Zötler

Gastro-Akademie

2020

Liebe Wirte, 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 Branche und werden alljährlich aktualisiert.

In diesem Jahr haben wir für die Auftakt-Veranstaltung im Januar das

Motto „Herausforderung Mitarbeiter“

gewählt.

Nicht nur die passenden Mitarbeiter zu bekommen, ist zu einem Riesenproblem der Branche geworden – diese dann auch im Sinne des Betriebes zu führen und langfristig ans Unternehmen zu binden, sind sicher die größten Herausforderungen - auch in 2020. Wir haben hierzu erfolgreiche Gastronomen und Hoteliers als Referenten gewinnen können. Darüber hinaus gibt es vier „Impulsvorträge“ zur Thematik „Herausforderung Mitarbeiter“, also kurze Vorstellungen von Themen, die später in Tages-Workshops ausführlich behandelt werden.

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 „Dankeschön“ 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!

Niklas Zötler

Herbert Zötler

Zötler Gastro-Forum

Motto: Herausforderung Mitarbeiter

Die große Auftaktveranstaltung der Zötler Gastro-Akademie
am 15. Januar 2020 in der bigBOX Kempten.

Programm

9.30 Uhr	**Begrüßung**	
9.45 Uhr	**Wer führt, gewinnt!** Gute Mitarbeiter-Führung ist der Schlüssel, um die Herausforderung zu meistern!	Roland Berger
10.25 Uhr	Impuls-Vortrag: **Werte-orientierte Mitarbeiterführung**	Carsten Dictus
10.45 Uhr	Impuls-Vortrag: **Erfolgreiches Verkaufen** Gästebegeisterung – Weg vom langweiligen Verkaufen – hin zum echten Erleben	Jochen Henkel

Roland Berger
tune management & training

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.

Carsten Dictus
Dictus Consultants

Als gelernter „Banker“ und studierter Ökonom arbeitet er ca. 20 Jahre in verantwortlichen Positionen bei Konzernen wie auch im inhabergeführten Mittelstand. Die Erfahrungen dieser Zeit bringt er seit 2011 als Berater und Trainer getreu dem Motto „Aus der Praxis, für die Praxis“ in seinem eigenen Unternehmen ein. Sein Ziel ist es, das Miteinander in Unternehmen und Organisationen „menschlicher“ zu machen und damit sogar den Erfolg zu steigern. Nachhaltiges Handeln steht für ihn dabei im Vordergrund.

Jochen Henkel
Henkel & Henkel

Als Kaufmannssohn und Banker der alten Schule begleiten ihn Werte wie Ehrlichkeit, Vertrauen und Wertschätzung. Alles andere ist eine Mogelpackung, die dauerhaft weder glücklich noch erfolgreich macht. Auf dieser Basis berät der Innovationsgeist, Netzwerker und Zahlendolmetscher seit Jahren erfolgreich inhabergeführte Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie. Eines seiner Erfolgsrezepte ist Klarheit. Klarheit zur eigenen Person, zum Unternehmen, dem Angebot und den Zielen. Denn nur wenn wir klar sind, geht es leicht. Und wenn es leicht geht, sind wir erfolgreich. Im Leben wie im Unternehmen.

Andreas Schubert
Great Place to Work

Andreas Schubert ist Mitgründer und Geschäftsführender Gesellschafter des Great Place to Work®-Institutes mit Standorten in knapp 60 Ländern weltweit.
Seine über 20-jährige Forschungs- und Beratungstätigkeit umfasst Themen der Organisations- und Kulturentwicklung sowie der wirtschaftlichen Bewertung des Erfolgs des Personalmanagements. In seiner geschäftsführenden Verantwortung der Great Place to Work® verantwortet Herr Schubert die Kundenberatung, die Förderung von internationalen Kooperationen sowie die Grundlagenforschung.

