



SEMINARE

Für die Hotellerie und Gastronomie

Programm 2023

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie

Inn LIEF SERVICE
Für Gastronomie und Großverbraucher



WIR ERSTELLEN
IHNEN GERNE EIN
PERSÖNLICHES ANGEBOT

Rufen Sie uns an:
0211 969 36 00

MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE! MIT DEM PRAKTISCHEN METRO-LIEFERSERVICE

Komfortable Belieferung statt eigenem Einkauf: Dafür entscheiden sich immer mehr Kunden. Testen auch Sie den bequemen Lieferservice von METRO – einfach, schnell und zuverlässig. Sie bestellen, wann Sie möchten – rund um die Uhr, ganz bequem online. Wir bringen Ihnen, was Sie für Ihre Gastronomie brauchen – montags bis samstags und immer in optimaler Qualität und Frische.

Und wann immer Sie Fragen haben, steht Ihnen unser Team jederzeit für eine professionelle, individuelle Beratung zur Verfügung.

-  Professionelles Gastro-Sortiment
-  Garantierte Frische nach HACCP-Standard
-  Schnelle und zuverlässige Lieferung unseres breiten Gastro-Sortiments
-  Einfaches und komfortables Online-Bestellsystem für Gastro-Profis
-  Persönliche und telefonische Beratung

IHR LIEFERSERVICE 
Für Gastronomie und Großverbraucher

Nur für Gewerbetreibende
METRO Deutschland GmbH
Metro- Str. 8 40235 Düsseldorf



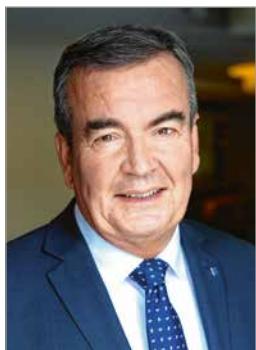
Jetzt ganz einfach
Kunde werden!

metro.de/service/lieferservice/kunde-werden
E-Mail: bestellservice@metro24.de

METRO

Herzlich willkommen bei der DEHOGA Akademie

Vorwort



Fritz Engelhardt
Vorsitzender DEHOGA
Baden-Württemberg

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

dass qualifizierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unverzichtbar sind, wird in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten besonders deutlich. Die Corona-Krise hat Lücken in die Belegschaften vieler gastgewerblicher Betriebe gerissen. Sie zu füllen, ist alles andere als einfach. Um so wichtiger sind gerade jetzt die Beschäftigten, das als „tragenden Säulen“ mit fachlicher Kompetenz, großem Engagement und hohem Verantwortungsbewusstsein dafür sorgen, dass es im Betrieb trotz allem gut weitergeht.

Erstklassige Qualifizierungsangebote für Mitarbeitende der Branche sind daher gerade jetzt doppelt wertvoll: Zum einen tragen sie dazu bei, engagierte Kräfte besser zu machen. Davon profitiert der ganze Betrieb. Zum anderen ist die Bereitschaft, in die Weiterbildung von Mitarbeitenden zu investieren, ein motivierendes Zeichen der Wertschätzung. Mit ihr kann die Bindung von Beschäftigten ans Unternehmen nachhaltig gestärkt werden. Nicht zufällig nutzen immer erfolgreiche Betriebe der Branche Weiterbildung auch als Prämie, um besonderes Engagement zu belohnen.

Mit ihrem vielseitigen, spezialisierten Schulungsangebot bietet die DEHOGA Akademie gastgewerblichen Betrieben optimale Möglichkeiten, die Chance Weiterbildung effektiv für sich und ihre Mitarbeitenden zu nutzen – und sie unterstützt Interessierte mit individueller Qualifizierungsberatung, wenn es darum geht, die bestmögliche Auswahl der Schulungen zu treffen. Die umfassende Modernisierung der GastroLernwelt in Bad Überkingen sorgt für ein hervorragendes Lernumfeld mit interaktiven Trainingsmöglichkeiten. Neu ist auch das Angebot für Teilnehmerinnen und Teilnehmer, in modern ausgestatteten Akademiezimmern im benachbarten DEHOGA Campus zu übernachten.

Der wachsende Erfolg innovativer Bildungsangebote unserer DEHOGA Akademie, bei denen Online- und Präsenz-Schulungen in Form des „Blended Learning“ kombiniert werden, ist ein gutes Zeichen. Und auch die starke Nachfrage nach dem 2022 gestarteten Junior Leadership Programm für moderne Führungskräfte macht Mut. Denn beides zeigt: Die Bereitschaft zu lernen und sich aktiv weiterzuentwickeln ist groß. Damit kann unsere Branche nur gewinnen.

PS: Einen stets aktuellen Überblick über das Bildungsprogramm der DEHOGA Akademie mit komfortablen Filter- und Sortierfunktionen finden Interessierte unter www.dehoga-akademie.de

GEMEINSAM STARK IN DIE ZUKUNFT!

GEFAKO

GEFAKO und GEDIG - gebündelte Power für die Gastronomie!

Wir sind die größte mittelständische Getränke-Fachgroßhandels-Kooperation in Süddeutschland – und somit ein starker Partner der Gastronomie. Über 200 selbstständige Getränkehändler gehören zu unserem Verbund. Jeder von uns ist ganz nah an seinen Kunden – mit einer starken, innovativen Organisation im Rücken. Das macht unseren Gastro-Service so einzigartig – über 26.000 Gastronomen im Süden sind überzeugt!



Individuell & regional

Über 200 selbstständige,
vertrauensvolle Händler



Wir sprechen Gastronomisch

Mehr als 26.000 Gastrokunden



Einfach mehr Auswahl

30.000 Artikel aus einer Hand



Mein Getränkemobil

Bestellungen so einfach wie nie
über unsere Bestell-App



www.gefako.de

Inhalt

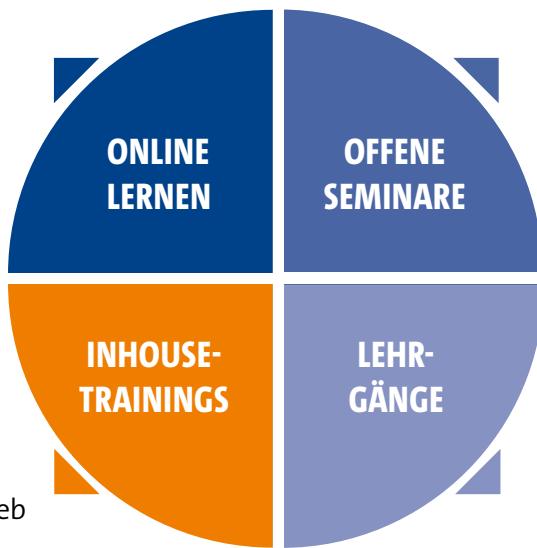
- 6** Unsere Geschäftsfelder
- 7** Darum nur die DEHOGA Akademie
- 8** Employee Development Journey: Mitarbeiter:innen finden und binden
- 10** DEHOGA Akademie-Webseite
- 11** Online-Angebote der DEHOGA Akademie
- 12** Junior Leadership Programm
- 14** GastroLernwelt und Akademiezimmer
- 16** DEHOGA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

Seminare

- 31** Unternehmensführung und Mitarbeiter:innen
 - 41** Controlling, Finanzen und Recht
 - 49** Marketing und Vertrieb
 - 61** Service und Bar
 - 69** Rezeption und Housekeeping
 - 75** Küche
 - 89** Existenzgründung
 - 93** Ausbildung
-
- 96** Alles auf einen Blick
 - 98** Seminaranmeldung

Unsere Geschäftsfelder

- DEHOGA Online-Akademie
- Digitale Seminarräume
- Live-Web-Kurse
- Digitale Inhouse-Trainings
- Online-Lernwelt



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

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

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

DEHOGA Akademie Hygienekonzept

› www.dehoga-akademie.de/hygienekonzept



Maskenpflicht



Regelmäßige Desinfektion



Sicherheitsabstand



Erhöhte Reinigungsfrequenz



Belüftung in allen Räumen



Sicherheit zuerst bei Essen und Trinken

Darum nur die DEHOGA Akademie



100% Gastronomie und Hotellerie

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



Referenten aus der Praxis

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

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



Umsetzungsidee garantiert

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

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



Original DEHOGA Akademie-Zertifikat

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



Preiswert, ohne Zusatzkosten

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

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

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

Employee Development Journey:

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

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

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

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

Mitarbeitende und Auszubildende finden

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

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

ONLINE: Starten Sie den Recruiting- Turbo mit Social Media-Marketing! [> Seite 56](#)

Ausbildung der Ausbilder [> Seite 21](#)

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

1

2

3

Führungsaufgaben zum Binden der Mitarbeiter

Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und besseres inter- kulturelles Verständnis [> Seite 32](#)

Junior Leadership Programm [> Seite 12](#)

Ideale Rahmenbedingungen für motivierte Teams gestalten [> Seite 32](#)

New Work: Stark, agil und zukunftsfähig Führen [> Seite 33](#)

Souverän Mitarbeitergespräche führen [> Seite 34](#)

Empl
Develo
Jour

Mitarbeiter:innen finden und binden

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

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

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

TIPP:

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

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

Mitarbeiter übernehmen Führungsaufgaben

- | | |
|---|------------|
| Vom Mitarbeiter zur Führungskraft | > Seite 36 |
| Persönliche Führungskompetenzen für wertebasierte Betriebsführung | > Seite 32 |
| Als Service-Leader mit System und Spaß Teams motivieren und zu mehr Umsatz führen | > Seite 62 |
| Restaurantmanagement für Führungskräfte | > Seite 67 |
| Management im Housekeeping | > Seite 72 |

Spezielle Angebote

- | | |
|--|---------------|
| ONLINE: Auszubildender sein: Das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung | > Seite 95 |
| Prüfungsvorbereitungskurse für Auszubildende: alle Berufe | > Seite 95 |
| Spezielle Trainings in Küche, Service & Co. | > Seite 94-95 |

oyee
pment
rney

4

5

6

Fachpraktische Trainings zur Entwicklung

- | | |
|---|---------------|
| Die spannende Welt der veganen Küche – mit Genuss und ohne Verzicht | > ab Seite 81 |
| Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service | > ab Seite 65 |
| Praxis-Workshop – Zimmerreinigung | > ab Seite 71 |
| Über 50 weitere fachpraktische Trainings | |

> www.dehoga-akademie.de



Persönlicher Bereich „Meine Akademie“

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

Exklusive Angebote für registrierte Kunden

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

Übersichtliche Postbox

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

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

Buchungen und Kalender

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

Downloads

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

Meine Gutscheine

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

Let's learn digital



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

Live-Web-Kurse (Webinare)

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

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

Digitale-Seminarräume

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

In über **230 Online-Kursen**, weiteren Veranstaltungen im digitalen Seminarraum und Videotutorials wurde die digitale Bildung von der DEHOGA Akademie mit über **20.000 Teilnehmenden** sehr erfolgreich angeboten.

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

Live-Streams

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

Blended Angebote

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

Videotutorials

Kurze und wertvolle Videosequenzen zum schnellen und unkomplizierten Lernen in speziellen Themen. Schönes Beispiel:

► www.dehoga-akademie.de/kreativ-techniken

Online Angebote sind im Seminarprogramm mit dem Symbol ➤ gekennzeichnet. Auf der Webseite können Sie noch einfacher unter „Format“ nach „eLearning“ filtern.

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



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

Junior Leadership Programm

Führung geschieht nicht einfach – gute Führung muss gelernt werden

Für wen ist das Junior Leadership Programm geeignet?

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

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

Was erwartet Sie?

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

Wo und wie wird das Junior Leadership Programm durchgeführt?

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



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

Unsere Experten für Sie im Junior Leadership Programm:



In fünf Einheiten zum Junior Leader

1. Einheit

Die eigene Führungspersönlichkeit herausarbeiten

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

2. Einheit

Persönliche Führung und Kommunikation

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



3. Einheit

Rhetorik und Durchsetzungsvermögen

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

4. Einheit

Recht und individuelle Mitarbeitergespräche

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

5. Einheit

Entwicklung und Talentförderung

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

Joachim Schönborn
stv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA BW,
Experte in Arbeitsrecht

Melanie Vöhringer
Trainerin & Coach, Expertin in Persönlichkeitsentwicklung und LIFO-Spezialistin

Maximilian Dinkelaker
DEHOGA Berater, Experte in Resilienz und Burnout Prävention

Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer
Projektmanager
Qualifizierungsberatung

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

GastroLernwelt in Bad Überkingen

Seminarerlebnis mit Wohlfühlcharakter: die neue GastroLernwelt

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

Wir haben

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

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



Eine optimale Lernumgebung

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

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

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

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

Akademiezimmer

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

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

Die Akademiezimmer im modernen Design und bester technischer Ausstattung:

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

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



FachBriefe als Nachweis hochqualifizierter Weiterbildung

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

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

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

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

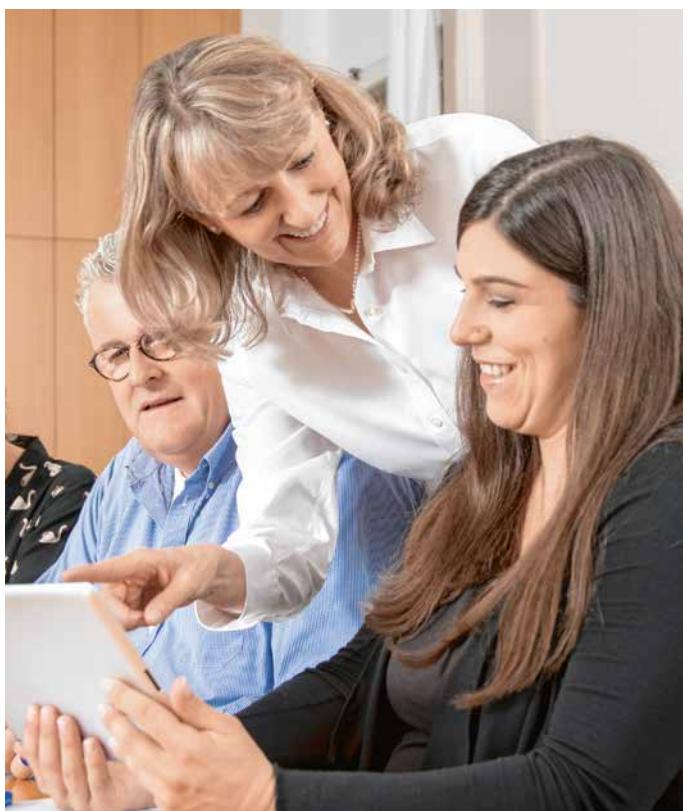
Dadurch gibt es professionelle Weiterbildungen besonders günstig: Mit dem 5er-Gutscheinpaket sparen Sie beispielsweise 120 Euro. Das entspricht fast einem Seminartag.

Gutscheinsystem siehe > Seite 19.

Zusätzlich zur Teilnahmebescheinigung können Sie die FachBrief-Qualifikation auf den Gebieten Führung, Marketing und Finanzen mit einer speziellen Prüfung abschließen. Als Nachweis für die erfolgreiche Teilnahme und Ihre besondere Befähigung erhalten Sie dann ein hochwertiges Zertifikat sowie ein Zeugnis, das Ihren persönlichen Lebenslauf aufwertet. Bestandene FachBrief-Prüfungen zählen für den DEHOGA UnternehmerBrief (> Seite 18).

Prüfungstermine sind der 30. März 2023 und der 10. Oktober 2023.

Ihre Investition pro FachBrief-Prüfung beträgt 115 Euro zzgl. Mwst.



FACHBRIEF FÜHRUNG

› Seite 32

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

FACHBRIEF FINANZEN

› Seite 43

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

FACHBRIEF ONLINE-MARKETING

› Seite 50

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

FACHBRIEF SERVICE

› Seite 65

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

FACHBRIEF WEIN

› Seite 63

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

FACHBRIEF REZEPTION

› Seite 70

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

FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE › Seite 76

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

FACHBRIEF PÂTISSIER

› Seite 77

Sie starten mit hochwertig zubereiteten Dessertklassikern und phantasievollen Neuschöpfungen – spektakulär inszeniert. Beim nächsten Schritt zum FachBrief Pâtissier zaubern Sie kreativ und rationell einzigartige süße Markenzeichen: Fours, Gâteaux und Tartes. Den Abschluss am 5. Kurstag bildet die Eigenproduktion faszinierender Dekorelemente als EyeCatcher für Dessertteller und Buffets.



» Die FachBrief-Seminare vermitteln wertvolle Anregungen für Verbesserungen im Detail. Besonders lehrreich sind die Rollenspiele. Der Einstieg in die Umsetzung sind kurze tägliche Powerbriefings im Team, damit alle den gleichen Wissensstand haben – auch Aushilfen. Der Nutzen für den Betrieb: Wir machen einen guten ersten Eindruck, haben die Organisation im Griff. Die Verantwortung ist klar geregt, Checklisten definieren Arbeitsabläufe. Wir alle sind mit wachen Augen zum Wohl der Gäste unterwegs. Das zahlt sich auch beim Trinkgeld aus, was sehr motivierend ist.

DEHOGA UnternehmerBrief – wertvolle Anerkennung Ihrer Kompetenz

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

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

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

- 5 Tage Führung**
- 5 Tage Online-Marketing**
- 5 Tage Finanzen**

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

- ⌚ Kalkulationsvorlagen
- ⌚ Dokumente
- ⌚ Muster
- ⌚ Beispiele

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

Ideal kombinierbar mit dem  Gutscheinpaket.

Die ganztägige Prüfung endet mit einem außergewöhnlichen gastronomischem Abend. Dabei werden die DEHOGA UnternehmerBriefe in einem festlichen Rahmen überreicht.

Der DEHOGA-UnternehmerBrief besteht aus:

- | | |
|------------------------------|------------|
| ⌚ FachBrief Führung | > Seite 32 |
| ⌚ FachBrief Online-Marketing | > Seite 50 |
| ⌚ FachBrief Finanzen | > Seite 43 |

Prüfungstermine:

- 30. März 2023**
10. Oktober 2023

Ihre Investition:

Prüfung inkl. gastronomisches Rahmenprogramm: 395 Euro zzgl. Mwst.

