

Zötler
Gastro-Akademie



2019



Liebe Wirs, *liebe Hoteliers,*

seit vielen Jahren bieten wir den Gastronomen aus der Region mit der Zötler Gastro-Akademie lösungsorientierte Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Angebote der Workshops und Tagesseminare orientieren sich dabei an den Bedürfnissen und Problemstellungen der Gastro-Branche und werden alljährlich aktualisiert.

In diesem Jahr haben wir für die Auftakt-Veranstaltung im Januar das Motto „Die Zukunft gehört uns! Was wir voneinander lernen können“ gewählt. In vielen Gastro-Betrieben und Hotels stehen Nachfolge-Themen auf der Tagesordnung. Und deshalb berichten auf dem Zötler Gastro-Forum junge UnternehmerInnen, wie diese emotionsgeladenen Übergangsprojekte bei ihnen ab liefen, was gut und was weniger gut lief. Sehr spannend – und sehr offen und ehrlich!

Der große Vorteil der Zötler Gastro-Akademie für die regionale Gastronomie: Die Teilnehmer können für relativ wenig Geld eine professionelle und kompetente Fortbildung in Anspruch nehmen und sind am Abend wieder voll neuer Motivation bei den Gästen. Keine lange Anreise, keine Übernachtungskosten, keine teuren und oft praxisfremden Seminare!

Mit Roland Berger und seiner Schweizer Beratungsfirma „tune quality“ haben wir dabei einen außergewöhnlich kompetenten Partner an der Seite. Und ich freue mich, dass wir aus den Reihen der regionalen Gastro- und Hotel-Zulieferer und auch unter unseren Lieferanten eine breite Unterstützung für dieses im deutschsprachigen Raum einmalige Fortbildungskonzept gefunden haben.

Denn wir möchten die Zötler Gastro-Akademie nicht nur professionell durchführen, wir wollen sie auch für Sie und Ihre Mitarbeiter bezahlbar halten. Ein herzliches „Vergelt's Gott“ an all diese Firmen!

Und Ihnen wünsche ich jetzt viel Spaß beim Durchblättern, viel Freude beim Besuch der Seminare und anschließend viel Erfolg bei der Umsetzung!

Ihr

Herbert Zötler

Zötler Gastro-Forum

Motto: Die Zukunft gehört uns – Was wir voneinander lernen können

Die große Auftaktveranstaltung der Zötler Gastro-Akademie
am 16. Januar 2019 in der bigBOX Kempten.

Programm

9.30 Uhr	Begrüßung	
9.50 Uhr	Die Zukunft gehört der Jugend! Die Herausforderung besteht darin, das Führungsverständnis der etablierten und der angehenden Führungskräfte zu verbinden	Roland Berger, Verwaltungsratspräsident Hotel Lenkerhof
10.35 Uhr	PAUSE	
11.00 Uhr	Nicht der Wind, sondern das Segel bestimmt die Richtung Erarbeitung einer Vision und Strategie im Rahmen der Unternehmens-Nachfolge	Niklas Zötler, Familien-Brauerei Zötler, Geschäftsführer seit 2018



Roland Berger
Unternehmer



Niklas Zötler
Geschäftsführer
Familien-Brauerei
Zötler



Julia Lerch
Geschäftsführerin
Panoramahotel Oberjoch GmbH



Markus Dörr
Trainer
und Coach

Vom Koch zum Direktor von Hotelbetrieben. Danach leitete er die betriebswirtschaftlichen Beratungsdienste des Schweizer Hotelier-Vereins, bevor er Direktor und Mitglied der Geschäftsführung der Mövenpick Konsumgüterdivision International wurde. Heute ist er Inhaber des Beratungsunternehmens tune management & training ag. Er betreut Dienstleistungsunternehmen zu den Themen Organisations-, Strategie- und Qualitätsentwicklung. Zusätzlich ist er Dozent am Nachdiplomstudium von hotelleriesuisse an der Hochschule für Technik und Wirtschaft Chur und an der Hochschule Luzern.

Im Januar 2018 hat Niklas Zötler mit 31 Jahren die Geschäftsführung von seinem Vater übernommen und steht somit stellvertretend für die 21. Familiengeneration als Bräu der Familien-Brauerei Zötler vor. Nach seiner Ausbildung zum Betriebswirt, Braumeister und Biersommelier hat er praktische Erfahrung in einer Unternehmensberatung, im Getränkefachgroßhandel und einer befreundeten Brauerei sammeln dürfen, bevor er im Jahr 2014 ins Allgäu zurückgekehrt und ins Familienunternehmen eingestiegen ist.

Nach erfolgreich abgeschlossenem Dualen Studium der Tourismusbetriebswirtschaft in Ravensburg im Jahr 2010 übernahm die damals 24-jährige Julia Lerch nur zwei Jahre später als eine der jüngsten Hotelchefinnen Deutschlands im Panoramahotel Oberjoch die Verantwortung für 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Seit nun sechs Jahren leitet sie erfolgreich das Panoramahotel Oberjoch, die Meckatzer Sportalp, seit August 2017 die Alpin Chalets in Oberjoch und seit August 2018 das in Marktoberdorf neu eröffnete Hotel „Das Weitblick Allgäu“.

Der ehemalige Profigastronom und Diplom-Psychologe begeistert mit lebhaften Impulsveranstaltungen seine Seminargäste. Der Experte für Kommunikation und Zeitmanagement bietet vielfältige Veranstaltungen, in denen er Teams und Einzelpersonen unterstützt, ihre Ziele zu erreichen. Seine Themen in der Gastronomie sind Mitarbeiterführung, Selbst- und Zeitmanagement, Service, Personalmarketing und Teambildung. Seit 2008 zählen Brauereien, Systemgastronomien und Hotels zu seinen Seminarpartnern.



