennenzulernen. Sie erlangen mehr Sicherheit in der aktiven Gesprächsführung und verbessern Ihr Auftreten in Stress- und Streitsituationen. Dabei lernen Sie, kommunikationsbedingte Störungen zu vermeiden und Ihre rhetorische Kompetenz erfolgreich zu nutzen.

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Rollenspiele, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mittleres Management aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant



TEAM-KOMMUNIKATION ON THE JOB

Damit ein Team gut funktioniert, ist es wichtig, klar und respektvoll miteinander umzugehen. Denn so, wie wir bei der Arbeit miteinander interagieren, wirken wir auch auf den Gast. Unsere innere Haltung können wir schwer verstecken, auch wenn wir sie unserem Gegenüber nicht zeigen wollen. Echter Teamgeist wirkt nur, wenn er authentisch ist.

DETAILS

- Was bedeutet Team?
- Wie wird im Team gearbeitet?
- Welchen Spielregeln folgt ein Team?
- Kommunikation – wie sage ich es am besten?
- Feedback geben und Feedback annehmen
- Front-of-House- und Back-of-House-Kommunikation

NUTZEN

Positive Kommunikation kennen und nutzen lernen, um effektiv als Team zusammenzuarbeiten, sowie klare Ziele für das Team formulieren und den Teamerfolg steigern

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Wissensinput, Moderation, Einzel- und Gruppenarbeit, Diskussionsrunden, Feedback von Referent und Gruppe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aller Abteilungen im Hotel oder Restaurant, Auszubildende

Online-Buchung unter:
www.chefsculinar.de/akademie.
Oder per Fax an: 02837 80-4673



Online zur Akademie

INHOUSE-ANFRAGE

Ich möchte eines der Seminare aus der aktuellen Broschüre der CHEFS CULINAR Akademie in meiner Einrichtung durchführen und bitte um Kontaktaufnahme.

Seminarthema:

Absender:

Name, Vorname:

Funktion:

Einrichtung/Firma:

Straße/Haus-Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon/Mobilnummer/Telefax:

E-Mail (wichtig):

Datum/Unterschrift:

Die AGB, die Datenschutzbestimmungen (Seite 53) sowie den Mediahinweis unter www.chefsculinar.de/mediahinweis habe ich gelesen und akzeptiert.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der guten Ordnung halber

1. Geltungsbereich, entgegenstehende AGB

1.1 Für die Geschäftsbeziehungen zwischen den Teilnehmern an Seminaren der „CHEFS CULINAR Akademie“ und dem Seminarveranstalter CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG, Holtumsweg 26, 47652 Weeze (im Folgenden „CC Software und Consulting“ genannt) gelten die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

1.2 Diesen AGB entgegenstehende oder von diesen abweichende Allgemeine Geschäfts- oder Vertragsbedingungen des Teilnehmers erkennt CC Software und Consulting nicht an, es sei denn, der Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Diese AGB gelten auch dann, wenn CC Software und Consulting in Kenntnis entgegenstehender oder von diesen Bedingungen abweichender Bedingungen des Teilnehmers die Dienstleistung gegenüber dem Nutzer vorbehaltlos ausführt.

2. Leistungen der CHEFS CULINAR Akademie

2.1 CC Software und Consulting bietet mit der „CHEFS CULINAR Akademie“ regelmäßig verschiedene Seminare für die Gemeinschaftsverpflegung sowie die Gastronomie und Hotellerie an.

2.2 Die konkrete Beschreibung und die Inhalte eines jeden Seminars, die Referenten, die Seminarorte, die Termine sowie die Preise sind der jeweiligen konkreten Leistungsbeschreibung auf der Seite www.chefsculinar.de sowie der Seminarbroschüre zu entnehmen. Die dort gemachten Angaben sind verbindlich.

2.3 CC Software und Consulting bietet ausschließlich eine terminlich begrenzte Reservierung von Zimmerkontingenten im Seminarhotel an. Der Übernachtungsvertrag wird ausschließlich zwischen dem jeweiligen Hotel und dem Teilnehmer geschlossen. Der Teilnehmer rechnet etwaige Übernachtungs- und Frühstückskosten selbst mit dem Hotel ab.

2.4 Das Angebot richtet sich ausschließlich an Unternehmen und deren Mitarbeiter. Eine private Buchung eines Seminars für Verbraucher ist ausdrücklich nicht möglich.

3. Anmeldung zu einem Seminar, Vertragsschluss

3.1 Um an einem Seminar teilnehmen zu können, müssen Sie sich rechtsverbindlich wahlweise über das Online-Formular oder per Fax unter Nennung des Seminars und des Seminardatums sowie unter Angabe Ihres Namens, Vornamens, Ihrer Firma, der Firmenadresse sowie Ihrer Funktion innerhalb der Firma sowie einer Telefonnummer und Ihrer Email-Adresse anmelden.

3.2 Mit der Anmeldung zum Seminar erklären Sie sich mit der Geltung dieser Seminarbedingungen einverstanden.

3.3 Der Vertrag über die Teilnahme am Seminar kommt mit der schriftlichen Anmeldebestätigung durch CC Software und Consulting zustande.

4. Mindestteilnehmeranzahl, Stornierung seitens CC Software und Consulting

4.1 Zur Durchführung eines jeden Seminars ist es notwendig, dass von mindestens 10 Teilnehmern verbindliche Anmeldungen zum Seminar vorliegen.

4.2 Wird die Mindestteilnehmeranzahl von 10 Personen nicht erreicht, behält sich CC Software und Consulting das Recht vor, das Seminar zu stornieren.