Besonders günstige Seminare durch hohe Mengenrabatte

Statt 190 Euro zahlen Sie als DEHOGA-Mitglied pro Seminartag nur 141 Euro – also 49 Euro weniger. Ihr Beitrag dazu: Sie kaufen auf einen Schlag 30 Gutscheine und buchen damit innerhalb von 2 Jahren 30 Seminare. Im Vergleich zum Einzelpreis sparen Sie dadurch 1470 Euro. Bereits das kleinste Paket mit 5 Gutscheinen lohnt sich. Je mehr Gutscheine Sie kaufen, desto günstiger wird jeder einzelne Seminartag. Das einzigartige Gutscheinsystem der DEHOGA Akademie macht die Buchung von Seminaren und FachBriefen noch einfacher, schneller und transparenter: Ihren aktuellen Gutscheinstand haben Sie per Online-Zugriff im Blick.

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

Ihre Vorteile auf einen Blick:

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

Gutschein-paket	Preise Mitglieder	Preise Nicht-mitglieder	Einsparung zum Einzelkauf Mitglieder
5	830 €	1245 €	120 €
10	1590 €	2385 €	310 €
15	2340 €	3510 €	510 €
20	2 950 €	4 425 €	850 €

Die dargestellten Preise enthalten eine 25 %-ESF-Förderung. Näheres hierzu finden Sie auf www.dehoga-akademie.de unter „ESF-Förderung“ oder auf Anfrage. Für größere Gutscheinpakete treten Sie bitte direkt in Kontakt mit uns. Alle Preise zuzüglich MwSt.

So einfach funktioniert das Gutscheinsystem der DEHOGA Akademie:

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

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



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Jasmin Röhm
Direktionsassistentin
Hotel Krone, Tübingen

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

Vorbereitungslehrgänge

Ausbildung zum Küchenmeister

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

UNSER VORBEREITUNGSKURS ZUM KÜCHENMEISTER SETZT SICH AUS ZWEI MODULEN ZUSAMMEN:

MODUL I

Inhalte:

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

Zeitraum: 6.9. - 24.10.2023

MODUL II

Inhalte:

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

Zeitraum: 15.2. - 5.4.2024



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

Die DEHOGA Akademie aus der Branche für die Branche:

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

Ausbildung der Ausbilder

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

Inhalte:

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

Termin:

19.-30.6.2023 (Präsenzseminar)
20.11.-1.12.2023 (Präsenzseminar)

25-50%
Förderung möglich

NEU! IM „BLENDED LEARNING“-FORMAT:

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

Termin:

6.2.-2.3.2023

Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung

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

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

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

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

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

25-50%
Förderung möglich

Zeitraum: 6.9.-27.10.2023

Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer

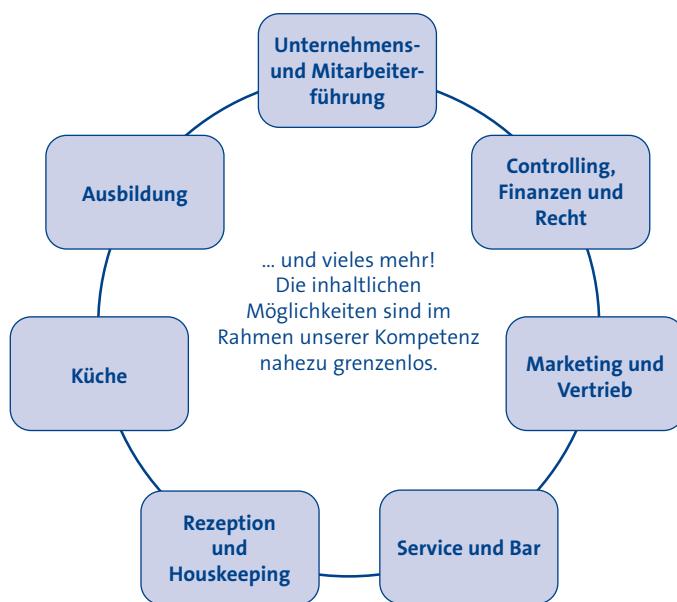
Projektmanager Qualifizierungsberatung
E-Mail: dannheimer@dehogabw.de
Tel.: 07331 932500
Internet: www.dehoga-akademie.de



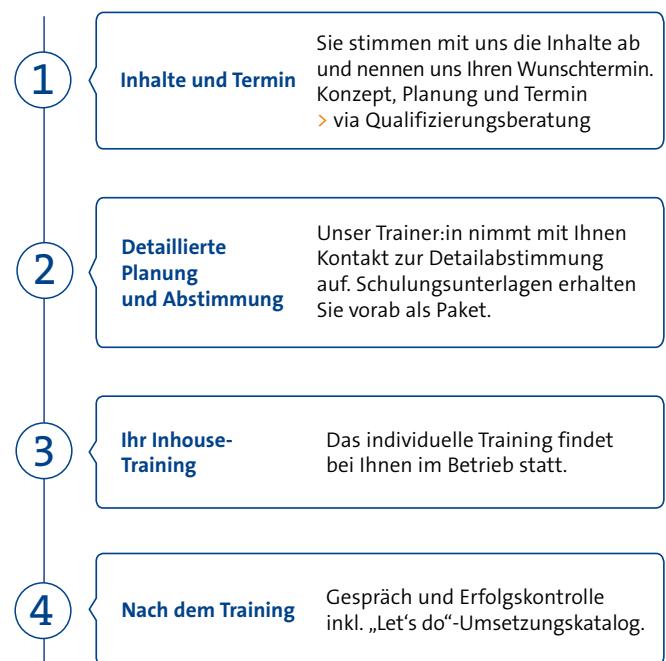
Inhouse-Trainings – wir kommen in Ihren Betrieb

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

Themenwelt



In vier Schritten zum erfolgreichen Inhouse-Training



Qualifizierungsberatung der DEHOGA Akademie



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

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

Für Unternehmen

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

Für Arbeitnehmer:innen

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

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

Für den direkten Kontakt:

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



Seminarkalender 2023

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Unternehmensführung und Mitarbeiter:innen (S. 31 bis 39)													
FACHBRIEF FÜHRUNG													
1. Persönliche Führungskompetenzen für wertebasierte Betriebsführung			6.-7.	17.-18.					11.-12.				32
2. Ideale Rahmenbedingungen für motivierte Teams gestalten			8.						13.				32
3. Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und besseres interkulturelles Verständnis			9.-10.						14.-15.				32
4. New Work: Stark, agil und zukunftsfähig Führen			13.							23.			33
5. Female Power: Die Stärken femininer Führung			14.-15.							24.-25.			33
6. Interkulturelle Sozialkompetenz mit asiatischen Gästen und Mitarbeitern					4.								33
7. NEU! Willkommen in der Zukunft Ihres Betriebes!			28.-01.	+ 20.						11.-12.		+ 6.	34
8. Souverän Mitarbeitergespräche führen					9.-10.							6.-7.	34
9. Professionell in der Reklamation				17.	2.						6.		34
10. NEU! Andere Länder, andere Sitten?			28.						26.				35
11. NEU! Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung			15.										35
12. Resilienztraining: Besiegen Sie Stress und beugen Sie vor					2.-3.				25.-26.				36
13. Vom Mitarbeiter zur Führungskraft			20.		8.					17.			36
14. NEU! Klug kommunizieren – Auseinandersetzungen erfolgreich bewältigen			6.	19.	22.				25.				37
15. Gewinnende Rhetorik und Körpersprache			14.-15.								7.-8.		37
16. ONLINE: Selbstorganisation und Zeitmanagement				24.-25.						18.-19.			38
17. ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen			14.		3.								38
18. ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen			13.		8.								39
19. WIR GASTFREUNDE: Konfliktmanagement für Ausbilder:innen				24.									39
20. ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Wie Sie Nachwuchs fordern und fördern			13.		2.								39
Controlling, Finanzen und Recht (S. 41 bis 47)													
FACHBRIEF FINANZEN													
1. Revenue-Management Basics			21.						18.+ 20.				42
2. Revenue-Management Advanced				18.-19.					25., 27. + 28.				42
3. Logis-Controlling richtig aufbauen			22.-23.							23.			42
4. Kostenmanagement: Den Gewinn steigern			20.-21.						25.-26.				43
5. Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt			22.	15.	3.-4.				27.				43
6. Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen			23.-24.						28.-29				43
7. Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe				4.-5.						16.			44
8. Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe			28.-29.							9.			44
9. 101 Ideen zum sofortigen Kostensparen			28.							17.			45
10. ONLINE: Sinnvolle Zimmerpreise festlegen			27.										45
11. NEU! Wirtschaftlichkeit in der Küche					2.					10.			45
12. ONLINE: Yield-Management: Grundlagen für die klein- & mittelständische Hotellerie				3.						9.			46
13. ONLINE: Speisekarten-Analyse und Angebotsentwicklung			15.						13.				46

 Baden-Württemberg Saarland Online

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Controlling, Finanzen und Recht (S. 41 bis 47)													
14. ONLINE: Steigerung der Wertschöpfung für die Gastronomie in BW		27.							19.				47
15. ONLINE: Steigerung der Wertschöpfung für die Hotellerie			13.						26.				47
Marketing und Vertrieb (S. 49 bis 59)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. FACHBRIEF ONLINE-MARKETING Online-Marketing für Gastgeber: Vom Konzept zum Storytelling!			13.						18.				50
2. Die perfekte Webseite und das Google-Universum			14.						19.				50
3. So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo!	6.-7.	15.							20.				50
4. Professionell werben auf Facebook und Instagram		16.							21.				51
5. Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing		17.		2.-3.				22.					51
6. Professioneller Verkauf in der Hotellerie				22., 23. + 24.					16.-17.				52
7. Online-Vertrieb in der Hotellerie			24.-25.										52
8. Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke			24.-25.							20.-21.			53
9. Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey			26.-27.							22.-23.			53
10. ONLINE: Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen		28. + 1.							16. + 17.				53
11. Revenue-Management Basics		21.						18. + 20.					54
12. Revenue-Management Advanced			18.-19.						25., 27. + 28.				54
13. NEU! ONLINE: Das clevere Website-Konzept				9.					23.				55
14. NEU! ONLINE: Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen				9.					23.				55
15. NEU! ONLINE: Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien				10.					24.				55
16. NEU! ONLINE: So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!	8.												56
17. NEU! ONLINE: Texte für Ihre Webseite wie Profis schreiben				10.					24.				56
18. NEU! ONLINE: Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing!	13.												56
19. NEU! ONLINE: Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn	30.												57
20. NEU! ONLINE: Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads	14.								6.				57
21. ONLINE: Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber	27.												58
22. ONLINE: Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram-Videos		21.											58
23. ONLINE: Kompass zum digitalen Wandel im Betrieb		6.							25.				59
24. ONLINE: Außer-Haus-Geschäft: So gelingt die richtige Kommunikation			3.										59
25. ONLINE: So starten Gastgeber den Instagram-Turbo	28.							25.					59
Service und Bar (S. 61 bis 67)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. Der Wein-Profi					15.								62
2. Als Service-Leader mit System und Spaß Teams motivieren und zu mehr Umsatz führen			13.-14.										62
3. FACHBRIEF WEIN Grundseminar Wein: Für Betriebe und Mitarbeiter mit Ambitionen				24.-25.					11.-12.				63
4. Fachseminar Wein: Erfolgreiche Angebote entwickeln				26.					13.				63
5. Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen				27.-28					14.-15.				63
6. NEU! Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen				11.									64
7. Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen				2.-3.						6.-7.			64

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
Service und Bar (S. 61 bis 67)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
8. Barkultur: Der Barkeeper als kommunikative Persönlichkeit					4.-5.						8.-9.		64
9. Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen				17.							6.		65
FACHBRIEF SERVICE 10. Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß				18.-19.							7.-8.		65
11. Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service				20.-21.							9.-10.		65
12. Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren, Flambieren					9.								66
13. Restaurantmanagement für Führungskräfte		27.			15.			18.					67
14. Basis-Workshop: Qualifizierte Servicekraft									23.-25.				67
15. ONLINE: Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste			14.										67
Rezeption und Housekeeping (S. 69 bis 73)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck			27.		15.				9.				70
FACHBRIEF REZEPTION 2. Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren			28.-29.						10.-11.				70
3. Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen			30.-31.						12.-13.				70
4. NEU! Praxis-Workshop – Zimmerreinigung			21.					12.					71
5. NEU! Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping				19.				20.					71
6. Controlling im Housekeeping				18.				19.					72
7. Management im Housekeeping				17.				18.					72
8. Theorie – Kernkompetenzen im Housekeeping			20.					11.					73
9. ONLINE: Hygiene im Fokus fürs Housekeeping			8.						10.				73
Küche (S. 75 bis 87)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE 1. Optimierte und erweiterte Angebote für zufriedene Gäste									16.-17.				76
2. Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie									18.-19.				76
3. Attraktivere Essensausgabe mit motiviertem Team									20.				76
FACHBRIEF PATISSIER 4. Köstliches Dessertangebot spektakulär inszenieren				24.-25.					16.-17.				77
5. Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes				26.-27					18.-19.				77
6. Einzigartige EyeCatcher für Dessertteller und Buffets				28.					20.				77
7. NEU! Ihre Küche effizient und modern strukturiert					10.			20.					78
8. Meat Masters – Edelfleisch aus aller Welt			1.										78
9. Gesunde Snacks und Bowls			27.						9.				78
10. NEU! Bioregionale Küche – trendig präsentiert				4.					7.				79
11. Saucen und Dips für das gewisse Etwas			21.										79
12. NEU! Wirtschaftlichkeit in der Küche				2.					10.				80
13. Fit für Fisch und Krustentier			8.										80
14. Frühstücksbuffet neu inszeniert			15.					25.					81
15. Vegetarische Küche – Kostbarkeiten aus dem Garten Eden			7.					19.					81
16. Die spannende Welt der veganen Küche – mit Genuss und ohne Verzicht			6.					18.					81
17. Vorspeisen – der neue Ertragsbringer		28.											82
18. Salate: Frische Ideen für leichte, gesunde Küche			20.										82
19. NEU! Die Essenz der Ayurvedischen Küche				13.-14.						21.-22.			83
20. NEU! Levante Küche – die kreative, frische Küche des östlichen Mittelmeers								26.-27.					83
21. NEU! Fit und modern mit Power-Brainfood				18.-19.					23.-24.				83

 Baden-Württemberg Saarland Online

	Januar	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Seite
Küche (S. 75 bis 87)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
22. Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie			28.-29.							10.-11.			84
23. Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie										25.			84
24. Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht					23.								84
25. Gebäck, Brot und Brötchen aus dem eigenen Ofen					8.					4.			85
26. ONLINE: Hygiene in der Küche				17.									85
27. Kräuter- und Gewürzmischungen selbst erstellen können										20.			86
28. Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller			22.					21.					86
29. Sous-Vide: Erstklassige Qualität ohne Stress					22.					5.			87
30. Nachhaltigkeit in der Küche – dem Wettbewerb immer einen Schritt voraus					3.					6.			87
Existenzgründung (S. 89)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. DEHOGA Gründungs-Orientierungstag		6.	8.	19.	23.		3.	7.	19.	10.	15.	19.	91
2. ONLINE: Gründungs-MeetUp			23.	16.	18.	16.	13.	10.	1.	6.	4.	23.	12.
Auszubildende (S. 93)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. Prüfung Europaqualifikation					10.						15.		94
2. Azubi-Prüfungen: Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen			23.		25.								94
3. Azubi-Prüfungen: Gastorientierte Kommunikation im Restaurant			27.		22.								94
4. Azubi-Prüfungen: Fachlich perfektes Servicetraining			31.										94
5. Azubi-Prüfungen: Professionell an der Rezeption			29.		23.								94
6. Azubi-Prüfungen: Prüfungs menü sicher & perfekt kochen			24.		24.								94
7. ONLINE: Azubi-Prüfungen: In Theorie perfekt vorbereitet				30.									95
8. Reklamationstraining für Auszubildende					18.-19.								
9. Verkauf im Restaurant für Auszubildende					27.								95
10. Englisch für Auszubildende					22.					19.			95
11. Bar-Life für Auszubildende							19.+20.			20.			95
12. Küchen-Mathematik für Auszubildende						24.				5.			95
13. ONLINE: Auszubildender sein: das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung						29.							95
14. Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende						30.				11..+12.			95
15. ONLINE: Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann							3.						95
16. ONLINE: Azubi-Prüfungsvorbereitung Restaurantfachfrau/-mann							4.						95
17. ONLINE: Azubi-Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin							3.						95
18. ONLINE: Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachmann/-frau für Systemgastronomie							4.						95
Vorbereitungslehrgänge (S. 20-21)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
1. Ausbildung zum Küchenmeister									6. ----- 24.				20
2. Ausbildung der Ausbilder				6. ----- 2.				19.-30.			20. ----- 1.		21
3. Vorbereitungskurs auf die externe Abschlussprüfung									6. ----- 27.				21

Große Preisvorteile durch Landeszuschuss aus ESF-Mitteln

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

Die Ersparnis beträgt im Regelfall 25 %, vom 55. Lebensjahr an sogar 50 % der üblichen Kursgebühren.

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

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

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

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



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Die im Programm und der Preisübersicht aufgeführten Kursgebühren enthalten eine 25 %-Förderung. Voraussetzung ist das Erfüllen der ESF-Voraussetzungen. Bei Teilnehmenden ab 55 Jahren reduziert sich der Seminarpreis weiter.

Preisbeispiel Standard

Beispielrechnung 1-Tagesseminar 190 Euro, DEHOGA-Mitglied und 25% Förderung:

Reguläre Seminargebühren	407,14 €
- DEHOGA-Mitgliedernachlass	153,81 €
= Kursgebühr, netto	255,33 €
- ESF-Zuschuss (25 %)	63,33 €
= Eigenanteil, netto	190,00 €
+ Mwst. (7 % aus Kursgebühr)	17,73 €
Rechnungsbetrag	207,73 €

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

Reguläre Seminargebühren	407,14 €
- DEHOGA-Mitgliedernachlass	153,81 €
= Kursgebühr, netto	253,33 €
- ESF-Zuschuss (50%)	126,67 €
= Eigenanteil, netto	126,67 €
+ Mwst. (7 % aus Kursgebühr)	17,73 €
Rechnungsbetrag	144,40 €

Im Seminarprogramm wird hierfür der vergünstigte Eigenanteil von 190 Euro ausgewiesen. Im Seminar müssen die notwendigen persönlichen Daten bestätigt werden.