11.30 Uhr	Kraft tanken mit Katja Müller	
11.40 Uhr	Führen im Familienverbund Erfahrung einer jungen Hoteliers-Frau	Julia Lerch, Panorama-Hotel Oberjoch, Hotel-Chefin seit 2012
12.10 Uhr	MITTAGSPAUSE	
13.40 Uhr	Impuls-Vortrag zur Vorstellung von zwei neuen Workshops	Markus Dörr
14.10 Uhr	I-Phone & Lederhose Mit Tradition und langjährigen Stammgästen im Rucksack immer nach vorne schauen	Armin Gross, Hotel Prinz-Luitpoldbad, Hotel-Chef seit 2010
14.40 Uhr	Kraft tanken mit Katja Müller	
14.50 Uhr	Blick über den Tellerrand Der Versuch, mit Multi-Channel- und Digitalisierungsstrategie erfolgreich eine neue Restaurant-Kette aufzubauen	Andreas Tuffentsammer, ehemals „Jüngster Sternekoch Deutschlands“
15.20 Uhr	PAUSE	
15.50 Uhr	Food-Trends 2019	Jean Georges Ploner
16.35 Uhr	ENDE	



Armin Gross
Geschäftsführer
Hotel Prinz-Luitpold-Bad
GmbH & Co. KG



Andreas Tuffentsammer
Beets&Roots GmbH
und Gastro-Consultant



Jean Georges Ploner
Berater und Autor
Gründer der Global F&B Heroes

Im Familienhotel aufgewachsen. Studium in München (gescheitert), Ravensburg und Sydney (erfolgreich) und auf der Suche nach Superlativen: zweimaliger Deutscher Krofmeister, höchster Winzer Deutschlands, Familienvater, Buchautor und Genussmensch.

Aufgewachsen im baden-württembergischen Oberdorf am Ipf, folgte Andreas Tuffentsammer nach dem Abitur seiner Leidenschaft und begann seine Ausbildung zum Koch im Restaurant Villino. Drei Jahre später kreirerte er im Restaurant Ole Deeble eines der ersten, strikt auf Regionalität ausgerichteten Konzepte in Norddeutschland. 2011 wurde er als jüngster Koch Deutschlands mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seit 2016 Mitgründer und Geschäftsführer des Fast Casual Restaurant Konzepts beets&roots in Berlin, mit mittlerweile 3 Restaurants in Berlin und Hamburg. Er hat früh gelernt, das Restaurantgeschehen über die Liebe zum Kochen hinaus als profitables Business zu managen. Dieses Wissen gibt er seinen Partnern an die Hand und hilft dabei, den Blick für das Wesentliche zu finden. Er unterstützt dabei das Zusammenspiel aus Wirtschaftlichkeit, Konzept, Lieferantennetzwerken zu optimieren. Damit verfolgt er einen ganzheitlichen Ansatz und bietet seinen Partnern ein Gesamtpaket kulinarischer Lösungen.

Mehrsprachig in Straßburg aufgewachsen. Erstausbildung zum Hotelbetriebswirt in Frankreich, England und Deutschland. Nach zusätzlicher Trainerausbildung bei der Swiss-Air in Zürich Trainings-Manager für die Mövenpick-Gruppe. Jean ist Gründer des Berater-Netzwerks Global F&B Heroes und international tätig. Er ist Buchautor (Reich in der Gastronomie, Mensch verkauf doch) und Kolumnist für die AHGZ und HOGAPAGE.



Ihr Referent



Christian Willert
Trainer und Coach
Inhaber der Tiefblick
Unternehmensgruppe

Seit 1998 veranstaltet er Seminare rund um die Schwerpunkte Teambuilding, Führung, Kommunikation und Konfliktmanagement. Parallel gründete er die Tiefblick GmbH, die mit dem Betrieb von großen Kletterwaldanlagen zum Trendsetter im Erlebnistourismus wurde.

Heute begleitet er Unternehmen bei der Entwicklung von sozialen Kompetenzen, entwirft Schulungskonzepte und berät Organisationen. Der bisherige Höhepunkt war die Begleitung einer Teamentwicklung rund um den neuen VW-Vorstand Matthias Müller.

Er steht für anwendbare und praktikable Lösungsansätze, die jeden selbst befähigen, sich aktiv und kontinuierlich zu entwickeln. „Chaka-Chaka-Strohfeuer“ lehnt er ab.

Change Management – Erfolgreiche Führung in einer sich verändernden Welt!

Unser Gehirn ist ein Abwehrbollwerk und in der Tendenz eher veränderungsresistent. Die Grundstruktur unseres Gehirns wurde vor tausenden von Jahren gelegt, als die Menschen kaum 30 Jahre alt wurden. Trotzdem ist es unsere Aufgabe, Antworten auf die Fragen der Veränderungsprozesse zu finden. Im Großen ist dies z.B. die Digitalisierung und im Kleineren z.B. die Fachkräftethematik und die Generation Y. Beschäftigen Sie sich aktiv mit den Möglichkeiten des Change Managements, sich selbst und Ihre Mitarbeiter professionell und elegant durch Veränderungsprozesse zu führen. Als Führungskraft sind Sie hierbei mit besonderen Herausforderungen konfrontiert. Zusätzlich zur Bewältigung des Tagesgeschäfts sind Führungswerzeuge gefragt, mit denen Sie eine offene Grundhaltung gegenüber Veränderungen bei Ihren Mitarbeitern erzeugen sowie mit Widerständen erfolgreich umgehen können.

Termin und Seminarort

Dienstag, 12. März 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Hotel Exquisit
Lorettostraße 20, 87561 Oberstdorf
www.hotel-exquisit.de

Ihre Investition

€ 270,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de
Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2 · 87549 Rettenberg

ZIELE DES SEMINARS

Sie erfahren, wie Sie sich selbst und Ihre Mitarbeiter professionell und elegant durch herausfordernde Veränderungsprozesse führen. Sie lernen die Grundlagen des Change Managements kennen und erfahren, wie Sie mit guter Kommunikation Veränderungsprozesse positiv begleiten können. Sie beschäftigen sich mit den Erfolgsfaktoren eines erfolgreichen Change Managements und lernen, mit Blockaden und Widerständen in Veränderungsprozessen umzugehen.

INHALTE DES SEMINARS

Inputs zu Grundlagen und Change Management-Konzepten, kombiniert mit Übungen mit starkem Praxisbezug. Diskussion und Bearbeitung von Praxisfällen der Teilnehmer, Reflexionen, Selbst- und Fremdeinschätzungen, Erfahrungsaustausch.

- Die acht Phasen im Veränderungsprozess und effektive Kommunikation in den verschiedenen Phasen der Veränderung
- Meine eigene Führungsrolle im Veränderungsprozess bewusst gestalten (Initiator und Betroffener)
- Umgang mit den unterschiedlichen „Typen“

- Hard und Soft Facts im Change Management
- Architektur von Veränderungsprozessen
- Dos und Don'ts als Führungskraft im Change – Motivation statt Widerstand, Kooperation statt Konflikte

NUTZEN DES SEMINARS

- Sie schärfen Ihre Fähigkeit, in unterschiedlichen Phasen des Veränderungsprozesses den Situationen und Dynamiken entsprechend angemessen zu führen.
- Sie stärken Ihre Führungsrolle, indem Sie Sicherheit für diese gewinnen.
- Sie gestalten Veränderungsprozesse aktiv und führen Ihr Team souverän durch diese hindurch.

