



SEMINARE

Für die Hotellerie und Gastronomie

Programm 2024

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie

NEU MEIKO M-iClean PF-S

PLATZ DA

MAXIMALE HYGIENE AUF MINIMALER FLÄCHE

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

Mehr auf
meiko.de/platz-da



Herzlich willkommen bei der DEHOGA Akademie

Vorwort



Fritz Engelhardt
Vorsitzender DEHOGA
Baden-Württemberg

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

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



Michael Buchna
Präsident DEHOGA Saarland

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

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

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

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



EINFACH LECKER UND FRISCH.

Saft bewusst genießen.



www.vaihinger-getraenke.de



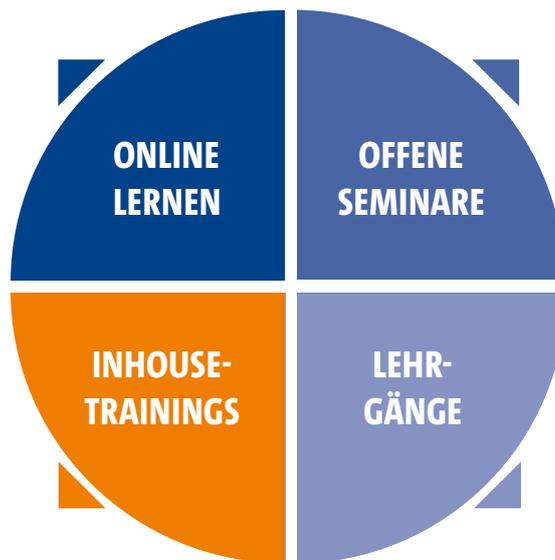
Inhalt

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

Unsere Geschäftsfelder

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

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



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

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

Symbolerläuterungen



Rein Präsenz

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



Rein online

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



Hybrid

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



Blended Learning

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



Präsenz und Online

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

Darum nur die DEHOGA Akademie



100% Gastronomie und Hotellerie

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



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.



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.



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.



Original DEHOGA Akademie-Zertifikat

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

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 Fachkräftemangel 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: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen > Seite 38

ONLINE: WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen > Seite 39

ONLINE: Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing! > Seite 58

Ausbildung der Ausbilder > Seite 21

Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung > Seite 21

1

2

3

Mitarbeitende entwickeln und Verantwortung übertragen

Reklamation als Instrument zur Gästebindung > Seite 34

Revenue-Management Basics > Seite 46

Die Kunst der Speisekarten-Optimierung: vom Penner zum Renner > Seite 51

Wirtschaftlichkeit in der Küche > Seite 83

Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing > Seite 55

Fachseminar Wein: Weinangebote erlebbar machen > Seite 62

Führungsaufgaben zum Binden der Mitarbeiter

Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und weltoffenes Verständnis für Kulturen > Seite 33

Junior Leadership Programm > Seite 12

Das Fundament für motivierte Teams aufbauen > Seite 33

Zukunftsorientierte Führung in der New Work Ära: Agilität und Stärke im Wandel > Seite 32

Souverän Mitarbeitergespräche führen > Seite 34

Empl
Develo
Jour

Mitarbeiter:innen finden und binden

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

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

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

TIPP:

Sparen bei der Mitarbeiterqualifizierung durch das DEHOGA Akademie-Gutscheinsystem

- > Seite 19 oder
- > www.dehoga-akademie.de/gutscheine

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

Mitarbeiter übernehmen Führungsaufgaben

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

Spezielle Angebote

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

Employee
Development
Journey

4

5

6

Fachpraktische Trainings zur Entwicklung

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

> www.dehoga-akademie.de



Persönlicher Bereich „Meine Akademie“

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

Exklusive Angebote für registrierte Kunden

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

Übersichtliche Postbox

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

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

Buchungen und Kalender

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

Downloads

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

Meine Gutscheine

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

Let's learn digital

DEHOGA
 ■ ■ ■ Online-Akademie

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

Live-Web-Kurse (Webinare)

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

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

Digitale-Seminarräume

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

Live-Streams

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

Blended Angebote

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

Selbstlernkurse

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

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



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

**DEHOGA
ONLINE
AKADEMIE**



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



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

Junior Leadership Programm

Führung geschieht nicht einfach – gute Führung muss gelernt werden

Für wen ist das Junior Leadership Programm geeignet?

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

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

Was erwartet Sie?

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

Wo und wie wird das Junior Leadership Programm durchgeführt?

Wir schulen Sie in 5 mehrtägigen Einheiten über ein halbes Jahr lang in kleiner Seminargruppe mit max. 12 Teilnehmern in der GastroLernwelt der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen. Sie treffen sich jeweils zu Workshops, Diskussionsrunden und Vorträgen. Begleitend bekommen Sie zwischen den Einheiten jeweils eine praktische Aufgabe für Ihren Führungsalltag, für welche die DEHOGA Akademie sie coacht und mit Online-Sessions unterstützt.

In der darauf folgenden Einheit stellen Sie die Bearbeitung dieser praxisnahen Aufgabe kurz den anderen Kursteilnehmern vor und bekommen direkt Feedback. Auf Grund dieser Coachings und der praktischen Begleitung in Ihrem Führungsalltag vor Ort, verzahnen 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 DISG-Analyse
- ☑ Führungsverhalten und Teamstrukturen
- ☑ Werte, die das Handeln beeinflussen
- ☑ Gemeinsames Abendessen

2. Einheit

Persönliche Führung und Kommunikation

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



3. Einheit

Rhetorik und Durchsetzungsvermögen

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

4. Einheit

Recht und individuelle Mitarbeitergespräche

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



Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer
Projektleiter
Qualifizierungsberatung

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

GastroLernwelt in Bad Überkingen

Seminarerlebnis mit Wohlfühlcharakter: die neue GastroLernwelt

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

Wir haben

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

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

Eine optimale Lernumgebung

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

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

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

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



Akademiezimmer

Zusätzlich bieten wir allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Möglichkeit, in den neuen Akademieziimmern 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 Akademieziimmern sowie der Zimmerbuchung, finden Sie auf der DEHOGA Akademie-Webseite.



FachBriefe als Nachweis hochqualifizierter Weiterbildung

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

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

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

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

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

Gutscheinsystem siehe > Seite 19.

Vollautomatisierte Online-Prüfung

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

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

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



FACHBRIEF FÜHRUNG

> Seite 33

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

FACHBRIEF REZEPTION

> Seite 74

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

FACHBRIEF FINANZEN

> Seite 49

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

FACHBRIEF HOUSEKEEPING

> Seite 76

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

FACHBRIEF ONLINE-MARKETING

> Seite 54

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

FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

> Seite 82

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

FACHBRIEF WEIN

> Seite 62

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

FACHBRIEF PATISSERIE

> Seite 84

Sie starten mit hochwertig zubereiteten Dessertklassikern und phantasievollen Neuschöpfungen – spektakulär inszeniert. Beim nächsten Schritt zum FachBrief Patisserie 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.

FACHBRIEF SERVICE

> Seite 65

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



FACHBRIEFE
DEHOGA AKADEMIE



Alle Infos zu den FachBriefen

DEHOGA UnternehmerBrief – wertvolle Anerkennung Ihrer Kompetenz

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

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

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

5 Tage Führung

5 Tage Online-Marketing

5 Tage Finanzen

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

- ☑ Kalkulationsvorlagen
- ☑ Dokumente
- ☑ Muster
- ☑ Beispiele

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

Ideal kombinierbar mit dem  Gutscheinpaket.

Der DEHOGA-UnternehmerBrief besteht aus:

- ☑ FachBrief Führung > Seite 33
- ☑ FachBrief Online-Marketing > Seite 52
- ☑ FachBrief Finanzen > Seite 49

Wertvolles Zertifikat „DEHOGA-UnternehmerBrief“

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

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

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

Die Prüfung findet zweimal im Jahr statt:

9. April und 17. Oktober.

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

Besonders günstige Seminare durch hohe Mengenrabatte

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

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

Ihre Vorteile auf einen Blick:

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

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

Die dargestellten Preise enthalten eine 30 %-ESF-Förderung. Näheres hierzu finden Sie auf www.dehoga-akademie.de unter „ESF-Förderung“ oder auf Anfrage. Für größere 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 zubuchen.

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



Kofinanziert von der
Europäischen Union



GUTSCHEINE
DEHOGA AKADEMIE



Jasmin Röhm
Direktionsassistentin
Hotel Krone, Tübingen

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

Vorbereitungslehrgänge

Ausbildung zum Küchenmeister

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

UNSER VORBEREITUNGSKURS ZUM KÜCHENMEISTER SETZT SICH AUS ZWEI MODULEN ZUSAMMEN:

MODUL I

Inhalte:

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

Zeitraum: 29.8. - 22.10.2024

MODUL II

Inhalte:

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

Zeitraum: 1.2. - 22.3.2024



Michael Oettinger • Küchenchef

Hotel Hirsch, Fellbach

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

Die DEHOGA Akademie aus der Branche für die Branche:

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

Ausbildung der Ausbilder

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

Inhalte:

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

Termin:

18. - 29.11.2024 (Präsenz)

30-70%
Förderung
möglich

NEU! IM „BLENDED LEARNING“-FORMAT:

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

Termin:

29. - 30.1.2024 (Präsenz)

31.1. - 27.2.2024 (Online)

28. - 29.2.2024 (Präsenz)

Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung

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

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

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

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

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

30-70%
Förderung
möglich

Zeitraum: 5.9. - 6.11.2024

Für den direkten Kontakt:

Manuel Dannheimer

Projektleiter Qualifizierungsberatung

E-Mail: m.dannheimer@dehogabw.de

Tel.: 07331 932500

Internet: www.dehoga-akademie.de



Inhouse-Trainings – wir kommen in Ihren Betrieb

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

Themenwelt



In vier Schritten zum erfolgreichen Inhouse-Training

- 1 Inhalte und Termin** Sie stimmen mit uns die Inhalte ab und nennen uns Ihren Wunschtermin. Konzept, Planung und Termin
> via Qualifizierungsberatung
- 2 Detaillierte Planung und Abstimmung** Unser Trainer:in nimmt mit Ihnen Kontakt zur Detailabstimmung auf. Schulungsunterlagen erhalten Sie vorab als Paket.
- 3 Ihr Inhouse-Training** Das individuelle Training findet bei Ihnen im Betrieb statt.
- 4 Nach dem Training** Gespräch und Erfolgskontrolle inkl. „Let's do“-Umsetzungskatalog.



Qualifizierungsberatung der DEHOGA Akademie



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

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

Für Unternehmen

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

Für Arbeitnehmer:innen

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

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

Für den direkten Kontakt:

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



● Baden-Württemberg

● Saarland

● Online

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

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

Große Preisvorteile durch Landeszuschuss aus ESF-Mitteln

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

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

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

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

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

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



Kofinanziert von der
Europäischen Union

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

Preisbeispiel Standard

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

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

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

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

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

Zum Nulltarif – wertvoller Rat zu existenziellen Themen

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



Wir Gastfreunde

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

Mehr zu den Workshops auf > Seite 38/39.



Gründungs-Orientierungstage

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

Weitere Informationen auf > Seite 94.



Rechtsseminare

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

Weitere Informationen auf > Seite 47.



UNTERNEHMENSFÜHRUNG UND MITARBEITER:INNEN

FACHBRIEF FÜHRUNG

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



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

Mit flexiblem und angepasstem Mindset in der Gastronomie und Hotellerie durchstarten

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Grudda

KURS-NUMMER BW-24-11

3.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-12

14.10. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Kooperationspartner von der Europäischen Union



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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Grudda

KURS-NUMMER BW-24-13

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

KURS-NUMMER BW-24-14

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Kooperationspartner von der Europäischen Union

Hotel & Wellness TeichMeister-Anlagen

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

PARTNER

DEHOGA Baden-Württemberg

/// Ihr Paradies
für Körper und Seele.