Zum Nulltarif – wertvoller Rat zu existenziellen Themen

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



Wir Gastfreunde

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

Mehr zu den Workshops auf > Seite 38/39.



Gründungs-Orientierungstage

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

Weitere Informationen auf > Seite 91.



Rechtsseminare

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

Weitere Informationen auf > Seite 44.



Die Führung eines gastgewerblichen Betriebs gestaltet sich immer komplexer. In praxisgerechten Seminaren greifen wir für Sie die wichtigsten Themen heraus, unterstützen Sie in Ihren Führungsanforderungen und bereiten Sie auf die nächsten Schritte vor.

UNTERNEHMENSFÜHRUNG UND MITARBEITER:INNEN

FACHBRIEF FÜHRUNG

- 32 Persönliche Führungskompetenzen für wertebasierte Betriebsführung
- 32 Ideale Rahmenbedingungen für motivierte Teams gestalten
- 32 Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und besseres interkulturelles Verständnis
- 33 New Work: Stark, agil und zukunftsfähig Führen
- 33 Female Power: Die Stärken femininer Führung
- 33 Interkulturelle Sozialkompetenz mit asiatischen Gästen und Mitarbeitern
- NEU!** 34 Willkommen in der Zukunft Ihres Betriebes!
- NEU!** 34 Souverän Mitarbeitergespräche führen
- NEU!** 34 Professionell in der Reklamation
- NEU!** 35 Andere Länder, andere Sitten?
- NEU!** 35 Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
- 36 Resilienztraining: Besiegen Sie Stress und beugen Sie vor
- 36 Vom Mitarbeiter zur Führungskraft
- NEU!** 37 Klug kommunizieren – Auseinandersetzungen erfolgreich bewältigen
- 37 Gewinnende Rhetorik und Körpersprache
- 38 **ONLINE:** Selbstorganisation und Zeitmanagement
- 38 **ONLINE:** WIR GASTFREUNDE: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen
- 39 **ONLINE:** WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen
- 39 WIR GASTFREUNDE: Konfliktmanagement für Ausbilder:innen
- 39 **ONLINE:** WIR GASTFREUNDE: Wie Sie Nachwuchs fordern und fördern

FACHBRIEF FÜHRUNG

GESAMTEN FACHBRIEF

6. - 10. März = BW-23-2000-01
11. - 15. Sept. = BW-23-2000-101

IM PAKET BUCHEN



Persönliche Führungskompetenzen für wertebasierte Betriebsführung

Freiräume im Betriebsalltag durch respektvolles Delegieren

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
6. - 7. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Andrea Maria Aichinger	365,- Euro Mitglieder	BW-23-01
17. - 18. April	09:00 - 17:00 Uhr	Saarbrücken	Andrea Maria Aichinger	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	SL-23-03
11. - 12. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Andrea Maria Aichinger		BW-23-101

Ideale Rahmenbedingungen für motivierte Teams gestalten

Wie Sie Potentiale entfalten und ein fruchtbare Arbeitsklima schaffen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
8. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Andrea Maria Aichinger	190,- Euro Mitglieder	BW-23-02
13. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Andrea Maria Aichinger	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-102

Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und besseres interkulturelles Verständnis

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

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
9. - 10. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Andrea Maria Aichinger	365,- Euro Mitglieder	BW-23-03
14. - 15. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Andrea Maria Aichinger	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-103



New Work: Stark, agil und zukunftsfähig Führen



Mit flexiblem und angepasstem Mindset in der Gastronomie und Hotellerie durchstarten

Seminar-Ziel:

Unsere Teams haben mittlerweile andere Ansprüche und andere Wünsche an ihren Arbeitsplatz und den Arbeitgeber. Und zwar sehr viel anders als wir es bisher erfahren haben oder uns vorstellen können. Deshalb lernen wir die Bedeutung von New Work und agilem Arbeiten und können dadurch die Betriebe zukunftsfähig machen. Wir untersuchen, wie man mit verändertem Mindset der Führungsrolle im Alltag gerecht wird und Mitarbeiter:innen langfristig neue Chancen bietet. Wir lernen, wie man ein Unternehmen der veränderten Umwelt anpasst, neue Mechanismen installieren kann und step by step neue Wege geht. So schaffen Sie Wettbewerbsvorteile, können wirtschaftlicher arbeiten und sind attraktiver am Markt.

Seminar-Inhalte:

- Was ist New Work und agiles Arbeiten?
- Warum wird mein Betrieb dadurch zukunftsfähig und warum binde ich mein Personal langfristig?
- Der Mensch im Mittelpunkt: Abteilungsübergreifendes und selbständiges Arbeiten trainieren und akzeptieren
- Mindset update – warum neues Denken und Handeln so schwer ist
- Wie passe ich die Organisation und Systeme der veränderten Umwelt an?
- Übungen im Workshop-Format, damit die Umsetzung klappt

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
13. Februar
23. Oktober

Dauer:
09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Stuttgart

Referentin:
Andrea Grudda
Andrea Grudda

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-04
BW-23-104

Female Power: Die Stärken femininer Führung



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

Seminar-Ziel:

Einen Betrieb zeitgemäß zu führen fällt Frauen oft leichter – wenn sie ihre Stärken erkennen. In diesem Workshop erlernen Sie durch Austausch und praktische Übungen Ihre Fähigkeiten ins rechte Licht zu rücken, Netzwerke aufzubauen und auf Ihre Leistung aufmerksam zu machen. Sie verstehen Ihre Wünsche und Ideen auf den Punkt zu bringen, Ihr Interesse durchzusetzen und Ihre beruflichen Ziele zu erreichen. Sie entwickeln zudem ein Bewusstsein für patriarchal geprägte Hierarchien und die unterschiedlichen Verhaltensweisen der Geschlechter. Durch dieses Know how schätzen Sie zukünftig die Risiken und Chancen besser ein und gehen karrierefördernd damit um. Sie entwickeln Ihren eigenen zeitgemäßen Führungsstil, der in unserer komplexen Welt agiles Arbeiten und mutige Schritte verlangt. Die Stärkung und Authentizität Ihrer Führungsposition nutzen Sie zur erfolgreichen Mitarbeiterbindung und –föhrung.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
14.-15. Februar
24.-25. Oktober

Dauer:
09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Stuttgart

Referentin:
Andrea Grudda
Andrea Grudda

Gebühren zzgl. Mwst.:
525,- Euro Mitglieder
810,- Euro Standard
oder 3 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-05
BW-23-105

Interkulturelle Sozialkompetenz mit asiatischen Gästen und Mitarbeitern



Die hohe Kunst asiatische Gäste zu betreuen. Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihren asiatischen Mitarbeitern

Seminar-Ziel:

In diesem Seminar lernen Sie Sozialkompetenzen im Umgang mit Ihren asiatischen Gästen und Mitarbeitern kennen. Wir helfen Ihnen, Ihre asiatischen Gäste besser zu verstehen, zu betreuen und deren Erwartungen zu erfüllen. So können Sie professionellen Service anbieten – ohne Missverständnisse. Außerdem verstehen Sie nach dem Seminar die Zusammenarbeit und Kommunikation mit Ihren Mitarbeitern und Kolleg:innen aus Asien zu optimieren. Sie stärken Ihr Team, Ihre Mitarbeiterbindung sowie Ihre Gästekompetenz und sind für Ihre asiatischen Besucher bestens gewappnet. China ist ein Schwerpunktthema dieses Seminars.

Seminar-Inhalte:

- Interkulturelle Sozialkompetenz
- Erwartungen asiatischer Gäste (Schwerpunkt China)
- Etikette und Kommunikation mit asiatischen Gästen
- Tipps für Mitarbeiter an der Rezeption und im Restaurant
- Umgang mit Mitarbeitern und Kolleg:innen aus Asien

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
4. Mai

Dauer:
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Heidelberg

Referentin:
Andrea Thürmer Leung

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-15

NEU! Willkommen in der Zukunft Ihres Betriebes!



Ihre Zukunft lösungsorientiert gestalten – mit Innovationsfreude ohne Innovationsdruck!

Seminar-Ziel:

Nach diesem sehr interaktiven zweitägigen Zukunftsworkshop als Trendlabor, mit viel strategischen Überlegungen und sinnvollen Weichenstellungen, schaffen Sie die langfristige Basis zur Zukunftsfähigkeit und zur Existenzsicherung. Gemeinsam erarbeiten Sie praxisrelevante Trends aus Gesellschaft, Politik, Ökonomie, Ökologie und der Branche, um für das eigene Unternehmen die richtigen Schlüsse zu ziehen. „Geh mit der Zeit, sonst gehst du mit der Zeit“ – unter diesem Motto erarbeiten Sie Ihren individuellen Plan für die nächsten Jahre. In einer zusätzlichen Online-Einheit nach dem Workshop reflektieren und justieren Sie vorwärtsgerichtet.

Seminar-Inhalte:

- Mein Status Quo (aktuelles Leistungsportfolio)
- Überblick der aktuellen Trends & Praxisrelevanz für mich (Meine Inspiration)
- Veränderungsbedarf/-notwendigkeit bei mir (Trendportfolio)
- Innovationen bei mir (Mein wünschenswertes Zukunftsbild) und Lösungsorientierung live (Meine Handlungsoptionen)

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:
28. Februar - 1. März	09:00 - 17:00 Uhr
+ 20. März	15:00 - 17:00 Uhr
11. - 12. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr
+ 6. November	15:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
► Online

Referent:
Mark Durst

Gebühren zzgl. Mwst.:
525,- Euro Mitglieder
810,- Euro Standard oder 3 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-06

BW-23-106

Souverän Mitarbeitergespräche führen



Erfolgreiche Gesprächsführung mit praktischen Übungen und Fallarbeit

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:
9. - 10. Mai	09:00 - 17:00 Uhr
6. - 7. November	09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Markus Dörr

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-08

BW-23-108

Professionell in der Reklamation



Lösungsansätze für eine positive Beschwerdearbeit

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:
17. April	09:00 - 17:00 Uhr
2. Mai	09:00 - 17:00 Uhr
6. November	09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Freiburg
Saarbrücken
Bad Überkingen

Referent:
Jürgen Stadelmann
Jürgen Stadelmann

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-12

SL-23-04

BW-23-112

NEU! Andere Länder, andere Sitten?

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

Seminar-Ziel:

Nach diesem Seminar verstehen Sie, warum sich manche Mitarbeiter aus anderen Ländern und Kulturen anders verhalten. Sie lernen Mechanismen, um besser mit ihren Besonderheiten umzugehen, ihre Verhaltensweise, Ziele und Erwartungen zu verstehen und sie durch gezielte Förderung langfristig an Ihr Unternehmen zu binden. Auch Gäste aus anderen Kulturen können Sie schnell begeistern, indem Sie Verständnis für ihre Wünsche und ihr Auftreten haben.

Mit Live-Schaltung zu Personen aus den nordafrikanischen und orientalischen Kulturreihen über deren Erfahrungen und zum direkten Austausch.

Termine:
28. Februar
26. September

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referentin:
Renate Stolle
Renate Stolle

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-14
BW-23-114

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

NEU!

Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung



Instrumente für effektives und kundenorientiertes QM kennenlernen und anwenden

Seminar-Ziel:

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

Termine:
15. Februar

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen

Referent:
Michael Galert

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-16

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Kaffeegenuss

MIT INDIVIDUELLEN SERVICE-KONZEPTEN

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



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

WIR SORGEN NACHHALTIG
FÜR GENUSS

The advertisement features a dark wooden surface with various coffee and tea items. In the center is a white cup filled with coffee and latte art. To its left is a small bowl of walnuts. To the right is a glass cup of tea. Further right is a small bowl of dried fruit. The Seeberger Professional logo is in the top right corner, and a small text box in the bottom right corner reads "FAMILIEN RÖSTEREI 1844".

Resilienztraining: Besiegen Sie Stress und beugen Sie vor

Erfolgsstrategien, um herausfordernde Alltagssituationen sicher zu meistern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
2.-3. Mai
25.-26. September

Dauer:
09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Stuttgart

Referent:
Maximilian Dinkelaker
Maximilian Dinkelaker

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-07
BW-23-107

Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

Das Rüstzeug für den erfolgreichen Aufstieg im eigenen Team



Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
20. März
8. Mai
17. Oktober

Dauer:
09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Stuttgart
Bad Überkingen
Freiburg

Referent:
Markus Dörr
Markus Dörr
Markus Dörr

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-13
BW-23-113
BW-23-213



NEU!

Klug kommunizieren – Auseinandersetzungen erfolgreich bewältigen

Die Relevanz von Konfliktgesprächen im Führungsprozess

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
6. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Sabine Krösche	190,- Euro Mitglieder	BW-23-09
19. April	09:00 - 17:00 Uhr	Saarbrücken	Sabine Krösche	295,- Euro Standard	SL-23-05
22. Mai	09:00 - 17:00 Uhr	Freiburg	Sabine Krösche	oder 1 Gutschein	BW-23-109
25. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Sabine Krösche		BW-23-209

Gewinnende Rhetorik und Körpersprache

Überzeugend, zielsicher und schlagfertig kommunizieren

Seminar-Ziel:

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

Werden Sie der Gastgeber, den man immer wieder gerne besucht und die Führungskraft, der man gerne folgt!

Ein Seminar mit Workshop-Charakter und vielen praktischen Übungen.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
14.-15. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Oliver Zigann	365,- Euro Mitglieder	BW-23-10
7.-8. November	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Oliver Zigann	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-110

SICHERHEIT AUS LEIDENSAFT

PREMIUM-PARTNER
DEHOGA Baden-Württemberg

SCHON GECHECKT?

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



10 % Spargarantie



Beratung vor Ort oder online,
je nach Bedarf des Kunden



Maßgeschneiderte
Lösungen



Top-Konditionen

RVM

RVM Versicherungsmakler GmbH | Arbachtalstr. 22 | 72800 Eningen u. A. | Ihr Ansprechpartner: Sven Dünisch
dehogabw@rvm.de | Tel. 07121 923-1664 | www.rvm.de/verbaende/dehoga-baden-wuerttemberg



www.dehoga-akademie.de



@DEHOGA Akademie



@dehoga_akademie

▶ ONLINE: Selbstorganisation und Zeitmanagement

Die Basis für mehr Effizienz mit sinnvoller Tagesstruktur

Seminar-Ziel:

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

Termine:
24. - 25. April
18. - 19. Oktober

Dauer:
14:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 12:00 Uhr

Ort:
▶ Online
▶ Online

Seminar-Inhalte:

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

- inkl. Downloads -

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-10
BW-23-6000-11

▶ ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen

Azubis wertschätzend delegieren und situativ führen

Kostenlos



Seminar-Ziel:

Sie kennen zeitgemäße und situative Führung, die vor allem auch wertschätzende Delegieren und Anleiten von Auszubildenden umfasst. Dadurch schaffen Sie eine gute Basis für Ihre Führung der Auszubildenden und gleichzeitig die Grundlage für eine hochwertige Ausbildung. Sie verstehen nach diesem Online-Kurs die Wirkung anerkennender Kommunikation und können einige nützliche Werkzeuge zur Aufgabenplanung einsetzen.

Termine:
14. März
3. Mai

Dauer:
14:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 12:00 Uhr

Ort:
▶ Online
▶ Online

Referentin:
Andrea Maria Aichinger
Andrea Maria Aichinger

Gebühren:
Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-08
BW-23-6000-09



ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen

Kostenlos



Was Sie unternehmen sollten, damit Schülerinnen und Schüler Ihren Betrieb positiv wahrnehmen

Seminar-Ziel:

Sie verstehen die Lebenswelt potentieller Azubis und wissen, was Sie alles unternehmen sollten, damit Schülerinnen und Schüler Ihren Betrieb als attraktiven Ausbildungsbetrieb wahrnehmen. Sie beherrschen und nutzen die komplette Klaviatur, um sich als wirklich attraktiven Ausbildungsbetrieb darzustellen: Zeitgemäße Praktika, aussagekräftige Berichte über motivierte Azubis auf der betrieblichen Website, zeitgemäßes Nachwuchsmarketing bei Azubiveranstaltungen.

Termine:

13. März
8. Mai

Dauer:

09:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Online
Online

Seminar-Inhalte:

- Sich als attraktiver Ausbildungsbetrieb auf Veranstaltungen positionieren
- Die Stärken als Ausbilder auf der eigenen Webseite darstellen
- Attraktive Praktika-Angebote schaffen
- Praktikanten und Azubis als Meinungsbilder verstehen
- Eine hohe Ausbildungsqualität sicherstellen

- inkl. Downloads –

Gebühren:

Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-04
BW-23-6000-05

WIR GASTFREUNDE: Konfliktmanagement für Ausbilder:innen

Kostenlos



Probleme mit Azubis lösen und als beliebter Arbeitgeber gelten

Seminar-Ziel:

Sie können Azubis im Konfliktfall erfolgreich unterstützen, neu motivieren, Stärken fördern und helfen, Schwächen auszugleichen. Dadurch stärken Sie das Selbstwertgefühl der Azubis, verhelfen ihnen zu guten Abschlüssen und gelten als beliebter Arbeitgeber. Verständnis fürs „anders Ticken“ reicht dabei nicht. Chefs und Ausbilder brauchen vielmehr Kompetenz als Konfliktcoach. Das Seminar vermittelt das Know-how dafür.

Seminar-Inhalte:

- „Konfliktcoach“ sein – wie geht das?
- Kommunikation ist alles...
- Konflikte frühzeitig erkennen und darauf reagieren
- Kritik und Wertschätzung als Konfliktwerkzeuge ausgewogen einsetzen
- Fördern und Fordern - einen unterstützenden Führungsstil entwickeln

- inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

24. April

Dauer:

13:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Stuttgart

Referentin:

Sabine Krösche

Gebühren:

Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS

KURS-NUMMER:

BW-23-4000-01

ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Wie Sie Nachwuchs fordern und fördern

Kostenlos



Praxiserprobte Werkzeuge zur Förderung der Azubis einsetzen und Ausbildungsqualität verbessern

Seminar-Ziel:

Sie können sich als vorbildlichen Ausbildungsbetrieb am Markt positionieren und trotz des deutlich rückläufigen Interesses motivierten Nachwuchs gewinnen und halten. Zum beiderseitigen Vorteil vereinen Sie Ihre Erwartungen und Vorstellungen mit denen Ihrer Azubis. Sie wenden praxiserprobte Werkzeuge zur Förderung der Azubis an und prüfen die Ausbildungsqualität anhand festgelegter Messkriterien.