4.3 Weiter behält sich CC Software und Consulting das Recht vor, das Seminar aus anderen wichtigen Gründen, wie etwa der Absage eines Referenten, stornieren zu können.

4.4 Im Fall der Stornierung eines Seminars seitens CC Software und Consulting werden den Teilnehmern bereits gezahlte Teilnehmerbeiträge in voller Höhe erstattet.

5. Stornierung seitens des Teilnehmers

5.1 Bei einer schriftlichen Stornierung Ihrer Teilnahme bis 29 Tage vor Seminarbeginn entstehen Ihnen keine Kosten von Seiten CC Software und Consulting. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass bei einer Stornierung seitens des Teilnehmers auch Stornierungskosten bezüglich der verbindlich von dem Teilnehmer vorgenommenen Hotelreservierung anfallen können. Wir weisen darauf hin, dass für das Hotel andere Stornierungsfristen für die Übernachtung sowie für weitere seitens CC Software und Consulting gebuchte Verpflegungsleistungen im Rahmen des Seminars gelten können. Die daraus resultierenden Kosten hat der stornierende Teilnehmer zu tragen.

5.2 Im weiteren Zeitraum staffeln sich die Stornierungsgebühren seitens CC Software und Consulting wie folgt:

Bis 15 Tage vor Seminarbeginn	50 %
Bis 8 Tage vor Seminarbeginn	75 %
Ab 7 Tage vor Seminarbeginn	100 %

5.3 Der Teilnehmer hat jederzeit das Recht, einen Ersatzteilnehmer zu benennen und diesen in seine Verpflichtungen eintreten zu lassen.

5.4 Etwaige Stornierungen sind ausdrücklich wenigstens in Textform (per E-Mail oder Fax) vorzunehmen.

6. Zahlung

6.1 Der Teilnehmer erhält circa 4 Wochen vor dem Seminartermin eine Rechnung über die Seminargebühr.

6.2 Die Seminargebühr ist binnen 14 Werktagen nach Erhalt der Rechnung zu begleichen. Die Rechnung muss vor dem Seminartermin beglichen sein.

7. Haftung

7.1 CC Software und Consulting haftet unbeschränkt für die durch sie selbst, ihre Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten Schäden, bei arglistigem Verschweigen von Mängeln, bei der ausdrücklichen Übernahme einer Garantie sowie für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit.

7.2 Für sonstige Schäden haftet CC Software und Consulting nur, sofern eine Pflicht verletzt wird, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalspflicht). Die Schadensersatzpflicht ist dabei auf solche Schäden begrenzt, die als vertragstypisch und vorhersehbar anzusehen sind. Eine etwaige Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Eine über das Vorstehende hinausgehende Haftung von CC Software und Consulting ist ausgeschlossen. CC Software und Consulting haftet insbesondere nicht für entgangenen Gewinn, ausgebliebene Einsparungen, mittelbare Schäden und Mangelfolgeschäden.

8. Datenschutz

8.1. Der Verantwortliche für die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten ist die CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG Holtumsweg 26, 47652 Weeze. Wir nehmen den Schutz Ihrer persönlichen Daten sehr ernst und verarbeiten diese nur soweit diese für die Erbringung unserer Leistungen bzw. Abwicklung des Vertrages mit Ihnen erforderlich ist. Um die Sicherheit Ihrer Daten auf unseren Webservern zu gewährleisten und um Bestellprozesse nachweisen zu können, werden auch Nutzungsdaten online erhoben und verarbeitet. Nähere Informationen dazu entnehmen Sie bitte unseren ausführlichen Datenschutzhinweisen online unter www.chefsculinar.de/datenschutz.html.

8.2. Eine Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nur an für bestimmte Bereiche spezialisierte Unternehmen innerhalb unseres (europäischen) Unternehmensverbundes statt, wie es für die Erbringung der geschuldeten Leistungen erforderlich ist.

8.3. Wir bedienen uns darüber hinaus zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Pflichten zum Teil externer Dienstleister. Wir behalten uns vor, auch Daten zum Zahlungsverhalten im Rahmen der gesetzlichen und datenschutzrechtlichen Zulässigkeit des sog. „Scoring“ zu verarbeiten. Dienstleister, die personenbezogene Daten für uns verarbeiten, wurden von uns sorgfältig ausgewählt und datenschutzrechtlich verpflichtet. Sie werden regelmäßig auf die Einhaltung der Pflichten Ihres Auftragsverarbeitungsvertrages bzw. der gesetzlicher Vorgaben zum Datenschutz kontrolliert.

8.4. Soweit wir eine Einwilligung zur Verwendung von Daten von Ihnen einholen sollten, weisen wir darauf hin, dass Sie diese selbstverständlich jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen können. Dazu wenden Sie sich bitte an die nachstehenden Kontaktdaten unserer Datenschutzbeauftragten.

8.5. Bei weitergehenden Fragen zum Thema Datenschutz bzw. Erlangung einer Papierversion unserer ausführlichen Datenschutzhinweise wenden Sie sich bitte online oder schriftlich an CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG, z. Hd. Herrn Datenschutzbeauftragten Markus Rütten, Holtumsweg 26, 47652 Weeze oder an datenschutz@chefsculinar.de.

9. Schlussbestimmungen

9.1 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

9.2 Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag der Geschäftssitz von CC Software und Consulting. Dasselbe gilt, wenn der Nutzer keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder Wohnsitz hat oder der gewöhnliche Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist.

9.3 Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages nicht wirksam sein, berührt dieses die Rechtswirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Gleiches gilt im Fall einer Vertragslücke.