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

**ZUKUNFTSFIT MIT NATURPOOLS
VOM PROFI!**

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

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

FACHBRIEF FÜHRUNG

GESAMTEN FACHBRIEF

4. - 8. März = BW-24-01
9. - 13. Sept. = BW-24-02

IM PAKET BUCHEN

2x  / 1x 

Führungspersönlichkeiten für moderne Betriebsführung

Freiräume im Betriebsalltag durch respektvolles Delegieren

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-03

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

KURS-NUMMER BW-24-04

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

KURS-NUMMER BW-24-05

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Das Fundament für motivierte Teams aufbauen

Wie Sie Potentiale entfalten und ein fruchtbares Arbeitsklima schaffen

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-06

6.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-07

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Erfolgreiche Mitarbeiterbindung und weltoffenes Verständnis für Kulturen

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

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-08

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

KURS-NUMMER BW-24-09

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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





Ausbildung der Ausbilder

Mit vollem Branchenbezug: Bestens vorbereitet zur AEVO-Prüfung

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER BW-24-352	BLENDED
29. - 30.1. 09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen (Präsenz)
28. - 29.2. 09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen (Präsenz)

31.1. - 27.2. Online

KURS-NUMMER BW-24-354	
18. - 29.11. 09:00 - 17:00 Uhr	Bad Überkingen

Gebühren zzgl. Mwst.:

1190,- Euro Mitglieder
1700,- Euro Standard



Weitere Informationen finden Sie auf [Seite 21](#).



Souverän Mitarbeitergespräche führen

Erfolgreiche Gesprächsführung mit praktischen Übungen und Fallarbeit

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Andre Löffler

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

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

Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Reklamation als Instrument zur Gästebindung

Lösungsansätze für eine positive Beschwerdearbeit

Seminar-Ziel:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

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

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

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

Gebühren zzgl. Mwst.:

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





Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

Instrumente für effektives und kundenorientiertes QM kennenlernen und anwenden

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Michael Galert

KURS-NUMMER **BW-24-26**

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Resilienztraining: Besiegen Sie Stress und beugen Sie vor

Erfolgsstrategien, um herausfordernde Alltagssituationen sicher zu meistern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Maximilian Dinkelaker

KURS-NUMMER **BW-24-27**

12.3. 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-28**

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

KURS-NUMMER **BW-24-29**

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

Das Rüstzeug für den erfolgreichen Aufstieg im eigenen Team

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

- 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:

Referent Markus Dörr

KURS-NUMMER **BW-24-30**

27.2. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

KURS-NUMMER **BW-24-31**

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

KURS-NUMMER **BW-24-32**

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

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER **SL-24-02**

29.4. 09:00 - 17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



2x  / 1x 

Konfliktmanagement 2.0 – klug kommunizieren und Auseinandersetzungen präventiv bewältigen

Die Relevanz von Konfliktgesprächen im Führungsprozess

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-33

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

KURS-NUMMER BW-24-34

7.6. 09:00 - 12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-35

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Gewinnende Rhetorik und Körpersprache

Überzeugend, zielsicher und schlagfertig kommunizieren

Seminar-Ziel:

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

Ein Seminar mit Workshop-Charakter und vielen praktischen Übungen.

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Oliver Ziggan

KURS-NUMMER BW-24-36

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

KURS-NUMMER BW-24-37

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



NEU!

Online-Prüfung Fachbrief Führung

Zertifizierter Abschluss zur FachBriefteilnahme

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-10

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

49,- Euro Mitglieder
70,- Euro Standard



Reklamation: Tipps für kompetente Mitarbeitende

Lösungsansätze für eine positive Beschwerdearbeit

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-19

25.1. 10:00 - 11:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard

1x  / 1x 

Selbstorganisation und Zeitmanagement

Die Basis für mehr Effizienz mit sinnvoller Tagesstruktur

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Stephanie Christ

KURS-NUMMER **BW-24-38**

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

KURS-NUMMER **BW-24-39**

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

Gebühren zzgl. Mwst.:

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



NEU!

Branding First! Nutze die Kraft deiner Marke

Mit Strategie und Plan zum ganzheitlichen Erfolg

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Zoya Kaleske

KURS-NUMMER **BW-24-51**

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

Gebühren zzgl. Mwst.:

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



NEU!

Coach im eigenen Betrieb

Handwerkszeug für das optimale Mitarbeitercoaching

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referentin Stephanie Christ

KURS-NUMMER **BW-24-59**

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

KURS-NUMMER **BW-24-60**

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

Gebühren zzgl. Mwst.:

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





Andere Länder, andere Sitten?

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

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Renate Stolle

KURS-NUMMER BW-24-22

17.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER BW-24-23

4.3. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Kostenlos



WIR GASTFREUNDE: Führungskompetenzen für Ausbilder:innen

Azubis wertschätzend delegieren und situativ führen

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Andrea Maria Aichinger

KURS-NUMMER BW-24-40

27.2. 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-41

20.9. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

Die Schulungen sind für
Ausbildungsbetriebe in
Baden-Württemberg
KOSTENLOS



Kostenlos



WIR GASTFREUNDE: Konfliktmanagement für Ausbilder:innen

Probleme mit Azubis lösen und als beliebter Arbeitgeber gelten

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Katharina Degenring

KURS-NUMMER BW-24-44

25.1. 14:00 - 15:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

Die Schulungen sind für
Ausbildungsbetriebe in
Baden-Württemberg
KOSTENLOS



Die Macht des Brandings

Warum Ihre Marke Ihr wichtigstes Gut ist

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referent Zoya Kaleske

KURS-NUMMER BW-24-358

5.3. 14:30 - 16:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-359

15.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-360

3.6. 14:30 - 16:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder / 50,- Euro Standard

 **Kostenlos**

WIR GASTFREUNDE: Auszubildende als zukünftige Fachkräfte gewinnen

*Was Sie unternehmen können, damit
Schülerinnen und Schüler Ihren Betrieb posi-
tiv wahrnehmen*

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:
Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER **BW-24-42**
26.2. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-43**
9.9. 14:30 - 16:00 Uhr Online

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



 **Kostenlos**

WIR GASTFREUNDE: Wie Sie Nachwuchs fordern und fördern

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:
Referentin Katja Keffer

KURS-NUMMER **BW-24-45**
11.3. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-46**
16.9. 14:30 - 16:00 Uhr Online

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





Resilienz – eine Einführung

*Grundlagen zum Umgang mit
Herausforderungen im Alltag umzugehen*

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:
Referent Maximilian Dinkelaker

KURS-NUMMER **BW-24-27**
12.3. 14:00 - 15:30 Uhr Online

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

SICHERHEIT AUS LEIDENSCHAFT

PREMIUM-PARTNER
DEHOGA Baden-Württemberg

RVM

SCHON GEHECKT?

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



Kulturelle Vielfalt in der Gästekommunikation

Erfolgreiche Interaktion mit Gästen aus aller Welt

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

DEHOGA Akademie-Referent

KURS-NUMMER **BW-24-24**

18.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-25**

21.11. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



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

Einfache Tools für Umsatz im worldwideweb

Seminar-Inhalte:

- Grundlagenwissen zu Onlineshops
- Handlungsfähigkeit zur Erstellung des eigenen Shops

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Andrea Hörmann

KURS-NUMMER **BW-24-53**

21.2. 09:00 - 12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-54**

9.9. 09:00 - 12:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



NEU! Hygiene in der Gastronomie

Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche

Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-48**

Jederzeit möglich Online

– inkl. Zertifikat –

Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard



NEU! Dienstleister sein mit Begeisterung

Interaktives Training für gastorientiertes Verhalten

Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-47**

Jederzeit möglich Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

**PLANEN. GESTALTEN.
FERTIGEN.**

zieflekoeh
INNENAUSBAU, HOTEL- UND
OBJEKTEINRICHTUNG

zieflekoeh.de



NEU!

Basic-Workshop Gastgewerbe

Grundlagenwissen, Praxis, Sprache und Kultur inkl. arabischer Sprachbegleitung

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referenten Stephanie Christ, Peter Manca und Anas Al Salman

KURS-NUMMER BW-24-49

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

KURS-NUMMER BW-24-50

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Kostenlos

NEU!

WIR GASTFREUNDE: Azubi-Recruiting-Trends

Herausforderungen im Wettbewerb um neue Auszubildende meistern

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Felicia Ullrich

KURS-NUMMER BW-24-55

15.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-56

8.7. 15:00 - 16:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

Die Schulungen sind für
Ausbildungsbetriebe in
Baden-Württemberg
KOSTENLOS



Interkulturelle Sozialkompetenz mit asiatischen Gästen

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Downloads –

Termine:

Referentin Andrea Thürmer-Leung

KURS-NUMMER BW-24-15

25.4. 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-16

30.9. 09:00 - 10:30 Uhr Online

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



NEU!

Nachbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz

interaktives Training mit Zertifikat

Termine:

KURS-NUMMER BW-24-48

Jederzeit möglich Online

– inkl. Zertifikat –

Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder
41,- Euro Standard

DAS JUNIOR LEADERSHIP PROGRAMM

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

01 → 02 → 03 →

Die eigene Führungspersönlichkeit erfahren

Selbsterkenntnis und Selbstwahrnehmung als Basis für erfolgreiche Führung

Programm-Inhalte:

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

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferentin:

Jasmin Bühler, DISC-Spezialistin



13. - 15.10.

Bad Überkingen



28.10. 13:00 - 17:00 Uhr Online



Aufgabe:

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

Persönliche Führung und Kommunikation

Offene und ehrliche Kommunikation mit dem Team als unerlässliche Haltung

Programm-Inhalte:

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

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Jürgen Köhler, ex General Manager & Regional VP Germany



11. - 13.11.

Bad Überkingen



3.12. 13:00 - 17:00 Uhr Online



Aufgabe:

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

Rhetorik und Durchsetzungsvermögen

Persönliche Wirkung, Klarheit der Botschaft und Qualität in der Übermittlung

Programm-Inhalte:

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

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Oliver Zigan, Rhetoriktrainer und -coach



13. - 14.1.2025

Bad Überkingen



3.2.2025 13:00 - 17:00 Uhr Online



Aufgabe:

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

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

KURS-NUMMER **BW-24-340**

Weitere Informationen zum Programm finden Sie auf Seite 12

04 → 05 → ✓

Recht und individuelle Mitarbeitergespräche

Offene Mitarbeitergespräche annehmen und meistern – auch juristisch

Programm-Inhalte:

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

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

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

VIP-Gast:

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



17. - 19.2.2025

Bad Überkingen



24.2.2025

13:00 - 17:00 Uhr Online



Aufgabe:

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

Entwicklung und Talentförderung

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

Programm-Inhalte:

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

Hauptreferentin:

Andrea Maria Aichinger

Gastreferent:

Maximilian Dinkelaker, Hotelier und Resilienz-Coach



10. - 12.3.2025

Bad Überkingen



19.3.2025

13:00 - 17:00 Uhr Online



Aufgabe:

Nach Modul 5 wird die Projektarbeit und Prüfungspräsentation vorbereitet

Prüfung und Abschluss

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

Prüfungs-Inhalte:

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



10.4.2025

Bad Überkingen



Kofinanziert von der Europäischen Union



CONTROLLING, FINANZEN UND RECHT

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

FACHBRIEF
FINANZEN

1x  / 1x 

Revenue-Management Basics

Höhere Deckungsbeiträge pro Zimmer nach dem Vorbild großer Hotels

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Seemann

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

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Kooperationspartner von der Europäischen Union