Seminar-Inhalte:

- Führungsqualitäten als Ausbilder
- Kommunikation mit Auszubildenden
- Praxiserprobte Werkzeuge zur Förderung der Azubis
- Ausbildungsqualität prüfen
- Messkriterien festlegen

- inkl. Downloads –

Termine:

13. Februar
2. Mai

Dauer:

13:00 - 17:00 Uhr
13:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Online
Online

Referentin:

Katja Keffer
Katja Keffer

Gebühren:

Die Schulungen sind für Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg KOSTENLOS

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-06
BW-23-6000-07



Auch ohne eigenen Controller bringen wir Sie Ihren Wunschzahlen ein Stück näher – durch spezielle Seminare für Hotellerie und Gastronomie.

Das Arbeiten mit Zahlen ist für den betrieblichen Erfolg ungemein wichtig, aber meist nur nebenher möglich. Wir vermitteln Ihnen das Rüstzeug dafür.

CONTROLLING, FINANZEN UND RECHT

FACHBRIEF
FINANZEN

- 42 Revenue-Management Basics**
- 42 Revenue-Management Advanced**
- 42 Logis-Controlling richtig aufbauen**
- 43 Kostenmanagement: Den Gewinn steigern**
- 43 Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt**
- 43 Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen**
- 44 Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe**
- 44 Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe**
- 45 101 Ideen zum sofortigen Kostensparen**
- 45 ONLINE: Sinnvolle Zimmerpreise festlegen**
- NEU! 45 Wirtschaftlichkeit in der Küche**
- 46 ONLINE: Yield-Management: Grundlagen für die klein- & mittelständische Hotellerie**
- 46 ONLINE: Speisekarten-Analyse und Angebotsentwicklung**
- 47 ONLINE: Steigerung der Wertschöpfung für die Gastronomie in BW**
- 47 ONLINE: Steigerung der Wertschöpfung für die Hotellerie**

Revenue-Management Basics



Höhere Deckungsbeiträge pro Zimmer nach dem Vorbild großer Hotels

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
21. März 18. + 20. September	09:00 - 17:00 Uhr 14:30 - 17:30 Uhr	Bad Überkingen Online	Markus Seemann Markus Seemann	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-30 BW-23-6000-39

Revenue-Management Advanced



Ertragsoptimierung durch dynamische Steuerung der Zimmerpreise

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
18.-19. April 25., 27. + 28. September	09:00 - 17:00 Uhr 09:00 - 13:00 Uhr	Bad Überkingen Online	Markus Seemann Markus Seemann	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-24 BW-23-6000-17

Logis-Controlling richtig aufbauen



Die Kennzahlen im Betrieb für die Zukunft richtig nutzen

Seminar-Ziel:

Nach diesem Seminar bauen Sie mit den wichtigsten Reportings, Analysen und Kennzahlen ein Controlling für Ihren Logisbereich auf, um den Ertrag und die Auslastung nachhaltig und wertsteigernd zu steuern. Sie kennen die wichtigsten Kennzahlen und können diese mit Hilfe Ihrer Reports analysieren und daraus Maßnahmen ableiten, für eine langfristige Existenz Ihres Betriebes.

Seminar-Inhalte:

- Erarbeiten, verstehen und interpretieren von Kennzahlen
- Maßnahmen ableiten, zukünftige Einsatzmöglichkeiten
- Logis-Strategien für die Zukunft entwickeln
- Umsetzen des Controlling-Systems in eigene Prozesse
- Interpretation und Anwendung von Reports und Analysen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Reports –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
22.-23. März 23. Oktober	14:30 - 17:30 Uhr 09:00 - 17:00 Uhr	Online Bad Überkingen	Markus Seemann Markus Seemann	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-6000-40 BW-23-31

FACHBRIEF FINANZEN

GESAMTEN FACHBRIEF

20.-24. März = BW-23-2000-03

25.-29. Sept. = BW-23-2000-103

IM PAKET BUCHEN



Kostenmanagement: Den Gewinn steigern

Alle entscheidenden Zahlen zu 100% im Griff

Seminar-Ziel:

Sie haben alle betrieblichen Zahlen zu 100% im Griff: Abweichungen bei der monatlichen Auswertung sowie deren Ursachen erkennen Sie auf Anhieb. So können Sie wirksam gegensteuern, Ihren Betrieb besser auf Erfolgskurs halten und Ihr Ziel erreichen: mehr Gewinn durch effizientes Kostenmanagement.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
20.-21. März	09:00 -17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum	365,- Euro Mitglieder	BW-23-27
25.-26. September	09:00 -17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-127

Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt

Die wichtigsten Grundlagen für ertragreichere Angebote

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
22. März	09:00 -17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum	190,- Euro Mitglieder	BW-23-28
15. Mai	09:00 -17:00 Uhr	Freiburg	Frank Rüschenbaum	295,- Euro Standard	BW-23-228
3.-4. Juli	09:00 -12:30 Uhr	Online	Frank Rüschenbaum	oder 1 Gutschein	BW-23-6000-38
27. September	09:00 -17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum		BW-23-128

Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen

Ergebnisorientierte Steuerung durch klare Verantwortlichkeiten

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
23.-24. März	09:00 -17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum	365,- Euro Mitglieder	BW-23-29
28.-29. September	09:00 -17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-129

Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe

Fallstricke erkennen und in allen maßgeblichen Situationen rechtssicher handeln

Kostenlos für
DEHOGA-BW-
Mitglieder

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
4.-5. April
16. Oktober

Dauer:
09:00-12:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
 Online
Stuttgart

Referent:
Thorsten Liszka
Thorsten Liszka

Gebühren zzgl. Mwst.:
0,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-41
BW-23-33

Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe

Rechtliches Basiswissen für Arbeitgeber und Personalleiter

Kostenlos für
DEHOGA-BW-
Mitglieder

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
28.-29. März
9. Oktober

Dauer:
09:00-12:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
 Online
Stuttgart

Referent:
Joachim Schönborn
Joachim Schönborn

Gebühren zzgl. Mwst.:
0,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-42
BW-23-34

Interior Design planen.
Zukunft einrichten.

zieflekoch



HANAUER HOF, APPENWEIER



zieflekoch GmbH | Hotel- und Objekteinrichtung · Innenausbau
Im Talblick 8 · 72178 D-Waldachtal · info@zieflekoch.de · Telefon +49 (0)74 45-85 05-0 · www.zieflekoch.de  

101 Ideen zum sofortigen Kostensparen

Wertvolle Tipps zur sofortigen Verbesserung Ihres Betriebsergebnisses

Seminar-Ziel:

Nach diesem Feuerwerk an Ideen und Tipps sind Sie in der Lage, in Ihrem florierenden Unternehmen das Betriebsergebnis durch Maßnahmen zum Kostensparen effektiv zu verbessern. Sie kennen die größten Kostenblöcke und können gezielt Waren-, Personal- sowie Energiekosten senken. Auch Betriebs- & Verwaltungskosten sowie Versicherungen können Sie nach diesem Seminar beleuchten, um unnötige Ausgaben zu vermeiden.

Termine:

28. März
17. Oktober

Dauer:

09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Stuttgart

Seminar-Inhalte:

- Kostenarten in Ihrem Betrieb analysieren
- Warenkosten ohne Qualitätsverlust gezielt senken
- Personalkosten senken und Mitarbeitermotivation erhöhen
- Energieeinsatz richtig managen und dabei Kosten sparen
- Durch sinnvolle Investitionen langfristig sparen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Referent:

Jörg Schmittem
Jörg Schmittem

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-32
BW-23-132

ONLINE: Sinnvolle Zimmerpreise festlegen



Wirtschaftliche Zimmerpreise und Preisuntergrenzen ansetzen

Seminar-Ziel:

Sie ermitteln künftig einfach und pragmatisch Ihren wirtschaftlich sinnvollen Zimmerpreis und erkennen die Möglichkeiten zur Preiserhöhung. Sie können schnell beurteilen, wie weit Sie reduzieren können, um dem Guest – wenn notwendig – entgegen zu kommen und trotz allem noch Geld zu verdienen. Zu jeder Zeit befinden Sie sich stark im Wettbewerb und sind auf „jeden Guest“ angewiesen. Sie setzen jedoch zielorientiert Ihre Strategie durch.

Termine:

27. März

Dauer:

15:00-16:30

Ort:

Online

Seminar-Inhalte:

- Variable und fixe Kosten als Grundlage
- Auslastungssteuerung und Kennwerte wie RevPar, Preisgestaltung
- Ermittlung der Preisuntergrenze

– inkl. Downloads –

Referent:

Markus Seemann

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
52,- Euro Standard

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-43

NEU!

Wirtschaftlichkeit in der Küche



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

Seminar-Ziel:

Sie lernen die betriebswirtschaftlich relevanten Daten und Abläufe in der Küche zu analysieren und gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern zu optimieren.

Durch Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen haben Sie die Erfolgsfaktoren jederzeit im Blick. Mit der richtigen Kalkulationsart und genauen Planung reduzieren Sie den Wareneinsatz, vermeiden Verschwendungen und steigern Ihre Produktivität. Alles zusammen bewirkt garantiert schwarze Zahlen in der Küche.

Termine:

2. Mai
10. Oktober

Dauer:

09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Freiburg

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Referent:

Frank Rüschenbaum
Frank Rüschenbaum

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-35
BW-23-135



ONLINE: Yield-Management: Grundlagen für die klein- & mittelständische Hotellerie

Mit diesem Online-Training die Grundlagen für effizientes Yielding schaffen

Seminar-Ziel:

Sie verstehen die grundsätzliche Systematik des Yield-Managements und wissen, welche Informationen benötigt werden und wie die verschiedenen Systeme zusammenhängen. Gleichzeitig haben Sie Argumentationshilfen an der Hand, um Ihren Gästen bei Ratenveränderungen authentische Antworten zu geben.

Termine:

3. April
9. Oktober

Dauer:

09:00-10:30
14:00-15:30

Ort:

Online
 Online

Seminar-Inhalte:

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

- inkl. Downloads -

Referent:

Markus Seemann
Markus Seemann

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
52,- Euro Standard

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-44
BW-23-6000-45



ONLINE: Speisekarten-Analyse und Angebotsentwicklung

Wertvolle Hilfestellung zur Optimierung erhalten

Seminar-Ziel:

Künftig können Sie Ihr Speisenangebot auswerten und analysieren. Auf Basis dieser Ergebnisse schaffen Sie es, ein betriebswirtschaftlich gut aufgestelltes Angebot zu entwickeln. Gleichzeitig haben Sie Ihre Produktionsprozesse durchleuchtet und können künftig effizienter agieren.

Termine:

15. März
13. September

Dauer:

14:30-16:00
14:30-16:00

Ort:

Online
 Online

Seminar-Inhalte:

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

- inkl. Downloads -

Referent:

Jürgen Wernscheid
Jürgen Wernscheid

Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder
52,- Euro Standard

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-50
BW-23-6000-51



▶ ONLINE: Steigerung der Wertschöpfung für die Gastronomie in BW

Im Online-Kurs wertvolle Impulse für die Wertsteigerung erhalten

Seminar-Ziel:

Nach dem Online-Training sind Sie als Unternehmer:in im kleinen oder mittelständischen Gastronomiebetrieb in der Lage, Ihren Verkaufspreis wertsteigernd zu kalkulieren. Gleichzeitig haben Sie das Handwerkszeug erhalten, um die neuen Preise nach und nach umzusetzen, so dass Sie am Ende Ihren Betrieb auf sicheren finanziellen Beinen stehen haben.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:
27. Februar	09:00 - 10:30
19. September	10:00 - 11:30

Ort:
▶ Online
▶ Online

Referent:
Armin Utz
Armin Utz

Gebühren zzgl. Mwst.:
0,- Euro

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-46
BW-23-6000-47

▶ ONLINE: Steigerung der Wertschöpfung für die Hotellerie

Im Online-Kurs wertvolle Impulse für die Wertsteigerung erhalten

Seminar-Ziel:

Nach dem Online-Training sind Sie als Unternehmer:in im kleinen oder mittelständischen Hotelbetrieb in der Lage, Ihre Kostenblöcke genau zu analysieren und gezielt zu steuern. Gleichzeitig kennen Sie die Auswirkungen durch Kostensteigerungen und haben das Handwerkszeug parat, um dem entgegenzuwirken.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:
13. März	15:00 - 16:30
26. September	10:00 - 11:30

Ort:
▶ Online
▶ Online

Referent:
Markus Seemann
Markus Seemann

Gebühren zzgl. Mwst.:
0,- Euro

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-48
BW-23-6000-49

CHECK CLOUD

Digitale HACCP Dokumentation

Keine lästigen Listen mehr ausfüllen.
Alles digital ohne Papierchaos.
Einfach und schnell in jeder Küche nachrüstbar. **Digital & sicher.**

Scannen und mehr erfahren.

Scannen und mehr erfahren.



Marketing fängt mit dem Produkt auf Ihrem Teller an.
Nur attraktive Produkte und herausragende
Dienstleistungen finden heute einen Absatzmarkt.
Stellen Sie Ihre Betriebe richtig auf, schaffen Sie
strategische Erfolgspotenziale und stechen Sie hervor.

MARKETING UND VERTRIEB

FACHBRIEF ONLINE- MARKETING

- 50 **Online-Marketing für Gastgeber: Vom Konzept zum Storytelling!**
- 50 **Die perfekte Webseite und das Google-Universum**
- 50 **So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo!**
- 51 **Professionell werben auf Facebook und Instagram**
- 51 **Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing**
- 52 Professioneller Verkauf in der Hotellerie
- 52 Online-Vertrieb in der Hotellerie
- 53 Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke
- 53 Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey
- 53 **ONLINE:** Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen
- 54 Revenue-Management Basics
- 54 Revenue-Management Advanced
- NEU** 55 **ONLINE:** Das clevere Website-Konzept
- NEU** 55 **ONLINE:** Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen
- NEU** 55 **ONLINE:** Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien
- NEU** 56 **ONLINE:** So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!
- NEU** 56 **ONLINE:** Texte für Ihre Webseite wie Profis schreiben
- NEU** 56 **ONLINE:** Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing!
- NEU** 57 **ONLINE:** Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn
- NEU** 57 **ONLINE:** Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads
- 58 **ONLINE:** Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber
- 58 **ONLINE:** Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram-Videos
- 59 **ONLINE:** Kompass zum digitalen Wandel im Betrieb
- 59 **ONLINE:** Außer-Haus-Geschäft: So gelingt die richtige Kommunikation
- 59 **ONLINE:** So starten Gastgeber den Instagram-Turbo

FACHBRIEF ONLINE-MARKETING

Online-Marketing für Gastgeber: Vom Konzept zum Storytelling!



Wie Sie Online- und Social Media-Marketing optimal nutzen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
13. März
18. September

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Markus Michels
Markus Michels

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-19
BW-23-119

Die perfekte Webseite und das Google-Universum



Wie Sie aus Google und Ihrem Internetauftritt das Beste herausholen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
14. März
19. September

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Markus Michels
Markus Michels

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-20
BW-23-120

So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo!



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

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
6.-7. Februar
15. März
20. September

Dauer:
09:30-13:30 Uhr
09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Online
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Markus Michels
Markus Michels
Markus Michels

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-13
BW-23-21
BW-23-121

GESAMTEN FACHBRIEF
13. - 17. März = BW-23-2000-02
18. - 22. Sept. = BW-23-2000-202
IM PAKET BUCHEN



Professionell werben auf Facebook und Instagram

Starten Sie das nächste Level für Ihre Social Media-Reichweite

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
16. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Markus Michels	190,- Euro Mitglieder	BW-23-22
21. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Markus Michels	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-122

Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing

Online-Bewertungen und Newslettermarketing gewinnbringend einsetzen

Seminar-Ziel:

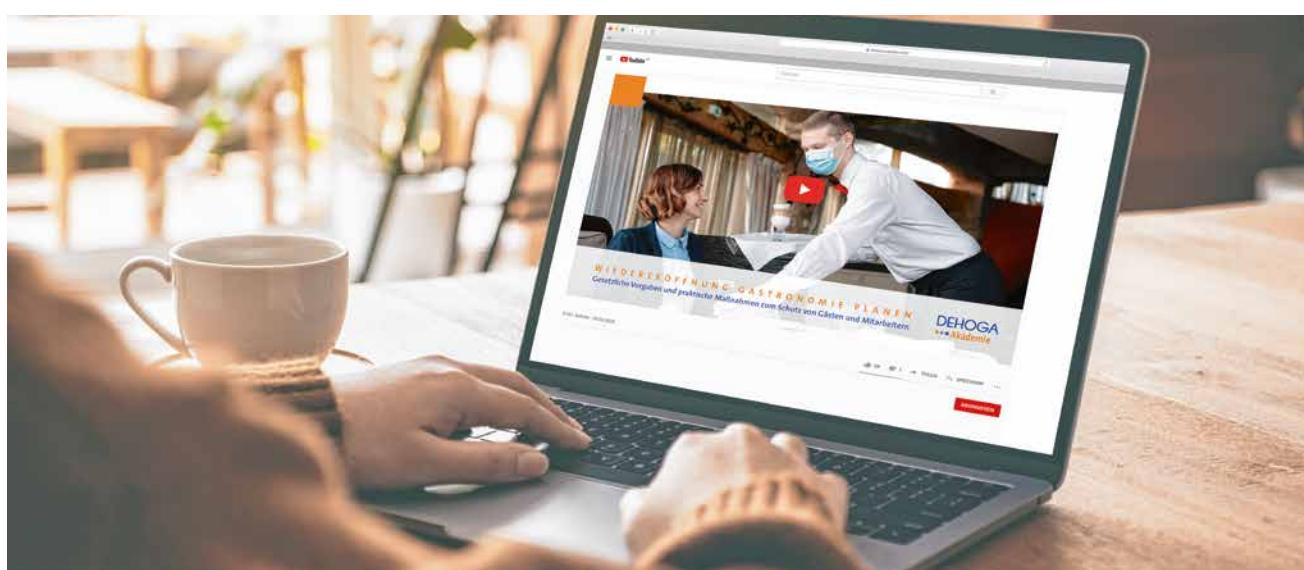
Sie nutzen proaktives E-Mail-Marketing und Online-Bewertungen als aktives Instrument für Ihre Online-Kommunikation. Souverän sprechen Sie in Mailings Ihre Zielgruppe an, wissen welche Inhalte und Ziele zu welchem Zeitpunkt wirklich funktionieren. Auch bei negativen Bewertungen kommunizieren Sie sicher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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
17. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Markus Michels	190,- Euro Mitglieder	BW-23-23
2. - 3. Mai	09:00 - 12:30 Uhr	Online	Markus Michels	295,- Euro Standard	BW-23-6000-14
22. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Markus Michels	oder 1 Gutschein	BW-23-123