FÜR WEN IST DAS SEMINAR

DAS RICHTIGE?

Inhaber, Führungskräfte und Menschen, die mit dem Gestalten von Veränderungsprozessen zu tun haben und ihre Führungs- und Kommunikationskompetenz erweitern möchten.

ANZAHL DER TEILNEHMER

mindestens 8, maximal 14 Personen

Trainerkompetenzen erwerben und entwickeln

Immer wieder stellen wir fest, dass „Wissens-Aneignung“ das eine ist – etwas anderes aber ist es oft, dieses Wissen an Kollegen oder Mitarbeiter weiterzugeben. Aber genau das kann man lernen: Training ist ein wichtiges Entwicklungsinstrument! Sie möchten zeitgemäße und effektive Trainings durchführen. Neben Ihrem fachlichen Wissen wollen Sie bei sich zusätzlich das nötige Handwerkszeug von Trainern verbessern und weiterentwickeln.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Trainings optimal vorbereitet, Trainingsziele festgelegt und ein lebendiges Training durchgeführt werden. Daneben sind in Trainings oft auch herausfordernde Situationen zu meistern. Auch dies wird im Seminar beleuchtet. Die Wirkung als Trainer/in ist von großer Bedeutung und für den Lernerfolg entscheidend. Sie erhalten die Möglichkeit, Ihre Rolle als Trainer/in zu reflektieren. Tipps und Hinweise aus der Praxis runden das Seminar ab.

INHALT DES SEMINARS

- Ein Training entwickeln und bis ins Detail ausarbeiten:
- Grundkonzept > Inhalte > Ziele > Nutzen > Zeitlicher Ablauf > Flipcharts
- Das Wesen von Lernen, Veränderung und Entwicklung (Veränderungsdynamiken) erkennen
- Motivation, Aufmerksamkeit und Lernfähigkeit schaffen
- Trainings-Rhythmus planen und steuern
- Professionell präsentieren und unterrichten
- Selbstcoaching-Tools für das Führen von Gruppen, Teams, Projekten

NUTZEN UND ZIELE DES SEMINARS

Das Seminar ist kompakt und praxisnah aufgebaut und ermöglicht Ihnen, in kurzer Zeit Fragestellungen rund um den Aufbau und die Durchführung von Trainings zu klären.

FÜR WEN IST DAS SEMINAR

DAS RICHTIGE?
Führungskräfte und Mitarbeitende, welche in Ihren Unternehmen „Trainings“ durchführen.

ANZAHL TEILNEHMER

Mindestens 8, maximal 14 Personen

Ihr Referent



Roland Berger
Unternehmer

Vom Koch zum Direktor von Hotelbetrieben. Danach leitete er die betriebswirtschaftlichen Beratungsdienste des Schweizer Hotelier-Vereins, bevor er Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung der Mövenpick Konsumgüterdivision International wurde. Heute ist er Inhaber des Beratungsunternehmens tune management & training ag. Er betreut Dienstleistungsunternehmen zu den Themen Organisations-, Strategie- und Qualitätsentwicklung. Zusätzlich ist er Dozent am Nachdiplomstudium von hotelleriesuisse an der Hochschule für Technik und Wirtschaft Chur und an der Hochschule Luzern.

Termin und Seminarort

Montag/Dienstag, 18./19. März 2019
Jeweils von 9.00 – 17.00 Uhr

Hotel Exquisit
Lorettostraße 20, 87561 Oberstdorf
www.hotel-exquisit.de

Ihre Investition

€ 380,00 pro Person & Tag zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentationen, sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de
Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2
87549 Rettenberg

Ihre Referenten



Matthias Schmid
Regionaler Verkaufsleiter
Region Allgäu Bodensee

Seit 2010 als RATIONAL-Küchenmeister im Einsatz.



Thomas Maier
Küchenleiter

Geboren in Ravensburg. Ausbildung zum Koch im Hotel-Restaurant Ritter in Tettwang. Seit 1993 selbstständig mit verschiedenen Gastronomie-Konzepten. Weiterbildung zum Küchenmeister und Entwicklung von Sous-vide-Konzept „Küche mit Zukunft“. Präsentationen bei Gastro-Kücheneinrichtern und Berufsfachschulen, Konzeptentwicklung und Betreuung für Gastronomen und Experten für RATIONAL.

Termin und Seminarort

Mittwoch, 20. März 2019
14.00 – 16.30 Uhr

Resort Fiskina
Am Anger 15, 87538 Fischen
<https://speisegalerie.de/>

Ihre Investition

Nur Ihre Zeit!

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de
Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2
87549 Rettenberg

„À la carte mal anders“

In der Gastronomie haben wir doch alle ein gemeinsames Ziel: Wir wollen unsere Gäste mit hoher Speisenqualität, exzellentem Service in angenehmer Atmosphäre begeistern. Doch wie gelingt es, Hochphasen der Saison entspannt zu meistern?

Mehr Effizienz im À-la-carte-Service als auch im Bankett schenkt die zeitliche Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Dafür eignet sich hervorragend das Sous-Vide-Verfahren.

Kochen Sie mit uns. Erleben Sie in diesem Seminar die einfache und schnelle Zubereitung raffinierter Speisen in einem SelfCookingCenter. Erfahrene Küchenprofis zeigen Ihnen, wie man dank moderner Küchentechnik gleichbleibende Speisenqualität auch bei wechselndem Küchenpersonal erzielen kann.



Die Teilnehmer müssen zur Veranstaltung nichts mitbringen.

ANZAHL DER TEILNEHMER
Mindestens 5, max. 20 Teilnehmer

Allgäuer UnternehmerEnergie

UnternehmerEnergie ist das Premium-Seminar des SchmidtColleg und vermittelt das gleichnamige Führungssystem auf effiziente und nachhaltige Weise. UnternehmerEnergie ist ein ganzheitliches, werteorientiertes und in der Praxis seit 25 Jahren bewährtes Führungssystem, das tausenden von Unternehmern dabei geholfen hat, ihre persönlichen und unternehmerischen Möglichkeiten aus völlig neuen Perspektiven zu sehen und zu nutzen.