 + 

Revenue-Management Advanced

Ertragsoptimierung durch dynamische Steuerung der Zimmerpreise

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Markus Seemann

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

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

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



Kooperationspartner von der Europäischen Union



Yield Management leicht gemacht: Anwendbare Konzepte für Hotels

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Markus Seemann

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

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Meisterhafte Taktiken zur Preisgestaltung von Zimmern

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

Termine:

Referent Markus Seemann

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

Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder
50,- Euro Standard



Wirtschaftlichkeit in der Küche

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

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER BW-24-231

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

KURS-NUMMER BW-24-232

9.10. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

KURS-NUMMER SI-24-05

2.12. 09:00 - 17:00 Uhr Saarbrücken

Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kostenlos

Allgemeine Rechtsgrundlagen für das Gastgewerbe

Fallstricke erkennen und in allen maßgeblichen Situationen rechtssicher handeln

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Thorsten Liszka

KURS-NUMMER BW-24-75

10. + 11.4. 09:00 - 12:00 Uhr Online

KURS-NUMMER BW-24-76

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

Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kostenlos

Grundlagen des Arbeitsrechts im Gastgewerbe

Rechtliches Basiswissen für Arbeitgeber und Personalleiter

Seminar-Ziel:

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

Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:

Referent Joachim Schönborn

KURS-NUMMER BW-24-77

22.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

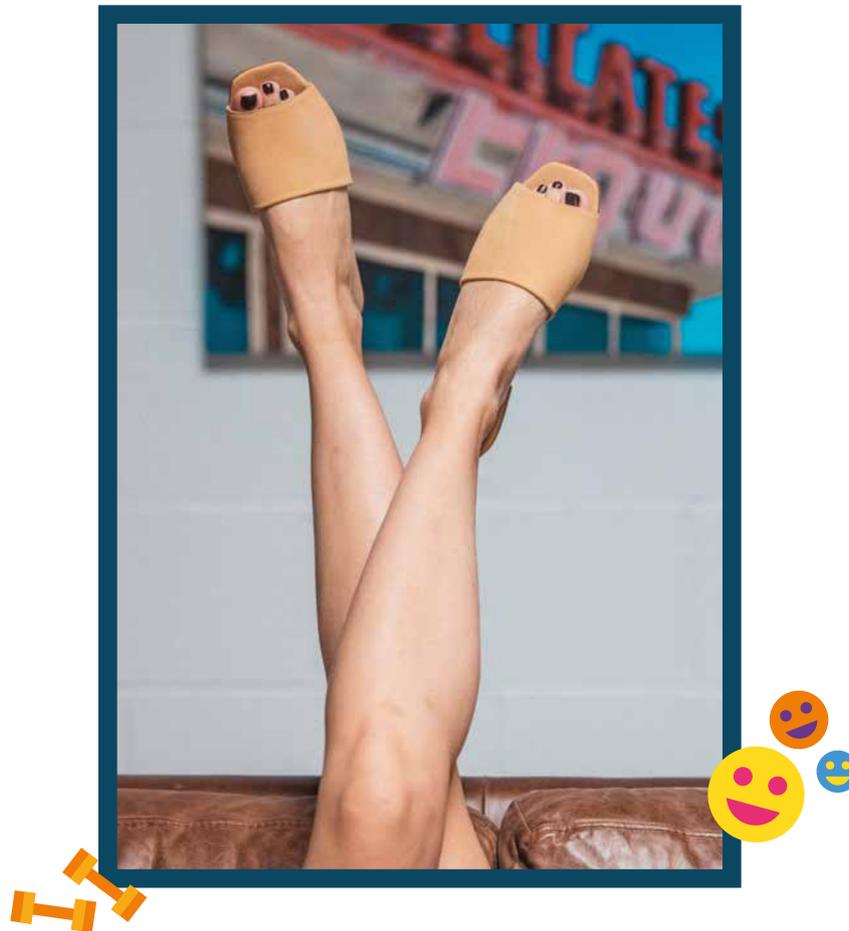
Referent Nicolai Danne

KURS-NUMMER BW-24-78

16. + 17.9. 09:00 - 12:00 Uhr Online

Gebühren zzgl. Mwst.:

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



GUT ZU FUß

~~~~~

## FÜR GESUNDE UND ZUFRIEDENE FÜßE



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

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

Wir bieten spezielle Angebote für Hotels und Gastronomie:

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

... und viele weitere Angebote

**Ihr Ansprechpartner: Jens Lade** (Bezirksleiter)

Mobil: 0172 5222803  
Email: jens.lade@dak.de

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

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



# FACHBRIEF FINANZEN

## GESAMTEN FACHBRIEF

18. - 22. März = BW-24-65  
23. - 27. Sept. = BW-24-66

IM PAKET BUCHEN



## Kostenmanagement: Den Gewinn steigern

*Alle entscheidenden Zahlen zu 100 % im Griff*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Frank Rüschenbaum

KURS-NUMMER **BW-24-67**

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

KURS-NUMMER **BW-24-68**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Kalkulation & Preisgestaltung: Damit sich Ihre Leistung lohnt

*Die wichtigsten Grundlagen für ertragreichere Angebote*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Frank Rüschenbaum

KURS-NUMMER **BW-24-69**

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

KURS-NUMMER **BW-24-70**

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

KURS-NUMMER **BW-24-71**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Controlling & Kennzahlen: Führen mit Zahlen

*Ergebnisorientierte Steuerung durch klare Verantwortlichkeiten*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Frank Rüschenbaum

KURS-NUMMER **BW-24-72**

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

KURS-NUMMER **BW-24-73**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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







## Die Kunst der Speisekarten-Optimierung: vom Penner zum Renner

*Wertvolle Hilfestellung zur Optimierung erhaltencher handeln*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Jürgen Wernscheid

#### KURS-NUMMER BW-24-84

13.3. 09:00 - 10:30 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-85

10.9. 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



**NEU!**

## Kurzfristig Energiekosten sparen, 100 Tipps

### Termine:

DEHOGA Akademie-Referent:in

#### KURS-NUMMER BW-24-90

22.1. 09:00 - 10:30 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-91

16.5. 09:00 - 10:30 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-92

16.9. 09:00 - 10:30 Uhr Online

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Finanzen

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-74**

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

### Gebühren zzgl. MwSt.:

49,- Euro Mitglieder  
70,- Euro Standard



## Steigerung der Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie

*Im Online-Kurs wertvolle Impulse für die Wertsteigerung erhalten*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Armin Utz

#### KURS-NUMMER BW-24-86

22.2. 09:00 - 10:30 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-87

12.9. 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Steigerung der Wirtschaftlichkeit und Wertgenerierung in der Hotellerie

*Im Online-Seminar wertvolle Impulse für die Wertsteigerung erhalten*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Markus Seemann

#### KURS-NUMMER BW-24-88

12.3. 09:00 - 10:30 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-89

19.9. 14:00 - 15:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



# MARKETING UND VERTRIEB

## FACHBRIEF ONLINE- MARKETING

- 54 **Digitales Gastgebermarketing: Strategien und Storytelling für den Online-Erfolg**
- 54 **Online-Präsenz perfektionieren: Webseitengestaltung und Google-Strategien**
- 54 **Social Media für Gastgeber: Die Turbostrategie zum Erfolg**
- 55 **Social Media Advertising: Erfolgreiches Marketing auf Facebook und Instagram**
- 55 **Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing**

### NEU!

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

### NEU

- 59 Umgang mit Online-Bewertungen

# FACHBRIEF ONLINE-MARKETING



## Digitales Gastgebermarketing: Strategien und Storytelling für den Online-Erfolg

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Markus Michels

#### KURS-NUMMER BW-24-95

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

#### KURS-NUMMER BW-24-96

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Online-Präsenz perfektionieren: Webseitengestaltung und Google-Strategien

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Markus Michels

#### KURS-NUMMER BW-24-97

12.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-98

17.9. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Social Media für Gastgeber: Die Turbostrategie zum Erfolg

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

- Optimierung bestehender Facebook & Instagram-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:

Referent Markus Michels

#### KURS-NUMMER BW-24-99

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

#### KURS-NUMMER BW-24-100

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



**GESAMTEN FACHBRIEF**11. - 15. März = BW-24-93  
16. - 20. Sept. = BW-24-94**IM PAKET BUCHEN**

## Social Media Advertising: Erfolgreiches Marketing auf Facebook und Instagram

*Starten Sie das nächste Level für Ihre  
Social Media-Reichweite*

**Seminar-Ziel:**

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

**Seminar-Inhalte:**

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung  
und Zertifikat –**

**Termine:**

Referent Markus Michels

**KURS-NUMMER BW-24-101****14.3.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**KURS-NUMMER BW-24-102****19.9.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**Gebühren zzgl. Mwst.:**199,- Euro Mitglieder  
299,- Euro Standard  
oder 1 GutscheinKühnenschaft von der  
Europäischen Union

## Online-Kommunikation: Bewertungsmanagement und Newslettermarketing

*Online-Bewertungen und Newsletter-  
marketing gewinnbringend einsetzen*

**Seminar-Ziel:**

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

**Seminar-Inhalte:**

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung  
und Zertifikat –**

**Termine:**

Referent Markus Michels

**KURS-NUMMER BW-24-103****15.3.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**KURS-NUMMER BW-24-104****20.9.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**Gebühren zzgl. Mwst.:**199,- Euro Mitglieder  
299,- Euro Standard  
oder 1 GutscheinKühnenschaft von der  
Europäischen Union**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Online-Marketing

**Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-105****Jederzeit möglich** Online**– inkl. Prüfungszeugnis –****Gebühren zzgl. Mwst.:**

49,- Euro Mitglieder

70,- Euro Standard



## Online-Vertrieb in der Hotellerie

*Das 1x1 für mehr Internet-Buchungen*

**Seminar-Ziel:**

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

**Seminar-Inhalte:**

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

**– inkl. Teilnahmebescheinigung –**

**Termine:**

Referent David Heidelberg

KURS-NUMMER **BW-24-108****25. + 26.9.** 09:00 - 12:00 Uhr Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**

35,- Euro Mitglieder

50,- Euro Standard



## Die Speisekarte als besten Verkäufer nutzen

*Bis zu 20 Prozent mehr Umsatz durch clevere Optimierung*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER **BW-24-112**

**19.3.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-113**

**5.6.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-114**

**22.10.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Das clevere Website-Konzept

*So setzen Sie Ihren Internetauftritt wirkungsvoll um*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER **BW-24-115**

**14.5.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-116**

**15.10.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Suchmaschinenoptimierung selbst einstellen

*So wird Ihre Website Googles Liebling*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER **BW-24-117**

**14.5.** 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-118**

**15.10.** 14:00 - 15:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard

## Lüftungsreinigung & Abdichtung.

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



JETZT INFORMIEREN & ANGEBOT ANFORDERN



## Nachhaltig und kosteneffizient

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

**NEU**



WWW.MARIC-AIRCLEAN.DE



## Lovebrand-Marketing – klare Wege zur Eigenmarke

*Wie Sie eine begehrte Eigenmarke entwickeln*

### Seminar-Ziel:

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

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Peter Tanzinger

**KURS-NUMMER BW-24-109**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Digitale Marketinginstrumente entlang der Customer Journey

*Detailliertes Marketing für effektiven Workflow*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Peter Tanzinger

**KURS-NUMMER BW-24-110**

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

**KURS-NUMMER BW-24-111**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Hochkonjunktur für Ihre Auslastung

*Verkauf in der Hotellerie zum direkten Verzehr*

### Seminar-Ziel:

Sie steigern Auslastung und Profit durch systematischen Verkauf. Grundlagen dafür sind Zimmerkategorien und Preise nach Zielgruppen. Sie nutzen Market-, Marketing- und Sourcecodes in der Hotel-EDV für strukturiertes Planen und Umsetzen aussichtsreicher Verkaufsfaktionen. 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 Verkaufsfaktionen
- Wirksame Verkaufsplanung und deren Umsetzung

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Markus Seemann

**KURS-NUMMER BW-24-106**

**25.4.** 09:00 und 14:00 Uhr Online

**KURS-NUMMER BW-24-107**

**24.9.** 09:00 und 14:00 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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





## Starten Sie den Recruiting-Turbo mit Social Media-Marketing

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-125**

**6.2.** 09:00 - 17:00 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Erfolgreiches B2B-Geschäft und Mitarbeiter-Marketing auf LinkedIn

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-126**

**30.1.** 10:00 - 11:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Erfolgreiche Werbung mit Facebook- & Instagram-Ads

*Ihre Werbe-Kanäle richtig voranbringen*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-127**

**30.1.** 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-128**

**14.11.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## So starten Gastgeber den Instagram-Turbo

*Der Online-Kurs zur Optimierung Ihres Instagram-Auftritts*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-131**

**9.2.** 14:00 - 15:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-132**

**15.11.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Digitaler Foto-Content für Web und soziale Medien

*Tipps und Tricks zu gelungenen Fotos für Website und Social Media*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER **BW-24-119**

**15.5.** 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-120**

**16.10.** 09:00-10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## So zünden Gastgeber den Social Media-Turbo auf TikTok!

*Das soziale Netzwerk für bewegendes Storytelling und Azubi-Marketing*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-122**

**23.2.** 09:00-10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Profitexte für Ihre Website

*Der Gastgeber-Crashkurs für ansprechende Texte im Web*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referent Andreas Pfeifer

KURS-NUMMER **BW-24-123**

**29.4.** 09:00-10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-124**

**7.10.** 10:00-11:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Das kleine Instagram-1x1 für Gastgeber

*Der Einstieg in die Instagram-Welt*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-129**

**9.2.** 09:00-10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



## Bewegendes Gastgeber-Marketing mit Instagram Videos

*Mit Videos emotional kommunizieren*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

### Termine:

Referentin Marcia Scharf

KURS-NUMMER **BW-24-130**

**20.3.** 09:00-10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard



**NEU!**

## Umgang mit Online-Bewertungen

*Interaktives Training für ein professionelles Bewertungshandling*

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-121**

**Jederzeit möglich** Online

– inkl. Zertifikat –

### Gebühren zzgl. Mwst.:

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard



# SERVICE UND BAR

## FACHBRIEF WEIN

- 62 **Wein Basics: Kompetenz in der Arbeit mit Wein**
- 62 **Fachseminar Wein: Weinangebote erlebbar machen**
- 62 **Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen**

- 63 Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen
- 63 Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen
- 63 Der Wein-Profi

- NEU** 64 Gastorientierte Umgangsformen im Restaurant
- NEU** 64 Professioneller Weinservice im gehobenen Restaurant
- NEU** 64 Dienstleister sein mit Begeisterung

## FACHBRIEF SERVICE

- 65 **Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen**
- 65 **Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß**
- 65 **Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service**

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

# FACHBRIEF WEIN

**GESAMTEN FACHBRIEF**

 4. - 8. März = BW-24-136  
 21. - 25. Okt. = BW-24-137

**IM PAKET BUCHEN**


## Wein Basics: Kompetenz in der Arbeit mit Wein

*Praxisnahes Lernen mit Verkostung*

**Seminar-Ziel:**

Sie können Ihr Wissen über Rebsorten, Anbauggebiete 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, Anbauggebiete
- Wein richtig verkosten und bestimmen
- Speisen passend mit Wein begleiten
- Aufbau einer Weinkarte
- Wein professionell servieren

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

**Termine:**

Referentin Christina Hilker

**KURS-NUMMER BW-24-138**

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

**KURS-NUMMER BW-24-139**

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

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

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



## Fachseminar Wein: Weinangebote erlebbar machen

*Mit attraktiver Karte und gezielten Empfehlungen Kompetenz zeigen*