Professioneller Verkauf in der Hotellerie

Auslastung und Profit mit System steigern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

- Zimmerkategorien bilden und optimieren
- Zielgruppengenaue Preisbildung
- Profi-Gästekartei für nutzbringende Aktionen
- Akquisitionsmöglichkeiten und Verkaufsaktionen
- Wirksame Verkaufsplanung und deren Umsetzung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
22., 23. und 24. Mai
16.-17. Oktober

Dauer:
13:00-17:30 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:
 Online
Bad Überkingen

Referent:
Markus Seemann
Markus Seemann

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-12
BW-23-17

Online-Vertrieb in der Hotellerie

Das 1x1 für mehr Internet-Buchungen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
24.-25. April

Dauer:
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen

Referenten:
David Heidelberg &
Dennis Pfister

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-18



Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke

Wie Sie eine begehrte Eigenmarke entwickeln

Seminar-Ziel:

Sie erstellen einen effektiven Plan für die Weiterentwicklung Ihres Unternehmens zu einer eigenen Marke: Zur Lovebrand. Dieser umfassende und sinnorientierte Marketingplan ist langfristig ausgerichtet und gleichzeitig ein lebendiges Steuerungsinstrument für Ihre Marketingaktivitäten. Alle maßgeblichen Erfolgsfaktoren werden in die visionäre Zukunftsperspektive integriert und so aufgebaut, dass Sie jederzeit flexibel agieren können.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
24. - 25. April
20. - 21. November

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Peter Tanzinger
Peter Tanzinger

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-25
BW-23-125

Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey

Detailliertes Marketing für effektiven Workflow

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

- Die Customer Journey für den eigenen Betrieb entwickeln
- Marketingplanung und Customer Journey aufeinander abstimmen
- Digitale und analoge Marketinginstrumente richtig einsetzen
- Von der Webseite zur konkreten Nachfrage
- Aussagekräftige Erfolgsmessung

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
26. - 27. April
22. - 23. November

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Peter Tanzinger
Peter Tanzinger

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-26
BW-23-126

ONLINE: Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen

Bis zu 20 Prozent mehr Umsatz durch clevere Optimierung

Seminar-Ziel:

Sie setzen die Speisekarte als besten Mitarbeiter ein: clever konzipiert bringt sie bis zu 20 Prozent mehr Umsatz. Sie lassen die Karte sehr erfolgreich als Genussverführer, Zusatzverkäufer, Produktberater, Imageförderer und Serviceentlasten arbeiten. Textlich und auch gestalterisch optimiert, erweist sie sich als wertvoller Verkäufer. Sie verwenden zusätzlich die Instrumente der Preispsychologie und nutzen auch digitale Plattformen.

Seminar-Inhalte:

- Die vier umsatzfördernden Ebenen der Speisekarte
- Konzept, Inhalt, Aufbau, Platzierung, Preispsychologie
- Verkaufsfördernde Texte und umsatzstarke Gestaltung
- Online-Vermarktung auf Website und Social Media-Kanälen
- Gelungene Karten – Optimierung Schritt für Schritt

– inkl. Downloads –

Termine:
28. Feb. + 1. März
16. + 17. Oktober

Dauer:
09:30 - 12:30 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr

Ort:
 Online
 Online

Referent:
Andreas Pfeifer
Andreas Pfeifer

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-15
BW-23-6000-16

Revenue-Management Basics

Höhere Deckungsbeiträge pro Zimmer nach dem Vorbild großer Hotels

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
21. März
18. + 20. September

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
14:30 - 17:30 Uhr

Ort:
Bad Überkingen


Referent:
Markus Seemann
Markus Seemann

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-30
BW-23-6000-39

Revenue-Management Advanced

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
18. - 19. April
25., 27. + 28. September

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 13:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen


Referent:
Markus Seemann
Markus Seemann

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-24
BW-23-6000-17



NEU ONLINE: Das clevere Website-Konzept

So setzen Sie Ihren Internetauftritt wirkungsvoll um

Seminar-Ziel:

Sie können nach diesem Workshop Ihre eigene Webseite zu allen relevanten Aspekten umsetzen bzw. verbessern. Schnell und einfach steigern Sie die Attraktivität, sorgen für ein modernes Erscheinungsbild und verbessern die „User Experience“. Sie binden die heute wichtigen Tools wie Tischreservierung oder Online-Shop ein und reagieren sicher und souverän auf Online-Bewertungen. Sie verstehen die notwendigen Kniffe und Tricks, wie Sie das Optimierungspotenzial in Ihrer Restaurant- oder Hotel-Website entdecken und zielgerichtet in den Bereichen Konzept, Menüführung, Headlines & Text, Gestaltung, Social Media und Interaktion nutzen können.

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
9. Mai	09:00-12:00	Online	Andreas Pfeifer	39,- Euro Mitglieder	BW-23-6000-26
23. Oktober	09:00-12:00	Online	Andreas Pfeifer	67,- Euro Standard	BW-23-6000-27

NEU ONLINE: Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen

So wird Ihre Website Googles Liebling

Seminar-Ziel:

Google ist nach wie vor die Suchmaschine, die von mehr als 93 % der deutschen User genutzt wird. Es ist daher sehr wichtig, dass die eigene Website von Google schnell gefunden und gut ausgelesen wird. Dabei gibt es etliche bekannte Stellschrauben, an denen Sie drehen können, um das Ranking Ihrer Hotel-Website oder Restaurant-Website zu beeinflussen. Welche das sind und wie das geht, lernen Sie in diesem Praxis-Online-Kurs - sozusagen „SEO für Selbermacher“, um unmittelbar nach dem Online-Training Ihren Internetauftritt nach vorne zu bringen und zu pushen.

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
9. Mai	14:00-17:00	Online	Andreas Pfeifer	39,- Euro Mitglieder	BW-23-6000-28
23. Oktober	14:00-17:00	Online	Andreas Pfeifer	67,- Euro Standard	BW-23-6000-29

NEU ONLINE: Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien

Tipps und Tricks zu gelungenen Fotos für Website und Social Media

Seminar-Ziel:

Der Mensch ist wesentlich besser in der Aufnahme von Bildern als von Texten. Deshalb spielen Fotos in der Gestaltung Ihres Social Media-Auftritts bei Facebook, Instagram & Co., aber auch auf Ihrer Restaurant-Website eine große Rolle. Nach dem Online-Training können auch Sie Ihre Webseite attraktivieren, da Sie verstehen, was ein gutes Foto ausmacht, wie Sie auch mit dem Smartphone attraktive Fotos selbst erstellen, auf was Sie bei Fotos aus Bildarchiven achten müssen, welche Programme Ihnen die Arbeit erleichtern und wie das Zusammenspiel von Bild und Text auch für Google optimal funktioniert.

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
10. Mai	09:00-12:00	Online	Andreas Pfeifer	39,- Euro Mitglieder	BW-23-6000-30
24. Oktober	09:00-12:00	Online	Andreas Pfeifer	67,- Euro Standard	BW-23-6000-31



NEU

ONLINE: So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!

Das soziale Netzwerk für bewegendes Storytelling und Azubi-Marketing

Seminar-Ziel:

Sie wissen um das Potenzial des am schnellsten wachsenden Sozialen Netzwerks für Ihren Betrieb und setzen TikTok geschickt für Ihr Eigenmarketing ein. Anhand von vielen Beispielen aus der Praxis wissen Sie nach diesem Seminar um die emotionale Kraft bewegter Bilder und die Chancen, die TikTok auch im Azubi-Marketing bietet. Mit TikTok Ads können Sie Ihren Erfolg gezielt weiter steigern und optimieren.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
8. Februar	10:00-11:30	Online	Markus Michels	29,- Euro Mitglieder 52,- Euro Standard	BW-23-6000-35



NEU

ONLINE: Texte für Ihre Webseite wie Profis schreiben

Der Gastgeber-Crashkurs für bessere Texte im Web

Seminar-Ziel:

Gut getextet - schneller gebucht! Ob Website, Newsletter, Online-Pressemeldung, Facebook-Post, Buchungsbestätigung, Bewertungskommentar, Veranstaltungseinladung – das alles will getextet werden. Doch wer vor dem sprichwörtlichen weißen Blatt Papier sitzt, braucht praxistaugliche Unterstützung fürs Hotel- und Restaurantmarketing. Im Online-Kurs erhalten Sie Tipps, Tricks und Tools, wie aus Wörtern wirkungsvolle Web-Texte werden. In kleinen Übungen können Sie das Gelernte direkt anwenden und besprechen anschließend in der Gruppe die Ergebnisse. Lernen Sie in diesem Online-Training, wie Sie Texte schreiben, die wirken und Ihre Zielgruppe ansprechen.

Seminar-Inhalte:

- Mise en place ist alles – auch beim Texten
- Texten: Weniger ist schwer, aber weniger bringt mehr
- AIDA-Botschaften, die beim Guest und bei Google gut ankommen
- Pfiffige Headlines und gute Betreffzeilen – auch online das A & O
- 24 goldene Texterregeln, die Ihre Texte sofort besser machen

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
10. Mai	14:00-17:00	Online	Andreas Pfeifer	39,- Euro Mitglieder	BW-23-6000-32
24. Oktober	14:00-17:00	Online	Andreas Pfeifer	67,- Euro Standard	BW-23-6000-33



NEU

ONLINE: Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing!

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

Seminar-Ziel:

Gutes Social Media-Marketing kann nicht nur aus Followern zahlende Gäste machen, es eignet sich auch hervorragend für die Mitarbeitersuche. Erfahren Sie alles über den richtigen Einsatz von Instagram, LinkedIn, TikTok & Co. als Recruiting- und Mitarbeiterbindungs-Instrumente anhand eines 8-Punkte-Plans – vom Konzept bis zur Umsetzung.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
13. Februar	10:00-11:30	Online	Markus Michels	29,- Euro Mitglieder 52,- Euro Standard	BW-23-6000-36



**NEU ONLINE:** Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn

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

Seminar-Ziel:

LinkedIn hat sich zur führenden Plattform für alle Gastgeber entwickelt, die Ihr B2B-Geschäft nach vorne bringen und darüber hinaus das große Recruiting-Potenzial nutzen möchte. Sie nutzen das Soziale Netzwerk mit einem durchdachten Unternehmensprofil und geschicktem Storytelling. Über die vielfältigen Möglichkeiten der bezahlten Werbung vervielfachen Sie Ihren Erfolg und wissen, wie Sie Ihre LinkedIn-Kampagne auswerten und optimieren.

Seminar-Inhalte:

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

- inkl. Downloads -

Termine:
30. Januar

Dauer:
10:00-11:30

Ort:
 Online

Referent:
Markus Michels

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

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-37

**NEU ONLINE:** Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads

Ihre Werbe-Kanäle richtig voranbringen

Seminar-Ziel:

Nach dem Online-Kurs sind Sie in der Lage, bezahlte Werbeanzeigen als eine attraktive Ergänzung für das eigene „Storytelling“ zu nutzen und Angebote zu promoten. Sie sind bereit, die ersten Schritte im Social Media Advertising auf Facebook und Instagram zu machen und kennen den Aufbau, die Funktionsweise und Formate von erfolgreichen Werbekampagnen.

Seminar-Inhalte:

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

- inkl. Downloads -

Termine:
14. Februar
6. November

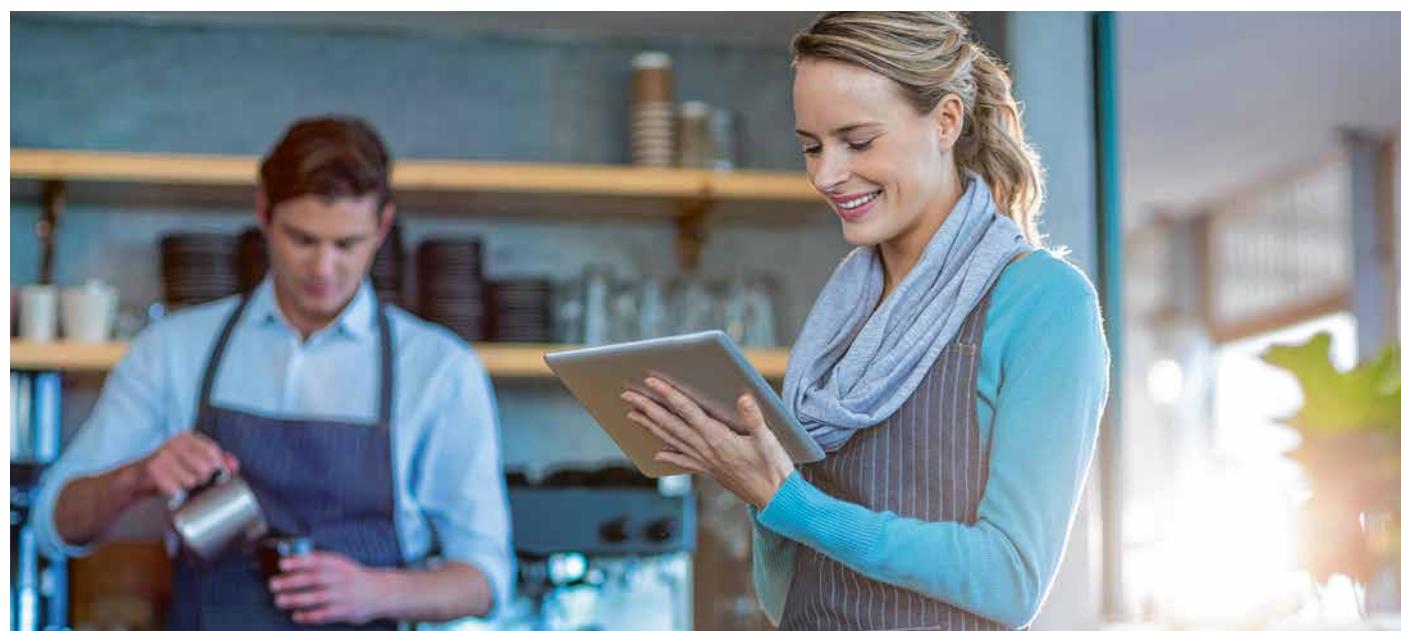
Dauer:
14:00-15:30
10:00-11:30

Ort:
 Online
 Online

Referent:
Markus Michels
Markus Michels

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

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-18
BW-23-6000-19





ONLINE: Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber

Alles Wichtige zum Einstieg in Instagram in einem Online-Training

Seminar-Ziel:

Nach diesem Online-Kurs legen Sie motiviert mit Ihrem eigenen Instagram-Account los. Sie können Ihr Business-Profil richtig einrichten und wissen, wie Sie die Planung für die Postings effizient gestalten.

Seminar-Inhalte:

- Das System Instagram verstehen
- Professionelle Erstellung eines Unternehmensprofils
- Tools zum Erstellen, Verbreiten und Analysieren

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
27. Februar	14:00 - 15:30	▶ Online	Markus Michels	29,- Euro Mitglieder 52,- Euro Standard	BW-23-6000-20



ONLINE: Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram-Videos

Mit Videos emotional kommunizieren

Seminar-Ziel:

Nach dem Online-Training gelingt Ihnen als Gastgeber mit bewegten Bildern eine emotionale Ansprache Ihrer (potenziellen) Kunden. Sie kennen die Grundlagen, Formate und Best Practises beim Einsatz von Videos auf Instagram und können mit ersten eigenen Sequenzen voll durchstarten.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
21. März	10:00 - 11:30	▶ Online	Markus Michels	29,- Euro Mitglieder 52,- Euro Standard	BW-23-6000-23



ONLINE: Kompass zum digitalen Wandel im Betrieb

Alles schon digital? Wie Sie Ihren Betrieb step-by-step digital fit machen.

Seminar-Ziel:

Unsere Welt befindet sich in einem immer schnelleren Wandel. Was gestern neu war, ist heute MUSS! Sie erkennen Ihre Verantwortung, die Herausforderungen aber auch Ihre Chancen einer digitalen Adaption. Durch ein besseres Prozessverständnis Ihrer Abläufe im Betrieb verstehen Sie smarte Strategien zu entwickeln, um die Transformation erfolgreich voranzutreiben. Durch praxisnahe Möglichkeiten und Beispiele bekommen Sie das Know-how, um Ihre Arbeitsprozesse effektiver, flexibler und ressourcenschonender zu gestalten, Mitarbeiter zu entlasten und agil zu kommunizieren. So stärken Sie Ihre Marktposition und steuern immer mit dem Blick voraus!

Seminar-Inhalte:

- Was heißt Digitalisierung für die Branche?
- Pandemie als treibender Motor, wichtige Prozesse zu digitalisieren
- Prozesse erkennen, analysieren und bei Bedarf digital optimieren
- Herangehensweise für die Umsetzung im Betrieb
- Best Practice, Checkliste für die Praxis

– inkl. Downloads –

Termine:
6. März
25. Oktober

Dauer:
10:00-13:00
14:30-17:30

Ort:
 Online
 Online

Referent:
Andreas Hartnagel
Andreas Hartnagel

Gebühren zzgl. Mwst.:
0,- Euro

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-24
BW-23-6000-25

ONLINE: Außer-Haus-Geschäft: So gelingt die richtige Kommunikation

Im Online-Seminar Tipps & Tricks zur passenden Kommunikation erhalten

Seminar-Ziel:

To Go, Take Away, Ausser Haus - erweitern Sie Ihr Geschäftsfeld! Sie erfahren, wie Sie gezielt bestimmte Angebote für „To Go“ und den Lieferservice auf unterschiedlichen Kanälen erfolgreich platzieren. Erreichen Sie Ihre Stammgäste und potenzielle Neukunden mit zeitgerechten Angeboten.