ZIELE DES SEMINARS

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer analysieren ihre Situation, machen sich Gedanken über ihre privaten und unternehmerischen Ziele, entwickeln daraus Strategien und Vorgehensweisen für die Zukunft und lernen, ihr Unternehmen und ihre Aufgaben effizienter zu gestalten und zu organisieren. Es soll das Bewusstsein vermittelt werden, dass nicht nur die Arbeit im Unternehmen, sondern vor allem auch die Arbeit am Unternehmen entscheidend für den Erfolg ist. Dabei geht es im Einzelnen um Themen wie Führungsgrundsätze, Zielvereinbarungen, Mitarbeiterentwicklung, Optimierung der Organisation und betrieblichen Prozesse, Service- und Kundenorientierung.

INHALTE DES SEMINARS

Die zentralen Inhalte des Seminars beziehen sich auf folgende vier Bereiche erfolgreicher Unternehmen: Steuerung, Strategie, Management und Führung. Diese vier Bereiche werden ganzheitlich betrachtet und in Einklang gebracht. Dazu bedarf es einer individuellen und tiefgehenden Analyse des Unternehmens als Grundlage für die Definition der Unternehmenszukunft unter Einbe-

ziehung aller Beteiligten. Dokumentiert ist das gesamte Seminarwissen in einem dreibändigen Lehrwerk inkl. Arbeitsordner und allen relevanten Arbeitsmitteln. Die gesamte Seminarpräsentation und die Seminarinhalte erhalten die Teilnehmer auch auf DVD.

NUTZEN DES SEMINARS

UnternehmerEnergie vermittelt praxisnahe und praxiserprobte Führungswerzeuge und -methoden. Jeder Teilnehmer entwickelt seine individuelle Strategie, mit der er seine Unternehmen dauerhaft erfolgreich macht. Mit den Seminarbausteinen FührungskräfteEnergie und MitarbeiterEnergie können alle Mitarbeiter mit dem System UnternehmerEnergie vertraut gemacht werden, sodass das Führungssystem ganzheitlich Wirkung entfalten kann.

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Für Unternehmer allgemein und Hoteliers, Gastronomen, Führungskräfte in der Hotellerie und Gastronomie im Speziellen.

ANZAHL DER TEILNEHMER

Max. 25 Personen

Ihr Referent



Dr. Cay von Fournier
Geschäftsführender Gesellschafter von SchmidtColleg

Arzt und Unternehmer, Trainer und Berater des Mittelstandes, Studium der Medizin in Deutschland, USA und Neuseeland, Facharzt für Chirurgie. Promotion in Medizin an der Berliner Humboldt-Universität und in Wirtschaftswissenschaften an der TU Dresden. Inhaber und Geschäftsführer der SchmidtColleg GmbH & Co. KG in Berlin und der SchmidtColleg AG in St. Gallen.

In seinen Vorträgen und Seminaren begeistert Cay von Fournier durch Wissen, Humor und seine vielen Beispiele aus der täglichen Praxis. Grundlage dafür ist das von ihm entwickelte System FührungsEnergie®. Dem System liegt die Philosophie zugrunde, dass Unternehmen nur dann langfristig erfolgreich sind, wenn Werte zum Maßstab der Führung und des täglichen Handelns werden.

Was Cay von Fournier auszeichnet ist, dass er Menschen bewegt, die etwas bewegen und es ihm gelingt, komplexe wirtschaftliche Sachverhalte auf die Praxis im mittelständischen Unternehmen zu übersetzen. Zu seinen Kunden zählen Burda Medien, EDEKA, Lufthansa System Group, Mövenpick, REWE, Seat, Wella und mehrere tausend mittelständische Unternehmen.

Termin und Seminarort

Montag, 25. März, bis
Mittwoch, 27. März 2019,
9.00 – 17.00 Uhr

Hanusel Hof,
Helinger Straße 5,
87480 Weitnau-Hellengerst
www.hanusel-hof.de

Ihre Investition

€ 2.420,00 pro Person, zzgl. MwSt.
inkl. Seminardokumentation, Mittagessen, Kaffeepausen und Tagungsgetränke.

Infos und Anmeldung

Susanne Meinl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

Ihr Referent



Alois Kronbichler

Geschäftsführer Kohl & Partner Südtirol

Touristische Ausbildung im elterlichen Betrieb. Studium der Wirtschafts- und Handelswissenschaften an der Universität Padua/Verona. Lehrer an Mittel- und Oberschulen. Praktika bei einer Steuerberatungskanzlei, Ausbildung als Tourismusberater bei der ETB (Edinger Tourismusberatung Innsbruck), Ausbildung in Organisationsentwicklung am Management-Center Vorarlberg. Seit 1995 Geschäftsführer von Kohl & Partner Südtirol. Fachliche Schwerpunkte: Begleitung bei der Betriebsübergabe, Coaching von Kooperationsgruppen und Destinationsmanagement.

Termin und Seminarort

Dienstag, 2. April 2019

9.00 – 17.00 Uhr

Panorama-Hotel Oberjoch,
Paßstraße 41, 87541 Bad Hindelang-Oberjoch
www.panoramahotel-oberjoch.de

Ihre Investition

€ 425,00 pro Person, zzgl. MwSt.

Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepausen und Tagungsgetränke enthalten

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl

Telefon: 08327 921-28

gastro-akademie@zoetler.de

Privat-Brauerei Zötler GmbH

Grünenstraße 2

87549 Rettenberg

Familienpower & Next Generation

Wie Betriebsübergaben leichter gelingen können

Eine wesentliche Stärke unseres Tourismus besteht darin, dass engagierte Unternehmerfamilien ihren Betrieb mit vollem Einsatz führen. Aber Familienbetriebe können ihre Kraft nur dann entfalten, wenn sowohl die Regeln des Betriebes als auch die Regeln der Familie bewusst wahrgenommen werden.

In diesem Seminar erfahren Sie anhand von vielen praktischen Beispielen, wie Familienbetriebe „ticken“, wie das oft Unaussprechliche ansprechbar gemacht und wie der Nachfolgeprozess als ein normaler Baustein der Betriebsentwicklung verstanden werden kann.

ZIELE DES SEMINARS

- Wie können Familienbetriebe ihre Kräfte besser bündeln?
- Wie können Erfahrungen und Potenziale von „Jung“ und „Alt“ besser ausgeschöpft werden?
- Wie können Cash-Flow (Betrieb) und „Seele“ (Familie) besser „unter einen Hut“ gebracht werden?
- Wie können Konflikte vermieden bzw. konstruktiv bearbeitet werden?