**Seminar-Ziel:**

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

**Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

**Termine:**

Referentin Nicole Vaculik

**KURS-NUMMER BW-24-140**

6.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

**KURS-NUMMER BW-24-141**

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

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

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



## Fachseminar Wein: Ertragsorientiert verkaufen

*Wie Sie die Nachfrage steigern ohne aufdringlich zu wirken*

**Seminar-Ziel:**

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

**Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

**Termine:**

Referentin Nicole Vaculik

**KURS-NUMMER BW-24-142**

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

**KURS-NUMMER BW-24-143**

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

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

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





## Die smarte Bar: Effiziente Organisation und spritzige Ideen

*Auch mit weniger Fachpersonal und in Spitzenzeiten hohe Qualität liefern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Alexander Krefit

**KURS-NUMMER BW-24-145**

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



## Bartender Basics: Workshop für das komplette Basiswissen

*Wie Sie die Bar als Profitcenter führen - auch im Hotel*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Alexander Krefit

**KURS-NUMMER BW-24-146**

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

**KURS-NUMMER BW-24-147**

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



## Der Wein-Profi

*Mit fundiertem Wissen gezielt auswählen, anbieten und verkaufen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Konstantin Baum

**KURS-NUMMER BW-24-133**

**9.9.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



**NEU!**

## Gastorientierte Umgangsformen im Restaurant

*Interaktives Training rund um „Knigge“-Regeln*

**Seminar-Inhalte:**

- Professionelle Gästebetreuung
- Konfliktlösungen und Reklamationsmanagement

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-165**

Jederzeit möglich Online

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Professioneller Weinservice im gehobenen Restaurant

*Einführung mit zahlreichen Profiwissen und praktischen Anleitungen*

**Seminar-Inhalte:**

- Wein-Grundlagen und -arten
- Weinservice und Speisenkombination

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-167**

Jederzeit möglich Online

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Dienstleister sein mit Begeisterung

*Interaktives Training für gastorientiertes Verhalten*

**Seminar-Inhalte:**

- Die Kunst der Gastfreundschaft
- Erwartungen Ihrer Gäste übertreffen

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-171**

Jederzeit möglich Online

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

  
**BOTTICH-GÄRUNG  
IST DER GIPFEL**  
 Dank der Bottich-Gärung schmeckt  
unser Bier besonders lecker.  
**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

  
 Jetzt Film  
anschauen!

# FACHBRIEF SERVICE

## GESAMTEN FACHBRIEF

26. - 28. Feb. = BW-24-148  
21. - 25. Okt. = BW-24-149

IM PAKET BUCHEN



## Service gestalten: Gute Beziehungen zu Gästen aufbauen

*Erfolgreich Wirken durch souveräne Kommunikation*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Peter Tanzinger

#### KURS-NUMMER BW-24-150

26.2. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-151

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



## Service organisieren: Mehr Erfolg mit Plan und Spaß

*Grundlegende Faktoren für begeisterte Gäste und positive Mundpropaganda*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Peter Tanzinger

#### KURS-NUMMER BW-24-152

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

#### KURS-NUMMER BW-24-153

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



## Kreativer Service: Vom passiven zum offensiven Service

*Fit für den erfolgreichen Service der Zukunft*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Alina Zimmerle

#### KURS-NUMMER BW-24-154

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

#### KURS-NUMMER BW-24-155

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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





## **NEU!** Weißweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

*Interaktives Training zum professionellen  
Einsatz von deutschen Weinen*

### Seminar-Inhalte:

- Weißweine und ihre Regionen
- Weineinsatz in der Gastronomie

– inkl. Zertifikat –

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-168**

Jederzeit möglich      Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard



## **NEU!** Rotweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

*Interaktives Training zum professionellen  
Einsatz von deutschen Weinen*

### Seminar-Inhalte:

- Rotweine und ihre Regionen
- Weineinsatz in der Gastronomie

– inkl. Zertifikat –

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-169**

Jederzeit möglich      Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard



## **NEU!** Schaumweine – Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

*Interaktives Training zum professionellen  
Einsatz von deutschen Weinen*

### Seminar-Inhalte:

- Schaumweine und ihre Herstellung
- Verschiedene Schaumweine und ihr Einsatz

– inkl. Zertifikat –

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-170**

Jederzeit möglich      Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

# DIESER EINE MOMENT

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



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

Entdecken Sie mehr unter [coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



**FRANKE**

**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Wein

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

– inkl. Prüfungszeugnis –

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

## Aktives Verkaufen im Service

*Interaktives Training zu den wichtigsten Grundlagen***Seminar-Inhalte:**

- Verkaufsstrategien und -techniken
- Kundenkommunikation -u. Zufriedenheit

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-164**Jederzeit möglich Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Service

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

– inkl. Prüfungszeugnis –

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

## Service-Basics im Restaurant

*Interaktives Training zu den wichtigsten Grundlagen***Seminar-Inhalte:**

- Gästeempfang -und Betreuung
- Servicegrundlagen und -abläufe

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-163**Jederzeit möglich Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Wein – Basiswissen für Gastgeber:innen

*Interaktives Training zu den wichtigsten Grundlagen***Seminar-Inhalte:**

- Professionelle Gästebetreuung
- Empfehlungen und Reklamation

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-166**Jederzeit möglich Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

## Einfache Service-Tipps für mehr Effizienz und glückliche Gäste

*Passender Service-Ablauf für mehr Zeit bei den Gästen***Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Teilnahmebescheinigung –

**Termine:**

Referent Peter Tanzinger

KURS-NUMMER **BW-24-161****14.3.** 14:00 - 15:30 Uhr OnlineKURS-NUMMER **BW-24-162****19.3.** 14:00 - 15:30 Uhr Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard

**NEU!**

## Hygiene in der Gastronomie

*Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche*

**Seminar-Inhalte:**

- Hygienevorschriften
- Persönliche Hygiene

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-172**

Jederzeit möglich Online

**Gebühren zzgl. Mwst.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

*Interaktives Training als Anleitung und zu Sicherheit*

**Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-173**

Jederzeit möglich Online

**Gebühren zzgl. Mwst.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller

*Auszeichnungspflichten und Regelungen*

**Seminar-Inhalte:**

- Grundlagen der Tellerpräsentation
- Praktische Anrichtetechniken

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-174**

Jederzeit möglich Online

**Gebühren zzgl. Mwst.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard



# ZAPFEN WIE EIN PROFI

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

**TELEFON 07444 67 149 MAIL [brauwelt@alpirsbacher.de](mailto:brauwelt@alpirsbacher.de)**





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

*Mit motiviertem Service und Teamspirit Gäste begeistern und erfolgreicher verkaufen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Andrea Grudda

**KURS-NUMMER BW-24-134**

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

**KURS-NUMMER BW-24-135**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Restaurantmanagement für Führungskräfte

*Optimale Organisation stärkt den Teamgeist und verbessert das wirtschaftliche Ergebnis*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Peter Tanzinger

**KURS-NUMMER BW-24-157**

29.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

**KURS-NUMMER BW-24-158**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Hohe Servicekunst: Filetieren, Tranchieren und Flambieren

*Gäste mit großem Tischkino nachhaltig begeistern und unterhalten*

### Seminar-Ziel:

Sie machen den Aufenthalt für den 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:

Referentin Christa Mangold

**KURS-NUMMER BW-24-159**

5.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



# Personalmangel- Smarte Serviceroboter helfen!

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

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

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

**Vereinbaren Sie einen Termin!**

Tel. +49 7042 2886-600 | [info@tcorobotics.de](mailto:info@tcorobotics.de)

Besuchen Sie  
BellaBot in der  
Dehoga-  
Akademie!



**TCORobotics GmbH**

Planckstraße 17 | 71665 Vaihingen an der Enz

Tel. +49 7042 2886-600

[info@tcorobotics.de](mailto:info@tcorobotics.de) | [www.tcorobotics.de](http://www.tcorobotics.de)

**PARTNER**

**DEHOGA Baden-Württemberg**

**TCO**  
robotics



## Basic-Workshop: Qualifizierung im Service

*Anwendung von Fachwissen für einen reibungslosen Service am Gast*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Christa Mangold

#### KURS-NUMMER BW-24-134

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

#### KURS-NUMMER BW-24-355

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



**NEU!**

## Von der Veranstaltung zum Event

*Wie Sie Familienfeiern zum unvergesslichen Erlebnis für Ihre Gäste machen.*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Stephanie Christ

#### KURS-NUMMER BW-24-177

8.4. 09:00-17:00 Uhr Bad Überkingen

16.4. 09:00-10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



**NEU!**

## Die Servicekraft – Grundlagen für die Arbeit im Service

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Alina Zimmerle

#### KURS-NUMMER BW-24-175

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

#### KURS-NUMMER BW-24-176

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

#### KURS-NUMMER SL-24-03

1.-2.2. 09:00-17:00 Uhr Saarbrücken

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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





# REZEPTION UND HOUSEKEEPING

## FACHBRIEF REZEPTION

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

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

## FACHBRIEF HOUSE- KEEPING

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

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

# FACHBRIEF REZEPTION

**GESAMTEN FACHBRIEF**

 15. - 19. April = BW-24-179  
 7. - 11. Okt. = BW-24-180

**IM PAKET BUCHEN**


## Gastorientierter Empfang: Für den positiven ersten Eindruck

*Positive Körpersprache und Ausdrucksweise optimieren*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Renate Stolle

#### KURS-NUMMER BW-24-181

15.4. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-182

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

#### KURS-NUMMER SL-24-04

10.9. 09:00 - 17:00 Uhr Saarbrücken

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren

*Mit Formulierungshilfen und Beispielsätzen optimal agieren und reagieren*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Renate Stolle

#### KURS-NUMMER BW-24-183

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

#### KURS-NUMMER BW-24-184

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Die Rezeption: Sympathisch-professionelle Betreuung mit Zusatzverkäufen

*Sie haben den Empfang auch ohne feste Mitarbeiter gut im Griff*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Renate Stolle

#### KURS-NUMMER BW-24-185

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

#### KURS-NUMMER BW-24-186

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Rezeption

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

– inkl. Prüfungszeugnis –

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

## Professionell an der Rezeption: Check-in

*Optimal auf Gäste im ersten Kontakt e  
ingestellt***Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-203**Jederzeit möglich Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Professionell an der Rezeption: Check-out

*Den bestmöglichen letzten Eindruck  
abgeben***Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-204**Jederzeit möglich Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

# Kaffeegenuss

**MIT INDIVIDUELLEN SERVICE-KONZEPTEN**

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



Erfahren Sie mehr unter:  
[www.seeberger-professional.de](http://www.seeberger-professional.de)

**WIR SORGEN NACHHALTIG  
FÜR GENUSS**



**FAMILIEN  
RÖSTEREI  
1844**

# FACHBRIEF HOUSEKEEPING



## Kernkompetenzen im Housekeeping

*Effizienter Reinigungsservice mit zuvorkommender Gästeorientierung*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

### Termine:

Referentin Julia Volland

#### KURS-NUMMER BW-24-190

10.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-191

4.11. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



## Praxis-Workshop – Zimmerreinigung

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

### Termine:

Referentin Julia Volland

#### KURS-NUMMER BW-24-192

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

#### KURS-NUMMER BW-24-193

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