11.05 Uhr	KAFFEEPAUSE	
11.25 Uhr	**Bewerberzahl verdreifachen – Krankenstand und Fluktuation halbieren!** Was braucht es, wie kann es erreicht werden?	Andreas Schubert
12.10 Uhr	Praxis-Impuls: **Sebastian Reisigl, Geschäftsführer des Hotels Oberstdorf, Great Place to Work®-zertifiziert**	
12.30 Uhr	**Publikums-Voting & Murmelgruppe**	
13.00 Uhr	MITTAGSPAUSE	
14.15 Uhr	**Leadership by Love – man muss Menschen mögen!**	Christian Lienhard
14.55 Uhr	Impuls-Vortrag: **Mitarbeiter-Kommunikation: Besprechungen effizient leiten**	Johannes Weber
15.15 Uhr	Impuls-Vortrag: **So gewinnen und halten Sie gute Azubis!**	Susanne Krimmel
15.35 Uhr	KAFFEEPAUSE	
15.55 Uhr	**Faule Eier und golden Nuggets. Wie man die besten Talente findet und fördert**	Michel Péclard
17.00 Uhr	ENDE	

Johannes Weber
Rhetorik-trainer/ Universitäts-dozent

Ihr Referent Johannes Weber (Universitätsdozent & Rhetoriktrainer). Seine Erfahrungen als Besprechungsleiter in freier Wirtschaft, beim Staat und in Verbänden gibt er nicht nur in Workshops weiter, sondern lehrt sie auch im Masterstudiengang „Speech Communication and Rhetoric“ der Universität Regensburg. Er arbeitet interdisziplinär seit über zehn Jahren als Universitätsdozent und als freier Rhetoriktrainer mit Menschen vielfältiger Branchen.

Susanne Krimmel
beste Azubis

Susanne Krimmel, Beraterin, Trainerin und Coachin. Unterstützt Unternehmen dabei, am Ausbildungsmarkt attraktiver zu werden, um genau die Azubis zu bekommen, die sie sich wünschen. Sie trainiert und coacht Azubis in der Entwicklung ihrer Sozialkompetenzen und beim Lernen und stärkt Ausbilder, damit sie mit mehr Spaß und Erfolg ausbilden. Mehr unter www.besteazubis.de.

Christian Lienhard
Hotel Hof Weissbad

Gestartet hat er mit einer klassischen Hotellaufbahn: von der Kochlehre über die Hotelfachschule bis zum Master of Business an der HSG St. Gallen. Von 42 auf über 200 Mitarbeitende gewachsen. Seit 15 Jahren der größte Arbeitgeber im Kanton Appenzell IR und vier Mal bester Arbeitgeber in der Schweiz.
Das Hotel Hof Weissbad ist das am besten ausgelastete Hotel in der Schweiz mit einer Auslastung von über 90 % auf 365 Tage.

Michel Péclard
Pumpstation Gastro GmbH

Michel Péclard, geboren 1968 in Kilchberg am Zürichsee.
Er absolvierte während seiner Hotelfachausbildung seine Praktika nicht nur in der 5-Sterne-Hotellerie sondern auch als Leiter Buchhaltung/Administration bei diversen Gastro-Betrieben. Nach seinem ausgezeichneten Abschluss blieb er an der Schule und übernahm als Dozent das Fach Buchhaltung. Gleichzeitig führte er mit ehemaligen Schülern der Hotelfachschule die Restaurants Münsterhof und Pumpstation in Zürich. Bis heute gehört Michel Péclard zu den beliebtesten Referenten an der Hotelfachschule Luzern, kein anderer verleiht dem sonst so trockenen Fach Buchhaltung so viel Lebendigkeit.

Zötler

Azubi-Award

Teilnehmer Azubi-Award 2019

Zötler Gastro-Azubi-Award 2020

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 2020! 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

Dienstag, 6. Oktober 2020

Familien-Brauerei Zötler,
87549 Rettenberg

Prüfung und Preisverleihung

Dienstag, 13. Oktober 2020

Teilnahmegebühr

€ 160,00 pro Person zzgl. MwSt.

Teilnahme-Unterlagen

Susanne Nießner
Telefon: 08327 921-28

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 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 CO_2?
- 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

Ihr Referent

Christian Willert
Trainer, Coach, Berater
Inhaber der Tiefblick Training, Coaching und Beratung GmbH

Seit 1998 veranstaltet er Seminare rund um die Schwerpunkte Team- und Organisationsentwicklung, 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. Aktuell begleitet und berät sein Unternehmen Konzerne auf Vorstandsebene und ist seit 2019 Businesspartner für ein US Amerikanisches Unternehmen.
Die Menschen als die Quelle von Leistung stehen im Mittelpunkt. Er steht für anwendbare und praktikable Lösungsansätze, die jeden selbst befähigen sich aktiv und kontinuierlich zu entwickeln.
„Chaka-Chaka-Strohfeuer" lehnt er ab.