INHALTE DES SEMINARS

- Familienbetriebe: „Kraftvolles Team oder Leidensgemeinschaft?“
- Was zeichnet Familienbetriebe aus?
- Chancen und Risiken von Familienbetrieben
- Tipps zur Stärkung von Familienbetrieben
- Thesen für eine erfolgreiche Betriebsübergabe

NUTZEN DES SEMINARS

- Viele praktische Beispiele aus 20 Jahren Erfahrung bei der Begleitung von Unternehmer-Familien bei der Betriebsübergabe
- Sie erfahren, wie bei der Betriebsübergabe vorgegangen werden sollte
- Sie schaffen Klarheit für Übergeber und Übernehmer

FÜR WEN IST DAS SEMINAR

DAS RICHTIGE?

- Für Mitglieder von familiengeführten Betrieben, die kurz- oder mittelfristig die Betriebsübergabe/-übernahme angehen möchten
- Ideal, wenn Übergeber als auch Übernehmer gemeinsam teilnehmen

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 8, maximal 15 Personen

Zeit ist Geld

Effektives Zeitmanagement für die Gastronomie

Genießen Sie täglich mehr Zufriedenheit durch optimale Planung.

Wer zuviel arbeitet, hat keine Zeit Geld zu verdienen.
 Schnell noch den Abfluss reparieren, gleich noch neue Fässer anschließen und sich dann um Tischdeko, Musik und Licht im Raum kümmern. Haben Sie eigentlich noch genug Zeit, um Geld zu verdienen?
 Wir verhelfen Ihnen mit einem perfekten Zeitmanagement zu mehr Leichtigkeit und Erfolg im Arbeitsalltag.

ZIELE DES SEMINARS

- Grundlagen im Zeitmanagement kennenlernen
- Erfolgreich Ziele setzen können
- Zeit planen und erfolgreich einteilen können
- Prioritäten sinnvoll setzen können
- Den guten Überblick über die Aufgaben behalten
- Den Arbeitsplatz organisieren können
- Umgang mit Zeitdieben und Störungen meistern
- Arbeitsunterbrechungen verringern
- Kommunikation im Team verbessern

INHALTE DES SEMINARS

- Erfolgreich Ziele setzen und diese im Auge behalten
- Mehr Zeit für das Wesentliche entdecken
- Die perfekte Tagesplanung
- Den eigenen Arbeitsstil analysieren – Zeitmanagementtypen
- Termine und Aufgaben im Griff
- Ordnungssysteme für den Arbeitsplatz
- Sinnvoller und zeitsparender Umgang mit E-Mails
- Raus aus der Zeitfalle: agieren statt reagieren
- Leicht Prioritäten setzen können
- Tipps für das Zeitmanagement im Team
- Zeitdiebe erkennen und ausschalten können

DAS SEMINAR LIEFERT ANTWORTEN

- „Wie setze ich mir gute Ziele? – Was motiviert mich?“
- „Wie schaffe ich, gut den Überblick über meine Aufgaben und Termine zu behalten?“
- „Wie strukturiere ich meinen Tag?“
- „Wie erreiche ich erfolgleich® meine Ziele?“
- „Wie organisiere ich meinen Arbeitsplatz?“
- „Welches Zeitmanagement tut mir gut?“
- „Wie kommuniziere ich erfolgreich mit Kollegen, Kunden und Führungskräften, wenn es um Zeit geht?“
- „Wie bringe ich Arbeit und Freizeit in Balance?“
- „Wie gehe ich leichter mit Stress um?“

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Für alle Führungskräfte in der Gastronomie, die mehr Zufriedenheit in ihrem (Arbeits-)Leben wünschen und ihre Zeitressourcen effizienter nutzen wollen.

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 12, maximal 20 Personen

Ihr Referent



Markus Dörr
Trainer und Coach

Der ehemalige Profigastronom und Diplom-Psychologe begeistert mit lebhaften Impulsveranstaltungen seine Seminargäste. Der Experte für Kommunikation und Zeitmanagement bietet vielfältige Veranstaltungen, in denen er Teams und Einzelpersonen unterstützt, ihre Ziele zu erreichen. Seine Themen in der Gastronomie sind Mitarbeiterführung, Selbst- und Zeitmanagement, Service, Personalmarketing und Teambildung. Seit 2008 zählen Brauereien, Systemgastronomien und Hotels zu seinen Seminarpartnern.

Termin und Seminarort

Mittwoch, 10. April 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Hanuse Hof,
Helinger Straße 5,
87480 Weitnau-Hellengerst
www.hanuse-hof.de

Ihre Investition

€ 260,00 pro Person, zzgl. MwSt.
 Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2
87549 Rettenberg

Ihre Referenten



Jean Georges Ploner
Berater und Autor
Gründer der Global F&B Heroes

Mehrsprachig in Straßburg aufgewachsen. Erstausbildung zum Hotelbetriebswirt in Frankreich, England und Deutschland. Nach zusätzlicher Trainerausbildung bei der Swiss-Air in Zürich Trainings-Manager für die Mövenpick-Gruppe. Jean ist Gründer des Berater-Netzwerks Global F&B Heroes und international tätig. Er ist Buchautor (Reich in der Gastronomie, Mensch verkauf doch) und Kolumnist für die AHGZ und HOGAPAGE.



Sandro Ciani
Koch und Coach

„... ich wurde als „Foodie“ geboren! Bei allem was ich sehe, rieche oder tue denke ich an Essen und Trinken ...“ Seit seinem 16. Lebensjahr ist Sandro Ciani Gastgeber in der Gastronomie und Hotellerie. In Italien und Australien hat er seine Spezialisierung weiter ausgebaut und studierte Prozessmanagement für den gastronomischen Bereich. Was ihn antreibt, ist das Streben nach Perfektion. Kochen hat er bei Ingo Holland im Alten Rentenamt, einem Stern Michelin, gelernt. Sein Motto: Qualität im Umgang mit Menschen und Produkten – für jeden und alles ein Lächeln parat haben.

Termin und Seminarort

Montag/Dienstag, 29./30. April 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Hotel Oberstdorf,
Reute 20, 87561 Oberstdorf
www.hotel-oberstdorf.de

Ihre Investition

€ 400,00 pro Person und Tag zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

Susanne Meinl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de
Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünstraße 2
87549 Rettenberg

Wir machen Gastronomie mit System – keine Systemgastronomie

Heute denken viele Hoteliers und Gastronomen nach, ob Gastronomie sich noch rechnet, ob sie den Ärger wert ist und ob Sie nicht lieber nach einer Alternative suchen sollten. Wir sind der Meinung, dass F&B für ein Hotel sowas wie die Seele ist und dass intelligente und moderne Gastronomie sowohl persönlich wie monetär Freude machen kann. Auf dem Weg dahin wollen wir Sie ein Stück begleiten und Sie für die Gastronomie begeistern. Diese zwei Seminare werden Ihnen das Handwerkszeug und die Vision geben, wie erfolgreiche Gastronomie funktioniert.