## Management im Housekeeping

*Effektiver Zimmerservice mit Qualitätssicherungssystem und motiviertem Team*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

### Termine:

Referentin Julia Volland

#### KURS-NUMMER BW-24-194

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

#### KURS-NUMMER BW-24-195

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

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



**GESAMTEN FACHBRIEF**10. - 14. Juni = BW-24-188  
4. - 8. Nov. = BW-24-189**IM PAKET BUCHEN**

## Mitarbeiterqualifizierung im Housekeeping

*Mitarbeiterentwicklung - Investition in die Zukunft*

**Seminar-Ziel:**

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

**Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

**Termine:**

Referentin Julia Volland

**KURS-NUMMER BW-24-196****13.6.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**KURS-NUMMER BW-24-197****7.11.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**Gebühren zzgl. Mwst.:**199,- Euro Mitglieder  
299,- Euro Standard  
oder 1 Gutschein

## Controlling im Housekeeping

*Mehr Profit durch messbare Leistungsvorgaben und laufende Kontrollen*

**Seminar-Ziel:**

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

Referentin Julia Volland

**KURS-NUMMER BW-24-198****14.6.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**KURS-NUMMER BW-24-199****8.11.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen**Gebühren zzgl. Mwst.:**199,- Euro Mitglieder  
299,- Euro Standard  
oder 1 Gutschein**NEU!**

## Dienstleister sein mit Begeisterung

*Interaktives Training für gastorientiertes Verhalten*

**Seminar-Inhalte:**

- Kundenorientierung und Servicekultur
- Kommunikation und zwischenmenschliche Fähigkeiten

– inkl. Zertifikat –

**Termine:****KURS-NUMMER BW-24-201****Jederzeit möglich** Online**Gebühren zzgl. Mwst.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Housekeeping

**Termine:****KURS-NUMMER BW-24-200****Jederzeit möglich** Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

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

**NEU!**

## Hygiene im Fokus fürs Housekeeping

*Interaktives Training für alle Mitarbeitenden im Housekeeping*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Zertifikat –

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-208**

Jederzeit möglich

Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

49,- Euro Mitglieder

70,- Euro Standard

**NEU!**

## Hygiene in der Gastronomie

*Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche*

**Seminar-Inhalte:**

- Lebensmittelhygiene und Vorschriften
- Hygienemanagement und Prävention von Infektionen

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-205**

Jederzeit möglich      Online

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Arbeitsicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

*Interaktives Training als Anleitung und zu Sicherheit*

**Seminar-Inhalte:**

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

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-206**

Jederzeit möglich      Online

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Regeln für die Gästebegrüßung an der Rezeption

*Interaktives Training für den schnellen Erfolg*

**Seminar-Inhalte:**

- Professionelle Gästebegrüßung an der Rezeption
- Gesprächsführung und Kundenkontakt

– inkl. Zertifikat –

**Termine:**

KURS-NUMMER **BW-24-202**

Jederzeit möglich      Online

**Gebühren zzgl. MwSt.:**

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**KLUMPP** GASTRONOMIE  
UND HOTEL  
EINRICHTUNG

**ERFOLGREICHE GASTRONOMIE!**

Kreuzstraße 43 · 71723 Großbottwar · Tel. 07148 / 16 19 20 · [www.klumpp-gastroplanung.de](http://www.klumpp-gastroplanung.de)



# KÜCHE

## FACHBRIEF GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE

- 82 Speisenauswahl im Care Catering perfektionieren – glückliche Gäste mit erweitertem Angebot
- 82 Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren – Prozesse optimieren und Abläufe vereinfachen
- 82 Essensausgabe perfekt inszenieren – Tipps für attraktive Speisenpräsentation
- 83 Ihre Küche effizient und modern strukturiert
- 83 Wirtschaftlichkeit in der Küche

## FACHBRIEF PATISSERIE

- 84 Desserts – der perfekte letzte Gang
- 84 Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes
- 84 Einzigartige Eyecatcher für Dessertteller und Buffets
- 85 Bioregional – unwiderstehliche Gaumenfreuden angesagt inszeniert
- 85 Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht
- NEU 85 Online-Prüfung Fachbrief Gemeinschaftsgastronomie
- NEU 85 Online-Prüfung Fachbrief Patisserie
- NEU 86 Hygiene in der Küche
- NEU 86 Hygiene in der Gastronomie
- NEU 86 Arbeitssicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte
- NEU 86 Interaktives Training zur veganen und vegetarischen Küche
- NEU 86 Anrichtetechniken: Video-Tutorial für schöne Teller
- NEU 86 Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller
- NEU 87 Küchenmanagement für Führungskräfte
- 87 Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie
- 87 Vegetarische & vegane Küche in der Gemeinschaftsgastronomie
- NEU 88 Deutsche Küche neu interpretiert
- 88 Frühstücksbuffet 2.0 – Ihr Angebot perfekt geplant und ästhetisch in Szene gesetzt
- NEU 88 Küchen-Basics für Quereinsteiger und Auszubildende
- 89 Deli Küche – Inspiration aus aller Welt
- 89 Kochen wie im östlichen Mittelmeer: levantinische Küche: frisch, kreativ und geschmackvoll
- 89 Plant based kitchen – vegetarisch und vegan für jeden Gusto
- 90 Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht
- 90 Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller
- 90 Sous-Vide: erstklassige Qualität ohne Stress
- 92 Nachhaltigkeit, Recycling und Verpackungen in der Küche
- 92 Allergieinformationen: interaktives Lernpaket
- 93 Küchenmeister Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikation
- NEU 93 Küchenmeister Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikation
- NEU 93 Ausbildung der Ausbilder

# FACHBRIEF GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

## GESAMTEN FACHBRIEF

8. - 12. April = BW-24-209  
23. - 27. Sept. = BW-24-210

IM PAKET BUCHEN



## Speisenauswahl im Care Catering perfektionieren – glückliche Gäste mit erweitertem Angebot

*Im Handumdrehen neue Gerichte ins rollierende System der Gemeinschaftsgastronomie integrieren*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

#### KURS-NUMMER BW-24-211

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

#### KURS-NUMMER BW-24-212

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Gemeinschaftsgastronomie perfektionieren – Prozesse optimieren und Abläufe vereinfachen

*Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

#### KURS-NUMMER BW-24-213

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

#### KURS-NUMMER BW-24-214

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Essensausgabe perfekt inszenieren – Tipps für attraktive Speisenpräsentation

*Produkte besser präsentieren und an allen Stationen professionell auftreten*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

- Hochwertige und serviceorientierte 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:

Referent Ronny Loll

#### KURS-NUMMER BW-24-215

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

#### KURS-NUMMER BW-24-216

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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





## Ihre Küche effizient und modern strukturiert

*Effektiver Produzieren und moderne Bindemittel und Techniken einsetzen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

#### KURS-NUMMER BW-24-227

5.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-228

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kühnheit von der Europäischen Union



## 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 Verschwendung und steigern Ihre Produktivität. Alles zusammen bewirkt garantiert schwarze Zahlen in der Küche.

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Stefan Binz

#### KURS-NUMMER BW-24-231

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

#### KURS-NUMMER BW-24-232

9.10. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

#### KURS-NUMMER SL-24-05

2.12. 09:00 - 17:00 Uhr Saarbrücken

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kühnheit von der Europäischen Union



**winterhalter®**



[www.winterhalter.de/glaeserspuelen](http://www.winterhalter.de/glaeserspuelen)

## The Home of Glasswashing

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

# FACHBRIEF PATISSERIE

**GESAMTEN FACHBRIEF**

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

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

**IM PAKET BUCHEN**


## Desserts – der perfekte letzte Gang

*Kreative Neuschöpfungen, Tipps und Tricks aus der Profikonditorei*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Johannes Becker

KURS-NUMMER **BW-24-220**

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

KURS-NUMMER **BW-24-221**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes

*Kreative und zugleich einzigartige süße Markenzeichen zaubern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Johannes Becker

KURS-NUMMER **BW-24-222**

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

KURS-NUMMER **BW-24-223**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Einzigartige Eyecatcher für Dessertteller und Buffets

*Erstaunlich leichte Produktion faszinierender Dekorelemente*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Johannes Becker

KURS-NUMMER **BW-24-224**

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

KURS-NUMMER **BW-24-225**

**11.10.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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





## Bioregional – unwiderstehliche Gaumenfreuden angesagt inszeniert

*Von der Theorie in die Praxis – 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 bio-regionale Küche, sondern präsentieren sich agil, zeitgemäß und inspirierend. Ihre Gäste begeistern Sie neben Fleischgerichten nun auch mit modernen vegetarischen und veganen Kreationen und kombinieren diese geschickt mit Ihren regionalen Produkten.

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Carola Petrone

KURS-NUMMER **BW-24-229**

**8.4.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

KURS-NUMMER **BW-24-230**

**23.9.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Perfekte Vorspeisen – Zusatzverkauf leicht gemacht

*Appetizer und Entrées mit dem besonderen Extra*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

KURS-NUMMER **BW-24-239**

**4.3.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Gemeinschaftsgastronomie

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-217**

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

### Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder  
70,- Euro Standard



**NEU!**

## Online-Prüfung Fachbrief Patisserie

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-226**

Jederzeit möglich Online

– inkl. Prüfungszeugnis –

### Gebühren zzgl. Mwst.:

49,- Euro Mitglieder  
70,- Euro Standard

**NEU!**

## Hygiene in der Küche

*Wichtige, umsetzbare Maßnahmen für Ihre Küche*

**Termine:**

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER **BW-24-249****17.4.** 09:00 - 10:30 Uhr Online**Gebühren zzgl. MwSt.:**35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard**NEU!**

## Arbeitsicherheit und Arbeitsmaterial für Reinigungskräfte

*Interaktives Training als Anleitung und zu Sicherheit*

**Seminar-Inhalte:**

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

**– inkl. Zertifikat –****Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-257****Jederzeit möglich** Online**Gebühren zzgl. MwSt.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Anrichtetechniken: Video-Tutorial für schöne Teller

**Seminar-Inhalte:**

- Die Kunst der Tellerkomposition
- Kreativ und ansprechend anrichten

**– inkl. Zertifikat –****Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-258****Jederzeit möglich** Online**Gebühren zzgl. MwSt.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Hygiene in der Gastronomie

*Interaktives Training rund um alle relevanten Hygienebereiche*

**Seminar-Inhalte:**

- Lebensmittelhygiene und Vorschriften
- Hygienemanagement und Prävention von Infektionen

**– inkl. Zertifikat –****Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-256****Jederzeit möglich** Online**Gebühren zzgl. MwSt.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Interaktives Training zur veganen und vegetarischen Küche

*Grundlagen, Tipps und Tricks für den Praxisalltag*

**Seminar-Inhalte:**

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

**– inkl. Zertifikat –****Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-255****Jederzeit möglich** Online**Gebühren zzgl. MwSt.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard**NEU!**

## Anrichtetechniken: interaktives Training für schöne Teller

**Seminar-Inhalte:**

- Grundlagen der Tellerpräsentation
- Praktische Anrichtetechniken

**– inkl. Zertifikat –****Termine:**KURS-NUMMER **BW-24-259****Jederzeit möglich** Online**Gebühren zzgl. MwSt.:**29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

**NEU!**

## Küchenmanagement für Führungskräfte

*Optimierung Ihrer Küchenorganisation & -kommunikation*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

### Termine:

Referent Stefan Binz

**KURS-NUMMER BW-24-261**

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

**KURS-NUMMER BW-24-262**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Küchenarbeit von der Europäischen Union



## Nachhaltige Betriebsführung in der Gemeinschaftsgastronomie

*Übernehmen Sie Verantwortung und schöpfen Sie aus ungenutzten Potentialen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

### Termine:

Referent Ronny Loll

**KURS-NUMMER BW-24-247**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Küchenarbeit von der Europäischen Union



## 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 piffigen 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 Selbsterstellung
- Optionen von ToGo-, Zwischen- und Tagesgerichten
- Betriebswirtschaftliche Auswirkungen und Chancen

**– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –**

### Termine:

Referent Ronny Loll

**KURS-NUMMER BW-24-245**

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