Termin und Seminarort

Dienstag, 18. Februar 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 280,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2 · 87549 Rettenberg

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 Führungswerkzeuge gefragt, mit denen Sie eine offene Grundhaltung gegenüber Veränderungen bei Ihren Mitarbeitern erzeugen sowie mit Widerständen erfolgreich umgehen können.

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, 2./3. März 2020
Jeweils von 9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 760,00 pro Person zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentationen, sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

NEU

Gästebegeisterung: Weg vom langweiligen Verkaufen – hin zum echten Erleben

Wie Sie Ihre Gäste mit Spaß und Leichtigkeit für Ihr Angebot begeistern

Reisen und kulinarische Genüsse gelten als die beliebtesten Formen von Glück. Also warum eigentlich nicht die Gäste glücklich machen und zugleich erfolgreich die gastro- und hoteleigenen Angebote verkaufen? Denn als Gastgeber sind Sie auch Verkäufer. Achtung: Verkaufen ist nichts Unseriöses! Ganz im Gegenteil: Erfolgreiches Verkaufen kann richtig Spaß machen und Ihr Team beflügeln. Vorausgesetzt Sie finden das für Sie passende Setting.
In diesem Seminar erfahren Sie selbst, wie motivierend diese „andere Art" des Verkaufs sein kann. Lernen Sie, aus innerer Überzeugung und mit Freude Ihr Angebot zu verkaufen. Klar, eindeutig und auf Augenhöhe. Erzählen Sie keine Märchen, sondern begeistern Sie mit Ihrer Geschichte. Ihre Gäste werden sich ehrlich beraten und zufrieden fühlen. Mit Klarheit über Ihr Angebot, dem richtigen Know-how und einer aufrichtigen Grundhaltung begeistern Sie Ihre Gäste und auch Ihre Mitarbeiter – ganz frei von Verkaufsdruck

INHALT DES SEMINARS

- Für was steht unser Haus/ unser Angebot?
- Verkaufen müssen oder Empfehlen aus Überzeugung?
- Meine innere Haltung – Werte und Motivation
- Die Bedürfnisse Ihrer Gäste kennen - Gäste und deren Bedarfe
- Zuviel Auswahl verdirbt das Geschäft
- Nutzenargumentation: Was der Gast tatsächlich wünscht
- Emotionsmanagement in der Kommunikation
- Konkrete Handlungsempfehlungen und Methoden für den täglichen Einsatz
- Ihr persönlicher Leitfaden: Werte - Produkt - Botschaft - Authentizität

NUTZEN UND ZIELE DES SEMINARS

- Klarheit zum eigenen Angebot und Produkt
- Stärkung der persönlichen Positionierung in Sachen Produktverkauf
- Verständnis für das wirtschaftliche Erfordernis erfolgreichen Verkaufens
- Sicherheit im täglichen Umgang mit dem Gast
- Spaß und Leichtigkeit beim Verkauf des eigenen Angebots

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Inhaber, Geschäftsführer, Führungskräfte, Mitarbeiter im direkten Gästekontakt

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 8, maximal 16 Personen

Ihr Referent

Jochen Henkel
Geschäftsführer
Henkel + Henkel
Unternehmensberatung

Unsere Kunden beschreiben mich als „Lösungsfinder". Ich sehe mich als Zahlendolmetscher und Innovationsgeist aus Leidenschaft. Meine persönlichen Erfahrungen aus den elterlichen Betrieben, verbunden mit der langjährigen Tätigkeit im Bankenwesen, sind die Basis, um als Unternehmensberater geerdet, werteorientiert und auf Augenhöhe zu begleiten. Ich übersetze Zahlenwerke und mache sie für unsere Kunden greifbar, gebe Struktur, damit Klarheit und Erfolg einsetzen. Unsere Kunden zu beraten heißt auch, kritisch zu reflektieren und zu stärken, zu strukturieren und gemeinsam über den Tellerrand hinauszublicken. Dabei schlägt unser Herz für mittelständische, inhabergeführte Betriebe der Hotellerie und Gastronomie. Denn hier dreht sich alles um Tradition und Geschichte, Familie, Werte und Wertschätzung, Ideenvielfalt und Erfahrung, Jung und Alt, Mut zu unternehmerischen Entscheidungen und Innovationen – von der Existenzgründung bis zur Betriebsübergabe.