Baustein 1: Tipps und Tricks zur Entwicklung und Optimierung eines F&B-Konzepts

Baustein 2: Design matters! Wie wichtig ist Brand Building für ein F&B-Konzept?

ZIELE DES WORKSHOPS

Sie wollen mehr Freude an Ihrem F&B oder Ihrer Gastronomie haben? Sowohl persönlich wie monetär? In diesen Seminaren zeigen wir Ihnen Wege auf, wie Sie ein Konzept so aufstellen, dass Ihre Gäste viel Freude haben und Sie auch. Nach dem Seminar haben Sie eine Guideline, wie Sie künftig sowohl im „Back-of-the-house“, wie auch im Gastraum aufstellen müssen, um wieder mehr Freude zu haben an Ihrem F&B oder an Ihrer Gastronomie.

FÜR WEN IST DAS SEMINAR RICHTIG UND WICHTIG?

Nur für Unternehmer und Hoteliers, die mehr Freude haben wollen an Ihrem F&B, sowohl monetär wie persönlich.

ANZAHL DER TEILNEHMER PRO BAUSTEIN

Mindestens 10, max. 15 Personen

Die Bausteine können auch unabhängig voneinander gebucht werden.

INHALTE DES WORKSHOPS

- Austausch auf hohem Niveau
- Viele Beispiele aus der Praxis
- Konkrete und umsetzbare Hinweise
- Day parting (Angebotsstrategie)
- Brand Building (Markenaufbau)
- Angebotsstrategie
- Optimierung von Abläufen, Angeboten und Strukturen
- Erarbeitung einer eigenen Strategie

Gute Mitarbeiter finden und halten

In vielen Branchen mangelt es an Arbeitskräften. Insbesondere die Hotellerie und Gastronomie klagt über immer weniger Fachkräfte und lernwillige Azubis. Doch statt über die Situation zu jammern, stellen sich erfolgreiche Hoteliers und Gastronomen der Herausforderung und präsentieren sich als attraktiver Arbeitgeber mit professionellem Personalmarketing und erfolgreicher Mitarbeiterführung.

So wird aus der Not eine ertragreiche Tugend.

INHALTE UND ZIELE DES SEMINARS

Gutes Personal finden:

- Personalmarketing als Schlüssel zum Erfolg
- So steigern Sie Ihre Attraktivität für Arbeitnehmer
- So verbessern Sie Ihr Image nach außen
- Wie Sie Ihren Bekanntheitsgrad steigern – Guerilla-Marketing
- Medienmix nutzen, Stellenanzeigen, Podcast, YouTube & Co.
- Firmenkultur und Werte
- Erfolgreiche Bewerberinterviews

Personal halten:

- Führungspersönlichkeit und erfolgreicher Führungsstil
- Mitarbeiter führen – fördern und fordern
- Respekt, Feedback und konstruktive Zusammenarbeit
- Lösungsorientierte und transparente Kommunikation im Team
- Spielregeln für die gute Zusammenarbeit
- Workshops und Meetings
- Prävention von Konflikten: professionell Feedback geben
- So wird ein Team unschlagbar: Checkliste für Powerteams

NUTZEN DES SEMINARS

Was macht einen beliebten Arbeitgeber aus? In diesem Seminar erhalten Sie viele Impulse, wie Sie einer werden. Sie bekommen Tipps, wie Sie gegen den Fachkräftemangel angehen und den optimalen Mitarbeiter finden. Es werden Werkzeuge zur Steigerung Ihrer Arbeitgeberattraktivität vorgestellt, um Mitarbeiter an Ihr Unternehmen zu binden.

DAS SEMINAR LIEFERT ANTWORTEN

- „Wie und wo werbe ich erfolgreich als Unternehmen, um Mitarbeiter zu finden?“
- „Wie werde ich für Arbeitnehmer attraktiv?“
- „Wie sorge ich für zufriedene Mitarbeiter?“
- „Was gehört zur erfolgreichen Mitarbeiterführung?“

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Das Seminar ist für Inhaber, Entscheider und Führungskräfte interessant. Selbst wenn die Führungskraft zunächst nicht der Entscheider im Personalmarketing ist, dann ist sie ja dennoch verantwortlich für den Teil „Mitarbeiter halten“.

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 12, maximal 20 Personen

Ihr Referent



Markus Dörr
Trainer und Coach

Der ehemalige Profigastronom und Diplom-Psychologe begeistert mit lebhaften Impulsveranstaltungen seine Seminargäste. Der Experte für Kommunikation und Zeitmanagement bietet vielfältige Veranstaltungen, in denen er Teams und Einzelpersonen unterstützt, ihre Ziele zu erreichen. Seine Themen in der Gastronomie sind Mitarbeiterführung, Selbst- und Zeitmanagement, Service, Personalmarketing und Teambildung. Seit 2008 zählen Brauereien, Systemgastronomien und Hotels zu seinen Seminarpartnern.

Termin und Seminarort

Dienstag, 7. Mai 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Allgäu ART Hotel
Alpenstraße 9
87435 Kempten
www.allgaeuarthotel.de

Ihre Investition

€ 260,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

Susanne Meirl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2 · 87549 Rettenberg

Ihre Referenten



Sandro Ciani
Koch und Coach

„... ich wurde als „Foodie“ geboren! Bei allem was ich sehe, rieche oder tue denke ich an Essen und Trinken ...“ Seit seinem 16. Lebensjahr ist Sandro Ciani Gastgeber in der Gastronomie und Hotellerie. In Italien und Australien hat er seine Spezialisierung weiter ausgebaut und studierte Prozessmanagement für den gastronomischen Bereich. Was ihn antreibt, ist das Streben nach Perfektion. Kochen hat er bei Ingo Holland im Alten Rentenamt, einem Stern Michelin, gelernt. Sein Motto: Qualität im Umgang mit Menschen und Produkten – für jeden und alles ein Lächeln parat haben.