Seminar-Inhalte:

- Die richtigen Inhalte für die richtigen Kanäle vorbereiten
- Tipps für die effiziente „To Go“-Kommunikation
- Das 1x1 der richtigen Online-Kommunikation

– inkl. Downloads –

Termine:
3. Mai

Dauer:
14:00 - 15:30

Ort:
 Online

Referent:
Peter Tanzinger

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

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-34

ONLINE: So starten Gastgeber den Instagram-Turbo

Der Online-Kurs zur Optimierung Ihres Instagram-Auftritts

Seminar-Ziel:

Was lässt manche Beiträge und Stories „durch die Decke“ gehen? Mit diesem Online-Training erhalten Sie einen Überblick über alle wichtigen Tipps & Tricks, mit denen Sie Ihren Betrieb auf Instagram optimal präsentieren – vom Redaktionsplan bis zum Community Management.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:
28. Februar
25. September

Dauer:
14:00-15:30
14:00-15:30

Ort:
 Online
 Online

Referent:
Markus Michels
Markus Michels

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

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-21
BW-23-6000-22



Einen besonderen Vorteil, um den viele Branchen das Gastgewerbe beneiden, können Sie viel effektiver nutzen: den relativ langen direkten Kundenkontakt. Die Seminare der DEHOGA Akademie vermitteln eine Fülle von Anregungen, wie Sie mit besseren Leistungen und emotionalem Einsatz Kunden derart begeistern, dass sie gerne etwas mehr Geld ausgeben.

SERVICE UND BAR

62 Der Wein-Profi

62 Als Service-Leader mit System und Spaß Teams motivieren und zu mehr Umsatz führen

FACHBRIEF
WEIN

63 Grundseminar Wein: Für Betriebe und Mitarbeiter mit Ambitionen

63 Fachseminar Wein: Erfolgreiche Angebote entwickeln

63 Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen

NEU

64 Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen

64 Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen

64 Barkultur: Der Barkeeper als kommunikative Persönlichkeit

FACHBRIEF
SERVICE

65 Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen

65 Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß

65 Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service

66 Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren, Flambieren

67 Restaurantmanagement für Führungskräfte

67 Basis-Workshop: Qualifizierte Servicekraft

67 **ONLINE:** Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste

Der Wein-Profi

Mit fundiertem Wissen gezielt auswählen, anbieten und verkaufen

Seminar-Ziel:

Unser Wein-Profi Konstantin Baum, Master of Wines, wird Sie während des Workshops mit fundiertem Wissen rund um die edlen Tropfen versorgen. Sie optimieren das Profil Ihrer Weinkarte und sind selbst bei Fachfragen ein professioneller Berater. Sie entscheiden sich für „Klasse statt Masse“ nach dem Erfolgsmotto „Gezielt auswählen, gezielt anbieten, gezielt verkaufen“.

Die Basis dafür ist Ihr fundiertes Wissen über europäische und internationale Spitzen-Weine sowie über besondere Schätzchen bestimmter Länder, Lagen und Winzer.

Termine:

15. Mai

Dauer:

09:00-17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Referent:

Konstantin Baum

Gebühren zzgl. Mwst.:

365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:

BW-23-48

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Als Service-Leader mit System und Spaß Teams motivieren und zu mehr Umsatz führen

Für gutes Betriebsklima sorgen, erfolgreicher verkaufen und Gäste begeistern

Seminar-Ziel:

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

Termine:

13.-14. März

Dauer:

09:00-17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Referentin:

Andrea Grudda

Gebühren zzgl. Mwst.:

525,- Euro Mitglieder
810,- Euro Standard
oder 3 Gutscheine

KURS-NUMMER:

BW-23-36

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –



FACHBRIEF WEIN

GESAMTEN FACHBRIEF

24. - 28. April = BW-23-2000-05
11. - 15. September = BW-23-2000-105

IM PAKET BUCHEN



Grundseminar Wein: Für Betriebe und Mitarbeiter mit Ambitionen

Basiswissen vertiefen – zum Wohl für die Gäste und zum Nutzen für den Betrieb

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
24. - 25. April	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Christina Hilker	365,- Euro Mitglieder	BW-23-43
11. - 12. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Christina Hilker	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-143

Fachseminar Wein: Erfolgreiche Angebote entwickeln

Mit attraktiver Karte und gezielten Empfehlungen Kompetenz zeigen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
26. April	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Nicole Vaculik	190,- Euro Mitglieder	BW-23-44
13. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Nicole Vaculik	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-144

Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen

Wie Sie die Nachfrage steigern, ohne aufdringlich zu wirken

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
27. - 28. April	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Nicole Vaculik	365,- Euro Mitglieder	BW-23-45
14. - 15. September	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Nicole Vaculik	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-145



NEU!

Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen



Auch mit weniger Fachpersonal und in Spitzenzeiten hohe Qualität liefern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
11. Mai

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen

Referent:
Alexander Kreft

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-42

Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen



Wie Sie die Bar als Profitcenter führen – auch im Hotel

Seminar-Ziel:

Nach zwei Tagen sind Sie fit für den erfolgreichen Einsatz als Barkeeper – in einer kleinen Hotelbar oder auch in einer Cocktailbar für gehobene Ansprüche.

Sie wissen Bescheid über die erforderliche Ausstattung und die Struktur einer Bar, beherrschen die Grundlagen der Cocktailentwicklung sowie den Aufbau einer attraktiven Barkarte.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
2. - 3. Mai
6. - 7. November

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Alexander Kreft
Alexander Kreft

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-40
BW-23-140

Barkultur: Der Barkeeper als kommunikative Persönlichkeit



Wie Sie einen attraktiven und profitablen Treffpunkt zur Kommunikation aufbauen

Seminar-Ziel:

Sie sind bestens für den Aufbau einer individuellen Barkultur gerüstet – im Hotel, Restaurant, Bistro oder Café: Sie positionieren Ihre Bar als attraktiven und profitablen Treffpunkt zur Kommunikation. Sie entwickeln sich zu einer Persönlichkeit und sind hoch motiviert für die verkaufsfördernde Königsdisziplin des Barkeepers: den unterhaltsamen Small Talk mit dem Gast.

Seminar-Inhalte:

- Wie der Barkeeper eine Persönlichkeit wird
- Cocktails entwickeln und kalkulieren
- Erfolgreiches Verkaufen
- Röhren, Shaken, Mixen in der Praxis
- Bar meets kitchen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
4. - 5. Mai
8. - 9 November

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:
Alexander Kreft
Alexander Kreft

Gebühren zzgl. Mwst.:
365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:
BW-23-41
BW-23-141

FACHBRIEF SERVICE

GESAMTEN FACHBRIEF

17. - 21. April = BW-23-2000-04
6. - 10. November = BW-23-2000-104

IM PAKET BUCHEN



Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen

Erfolgreich Wirken durch souveräne Kommunikation

Seminar-Ziel:

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

Termine:

17. April
6. November

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:

Peter Tanzinger
Peter Tanzinger

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-37
BW-23-137

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß

Grundlegende Faktoren für begeisterte Gäste und positive Mundpropaganda

Seminar-Ziel:

Sie lernen, wie Sie die grundlegenden Erfolgsfaktoren der Service-Planung und Organisation sowie die klare Aufgabenverteilung in der Praxis umsetzen können. Sie entwickeln ein Gespür für Ihre Gäste, übernehmen Verantwortung für ein fachlich versiertes, gut gelautes Team. Diese Wirkungen sind zum Greifen nah. Nutzen Sie dieses Seminar für Ihre Weiterentwicklung zum Service-Profi.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

18. - 19. April
7. - 8. November

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:

Peter Tanzinger
Peter Tanzinger

Gebühren zzgl. Mwst.:

365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:

BW-23-38
BW-23-138



Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service

Fit für den erfolgreichen Service der Zukunft

Seminar-Ziel:

Sie glänzen unaufdringlich mit lebendigen, verkaufsfördernden Impulsen. Ihr offensiver Service löst Begeisterung aus: Gäste werden zu Fans. Intelligenter, kreativer Service mit Humor und professioneller Körpersprache – macht Ihnen Spaß und wirkt ansteckend: Stimmung und Umsatz steigen.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

20. - 21. April
9. - 10. November

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referentin:

Alina Zimmerle
Alina Zimmerle

Gebühren zzgl. Mwst.:

365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:

BW-23-39
BW-23-139



Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren, Flambieren

Gäste mit großem Tischkino nachhaltig begeistern und unterhalten

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:
9. Mai

Dauer:
09:00-17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen

Referentin:
Christa Mangold

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-46



Nachhaltige Einmalprodukte



Die Herausforderungen für eine grüne Zukunft sind umfangreich: **PAPSTAR** geht mit gutem Beispiel voran und begleitet den kompletten „Life Cycle“ seiner Produkte, um ihnen nach dem Gebrauch zu einem zweiten Leben zu verhelfen. Mit den Kompostiermaschinen der Marke Oklin können Bioabfälle und Speisereste pflanzlicher Herkunft sowie Einmalgeschirr, Bestecke oder Servietten aus nachwachsenden Rohstoffen biologisch abgebaut und wiederverwertet werden.

PAPSTAR Solutions GmbH
Daimlerstraße 4-8
53925 Kall

Ein Unternehmen der **PAPSTAR**-Gruppe

PAPSTAR-SHOP.DE | PAPSTAR.COM

DEHOGA-Mitglieder erhalten 10% Rabatt beim Online-Einkauf. Dazu geben sie bei ihrer Registrierung im Kundenkonto auf www.papstar-shop.de im Feld „Partner-Code“ den Code **DEHOGA-BW-10** ein.

10% RABATT · auf das gesamte Sortiment!*

Restaurantmanagement für Führungskräfte

Optimale Organisation stärkt den Teamgeist und verbessert das wirtschaftliche Ergebnis

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
27. Februar	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Peter Tanzinger	190,- Euro Mitglieder	BW-23-47
15. Mai	09:00-17:00 Uhr	Stuttgart	Peter Tanzinger	295,- Euro Standard	BW-23-147
18. September	09:00-17:00 Uhr	Mannheim/Heidelberg	Peter Tanzinger	oder 1 Gutschein	BW-23-247

Basis-Workshop: Qualifizierte Servicekraft

Nach drei Tagen die wichtigsten Aufgaben zuverlässig beherrschen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
23. - 25. Oktober	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Christa Mangold	525,- Euro Mitglieder 810,- Euro Standard oder 3 Gutscheine	BW-23-49

ONLINE: Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste

Passender Service-Ablauf für mehr Zeit bei den Gästen

Seminar-Ziel:

In kurzer Zeit eine gute Beziehung zu den Gästen aufzubauen und die aktive Betreuung sind im Gastgewerbe das A und O. Nach diesem Online-Kurs sind Sie in der Lage, auf Ihre Gäste noch offener zuzugehen und Entscheider am Tisch schnell zu identifizieren. Lernen Sie einfache, klare Fragetechniken kennen, um schneller ans Ziel zu kommen. Optimieren Sie Ihre Laufwege und Selbstorganisation.

Seminar-Inhalte:

- Gute Beziehung zum Gast aufzubauen und wesentliche Fragen richtig stellen
- Tipps zur Selbstorganisation
- Serviceabläufe effizient gestalten

– inkl. Downloads –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
14. März	15:00-16:30	Online	Peter Tanzinger	29,- Euro Mitglieder 52,- Euro Standard	BW-23-6000-52



Menschen prägen das Gesicht Ihres Hauses. Ein überzeugendes Lächeln, ein passendes Wort im richtigen Moment sowie auch kleine Gesten bleiben in Erinnerung und sind die ideale Ergänzung zu Ihrer Servicequalität. Gelegenheit, sich nicht nur inhaltlich unter Beweis zu stellen, bietet bereits der erste Kontakt an der Rezeption, aber auch das Housekeeping.

REZEPTION UND HOUSEKEEPING

FACHBRIEF REZEPTION

- 70** Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck
- 70** Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren
- 70** Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen
- NEU** **71** Praxis-Workshop – Zimmerreinigung
- NEU** **71** Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping
- 72** Controlling im Housekeeping
- 72** Management im Housekeeping
- 73** Theorie – Kernkompetenzen im Housekeeping
- 73** **ONLINE:** Hygiene im Fokus fürs Housekeeping

FACHBRIEF REZEPTION

GESAMTEN FACHBRIEF

27.-31. März = BW-23-2000-06
9.-13. Oktober = BW-23-2000-106

IM PAKET BUCHEN



Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck

Positive Körpersprache und Ausdrucksweise optimieren

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
27. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Renate Stolle	190,- Euro Mitglieder	BW-23-50
15. Mai	09:00 - 17:00 Uhr	Saarbrücken	Renate Stolle	295,- Euro Standard	SL-23-06
9. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Renate Stolle	oder 1 Gutschein	BW-23-150

Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren

Mit Formulierungshilfen und Beispielsätzen optimal agieren und reagieren

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
28.-29. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Renate Stolle	365,- Euro Mitglieder	BW-23-51
10.-11. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Renate Stolle	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-151

Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen

Sie haben den Empfang auch ohne feste Mitarbeiter gut im Griff

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
30.-31. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Renate Stolle	365,- Euro Mitglieder	BW-23-52
12.-13. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Renate Stolle	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-152



NEU Praxis-Workshop – Zimmerreinigung

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

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
21. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Julia Volland	190,- Euro Mitglieder	BW-23-54
12. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Julia Volland	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-154

NEU Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping

Mitarbeiterentwicklung – Investition in die Zukunft

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
19. April	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Julia Volland	190,- Euro Mitglieder	BW-23-57
20. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Julia Volland	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-157



Controlling im Housekeeping

Mehr Profit durch messbare Leistungsvorgaben und laufende Kontrollen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

18. April
19. September

Dauer:

09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referentin:

Julia Volland
Julia Volland

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-56
BW-23-156

Management im Housekeeping

Effektiver Zimmerservice mit Qualitätssicherungssystem und motiviertem Team

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

- Praktische Anleitung zur Qualitätssicherung und -entwicklung
- Leistungsvorgaben ermitteln
- Effiziente Abläufe und gastorientierte Standards
- Zielführende Arbeitsanweisung und konsequente Leistungseinforderung
- Praxisnahe Beispiele und Tipps

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

17. April
18. September

Dauer:

09:00-17:00 Uhr
09:00-17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referentin:

Julia Volland
Julia Volland

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-55
BW-23-155



Theorie – Kernkompetenzen im Housekeeping

Effizienter Reinigungsservice mit zuvorkommender Gästeorientierung

Seminar-Ziel:

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

Termine:

20. März
11. September

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referentin:

Julia Volland
Julia Volland

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-53
BW-23-153

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

8. März
10. Oktober

Dauer:

10:00 - 13:00
14:00 - 17:00

Ort:

Online
Online

Referentin:

Julia Volland
Julia Volland

Gebühren zzgl. Mwst.:

0,- Euro

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-53
BW-23-6000-54

ONLINE: Hygiene im Fokus fürs Housekeeping



Wertvolle Tipps zum Umgang mit Hygieneanforderungen erhalten

Seminar-Ziel:

Mit diesem Online-Seminar frischen Sie Ihr Grundwissen auf und kennen die Maßnahmen, die heute und in Zukunft wichtig sind, um die Gesundheit und Sicherheit sowohl der Gäste als auch der Mitarbeiter sicherzustellen.

Seminar-Inhalte:

- Reinigung & Desinfektion: Oberflächen und Anwendungen
- Hygienebewusstes Denken und Handeln
- Verhaltensregeln und Empfehlungen

– inkl. Downloads –

Termine:

8. März
10. Oktober

Dauer:

10:00 - 13:00
14:00 - 17:00

Ort:

Online
Online

Referentin:

Julia Volland
Julia Volland

Gebühren zzgl. Mwst.:

0,- Euro

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-53
BW-23-6000-54

©Funny Studio - stock.adobe.com, Manfred Esser



Mit bester
Empfehlung von
Schwarzwald- und
Herznacht-Botschafter

Hansy Vogt

Boxspring-Betten

Matratzen

Topper

Herz
Nacht

Qualität aus dem Schwarzwald

www.herznacht.de



Boxspring-Betten



Matratzen



Topper



Schwarzwald Schlafsysteme GmbH • D-77716 Haslach i. K. • www.herznacht.de



www.dehoga-akademie.de



@DEHOGA Akademie



@dehoga_akademie



Kreative und realistisch umsetzbare Tipps sind das herausragende Merkmal aller Küchenseminare der DEHOGA Akademie. Die Grundlagen für die praxisnahe Weiterbildung auf hohem Niveau sind namhafte Küchenchefs als Referenten sowie die erstklassige Küchentechnik der GastroLernwelt in Bad Überkingen.