Termin und Seminarort

Mittwoch, 4. März 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 350,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

RATIONAL *iKitchen Live*

Eröffnen Sie neue Horizonte

Sie wollen eine vollständige und zuverlässige Lösung, mit der Sie auf jede Küchensituation reagieren können, eine Lösung, die Ihnen den Alltag in der Küche erleichtert? Was wäre, wenn Sie dabei sogar noch mehr Flexibilität erreichen und gleichzeitig Geld, Zeit, Platz und Energie sparen?
Wir haben die Antwort für Sie: iKitchen, die Systemlösung für die Profiküche, die sich der Größe Ihrer Küche anpasst und sie damit noch produktiver macht.

Die multifunktionale Kombination aus SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® und ConnectedCooking.

WIR ZEIGEN IHNEN:

- die derzeit modernste Vernetzungs- und Steuerungslösung für Ihren Gerätepark
- das Zusammenspiel modernster RATIONAL-Küchentechnik
- die zentrale Verwaltung aller Garprogramme
- die einfache und schnelle Verwaltung Ihrer HACCP-Daten
- das digitale Rezeptmanagement

SIE GLAUBEN NUR, WAS SIE MIT DEN EIGENEN AUGEN SEHEN?
Geht uns nicht anders! Melden Sie sich am besten gleich an.

Die Teilnehmer müssen zur Veranstaltung nichts mitbringen.

ANZAHL DER TEILNEHMER
Mindestens 5, max. 15 Teilnehmer

Ihr Referent

Matthias Schmid
Regionaler Verkaufsleiter Region Allgäu Bodensee

Ich bin Koch und Hotelbetriebswirt und seit 2010 bei der Firma RATIONAL und Verantwortlicher für unsere Kunden im Raum Bodensee und Allgäu.

Termin und Seminarort

Dienstag, 17. März 2020
14.00 – 16.30 Uhr

Fichtl und Lang,
Im Wasen 18, in Bihlerdorf

Ihre Investition

Nur Ihre Zeit

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

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, 24. März 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 280,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

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 erfolgleicht® 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

Gute Mitarbeiter finden und halten

In vielen Branchen mangelt es an Arbeitskräften. Insbesondere die Hotellerie und Gastronomie klagen 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

Mittwoch, 25. März 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 280,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2 · 87549 Rettenberg

Ihr Referent

Dr. 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

Mittwoch bis Freitag, 25. bis 27 März 2020
und
Mittwoch bis Freitag, 25. bis 27 Nov. 2020
jeweils 9.00 – 17.00 Uhr

Brauereigasthof Hotel Aying,
Zornedinger Straße 2,
D-85653 Aying,
Tel. +49 8095 9065-0,
brauereigasthof@ayinger.de

Ihre Investition

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

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

UnternehmerEnergie

UnternehmerEnergie ist das Premium-Seminar des SchmidtCollegs 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 Einbeziehung 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 Führungswerkzeuge 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

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.

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

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

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, 30./31. März 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 800,00 pro Person zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

NEU

Ihre Referentin

Susanne Krimmel
beste Azubis

Susanne Krimmel, Beraterin, Trainerin und Coachin. Unterstützt Unternehmen dabei, am Ausbildungsmarkt attraktiver zu werden, um genau die Azubis zu bekommen, die sie sich wünschen. Sie trainiert und coacht Azubis in der Entwicklung ihrer Sozialkompetenzen und beim Lernen und stärkt Ausbilder, damit sie mit mehr Spaß und Erfolg ausbilden. Mehr unter www.besteazubis.de.

Termin und Seminarort

Dienstag, 21. April 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 280,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2 · 87549 Rettenberg

Fokus Ausbildung: So gewinnen und halten Sie gute Azubis!

Azubis zu rekrutieren ist in allen Branchen schwierig geworden, allerdings ist die Gastronomie mit zusätzlichen Herausforderungen konfrontiert: Arbeitszeiten abends und am Wochenende sowie körperlich anstrengende Berufe wie Koch/Köchin sind bei der „Generation Z“ scheinbar wenig gefragt. Was können Gastronomen tun, um als Ausbildungsbetriebe attraktiver zu werden, die „guten“ Azubis zu bekommen und dauerhaft zu halten?