Thomas Haus
Inhaber und Küchenchef,
Werkskantine
und Goldmanns
Restaurant, Frankfurt

46, kocht seit über 20 Jahren in angesagten „IN“ Restaurants auf hohem Niveau. Seit 10 Jahren Unternehmer mit zwei trendigen Restaurants und über 40 Mitarbeitern „Gourmet & Wirtshaus“ Goldman Restaurant (15 Punkte GM, 2,5 F Feinschmecker) & Die Werkskantine, 140 Plätze (POP Gault Millau). Es geht ihm um die pure Freude, ein hohes Maß an Kommunikation in Verbindung mit klassischem Handwerk, moderner Finesse und Qualität im Zusammenspiel von Gästen, Lieferanten und Mitarbeitern. Sein Motto: „Vom Einfachen das Beste“ – erfolgreich planen, mit Lust und Freude arbeiten!

Termin und Seminarort

Mittwoch, 8. Mai 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Hotel Oberstdorf,
Reute 20, 87561 Oberstdorf
www.hotel-oberstdorf.de

Ihre Investition

€ 320,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie
Mittagessen, Kaffeepausen und Tagungs-
getränke enthalten

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2
87549 Rettenberg

Teller anrichten heute – Das Internet isst mit!

F&B ist und bleibt eine Herausforderung für die meisten Hoteliers und Gastronomen. Fragen, die sich viele stellen, sind:

- Wie bringe ich mein Küchenteam dazu, mit einfachen und einfach anwendbaren Dingen ihren Foodstandard kontinuierlich zu halten und idealerweise zu verbessern?
 - Wie halten wir dabei unseren Wareneinsatz?
 - Wie steigern wir die Attraktivität für die Gäste?
 - Wie gehen wir dabei mit den Nachwuchssorgen um?
 - Wie schaffen wir es dabei, dem Konzept des Hauses treu zu bleiben?
- In diesem Praxis-Workshop bringen wir dazu Antworten. Wir wollen Sie dabei unterstützen, Ihren (Küchen-)Stil zu modernisieren, Ihre Werte zu erhalten und die Wertschöpfung zu erhöhen!

ZIELE DES SEMINARS

- Für Sie als Inhaber: mehr Freude an Ihrem F&B
- Für Ihre Köche/innen: Ideen und Anstöße für mehr Qualität, innovative Präsentation und neue Produkte
- Für Ihre Gäste: mehr Freude an Ihrem F&B-Angebot

INHALTE DES SEMINARS

Theorie:

- Austausch von Profi zu Profi
- Viele Ideen und Beispiele aus der Praxis
- Konkrete und umsetzbare Hinweise für Abläufe und Strukturen
- Neue Angebotsstrategie ausarbeiten
- Schonungslose Analyse des „Ist-Zustandes“ mit Optimierungsvorschlägen

Praxis

- Praktische Umsetzung der erarbeiteten Innovationen in der Küche
- Erarbeitung von Beispielen aus der eigenen Speisekarte

FÜR WEN IST DAS SEMINAR

DAS RICHTIGE?

Für Küchenleiter/innen, stellv. Küchenleiter/innen, verantwortungsvolle Postenköche/innen und alle, die ihr Foodangebot auf den heutigen Stand bringen wollen – sowohl im Gericht selbst als auch in der Präsentation, unter Berücksichtigung der wichtigsten Kennzahlen!

ANZAHL DER TEILNEHMER

Max. 15 Personen

Mut zur Spezialisierung

Neuer Schwung für den eigenen Betrieb

Nehmen Sie sich einen Tag Auszeit, um über neue Wege nachzudenken. Erfahren Sie mehr über Trends und Entwicklungen hinsichtlich neuer Hotelkonzepte oder lassen Sie sich von vielen Best-Practice-Beispielen inspirieren. Hinterfragen Sie eigene Ideen, nutzen das kreative Potenzial der Seminarteilnehmer und arbeiten nach dem Wunsch-Gast-Prinzip an Ihrer eigenen Ausrichtung. In diesem Seminar geht es also um die Zukunft Ihres Betriebes.

ZIELE DES SEMINARS

Als Teilnehmer holen Sie sich Inspiration für den eigenen Betrieb und arbeiten an Ihrer Positionierung nach dem Kohl & Partner-Strategiehaus.

INHALTE DES SEMINARS

- Wie positioniere und profiliere ich meinen Betrieb?
- Welche Konzepte und Strategien funktionieren?
- Gibt es noch lukrative Zielgruppen und Nischen?
- Wie haben Betriebe den Sprung gemeistert?
- Wie mutig darf man sein und was passiert mit den Stammgästen?
- Welche Fehler soll man unbedingt vermeiden?

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Für Führungskräfte, die nicht nur IM sondern wieder einmal AM Unternehmen arbeiten wollen. Unternehmer/innen, die vor größeren Veränderungen, Investitionen oder einer Betriebsnachfolge stehen.

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 10, max. 15 Personen

Ihr Referent



**Mag. FH
Helmut List**
*Geschäftsleiter
Kohl & Partner*

Touristische Ausbildung an der Hotelfachschule und Mitarbeit im elterlichen Hotelbetrieb. Mehrjährige Tätigkeit in unterschiedlichen Positionen in der Ferien- und Kettenhotellerie sowie in der Gastronomie. Studium der „Unternehmensführung in der Tourismus- & Freizeitwirtschaft“ am Management-Center Innsbruck. Leitung eines 4*-Hotels. Begleitet als Berater bei Kohl & Partner seit nunmehr 2005 Hotel- und Gastrobetriebe im Alpenraum. Akademische Ausbildung zum systemischen Coach und Organisationsentwickler.

Termin und Seminarort

Dienstag, 14. Mai 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Das Weitblick Allgäu
Schongauer Straße 48, 87616 Marktoberdorf
www.weitblick-allgaeu.com

Ihre Investition

€ 340,00 pro Person zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

Susanne Meinl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

Ihre Referenten



Jürgen Stadelmann
Trainer, Berater
und Coach

Qualifikation: Jahrgang 1957, seit über 15 Jahren Trainer bei der DEHOGA-Akademie, langjähriger Berater und Coach für Hoteliers und Gastronomen, Hotelklassifizierungskommission Baden-Württemberg, Trainer beim HGV in Südtirol, zertifizierter Trainer und Coach, gelistet als förderwürdig bei ESF, ISO-zertifizierter Trainer und Coach. Schwerpunkte: Konzeptentwicklung, Employer Branding, Führungskräftecoaching, Mitarbeiterführung, interne Abläufe und Organisation, Qualitätsmanagement, Unternehmenshandbücher, Umsetzungsbegleitung, Gründungsberatung, Interimsmanagement.