**KURS-NUMMER BW-24-246**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Küchenarbeit von der Europäischen Union

**NEU!**

## Deutsche Küche neu interpretiert

*Klassiker trifft auf urbane Trends*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER **BW-24-263**

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

KURS-NUMMER **BW-24-264**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



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

*Mit kreativen Details für einen genussvollen Start in den Tag sorgen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER **BW-24-233**

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

KURS-NUMMER **BW-24-234**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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

**NEU!**

## Küchen-Basics für Quereinsteiger und Auszubildende

*Die wichtigsten Grundlagen zum selbständigen Arbeiten*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Stefan Binz

KURS-NUMMER **BW-24-357**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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





## Deli Küche – Inspiration aus aller Welt

*Salate und Bowls als neuer Umsatztreiber*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

**KURS-NUMMER BW-24-240**

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

**KURS-NUMMER BW-24-241**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



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

*Durch neue Geschmackswelten begeistern und Ihre Zielgruppe erweitern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

**KURS-NUMMER BW-24-243**

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

**KURS-NUMMER BW-24-244**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



## Plant based kitchen – vegetarisch und vegan für jeden Gusto

*Wie Sie Ihre Gäste mit der Raffinesse der grünen Küche begeistern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

**KURS-NUMMER BW-24-235**

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

**KURS-NUMMER BW-24-236**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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





## Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht

*Eine Fülle praktischer Anregungen für Ihre wirtschaftliche Eigenproduktion*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Michael Noel

**KURS-NUMMER BW-24-248**

**22.4.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kulturförderung von der Europäischen Union



## 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 munden. Nach diesem Seminar voller Praxis integrieren Sie visuelle Kreativität in den Küchenalltag. Perfekte Teller sorgen für spontane Fotos und Postings glücklicher Gäste, die Ihre Begeisterung mit Freunden teilen. Der Nutzen dieser kostenlosen Werbung macht den Mehraufwand in der Küche locker wett.

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

**KURS-NUMMER BW-24-251**

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

**KURS-NUMMER BW-24-252**

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kulturförderung von der Europäischen Union



## Sous-Vide: erstklassige Qualität ohne Stress

*Produktionsprozesse entzerren und Spitzenzeiten souverän meistern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

**KURS-NUMMER BW-24-253**

**29.4.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

**KURS-NUMMER BW-24-254**

**4.11.** 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

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



Kulturförderung von der Europäischen Union

**5%**  
Zusatzrabatt\*  
für DEHOGA-  
Mitglieder

# Ihr Sonnenschirm- und Markisen-Spezialist



Nutzen Sie unseren Konfigurator auf [www.mein\\_sonnenschirm.net](http://www.mein_sonnenschirm.net) und [www.meine-markise.net](http://www.meine-markise.net) oder sprechen Sie uns direkt an.



**meine - markise.net**  
individuell - passend - hochwertig



**mein-sonnenschirm.net**  
individuell - passend - hochwertig

*Immengärten 7*  
*79206 Breisach am Rhein*  
*Tel.: 07668-9966011*  
*eMail: mail@meine-markise.net*  
*eMail: mail@mein-sonnenschirm.net*  
*WhatsApp: 0151-56195913*

\* Dehoga -Mitglieder erhalten 5% Zusatzrabatt auf den angebotenen Preis

**NEU!**

## Nachhaltigkeit, Recycling und Verpackungen in der Küche

*Theorie zum direkten Verzehr – Ressourcenschonend aufgetischt*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Zertifikat –

### Termine:

Referent Ronny Loll

KURS-NUMMER **BW-24-265**

**18.1.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-266**

**26.4.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-267**

**6.6.** 09:00 - 10:30 Uhr Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

35,- Euro Mitglieder  
50,- Euro Standard

**NEU!**

## Allergieinformationen: interaktives Lernpaket

*Auszeichnungspflichten und Regelungen*

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Zertifikat –

### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-260**

**Jederzeit möglich** Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

29,- Euro Mitglieder  
41,- Euro Standard

# GEMEINSAM STARK IN DIE ZUKUNFT!

**GEFAKO**

## GEFAKO und GEDIG – gebündelte Gastro-Power!

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



### Individuell & regional

Über 199 selbstständige, vertrauenswürdige Händler



### Wir sprechen Gastronomisch

Mehr als 31.000 Gastrokunden



### Einfach mehr Auswahl

85.000 Artikel aus einer Hand



### Getränke Online Bestellen

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

**GEFAKO GEDIG**

Präsenzkurs



Onlinekurs



/  Gemischtes Angebot

Symbolerläuterungen Seite 6



## Küchenmeister

### Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikation

*Vorbereitungstraining zum IHK-Küchenmeister/Bachelor professional*

#### Seminar-Ziel:

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

#### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

#### Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER **BW-24-343**

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

1920,- Euro



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 20.



## Küchenmeister

### Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikation

*Vorbereitungstraining 2. Teil zum IHK-Küchenmeister/Bachelor professional*

#### Seminar-Ziel:

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

#### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

#### Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER **BW-24-346**

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

2725,- Euro



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 20.



## Ausbildung der Ausbilder

*Mit vollem Branchenbezug: Bestens vorbereitet zur AEVO-Prüfung*

#### Seminar-Ziel:

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

#### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

#### Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

KURS-NUMMER **BW-24-352**

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

**BLENDED**

Bad Überkingen

(Präsenz)

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

Bad Überkingen

(Präsenz)

**31.1. - 27.2.**

Online

KURS-NUMMER **BW-24-354**

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

Bad Überkingen

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

1190,- Euro Mitglieder  
1700,- Euro Standard



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 21.



# EXISTENZGRÜNDUNG

- 96** DEHOGA Gründungs-Orientierungstag
- 97** Gründungs-MeetUp



Kostenlos

## DEHOGA Gründungs-Orientierungstag

*Workshop für die wichtigsten Grundlagen für sichere Existenz im Gastgewerbe*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Gebühren zzgl. Mwst.:

Kostenlos



### Termine:

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER **BW-24-268**

31.1. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER **BW-24-269**

4.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER **BW-24-270**

15.4. 09:00 - 17:00 Uhr Mannheim

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER **BW-24-271**

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

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER **BW-24-272**

1.7. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER **BW-24-273**

12.8. 09:00 - 17:00 Uhr Heidelberg

Referent Jürgen Wernscheid

KURS-NUMMER **BW-24-274**

16.9. 09:00 - 17:00 Uhr Freiburg

Referenten Alexandra Hörmann/Armin Utz

KURS-NUMMER **BW-24-275**

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

Referentin Alexandra Hörmann

KURS-NUMMER **BW-24-276**

12.11. 09:00 - 17:00 Uhr Ravensburg

Referent Armin Utz

KURS-NUMMER **BW-24-277**

9.12. 09:00 - 17:00 Uhr Stuttgart

Möbel. Einrichtungen. Alles.

**FRITZ SCHLECHT | SHL**

**FASZINATION**  
LIEGT IN UNSERER NATUR

Fritz Schlecht | SHL | 72213 Altensteig | [www.schlecht-shl.de](http://www.schlecht-shl.de)

Kostenlos



## Gründungs-MeetUp

*Wertvolle und kompakte Informationen in Ergänzung zu den Präsenzveranstaltungen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Teilnehmerbescheinigung –

### Gebühren zzgl. Mwst.:

Kostenlos



Kulturförderung von der Europäischen Union

### Termine:

DEHOGA Akademie-Referenten & DEHOGA Beratung

KURS-NUMMER **BW-24-279**

**18.3.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-280**

**22.4.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-281**

**13.5.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-282**

**10.6.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-283**

**8.7.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-284**

**13.8.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-285**

**11.9.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-286**

**17.10.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

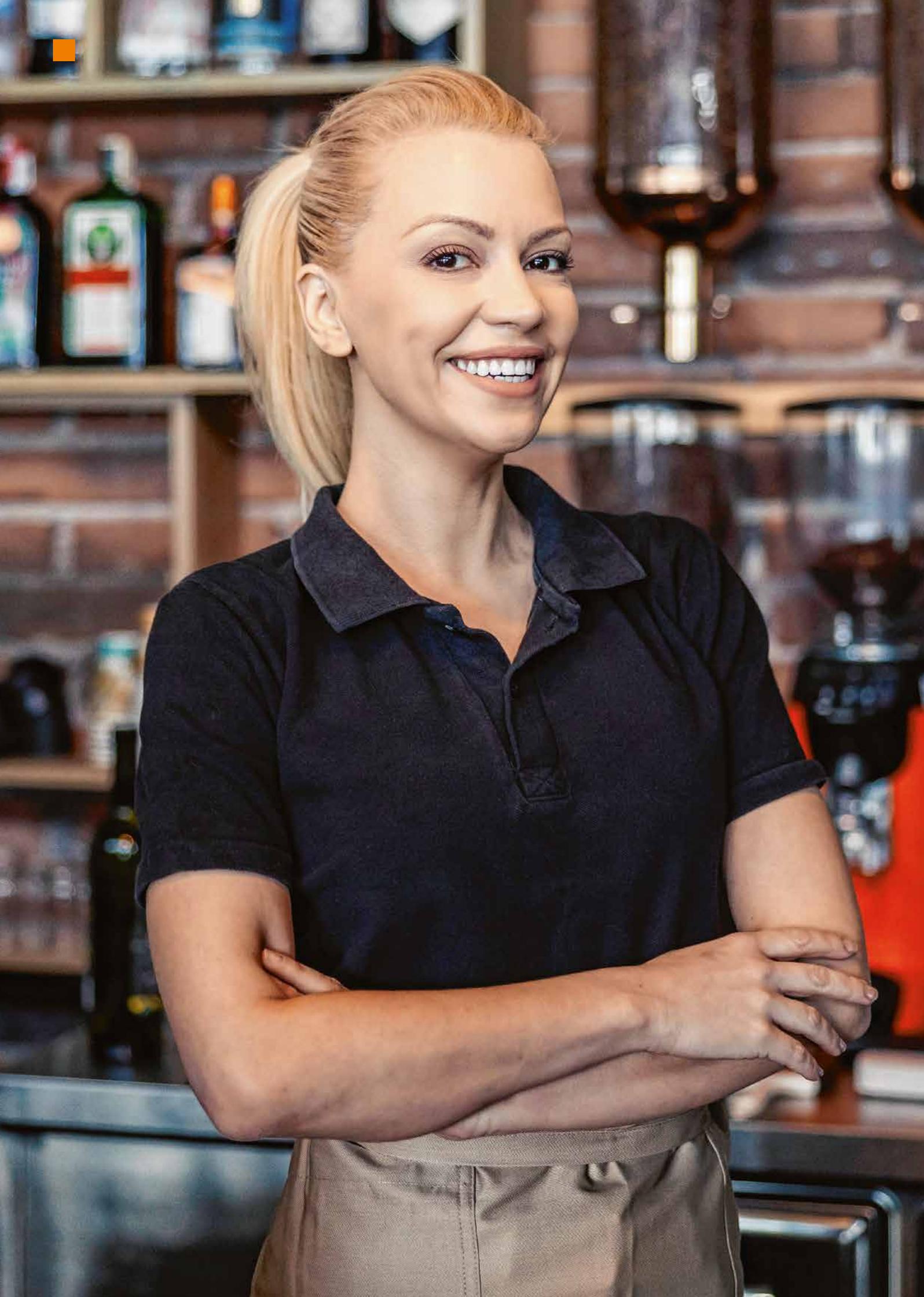
KURS-NUMMER **BW-24-287**

**18.11.** 14:00 - 16:30 Uhr Online

KURS-NUMMER **BW-24-288**

**5.12.** 14:00 - 16:30 Uhr Online





# AUSBILDUNG

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

## AUSBILDUNG

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

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

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

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

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



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



### Prüfung Europaqualifikation

#### Termine:

KURS-NUMMER **BW-24-290**

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

KURS-NUMMER **BW-24-291**

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



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

#### Termine:

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



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

#### Termine:

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



### NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft für Gastronomie GAP 1 Schwerpunkt Restaurantervice

#### Termine:

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



### NEU! Azubi-Prüfungsvorbereitung Hotelfachfrau/-mann GAP 1

#### Termine:

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



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

#### Termine:

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

#### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder

99,- Euro Standard



## Verkauf im Restaurant für Auszubildende

*Wer früh in die Offensive geht, erlangt schnell umsatzfördernde Fähigkeiten*

### Seminar-Ziel:

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

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Katja Keffer

#### KURS-NUMMER BW-24-307

10.6. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-308

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Auszubildender sein: das Seminar zum Einstieg in die Ausbildung

*Als Auszubildender die neue Rolle im Beruf sicher meistern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Katja Keffer

#### KURS-NUMMER BW-24-316

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

#### KURS-NUMMER BW-24-317

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Gastorientiertes Verhalten für Auszubildende

*Ratgeber für Ihre neue Rolle als gut gelaunter und unterhaltsamer Dienstleister*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Katja Keffer

#### KURS-NUMMER BW-24-318

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

#### KURS-NUMMER BW-24-319

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

#### KURS-NUMMER BW-24-320

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

#### KURS-NUMMER BW-24-321

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



1x  / 2x 

## Azubi-Prüfungen: Marketing und verkaufsfördernde Maßnahmen

*Top vorbereitet auf die komplexe Aufgabe in der Abschlussprüfung*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Renate Stolle

#### KURS-NUMMER BW-24-292

21.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-293

29.4. 09:00 + 14:00 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-294

17.10. 09:00 + 14:00 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Azubi-Prüfungen: gastorientierte Kommunikation im Restaurant

*Praktische Trainings bringen Sie dem erfolgreichen Abschluss näher*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Katja Keffer

#### KURS-NUMMER BW-24-295

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

#### KURS-NUMMER BW-24-296

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Azubi-Prüfungen: fachlich perfektes Servicetraining

*Auch auf größere Herausforderungen gründlich vorbereitet*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Christa Mangold

#### KURS-NUMMER BW-24-297

18.3. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

#### KURS-NUMMER BW-24-298

14.10. 09:00 - 17:00 Uhr Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard

1x  / 1x 

## Azubi-Prüfungen: professionell an der Rezeption

*Nach gründlicher Auffrischung gut auf alle Schwierigkeitsgrade vorbereitet*

### Seminar-Ziel:

Sie beherrschen die Abläufe an der Rezeption fast im Schlaf: professioneller Check-In, Prozedere bei ungeplantem Walk-In, gastorientierter und freundlicher Check-Out. Von schwierigen Gästen und unvorhergesehenen Situationen lassen Sie sich nicht aus der Ruhe bringen. Reservierungen nehmen Sie routiniert an. Zusätzlich glänzen Sie durch guten Kategorieverkauf. Nach der gründlichen praktischen Auffrischung all dieser Punkte können Sie die Prüfung vollkommen sorglos angehen.

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Renate Stolle