NUTZEN

Teilnehmer erfahren, wie sie ihr Unternehmen als Ausbildungsbetrieb attraktiver machen und was Sie konkret dafür tun können, damit sie mehr „gute“ Bewerbungen erhalten. Mit „gut“ sind nicht Schulnoten gemeint, sondern hohe Motivation, Interesse und Eignung für den Beruf am Gast. Außerdem werden Lösungen erarbeitet, damit die Azubis der „Generation Z“ gut und dauerhaft ins Unternehmen integriert werden und das Miteinander der Generationen klappt.

AUSBILDUNGS-MARKETING: SO WERDEN SIE ALS WUNSCH-ARBEITGEBER ATTRAKTIV!

- Willkommen auf dem Bewerbermarkt: Was bedeutet das für Ausbildungsbetriebe?
- Wie können Sie Ihren Betrieb unverwechselbar positionieren?
- Wie sollte das Angebotspaket an zukünftige Azubis geschnürt sein, damit es sich vom Wettbewerb abhebt?
- Wie erreichen Sie Ihre Zielgruppen (Schüler, Eltern, Lehrer) auf neuen Wegen?

AZUBI-RECRUITING: SO FINDEN SIE DIE RICHTIGEN!

- Welche Anforderungen sind für Ihren Betrieb und Ihren Ausbildungsberuf wichtig und wie können Sie sie am besten im Bewerbungsprozess ermitteln?
- Die Zeit bis zum Ausbildungsstart überbrücken und Azubis gut an den Start bringen.

AZUBIS DER GENERATION Z INS UNTERNEHMEN INTEGRIEREN UND DAUERHAFT BINDEN

- Hauptsache Spaß? Die Erwartungen der Generation Z und was sie für Unternehmen in der Gastronomie bedeuten. Wie können Betriebe sinnvoll darauf reagieren?
- Was unterscheidet die neue von den vorigen Generationen? Welche Chancen entstehen dadurch und was können die Generationen im Unternehmen voneinander lernen?
- Wie können die Azubis gut ins Team integriert werden? Was ist nötig, damit eine gute Zusammenarbeit gelingt?
- Was bedeutet das für die Kommunikation und den Umgang mit Konflikten?

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Das Seminar richtet sich an Inhaber, Personalverantwortliche und Ausbilder in der Gastronomie, die mehr „gute“ Bewerbungen erhalten und dauerhaft motivierte Azubis haben wollen.

ANZAHL TEILNEHMER

Mindestens 10, maximal 15 Personen

NEU

„Wie sag ich's bloß meinem Kollegen?“

Feedback und Kommunikationsstrategien für Profis im Tagesgeschäft!

Das Tagesgeschäft brummt, das Restaurant ist voll, der Bondrucker läuft heiß, die neuen Gäste stehen bereits an der Rezeption, während die Abreisenden gerade erst das Zimmer verlassen haben. Im Team gibt es krankheitsbedingt Engpässe, ein neuer Mitarbeiter erscheint einfach nicht oder wirft bereits nach kurzer Zeit wieder hin. Das ist die Gemengelage, in der wir in unser Stressmuster verfallen und oftmals „wie im Tunnel“ agieren. Zeit für Erklärungen oder gar Teamsitzungen ist nicht mehr da. So, oder so ähnlich erlebt vermutlich jeder in der Branche die ein oder andere Situation.
Gerade jetzt gilt es, gute Feedback- und Kommunikationsstrategien zu haben. Besonders dann, wenn Mitarbeitende, Chefs oder Kollegen sich inakzeptabel verhalten oder eine Leistung nicht o.k. ist.

ZIELE DES SEMINARS

Lernen Sie Strategien und Methoden kennen, um wirksame und zielgenaue Rückmeldungen geben zu können und erfahren Sie, wie Sie Feedback souverän annehmen.

INHALTE DES SEMINARS

Wir arbeiten mit Workshop-Charakter, vielen Fallbeispielen und Praxisfallbesprechungen. Das führt zu einer hohen Interaktion aller Teilnehmer. Jeder Teilnehmer hat die Chance, selbst ein Feedback zu seiner Wirkung zu erhalten.