KÜCHE

FACHBRIEF
GEMEINSCHAFTS-
GASTRONOMIE

- 76** Optimierte und erweiterte Angebote für zufriedene Gäste
- 76** Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie
- 76** Attraktivere Essensausgabe mit motiviertem Team

FACHBRIEF
PÂTISSIER

- 77** Köstliches Dessertangebot spektakulär inszenieren
- 77** Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes
- 77** Einzigartige EyeCatcher für Dessertteller und Buffets

NEU

- 78** Ihre Küche effizient und modern strukturiert
- 78** Meat Masters – Edelfleisch aus aller Welt
- 78** Gesunde Snacks und Bowls
- NEU** **79** Bioregionale Küche – trendig präsentiert
- 79** Saucen und Dips für das gewisse Etwas
- NEU** **80** Wirtschaftlichkeit in der Küche
- 80** Fit für Fisch und Krustentier
- 81** Frühstücksbuffet neu inszeniert
- 81** Vegetarische Küche – Kostbarkeiten aus dem Garten Eden
- 81** Die spannende Welt der veganen Küche – mit Genuss und ohne Verzicht
- 82** Vorspeisen – der neue Ertragsbringer
- 82** Salate: Frische Ideen für leichte, gesunde Küche
- NEU** **83** Die Essenz der Ayurvedischen Küche
- NEU** **83** Levante Küche – die kreative frische Küche des östlichen Mittelmeers
- NEU** **83** Fit und modern mit Power-Brainfood
- 84** Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie
- 84** Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie
- 84** Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht
- 85** Gebäck, Brot und Brötchen aus dem eigenen Ofen
- 85** **ONLINE:** Hygiene in der Küche
- 86** Kräuter- und Gewürzmischungen selbst erstellen können
- 86** Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller
- 87** Sous-Vide: Erstklassige Qualität ohne Stress
- 87** Nachhaltigkeit in der Küche – dem Wettbewerb immer einen Schritt voraus

FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

GESAMTEN FACHBRIEF

16. - 20. Okt. = BW-23-2000-07

IM PAKET BUCHEN



Optimierte und erweiterte Angebote für zufriedene Gäste

Im Handumdrehen neue Gerichte ins rollierende System der Gemeinschaftsgastronomie integrieren

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

16. - 17. Oktober

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Referent:

Ronny Loll

Gebühren zzgl. Mwst.:

365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:

BW-23-58

Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie

Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

18. - 19. Oktober

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Referent:

Ronny Loll

Gebühren zzgl. Mwst.:

365,- Euro Mitglieder
570,- Euro Standard
oder 2 Gutscheine

KURS-NUMMER:

BW-23-59

Attraktivere Essensausgabe mit motiviertem Team

Produkte besser präsentieren und an allen Stationen professionell auftreten

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

20. Oktober

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Referent:

Ronny Loll

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-60



FACHBRIEF PÂTISSIER

GESAMTEN FACHBRIEF

24. - 28. April = BW-23-2000-08
16. - 20. Oktober = BW-23-2000-108

IM PAKET BUCHEN



Köstliches Dessertangebot spektakulär inszenieren

Klassiker hochwertig zubereiten und durch kreative Neuschöpfungen ergänzen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
24. - 25. April	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Johannes Becker	365,- Euro Mitglieder	BW-23-72
16. - 17. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Johannes Becker	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-172

Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes

Kreative und zugleich einzigartige süße Markenzeichen zaubern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
26. - 27. April	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Johannes Becker	365,- Euro Mitglieder	BW-23-73
18. - 19. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Johannes Becker	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-173

Einzigartige Eyecatcher für Dessertteller und Buffets

Erstaunlich leichte Eigenproduktion faszinierender Dekorelemente

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
28. April	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Johannes Becker	190,- Euro Mitglieder	BW-23-74
20. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Johannes Becker	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-174



NEU! Ihre Küche effizient und modern strukturiert



Effektiver Produzieren und moderne Bindemittel und Techniken einsetzen

Seminar-Ziel:

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

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
10. Mai	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	190,- Euro Mitglieder	BW-23-75
20. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-175

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Meat Masters – Edelfleisch aus aller Welt



Praxis und Verkostungen im Kreis anspruchsvoller Kollegen

Seminar-Ziel:

Wagyu Rind, Limousin Lamm, Iberico Schwein – Sie kennen sich aus bei hochwertigem Fleisch, von Bezugsquellen bis zu den passenden Garverfahren. Damit Sie diese Produkte richtig in Ihren Betriebsablauf integrieren können, besteht dieses Seminar aus viel Praxis: Sie bereiten Edelfleisch selbst zu und verkosten die Ergebnisse im Kreis anspruchsvoller Kollegen.

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
1. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	365,- Euro Mitglieder 570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-70

Seminar-Inhalte:

- Edelfleisch aus aller Welt verkosten und zubereiten
- Bezugsquellen für besondere Fleischsorten
- Neues über bekannte und unbekannte Teilstücke
- Innovative Reifetechniken
- Alte und neue Fleischtierrassen und Zuchtmethoden

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Gesunde Snacks und Bowls



Die Chance für Ihre Zusatzgeschäfte: als To Go, auf dem Buffet oder à la carte

Seminar-Ziel:

Snacks sind die Allesköninger und liegen voll im Trend. Nach dem Seminar nehmen Sie viele kreative und frische Ideen mit in Ihre Gastrobetriebe, um Ihre Angebote weiter zu optimieren und attraktiver zu gestalten. Ob auf dem Buffet, im à la carte-Service oder als To Go-Angebot. Ob vegetarisch, vegan oder als leichte Fleischgerichte.

Sie erhalten wertvolle Tipps und Tricks über die passenden Produkte, gesunde Zutaten, pfiffige Anrichtemethoden und geschickte Verpackungen, um Ihre Gäste zu begeistern.

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
27. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-61 BW-23-161
9. Oktober	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll		

Seminar-Inhalte:

- Snacks als Zusatzverkauf, als Chance für mehr Gewinn
- Geschicktes Kommunizieren gesunder Snacks an Gäste und Mitarbeiter
- Snacks „To Go“ im à la carte integrieren und inszenieren
- Gesunde Ideen für Konferenz- und Seminarverpflegung
- Alternative Verpackungsmöglichkeiten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

NEU! Bioregionale Küche – trendig präsentiert

Von der Theorie in die Praxis – ressourcenschonend und modern aufgetischt

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referentin:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
4. Mai	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Carola Petrone	190,- Euro Mitglieder	BW-23-86
7. November	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Carola Petrone	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-186

Saucen und Dips für das gewisse Etwas

Die geheimen Stars der Küche

Seminar-Ziel:

Sie verzaubern den Gaumen Ihrer Gäste mit klassischen und exotischen Varianten. Sie kennen die Unterschiede zwischen Fond, Jus und Sauce, beherrschen die sorgfältige und zugleich effiziente handwerkliche Zubereitung. Leckere Dips runden das Seminar ab. Das neue Wissen nutzen Sie zur geschmacklichen Krönung und für das gewisse Etwas Ihrer Gerichte – von Vorspeisen bis zu Desserts.

Seminar-Inhalte:

- Fond, Jus und Sauce – die Grundlagen
- Ableitungen, Verfeinerungen und Bindemöglichkeiten
- Effiziente Herstellung, Konservierung, Lagerung
- Sauce als Medium: Zu welchem Essen, zu welchem Wein?
- Innovative Zubereitungstechniken und regionale Ideen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
21. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-69



DIESER EINE MOMENT

wenn der Frühstückskaffee alles andere als gewöhnlich ist.

Genau den Kaffee zu bekommen, den sie sich wünschen, ist ein unvergesslicher Moment für Ihre Gäste. Mit unseren Kaffeevollautomaten können Sie eine breite Palette von Kaffeegetränken anbieten: stark oder mild, gross oder klein, heiß oder kalt. Was immer Ihre Gäste bevorzugen, stellen Sie sicher, dass Sie ihnen mit jeder Tasse hohe Qualität bieten – und machen Sie köstlichen Kaffee zu Ihrem Standard.

Entdecken Sie mehr unter coffee.franke.com

FRANKE



NEU! Wirtschaftlichkeit in der Küche



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

Seminar-Ziel:

Sie lernen die betriebswirtschaftlich relevanten Daten und Abläufe in der Küche zu analysieren und gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern zu optimieren.

Durch Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen haben Sie die Erfolgsfaktoren jederzeit im Blick. Mit der richtigen Kalkulationsart und genauen Planung reduzieren Sie den Wareneinsatz, vermeiden Verschwendungen und steigern Ihre Produktivität. Alles zusammen bewirkt garantiert schwarze Zahlen in der Küche.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
2. Mai	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Frank Rüschenbaum	190,- Euro Mitglieder	BW-23-35
10. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr	Freiburg	Frank Rüschenbaum	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-135

Fit für Fisch und Krustentier



Spielender Umgang mit allem rund ums Meer

Seminar-Ziel:

Kein Buch mit 7 Siegeln: Nach dem Seminar sind Sie bestens gerüstet für die vielfältige Zubereitung von Fisch und Krustentieren und setzen neue Akzente auf Ihrer Speisekarte. Sie sind vertraut mit Arten und Sorten, wissen Bescheid über Qualität, Herkunft, Lagerung und viele Besonderheiten. Durch die wertvollen Anregungen fällt es Ihnen leicht, Gäste mit gesunden Kreationen aus Fisch und Krustentieren zu verwöhnen.

Seminar-Inhalte:

- Fisch und Krustentiere: Arten, Einteilung, Verwendung
- Frische ist alles: Einkauf und richtige Lagerung
- Küchenpraxis: Vorbereitung und Zubereitung
- Braten, Pochieren, Dämpfen, Räuchern, Beizen
- Fülle von Anregungen für besondere Gerichte

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
8. März	09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-71

Möbel. Einrichtungen. Alles. FRITZ SCHLECHT SHL

Natürlich Individuell.
INSPIRIERENDE HOTELEINRICHTUNGEN

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

Frühstücksbuffet neu inszeniert

Mit kreativen Details für einen genussvollen Start in den Tag sorgen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
15. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	190,- Euro Mitglieder	BW-23-81
25. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-181

Vegetarische Küche – Kostbarkeiten aus dem Garten Eden

Wie Sie Ihre Gäste mit der Raffinesse der grünen Küche begeistern

Seminar-Ziel:

Mit vielfältigen, farbenfrohen und ausgewogenen Gerichten machen Sie Ihren Gästen Lust auf mehr. Sie verstehen, die reichen Produkte der Natur perfekt miteinander zu harmonisieren und kreieren appetitliche Food-Pairings als Zusatzangebot, als zentrales Gastroprofil oder beim Catering.
Sie gehen mit dem Trend der Zeit und können jetzt den verschiedensten kulinarischen Ansprüchen Ihrer Gäste gerecht werden und neue hinzugewinnen. Sie überraschen mit trendigen, fantasievollen und exquisiten Genüssen und Kreationen.

Seminar-Inhalte:

- Vielfalt der vegetarischen Küche
- Verbesserung des betriebswirtschaftlichen Ergebnisses durch veganes Angebot
- Gemüse, Kräuter, Getreide – mehr daraus machen
- Erwartungen der Gäste erfüllen und begeistern
- Inspiration für fleischlose Highlights – von Suppen bis zu Desserts

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
7. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	190,- Euro Mitglieder	BW-23-77
19. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-177

Die spannende Welt der veganen Küche – mit Genuss und ohne Verzicht

Überraschend vielseitig, raffiniert und gesund – beeindrucken Sie Ihre Gäste

Seminar-Ziel:

Nach dem Workshop können Sie den veganen Turbo zünden. Sie verstehen die gesundheitlichen und ökologischen Werte der Küche und können diese Ihren Gästen mit mehr Passion und Überzeugung vermitteln. Sie kennen die verschiedensten Produkte für abwechslungsreiche, anspruchsvolle und schmackhafte Kreationen, entwickeln ein Verständnis, welche Produkte am besten miteinander harmonisieren und erlangen ein Know-how, die veganen Speisen professionell in Ihre Speisekarte zu integrieren.

Seminar-Inhalte:

- Vorspeisen und Suppen
- Herstellung verschiedener Seitan-Variationen, Tofu und Tempeh
- Vegane Saucen und Dips
- Vegane Desserts und Hauptgerichte
- Harmonie vegarer Produkte

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
6. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	190,- Euro Mitglieder	BW-23-76
18. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Marcus Krietsch	295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-176

Vorspeisen – der neue Ertragsbringer

„Klein, aber oho“ – Vorspeisen sind das Entre für Ihr Menü

Seminar-Ziel:

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

Termine:
28. Februar

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen

Referent:
Marcus Krietsch

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-67



Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Salate: Frische Ideen für leichte, gesunde Küche



Vielfältige Ertragschancen als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht besser nutzen

Seminar-Ziel:

Ob als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht: Salate sind herausragende Angebotsanker und liegen gerade im Sommer voll im Trend. Bauen Sie Ihr Angebot rund um die leichte, gesunde und bunte Küche nach diesem Seminar mit frischen Ideen und ungewöhnlichen Kreationen aus. Rein vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch - wir versorgen Sie mit einer breiten Palette neuer Rezepte und regen dazu Ihre Fantasie an. Ebenfalls auf dem Programm: fantastische Dressings und Toppings.

Termine:
20. März

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen

Referent:in:
DEHOGA Akademie-Referentenpool

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-68

Seminar-Inhalte:

- Regional und saisonal
- Neue Art von Beilagensalat
- Vielfältige Salatangebote und -kreationen
- Dressings und Toppings
- Salatküche als Ertragsfaktor

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Professionalle Hygienetechnik
und Speiserestesysteme

**SIE
SORGEN
FÜR IHR
BUSINESS,
WIR FÜR
HYGIENE**



**MEIKO wünscht viel Erfolg
bei den Seminaren
der DEHOGA Akademie.**



www.dehoga-akademie.de



@DEHOGA Akademie



@dehoga_akademie

NEU! Die Essenz der Ayurvedischen Küche

Wertvolle Vitalenergie für physische Gesundheit und eine zufriedene Seele

Seminar-Ziel:

Was ist ayurvedisch kochen?

Sie lernen während des Seminars wie Sie Speisen so zubereiten, dass sie wohlschmeckend sind und die Gesundheit erhalten oder helfen, Störungen zu beseitigen. Sie können danach diese wirkungsvolle Ernährungstherapie mit Ihrer eigenen kreativen Kochkunst vereinen, neue kulinarische Trends setzen und Ihr Gästespektrum erweitern. Gekonnt verstehen Sie, frische Lebensmittel passend zum Konstitutionstyp sowie zu den Tages- und Jahreszeiten auszuwählen und so auf den individuellen Stoffwechsel einzugehen. Ayurvedische Kräuter und Gewürze setzen Sie fachmännisch ein, um den zubereiteten Speisen Vielfalt im Geschmack zu geben und positiv auf den menschlichen Organismus einzuwirken.

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
21.-22. November	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Udo Schneider	365,- Euro Mitglieder 570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-62

Seminar-Inhalte:

- Ayurvedische Philosophie – was umfasst die Ayurvedische Lehre?
- Grundlagen der Ayurvedischen Küche und Kochpraktiken
- Dosha-Lehre: Die Einteilung der verschiedenen Menschentypen
- Gewürz-Lehre: Wirkung, Auswahl und Verarbeitung der Gewürze
- Praktisches Kochen – Erstellen von Ayurvedischen Gerichten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

NEU! Levante Küche – die kreative, frische Küche des östlichen Mittelmeers

Durch neue Geschmackswelten begeistern und Ihre Zielgruppe erweitern

Seminar-Ziel:

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

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
13.-14. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	365,- Euro Mitglieder	BW-23-64
26.-27. September	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-164

Seminar-Inhalte:

- Was ist Levante Küche und was zeichnet sie aus?
- Sinnvoller Einsatz des Trends in der eigenen Küche
- Vegan und vegetarisch mit Hilfe der Levante Küche
- Richtiger Einsatz von Hülsenfrüchten und somit Kosten sparen
- Gewürzwelten des Orients richtig eingesetzt

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

NEU! Fit und modern mit Power-Brainfood

Gesunde kraftvolle Energie für Gehirn und Körper

Seminar-Ziel:

Welche Inhaltsstoffe benötigen wir für den Schutz und die Leistungsfähigkeit unseres Gehirns und wie muss ich sie verarbeiten? Welche Gerichte bieten sich für eine gesunde, abwechslungsreiche und energiedichte Ernährung an, und wie integriere ich sie in meinen Betrieb? Diese Fragen können Sie nach dem Seminar selbst beantworten und Ihr erlerntes Wissen professionell in Ihre Gerichte integrieren. Sie gestalten einzigartige Kreationen und geben Ihrem Küchenbetrieb eine neue und trendige Handschrift.

Seminar-Inhalte:

- Inhaltsstoffe und ihre Wichtigkeit für den Schutz und die Leistungsfähigkeit unseres Gehirns
- Nüsse, Beeren, Hülsenfrüchte und gesunde Öle, das Kraftfutter für Geist und Körper
- Ernährung, die unser Gehirn auflädt, uns aber nicht müde macht
- Powersnacks für das Frühstück und das Tagungsgeschäft
- Kraftvolle und richtige Ernährung im hohen Alter

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
18.-19. April	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	365,- Euro Mitglieder	BW-23-66
23.-24. Oktober	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-166

Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie



Die „grünen“ Potenziale entdecken und auch anspruchsvolle Gäste begeistern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
28.-29. März	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	365,- Euro Mitglieder	BW-23-65
10.-11. Oktober	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	570,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	BW-23-165

Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie



Übernehmen Sie Verantwortung und schöpfen Sie aus ungenutzten Potenzialen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
25. Oktober	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Ronny Loll	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-63

Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht



Eine Fülle praktischer Anregungen für wirtschaftliche Eigenproduktion

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst.:	KURS-NUMMER:
23. Mai	09:00-17:00 Uhr	Bad Überkingen	Michael Noel	190,- Euro Mitglieder 295,- Euro Standard oder 1 Gutschein	BW-23-83

Gebäck, Brot und Brötchen aus dem eigenen Ofen

Selbstgebackenes im Handumdrehen

Seminar-Ziel:

Sie nutzen einfache Grundteige für unglaubliche Vielfalt im Brotkorb. Im Kombidämpfer zubereitete Backwaren bereichern Ihr gesamtes Angebot – vom Frühstücksbuffet über Catering bis zur Sommersaison im Biergarten. Künftig punkten Sie bei Ihren Gästen durch selbstgebackene Leckereien, die Ihre Handschrift unterstreichen.

Seminar-Inhalte:

- Brötchen und Minibrote in zig Varianten
- Ciabatta, Baguettes und Co. für die Sommersaison
- Der perfekte Hefezopf
- Snack-Gebäck im Handumdrehen selbst herstellen
- Unglaubliche Vielfalt mit einfachen Zutaten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

8. Mai
4. Oktober

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:

Johannes Becker
Johannes Becker

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-84
BW-23-184



ONLINE: Hygiene in der Küche



Wichtige, umsetzbare Maßnahmen für Ihre Küche

Seminar-Ziel:

Nach diesem Online-Kurs haben Sie die generellen Hygiene-Anforderungen wieder aufgefrischt und darüber hinaus eine Ideensammlung für hygienische Umsetzungen an der Hand, um den Schutz vor Infektionen im Bereich der Küche zu wahren. Anhand der Maßnahmenliste ist es Ihnen im Anschluss möglich, Ihr eigenes Konzept zu überprüfen.