Michael Rexroth
Gastro-Trainer
und Coach

Nach einer fundierten Ausbildung in der Gastronomie als Koch und Konditor und Küchenmeister, vertiefte ich meine fachlichen und persönlichen Fähigkeiten in verschiedenen Hotels und Restaurants. In der Trainerausbildung optimierte ich meine Kommunikations- und Präsentationstechniken. Meine Seminarteilnehmer bestätigten mir diese Kombination mit durchgängig positivem Feedback nach meinen Trainings.

Termin und Seminarort

Montag, 3. Juni 2019
9.00 – 17.00 Uhr

Hanusel Hof
Helinger Straße 5
87480 Weitnau-Hellengerst
www.hanusel-hof.de

Ihre Investition

€ 330,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie
Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke
enthalten.

Infos und Anmeldung

Susanne Meisl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de
Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2
87549 Rettenberg

Das Betriebskonzept erfolgreich in der Küche umgesetzt

Erfolgreiche Konzepte sind bis ins Detail umgesetzt. In diesem Seminar lernen Sie, Ihr Küchen-Angebot noch mehr auf Ihr Konzept zu schärfen und abzustimmen. Mit einem schlüssigen und authentischen Angebot bauen Sie ein eigenes Image auf und sind auf dem Weg zur erfolgreichen Eigenmarke. In diesem Seminar lernen Sie, Ihre eigenen Zielgruppen zu verstehen, um diesen ein passendes Angebot zu präsentieren. Des Weiteren stellen Sie Ihr Angebot auf den Prüfstand und erarbeiten die passenden Speise- und Getränkekarten.

ZIELE DES SEMINARS

Nach dem Seminar sehen die Teilnehmer den eigenen Betrieb mit anderen Augen und können das eigene Angebot überarbeiten und sich erfolgreicher positionieren.

Immer unter Berücksichtigung von Zielgruppe, Deckungsbeitrag, regionalen Gegebenheiten und eigenem Markenverständnis.

INHALTE DES SEMINARS

- Kenne ich die Zielgruppe unseres Betriebes und deren Wünsche?
- Die Renner- und Pennerliste als Indikator für Ihr Speisenangebot
- Ist das Angebot auch betriebswirtschaftlich erfolgreich? (Einfache Rechenmodelle zur Kontrolle der Wirtschaftlichkeit)
- Alleinstellungsmerkmale im Speisen- und Getränkeangebot schaffen und in der Karte richtig kommunizieren
- Kundenbindung durch Qualität & Alleinstellungsmerkmale
- So punkten Küchenchefs durch persönliche Präsenz beim Gast

NUTZEN DES SEMINARS

- Alleinstellungsmerkmale werden erfolgreich herausgearbeitet und umgesetzt
- Viele sofort umsetzbare Ideen (zum sofortigen Verzehr)
- Mehr Authentizität im Einklang mit Ihrer Unternehmensphilosophie

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Inhaber, Küchenleiter, Serviceleiter

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 10, max. 15 Personen

Im Anschluss haben die Teilnehmer die Möglichkeit, einen „Vor-Ort“-Check in Anspruch zu nehmen, optional. Bitte bringen Sie Unterlagen (Prospekte, Angebote, Speise- und Getränkekarten) mit.

Ein großes Dankeschön an unsere Partner



Allgäu GmbH
Tourismus · Marke · Standort



Allgäuer Volksbank
Persönlich. Regional. Stark.



Zötler Azubi-Award



Zötler Gastro-Azubi-Award 2019

Aufruf an alle Gastro-Azubis im Allgäu

Werdet Botschafter der Allgäuer Bierkultur!

Die Privat-Brauerei Zötler aus Rettenberg vergibt an den Sieger des Wettbewerbs „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“ den Gastro-Azubi-Award 2019! Mitmachen können alle Gastro-Azubis aus dem Allgäu (Mindestalter 16 Jahre).

Nach der Anmeldung werden die Azubis einen ganzen Tag von den beiden Braumeistern Niklas Zötler und Andi Heiss in einem Intensiv-Kurs über alles Wichtige zum Thema Bier ausgebildet. Eine Woche später geht es dann um den Gewinn des Zötler Gastro-Azubi-Awards: In einer schriftlichen und mündlichen

Prüfung ermitteln die jungen „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“ ihren Sieger.

Der Zötler Azubi-Award beinhaltet neben einer Urkunde und einem Pokal eine Bierprofi-Grundausstattung (Öffner, Cap, Braukunstgläser etc.) und die Gratis-Teilnahme für zwei Workshops der Zötler Gastro-Akademie nach Wahl innerhalb von 24 Monaten.

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat als „Botschafter der Allgäuer Bierkultur“.



Termin und Seminarort

Mittwoch, 25. September 2019

Familien-Brauerei Zötler,
87549 Rettenberg

Prüfung und Preisverleihung

Mittwoch, 2. Oktober 2019

Teilnahmegebühr

€ 150,00 pro Person zzgl. MwSt.

Teilnahme-Unterlagen

Susanne Meini
Telefon: 08327 921-28

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grünenstraße 2
87549 Rettenberg

INHALTE DES INTENSIV-KURSES

Bier-Herstellung mit

Brauerei-Besichtigung

- Reinheitsgebot und die aktuelle Problematik
- Welche Bedeutung haben die vier Rohstoffe auf den Geschmack und das Aroma der Biere?
- Die Gärung und die Bedeutung der unterschiedlichen Hefen
- Bedeutung des 4- bis 6-wöchigen Reifeprozesses bei den untergärigen Bieren

Bier-Ausschank

- Ideale Lager- und Trinktemperatur
- Erläuterung der Schanktechnik
- Wozu brauchen wir CO₂?
- Reinigung der Schanktechnik
- Probleme beim Ausschank
- Bier korrekt zapfen

Bier-Stile in Deutschland

- Welche Bier-Stile gibt es?
Wie unterscheiden sie sich?
- Erkennen der Bier-Stile
- Geschichten zu den Bier-Stilen
(Historie etc.)
- Was versteht man unter „Craftbier“?
- Craftbier-Szene in D, USA, GB und I

Bier-Gläser

- Bedeutung der Biergläser für Geschmack und Aroma des Bieres
- Gläser-Reinigung
- Passendes Glas zum Bier
- Servier-Thema (Logo zum Gast)

Food-Pairing

- Welches Bier passt zu welchen Speisen?
- Verkostung und Geschmackserlebnis mit Käse & Schokolade





IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR DIE
ZÖTLER GASTRO-AKADEMIE

Susanne Meinl
Telefon: 08327 921-28
gastro-akademie@zoetler.de



Zötler

Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg

Tel.: 08327 921-0, zoetler@zoetler.de, www.zoetler.de
gastro-akademie@zoetler.de