- Grundlagen der Kommunikation
- Feedback – Was ist das? Wie wirkt das?
- Wie gebe ich Feedback?
- Wie nehme ich Feedback?
- Wie kommuniziere ich unter Druck im Tagesgeschäft?
- Welche Kommunikationsstrategie passt zu mir?
- Praxisübungen und Praxisfallbesprechungen

NUTZEN DES SEMINARS

- Sie können unterschiedliche Kommunikationsstrategien passgenauer anwenden
- Sie lösen konfliktreiche Situationen schneller und effektiver
- Sie stärken ihre Kommunikationskompetenzen
- Die Stimmung in Teams bleibt besser, auch unter schwierigeren Rahmenbedingungen
- Konflikte bleiben kleiner, da sie schneller geklärt werden
- Sie erkennen deutlicher, auf welche Kommunikationsmuster Sie selbst reagieren
- Sie lernen, wie Sie Feedback für sich selbst sofort als Lernchance verstehen können, auch wenn es „unfair“ erscheint

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Für alle Profis in der Hotellerie und Gastronomie, die an Leistung, einem guten Miteinander und an Kommunikation interessiert sind.

ANZAHL DER TEILNEHMER

mindestens 8, maximal 14 Personen

Ihr Referent

Christian Willert
Trainer, Coach, Berater
Inhaber der Tiefblick Training, Coaching und Beratung GmbH

Seit 1998 veranstaltet er Seminare rund um die Schwerpunkte Team- und Organisationsentwicklung, 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. Aktuell begleitet und berät sein Unternehmen Konzerne auf Vorstandsebene und ist seit 2019 Businesspartner für ein US-Amerikanisches Unternehmen.
Die Menschen als die Quelle von Leistung stehen im Mittelpunkt. Willert steht für anwendbare und praktikable Lösungsansätze, die jeden selbst befähigen, sich aktiv und kontinuierlich zu entwickeln.
„Chaka-Chaka-Strohfeuer“ lehnt er ab.

Termin und Seminarort

Mittwoch, 22. April 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 280,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 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 Goldman 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, 29. April 2020
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 Tagungsgetränke enthalten

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 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

Suche nach verbindlichen Werten!

Überall dort, wo Menschen zusammentreffen, entscheiden hauptsächlich soziale Fähigkeiten und Werte über die Zukunft von Personen, Beziehungen und Organisationen. Emotionale Intelligenz wurde gerade in den letzten Jahren zu einem bedeutenden und viel diskutierten Kriterium für ein erfolgreiches Miteinander im beruflichen wie auch privaten Bereich. Wer über das nötige „Rüstzeug" sozialer Kompetenzen und Werte verfügt, bewegt sich auf steinigen Wegen sicherer und ist in der Lage, manche Brücke zu seinen Mitmenschen zu schlagen. Klarheit über eigene Stärken und Schwächen, ein authentisches Auftreten sowie ein angemessenes Verhalten erleichtern nicht nur den beruflichen Erfolg, sondern machen den Arbeitsalltag auch lebendiger.

ZIEL DES SEMINARS

Sie lernen, wie Sie Ihren Umgang mit Menschen verbessern können, ohne dabei sich selbst zu verlieren. Sie beschäftigen sich mit den Möglichkeiten des Umgangs mit Menschen und die daraus entstehende Wirkung. Über diesen Weg werden Sie auch erfahren, wie ein authentisches Auftreten gelingt und Sie werden die Basis Ihres Handelns kennen lernen.

INHALTE DES SEMINARS

In theoretischen wie praktischen Einheiten erfahren Sie, wie Sie

- eine übergeordnete Perspektive bei der Analyse von Herausforderungen einnehmen können
- Fehler und Misserfolge bei anderen tolerieren und als Lernchance kommunizieren können
- Erfolgreich moderieren und „Commitment" erzielen, statt autoritäre Führung im eigenen Bereich zu praktizieren
- Distanz zur eigenen Positionsmacht aufbauen und die Kunst der Selbstreflexion beherrschen
- mit den alltäglichen Dilemmata moralisch verantwortungsbewusst umgehen
- eigene Werte erkennen und stärken können

NUTZEN UND ZIELE DES SEMINARS

- Sie lernen sich und Ihre Möglichkeiten in der Gestaltung des Arbeitsalltages besser kennen
- Sie erfahren, wie Sie kritische zwischenmenschliche Situationen fair und ethisch reflektiert lösen können
- Sie erhalten ein Rüstzeug, um den veränderten Herausforderungen in der Arbeitswelt zu begegnen

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Inhaber, Führungskräfte und Schlüsselkräfte, die jeden Tag mit Menschen zu tun haben und nicht nur die Herausforderungen des praktischen Arbeitsalltages, sondern auch die Betreuung von Menschen und die Lösung der zwischenmenschlichen Probleme meistern müssen.