Seminar-Inhalte:

- Hygiene-Richtlinien in der Küche
- Umsetzungstipps und allgemeine Maßnahmen

– inkl. Downloads –

Termine:

17. April

Dauer:

10:00 - 11:30

Ort:

► Online

Referent:

Ronny Loll

Gebühren zzgl. Mwst.:

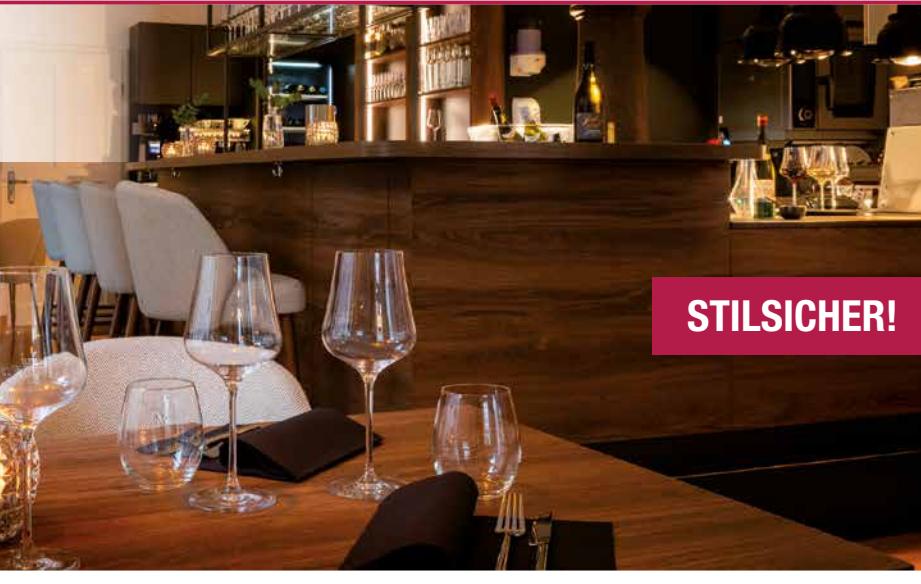
0,- Euro

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-55



KLUMPP
GASTRONOMIE
UND HOTEL
EINRICHTUNG



STILSICHER!

DIE LOSSEN

Kreuzstraße 43 · 7123 Großbottwar · Tel. 07148 / 16 19 20 · www.klumpp-gastropplanung.de

Kräuter- und Gewürzmischungen selbst erstellen können



Einstiegsseminar für die eigene Kräuter- und Gewürzkeküche

Seminar-Ziel:

Mit einer Wellness-Kräuter-Küche locken Sie gesundheitsbewusste Gäste ganz gezielt in Ihren Betrieb. Würzige Chutneys, leicht verdauliche, vegetarische Kost und speziell zubereitete Fleischgerichte mit geheimnisvollen Aromen bereichern Ihr Angebot. Dieses Seminar eröffnet Ihnen den Einstieg in die faszinierende Welt exotischer Kräuter und Gewürze sowie die Entwicklung einer eigenen Kräuter-Handschrift für Ihren Betrieb.

Termine:

20. November

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Seminar-Inhalte:

- Exotische Kräuter und Gewürze – Wirkung auf den Körper
- Verarbeitung in der Küche, Lebensmittel verfeinern
- Individuelle Kräuter- und Gewürzmischungen herstellen
- Entwicklung einer Kräuter-Handschrift für den Betrieb
- Kräuter im Betrieb vermarkten

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder

295,- Euro Standard

oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-78

Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller



Gäste auch visuell verwöhnen und damit kostenlose Werbung auslösen

Seminar-Ziel:

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

Termine:

22. März

Dauer:

09:00 - 17:00 Uhr

Ort:

Bad Überkingen

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Gebühren zzgl. Mwst.:

190,- Euro Mitglieder

295,- Euro Standard

oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:

BW-23-79

BW-23-179



PROFIS WÄHLEN STAHL

Beheizbar mit externer Hackschnitzel-Heizung!

Sprechen Sie uns an:
+49 7031 73840

DIE PERFEKTEN WÄSCHEREIMASCHINEN AUS SINDELINGEN

Verlassen Sie sich auf:

- bundesweiten Kundendienst
- langlebige und wartungsarme Maschinen
- ergonomische Gestaltung aller Maschinen
- kundenindividuelle Planung und Beratung
- ausschließlich deutsche Produktion

Waschmaschinen | Trockner | Mängeln | Faltmaschinen | umfassendes Zubehör
stahl-waeschereimaschinen.de



Sous-Vide: Erstklassige Qualität ohne Stress

Produktionsprozesse entzerren und Spitzenzeiten souverän meistern

Seminar-Ziel:

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

Termine:

22. Mai
5. Oktober

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:in:
DEHOGA Akademie-Referentenpool

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-80
BW-23-180

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Nachhaltigkeit in der Küche – dem Wettbewerb immer einen Schritt voraus

Ressourcenschonend aufgetischt

Seminar-Ziel:

Sie erkennen die Chance, durch Nachhaltigkeit Ihren Gastrobetrieb stärker zu etablieren. Sie definieren die benötigten Voraussetzungen und setzen neue Maßstäbe für Ihre Qualitätsansprüche und nachhaltige Unternehmensausrichtung. Mit trendigen Ideen und kreativem Input bringen Sie frischen Wind in Ihre bioregionale Küche und präsentieren sich agil, zeitgemäß und inspirierend.

Termine:

3. Mai
6. November

Dauer:
09:00 - 17:00 Uhr
09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Bad Überkingen

Referent:in:
Carola Petrone

Gebühren zzgl. Mwst.:
190,- Euro Mitglieder
295,- Euro Standard
oder 1 Gutschein

KURS-NUMMER:
BW-23-85
BW-23-185

Seminar-Inhalte:

- Megatrend: Die 3 Säulen der Nachhaltigkeit
- Die Chance, sich mit Nachhaltigkeit weiter zu etablieren
- Selbstcheck: Maßstäbe und klare Qualitätsansprüche definieren
- Umsetzung einer nachhaltigen Unternehmensausrichtung
- Trends und Tipps für bioregionale Küche

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –





Mit dem vielfältigen Weiterbildungsangebot der DEHOGA Akademie können Gastgeber die Entwicklungschancen unserer großartigen Branche wesentlich besser nutzen. Von der Betriebsgründung bis zum Feinschliff in etablierten Unternehmen vermitteln wir das passende Know-how für sichere und florierende Existenzen. Es lohnt sich, das Wissen aller Mitarbeiter:innen stets aktuell zu halten: Sie vermeiden kostspielige Fehler und profitieren von Verbesserungen.

EXISTENZGRÜNDUNG

91 DEHOGA Gründungs-Orientierungstag

91 **ONLINE:** Gründungs-MeetUp



VIELFALT IM GLAS

Premium für die
Gastronomie.



www.vaihinger-getraenke.de



Mit Vaihinger wird's feiner.



DEHOGA Gründungs-Orientierungstag

Kostenlos



Workshop für die wichtigsten Grundlagen für sichere Existenz im Gastgewerbe

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:
6. Februar	09:00 - 17:00 Uhr
8. März	09:00 - 17:00 Uhr
19. April	09:00 - 17:00 Uhr
23. Mai	09:00 - 17:00 Uhr
3. Juli	09:00 - 17:00 Uhr
7. August	09:00 - 17:00 Uhr
19. September	09:00 - 17:00 Uhr
10. Oktober	09:00 - 17:00 Uhr
15. November	09:00 - 17:00 Uhr
19. Dezember	09:00 - 17:00 Uhr

Ort:
Bad Überkingen
Freiburg
Heidelberg/Mannheim
Bodensee/Ravensburg
Bad Überkingen
Heilbronn
Freiburg
Stuttgart
Heidelberg/Mannheim
Bodensee/Ravensburg

Referenten:
Armin Utz
Thomas Schwenck
Jürgen Wernscheid
Jürgen Wernscheid
Armin Utz
Armin Utz
Thomas Schwenck
Armin Utz
Jürgen Wernscheid
Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER:
BW-23-500
BW-23-501
BW-23-502
BW-23-503
BW-23-504
BW-23-505
BW-23-506
BW-23-507
BW-23-508
BW-23-509

ONLINE: Gründungs-MeetUp

Kostenlos



Wertvolle und kompakte Informationen in Ergänzung zu den Präsenzveranstaltungen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

Wertvolle und kompakte Informationen zur Gründung. Schwerpunktthemen in einzelnen MeetUps:

- Digitalisierung im Gastgewerbe
- Allgemeine Regelungen zur Existenzgründung
- Finanzierung und Förderung

Termine:	Dauer:
23. Februar	14:00 - 16:30 Uhr
16. März	14:00 - 16:30 Uhr
18. April	14:00 - 16:30 Uhr
16. Mai	14:00 - 16:30 Uhr
13. Juni	14:00 - 16:30 Uhr
10. Juli	14:00 - 16:30 Uhr
1. August	14:00 - 16:30 Uhr
6. September	14:00 - 16:30 Uhr
4. Oktober	14:00 - 16:30 Uhr
26. Oktober	14:00 - 16:30 Uhr
23. November	14:00 - 16:30 Uhr
12. Dezember	14:00 - 16:30 Uhr

Ort:
► Online

Referent Online:
Armin Utz und DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER:
BW-23-6000-01
BW-23-6000-02
BW-23-6000-03
BW-23-6000-64
BW-23-6000-65
BW-23-6000-66
BW-23-6000-67
BW-23-6000-68
BW-23-6000-69
BW-23-6000-70
BW-23-6000-71
BW-23-6000-72





Ihre jungen Mitarbeiter sind zwar noch in der Ausbildung, die Qualität ihrer Arbeit zählt bereits schon jetzt. Und mit einem glänzend absolvierten Berufsabschluss stehen ihnen die Türen in der Branche weit offen. Mit speziellen „Azubi-Prüfungs“-Vorbereitungskursen sind Ihre Auszubildenden bestens für ihren Abschluss gewappnet.

AUSBILDUNG

- 94 Prüfung Europaqualifikation
- 94 Azubi-Prüfungen: Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen
- 94 Azubi-Prüfungen: Gastorientierte Kommunikation im Restaurant
- 94 Azubi-Prüfungen: Fachlich perfektes Servicetraining
- 94 Azubi-Prüfungen: Professionell an der Rezeption
- 94 Azubi-Prüfungen: Prüfungsmenü sicher & perfekt kochen
- 95 **ONLINE:** Azubi-Prüfungen für Köche: In Theorie perfekt vorbereitet
- 95 Reklamationstraining für Auszubildende
- 95 Verkauf im Restaurant für Auszubildende
- 95 Englisch für Auszubildende
- 95 Bar-Life für Auszubildende
- 95 Küchen-Mathematik für Auszubildende
- 95 **ONLINE:** Auszubildender sein: Das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung
- 95 Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende
- 95 **ONLINE:** Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann
- 95 **ONLINE:** Azubi-Prüfungsvorbereitung Restaurantfachfrau/-mann
- 95 **ONLINE:** Azubi-Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin
- 95 **ONLINE:** Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Ausbildung

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

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

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

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

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



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

Prüfung Europaqualifikation

Termine:
10. Mai – Bad Überkingen
15. November – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:
BW-23-300
BW-23-301

Azubi-Prüfungen:
Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen
Top vorbereitet auf die komplexe Aufgabe in der Abschlussprüfung

Termine:
23. März – Bad Überkingen
25. Mai – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:
BW-23-302
BW-23-303

Azubi-Prüfungen:
Gastorientierte Kommunikation im Restaurant
Praktische Trainings bringen Sie dem erfolgreichen Abschluss näher

Termine:
27. März – Saarbrücken
31. März – Bad Überkingen
22. Mai – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:
SL-23-02
BW-23-308
BW-23-309

Azubi-Prüfungen: Fachlich perfektes Servicetraining

Auch auf größere Herausforderungen gründlich vorbereitet

Termine:
29. März – Bad Überkingen
23. Mai – Bad Überkingen
23. Mai – Saarbrücken

KURS-NUMMER:
BW-23-306
BW-23-307
SL-23-01

Azubi-Prüfungen: Professionell an der Rezeption
Nach gründlicher Aufrischung, gut auf alle Schwierigkeitsgrade vorbereitet

Termine:
24. März – Bad Überkingen
24. Mai – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:
BW-23-304
BW-23-305

Azubi-Prüfungen: Prüfungsmenü sicher & perfekt kochen

Top vorbereitet auf die praktische Abschlussprüfung

Termine:
30. März – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:
BW-23-310

Gebühren:

50,- Euro Mitglieder / 145,- Euro Standard

Alle Preise zzgl. Mwst.

► ONLINE: Azubi-Prüfungen für Köche: In Theorie perfekt vorbereitet

Menükunde, Menüerstellung und Verkaufsgespräche gekonnt durchführen

Termine:

18. und 19. April – Online 10:00-13:00

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-56

Reklamationstraining für Auszubildende

Auch in brenzlichen Situationen richtig reagieren

Termine:

27. März – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:

BW-23-319

Verkauf im Restaurant für Auszubildende

Wer früh in die Offensive geht, erlangt schnell umsatzfördernde Fähigkeiten

Termine:22. März – Bad Überkingen
19. Oktober – Bad Überkingen**KURS-NUMMER:**BW-23-315
BW-23-316**Englisch für Auszubildende**

Durch praktisches Training lernen Sie leicht das unverzichtbare Fachvokabular

Termine:19. und 20. Juni – Online 14:30 - 17:30
20. Oktober – Bad Überkingen**KURS-NUMMER:**BW-23-6000-58
BW-23-320**Bar-Life für Auszubildende**

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

Termine:24. Mai – Bad Überkingen
5. Oktober – Bad Überkingen**KURS-NUMMER:**BW-23-317
BW-23-318**Küchen-Mathematik für Auszubildende**

Durch viele Beispiele lernen Sie leicht das unverzichtbare Grundwissen

Termine:

29. März – Bad Überkingen

KURS-NUMMER:

BW-23-321

► ONLINE: Auszubildender sein: Das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung

Als Auszubildender die neue Rolle im Beruf sicher meistern

Termine:

11. und 12. September – Online 09:00 - 12:00

KURS-NUMMER:

BW-23-6000-57

Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende

Ratgeber, für Ihre neue Rolle als gut gelaunter u. unterhaltsamer Dienstleister

Termine:30. März – Bad Überkingen
18. Oktober – Bad Überkingen**KURS-NUMMER:**BW-23-313
BW-23-314

► ONLINE (2-teilig):
Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann

Im Online-Training top vorbereitet auf die praktische Abschlussprüfung

Termine:3. April – Online 10:00 - 13:00
4. April – Online 10:00 - 13:00**KURS-NUMMER:**

BW-23-6000-60

► ONLINE (2-teilig):
Azubi-Prüfungsvorbereitung Restaurantfachfrau/-mann

Im Online-Training top vorbereitet auf die praktische Abschlussprüfung

Termine:3. April – Online 14:00 - 17:00
4. April – Online 14:00 - 17:00**KURS-NUMMER:**

BW-23-6000-61

► ONLINE (2-teilig):
Azubi-Prüfungsvorbereitung Koch/Köchin

Im Online-Training top vorbereitet auf die praktische Abschlussprüfung

Termine:31. März – Online 10:00 - 13:00
5. April – Online 10:00 - 13:00**KURS-NUMMER:**

BW-23-6000-62

► ONLINE (2-teilig):
Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Im Online-Training top vorbereitet auf die praktische Abschlussprüfung

Termine:30. März – Online 14:00 - 17:00
31. März – Online 14:00 - 17:00**KURS-NUMMER:**

BW-23-6000-63

Alles auf einen Blick

AGBs

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

AHGZ-Abo

In Kooperation mit dem Matthaes Verlag erhält jeder Seminarteilnehmer in Bad Überkingen ein kostenfreies Jahresabonnement der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ). Die Bestellung erfolgt im Seminar in Bad Überkingen.

Anmeldung

Online unter www.dehoga-akademie.de, und damit exklusiv alle Vorteile von „Meine Akademie“ online nutzen, mit dem Anmeldeformular auf Seite 98 oder per Telefon: 07331 93250-0. Bitte notieren Sie bei der Anmeldung auch die entsprechende Kursnummer.
Für Online-Kurse: Anmeldung nur online möglich!

DEHOGA Akademie

GastroLernwelt Bad Überkingen (Baden-Württemberg):

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

**DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen**

Tel. 07331 93250-0
Fax 07331 93250-9

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

Essen und Trinken

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

Förderung in Baden-Württemberg

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

Individuelle Förderungen

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

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

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

Die DEHOGA Akademie in Baden-Württemberg ist zertifiziert:

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

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

Oder online auf
www.dehoga-akademie.de

Seminaranmeldung

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

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

BETRIEBSDATEN

Betrieb: _____
 Vorname (Besteller): _____
 Name (Besteller): _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____
 Telefax: _____
 E-Mail: _____

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

Ja Nein Mitgliedsnummer: _____

ZAHLART

Ich bezahle mit Gutschein

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

Rechnung an Betrieb

Rechnung an privat

DATENVERARBEITUNG

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

Ergänzende Datenschutzhinweise:

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

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

Weitere Rechte: Nach Art 15 DSGVO steht Ihnen ein Auskunftsrecht über Ihre bei uns gespeicherten Daten zu, nach Art. 16 DSGVO das Recht auf Berichtigung, nach Art. 17 DSGVO das Recht auf Löschung, nach Art. 18 DSGVO das Recht auf Einschränkung der Verarbeitung, nach Art. 21 DSGVO das Recht auf Widerspruch und nach Art. 20 DSGVO das Recht auf Übertragbarkeit Ihrer Daten zu. Hierzu wenden Sie sich bitte an: Datenschutzbeauftragter DEHOGA Akademie, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart, Tel. 0711 61988-0, Mail: datenschutz@dehoga-bw.de. Außerdem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

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

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

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

Datum _____

Unterschrift _____

QR-CODE EINSCANNEN

und Navigation mit
Google Maps starten.



MACH AUS DEINER KARTE EINE SCHATZKARTE!

Erfrische deine Gäste mit afri und Bluna

Erhältlich
auch in Pre-
und
Postmix



Teinacher

Genuss pur.



facebook.com/Teinacher



Für alle, die nichts mehr
verpassen wollen!
Folgt uns auf Facebook.