#### KURS-NUMMER BW-24-299

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

#### KURS-NUMMER BW-24-300

16.10. 09:00 + 14:00 Uhr Online

### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Azubi-Prüfungen für Köche: in Theorie perfekt vorbereitet

*Menükunde, Menüerstellung und Verkaufsgespräche gekonnt durchführen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

#### KURS-NUMMER BW-24-301

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

#### KURS-NUMMER BW-24-302

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Azubi-Prüfungen: Prüfungsmenü sicher und perfekt kochen

*Nach strengen Zeitvorgaben arbeiten und wertvolle Erfahrungen sammeln*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

#### KURS-NUMMER BW-24-303

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

#### KURS-NUMMER BW-24-304

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

### Gebühren zzgl. Mwst.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Azubi-Prüfungen Systemgastronomie

*Durch konzentrierte Auffrischung die Chancen auf einen guten Abschluss steigern*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

DEHOGA Referent:in

**KURS-NUMMER BW-24-322**

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



**NEU!**

## Azubi-Prüfungsvorbereitung Köchin / Koch GAP 1

### Termine:

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



**NEU!**

## Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachkraft Küche GAP 1

### Termine:

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



**NEU!**

## Azubi-Prüfungsvorbereitung Fachfrau/-mann für Systemgastronomie GAP 1

### Termine:

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



## Küchen-Mathematik für Auszubildende

*Durch viele Beispiele lernen Sie leicht das unverzichtbare Grundwissen*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Marcus Krietsch

**KURS-NUMMER BW-24-314**

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

**KURS-NUMMER BW-24-315**

**14.10.** 09:00 und 14:00 Uhr Online

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard





## Bar-Life für Auszubildende

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referent Alexander Krefth

#### KURS-NUMMER BW-24-312

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

#### KURS-NUMMER BW-24-313

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



Kooperation von der Europäischen Union



## Reklamationstraining für Auszubildende

*Auch in brenzligen Situationen richtig reagieren*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

DEHOGA Akademie-Referent:in

#### KURS-NUMMER BW-24-305

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

#### KURS-NUMMER BW-24-306

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

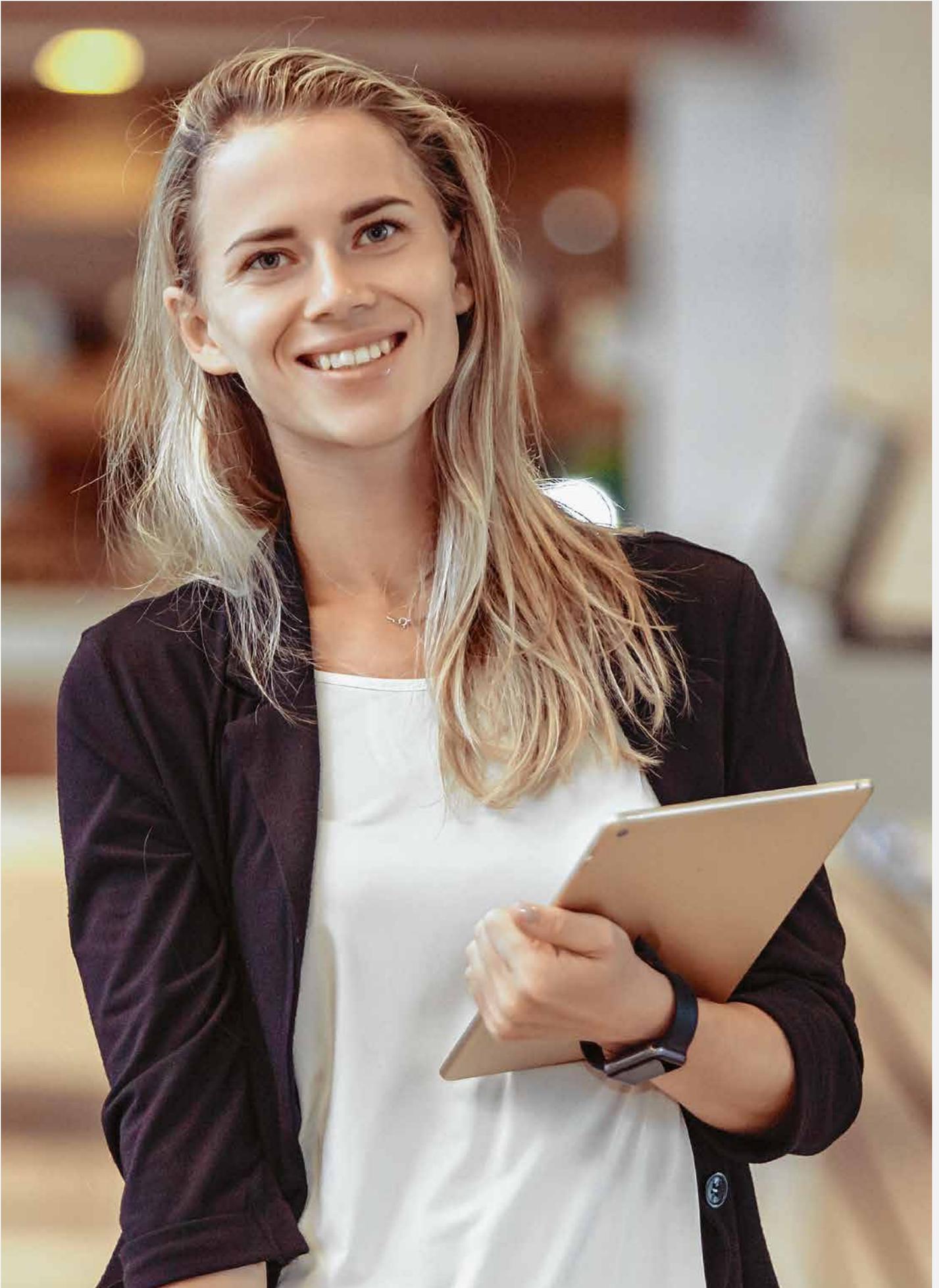
### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder  
99,- Euro Standard



Kooperation von der Europäischen Union







## Englisch für Auszubildende

*Durch praktisches Training lernen Sie leicht das unverzichtbare Fachvokabular*

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

### Termine:

Referentin Andrea Thürmer Leung

#### KURS-NUMMER BW-24-309

26.4. 09:00 + 14:00 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-310

6.6. 09:00 + 14:00 Uhr Online

#### KURS-NUMMER BW-24-311

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

### Gebühren zzgl. MwSt.:

60,- Euro Mitglieder / 99,- Euro Standard



## Vorbereitungskurs auf die Externe Abschlussprüfung

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

### Seminar-Ziel:

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

### Seminar-Inhalte:

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

– inkl. Verpflegung, Unterlagen und Teilnehmerbescheinigung –

### Termine:

Referenten DEHOGA Akademie-Experten

#### KURS-NUMMER BW-24-351

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

### Prüfungstermin:

Prüfungstermine der jeweiligen IHK, Winterprüfung in Bad Überkingen

### Gebühren zzgl. MwSt.:

2315,- Euro



Weitere Informationen finden Sie auf > Seite 21.



# Alles auf einen Blick

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AGBs</b>                           | Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Akademieverordnung können Sie unter <a href="http://www.dehoga-akademie.de">www.dehoga-akademie.de</a> einsehen oder telefonisch unter 07331 93250-0 einholen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>Anmeldung</b>                      | Online unter <a href="http://www.dehoga-akademie.de">www.dehoga-akademie.de</a> , und damit exklusiv alle Vorteile von „Meine Akademie“ online nutzen, mit dem Anmeldeformular auf Seite 110 oder per Telefon: 07331 93250-0. Bitte notieren Sie bei der Anmeldung auch die entsprechende Kursnummer.<br><b>Für Online-Kurse: Anmeldung nur online möglich!</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>DEHOGA Akademie</b>                | <p><b>GastroLernwelt Bad Überkingen (Baden-Württemberg):</b><br/>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.</p> <table border="0"> <tr> <td><b>DEHOGA Akademie</b></td> <td>Tel. 07331 93250-0</td> <td>Internet: <a href="http://www.dehoga-akademie.de">www.dehoga-akademie.de</a></td> </tr> <tr> <td><b>Hausener Straße 19</b></td> <td>Fax 07331 93250-9</td> <td>E-Mail: <a href="mailto:info@dehoga-akademie.de">info@dehoga-akademie.de</a></td> </tr> <tr> <td><b>73337 Bad Überkingen</b></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>DEHOGA Akademie</b>                                                       | Tel. 07331 93250-0                                                   | Internet: <a href="http://www.dehoga-akademie.de">www.dehoga-akademie.de</a> | <b>Hausener Straße 19</b>                                              | Fax 07331 93250-9      | E-Mail: <a href="mailto:info@dehoga-akademie.de">info@dehoga-akademie.de</a>     | <b>73337 Bad Überkingen</b> |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>DEHOGA Akademie</b>                | Tel. 07331 93250-0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Internet: <a href="http://www.dehoga-akademie.de">www.dehoga-akademie.de</a> |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>Hausener Straße 19</b>             | Fax 07331 93250-9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | E-Mail: <a href="mailto:info@dehoga-akademie.de">info@dehoga-akademie.de</a> |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>73337 Bad Überkingen</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>Essen und Trinken</b>              | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>Förderung in Baden-Württemberg</b> | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| <b>Individuelle Förderungen</b>       | <p>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.</p> <p>Zum Zeitpunkt der Drucklegung können in der DEHOGA Akademie in Baden-Württemberg folgende Möglichkeiten eingesetzt werden:</p> <table border="0"> <tr> <td>Meister-Bafög:</td> <td><a href="http://www.meister-bafoeg.info">www.meister-bafoeg.info</a></td> </tr> <tr> <td>Bildungsprämie:</td> <td><a href="http://www.bildungspraemie.info">www.bildungspraemie.info</a></td> </tr> <tr> <td>Qualitätscheck Hessen:</td> <td><a href="http://www.qualifizierungsschecks.de">www.qualifizierungsschecks.de</a></td> </tr> <tr> <td>Weiterbildungsstipendium:</td> <td><a href="http://www.sbb-stipendien.de">www.sbb-stipendien.de</a></td> </tr> <tr> <td>Weiterbildungsberatung Saarland:</td> <td><a href="http://www.weiterbildungsberatung-saar.de">www.weiterbildungsberatung-saar.de</a></td> </tr> </table> <p>Die DEHOGA Akademie in Baden-Württemberg ist zertifiziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ServiceQualität Deutschland, Stufe III</li> <li>■ anerkannte Bildungseinrichtung nach dem Bildungszeitgesetz Baden-Württemberg</li> <li>■ AZAV – Träger- und Maßnahmenzulassung Arbeitsförderung</li> </ul> | Meister-Bafög:                                                               | <a href="http://www.meister-bafoeg.info">www.meister-bafoeg.info</a> | Bildungsprämie:                                                              | <a href="http://www.bildungspraemie.info">www.bildungspraemie.info</a> | Qualitätscheck Hessen: | <a href="http://www.qualifizierungsschecks.de">www.qualifizierungsschecks.de</a> | Weiterbildungsstipendium:   | <a href="http://www.sbb-stipendien.de">www.sbb-stipendien.de</a> | Weiterbildungsberatung Saarland: | <a href="http://www.weiterbildungsberatung-saar.de">www.weiterbildungsberatung-saar.de</a> |
| Meister-Bafög:                        | <a href="http://www.meister-bafoeg.info">www.meister-bafoeg.info</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| Bildungsprämie:                       | <a href="http://www.bildungspraemie.info">www.bildungspraemie.info</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| Qualitätscheck Hessen:                | <a href="http://www.qualifizierungsschecks.de">www.qualifizierungsschecks.de</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| Weiterbildungsstipendium:             | <a href="http://www.sbb-stipendien.de">www.sbb-stipendien.de</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |
| Weiterbildungsberatung Saarland:      | <a href="http://www.weiterbildungsberatung-saar.de">www.weiterbildungsberatung-saar.de</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                              |                                                                      |                                                                              |                                                                        |                        |                                                                                  |                             |                                                                  |                                  |                                                                                            |

**„Meine Akademie“-  
Account**

Mit der Anmeldung auf der Webseite [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de) erstellen Sie einen kostenfreien Account für Buchungen, Verwaltung von Gutscheinen, Downloads von Seminar-material, Zertifikaten, Rechnungen und vielem mehr. Weitere Informationen auf Seite 10.

**Inhouse-Trainings**

Unter dem Motto „Was, wann und wo Sie wollen“ bietet Ihnen die DEHOGA Akademie mit den Inhouse-Trainings individuell auf Ihr Unternehmen ausgerichtete Seminare. Mehr dazu auf Seite 22.

**Übernachtungsmög-  
lichkeiten am Standort  
und in der näheren  
Umgebung**

Übernachten können Sie in den neuen Akademieziimmern im DEHOGA Campus Bad Überkingen. Weitere Details auf Seite 15 sowie online auf [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de) mit direkter Verfügbarkeitsprüfung und direkt buchbar.

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie online oder auf Anfrage. Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten an anderen Standorten erhalten Sie mit der Einladung.

**Geld-zurück-Garantie**

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.

**Online-Anmeldung**

Direkt Seminare online buchen: [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de).  
Für Online-Kurse ist die Anmeldung ausschließlich online möglich.

**Ansprechpartner**

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 Kontaktdaten finden Sie auch online: [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de)

**Preise**

Die Seminargebühren verstehen sich rein netto zzgl. Mehrwertsteuer. Im Seminarpreis enthalten sind Seminarunterlagen sowie die komplette Verpflegung vor, während und nach dem Seminar.

**Rechnungsstellung**

Sie erhalten Ihre Rechnung zusammen mit der Einladung vor Seminarbeginn zugesandt.

**Referenten**

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.

**Seminarzeiten**

Die jeweiligen Seminarzeiten finden Sie auf Ihrer Einladung, die Sie ca. 14 Tage vor Seminarbeginn erhalten.

**Seminarunterlagen**

Informative, praktische, umfassende und umfangreiche Unterlagen – zum Nachlesen und Vertiefen. Viele zusätzliche Inhalte erhalten Sie auch online. Unterlagen werden nur im Rahmen der Seminare weitergeben.

**Weiterbildungs-  
finanzierung**

Die L-Bank in Baden-Württemberg bietet maßgeschneiderte, zinsgünstige Darlehen zur Finanzierung von Weiterbildungsinvestitionen. Aktuelle Konditionen auf [www.l-bank.de/wbf](http://www.l-bank.de/wbf)

**Zertifikate**

Sie erhalten nach Abschluss eines Seminars persönliche DEHOGA Akademie-Zertifikate (davon ausgeschlossen sind Live-Web-Kurse).

# 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 Gutscheinen**
- 5er Gutscheinpaket
  - 10er Gutscheinpaket
  - 15er Gutscheinpaket
  - 20er Gutscheinpaket
  - 30er Gutscheinpaket
- Rechnung an Betrieb**
- Rechnung an privat**

### DATENVERARBEITUNG

Die DEHOGA Akademie verarbeitet, ggf. unter Einsatz von Dienstleistern (Auftragsverarbeitung) Ihre personenbezogenen Daten zur Durchführung des Informations- und 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](mailto: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@dehogabw.de](mailto:datenschutz@dehogabw.de). Außerdem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

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

## ANMELDUNG EINZELSEMINARE

**Seminartitel:** \_\_\_\_\_  
**Kurs-Nummer:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_  
**1. Teilnehmer:** \_\_\_\_\_  
 (Vor- und Zuname)  
**Geburtsdatum:** \_\_\_\_\_

**Seminartitel:** \_\_\_\_\_  
**Kurs-Nummer:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_  
**2. Teilnehmer:** \_\_\_\_\_  
 (Vor- und Zuname)  
**Geburtsdatum:** \_\_\_\_\_

**Seminartitel:** \_\_\_\_\_  
**Kurs-Nummer:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_  
**1. Teilnehmer:** \_\_\_\_\_  
 (Vor- und Zuname)  
**Geburtsdatum:** \_\_\_\_\_

**Seminartitel:** \_\_\_\_\_  
**Kurs-Nummer:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_  
**2. Teilnehmer:** \_\_\_\_\_  
 (Vor- und Zuname)  
**Geburtsdatum:** \_\_\_\_\_

### QR-CODE EINSCHANNEN

und Navigation mit  
 Google Maps starten.



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

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_



# Teinacher

Entdecke jetzt die große TEINACHER Sortimentsvielfalt!



[www.teinacher.de](http://www.teinacher.de)



Folge uns auf



ZWEI AFRI,

ZWEI BLUNA, BITTE!

Nur das Beste  
für die Gäste.



LIMONADE KOFFEINHALTIG

Bluna  
ORANGE