ANZAHL DER TEILNEHMER

Mindestens 6, maximal 12 Personen

Ihr Referent

Carsten Dictus
Dictus Consultants

Als gelernter „Banker" und studierter Ökonom arbeitete er ca. 20 Jahre in verantwortlichen Positionen bei Konzernen wie auch im inhabergeführten Mittelstand. Die Erfahrungen dieser Zeit bringt er seit 2011 als Berater und Trainer getreu dem Motto „Aus der Praxis, für die Praxis" in seinem eigenen Unternehmen ein. Sein Ziel ist es, das Miteinander in Unternehmen und Organisationen „menschlicher" zu machen und damit sogar den Erfolg zu steigern. Nachhaltiges Handeln steht für ihn dabei im Vordergrund.

Termin und Seminarort

Dienstag, 5. Mai 2020
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 280,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

NEU

Workshop Besprechungsmanagement

In Hotellerie und Gastronomie brauchen wir Besprechungen, um beispielsweise Arbeitsabläufe abzustimmen, um kreative Ideen zu strukturieren oder um Dienstpläne anzupassen. Obwohl die Wichtigkeit von Besprechungen erkannt wird, werden sie häufig auch als Zeitfresser und Unruheherd wahrgenommen. Daher ist es Ziel des Workshops, zum einen Schwierigkeiten bei Besprechungen zu benennen, zu analysieren und zu beseitigen. Zum anderen sollen passgenaue Handlungsempfehlungen herausgearbeitet werden, um Besprechungen kürzer, strukturierter und angenehmer zu gestalten.

INHALTE DES WORKSHOPS

- Informationen gewinnen (z.B. Frage- und Kommunikationstechniken)
- Gespräch strukturieren (z.B. Zieldefinition und Moderationsmethoden)
- Ergebnisse sichern (z.B. Visualisierungen, Protokoll und To-do-Listen)
- Teilnehmer integrieren (z.B. Umgang mit schwierigen Gesprächsteilnehmern)

METHODIK DES WORKSHOPS

- Diskussionen anhand von Praxiserfahrungen, individuellen Situationen und Fragen der Teilnehmer
- Punktuelle Inputs des Referenten (keine praxisfernen Theorien und keine Seminarspielchen)
- Übungen anhand typischer Besprechungssituationen

FÜR WEN IST DER WORKSHOP DAS RICHTIGE?

Personen aus Hotellerie und Gastronomie, die Besprechungen leiten oder leiten werden.

ANZAHL TEILNEHMER

Min. 9 Personen

Ihr Referent

Johannes Weber
Rhetoriktrainer/ Universitätsdozent

Seine Erfahrungen als Besprechungsleiter in der freier Wirtschaft, beim Staat und in Verbänden gibt er nicht nur in Workshops weiter, sondern lehrt sie auch im Masterstudiengang „Speech Communication and Rhetoric“ der Universität Regensburg. Er arbeitet interdisziplinär seit über zehn Jahren als Universitätsdozent und als freier Rhetoriktrainer mit Menschen aus vielfältigen Branchen.

Termin und Seminarort

Montag, 18. Mai 2020
9.00 bis 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 370,00 pro Person, zzgl. MwSt.
Darin sind die Seminardokumentation sowie Mittagessen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2 · 87549 Rettenberg

NOTIZEN

Ein großes Dankeschön an unsere Partner

Das Jahr 2020 und seine Termine

	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
1	Neujahr Mi	Sa	So	Mi	Tag der Arbeit Fr	Pfingst-montag Mo	Mi	Sa	Di	Do	Allerheiligen So	Di
2	Do	So	Mo Trainerkompetenzen erweitern und entwickeln	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
3	Fr	Mo	Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Tag der Dt. Einheit Sa	Di	Do
4	Sa	Di	Gästebegeisterung: Weg vom ... Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
5	So	Mi	Do	So	Suche nach verbindlichen Werten Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
6	Hl. Drei Könige Mo	Do	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Azubi-Award 2020 Di	Fr	So
7	Di	Fr	Sa	Di	Do	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
8	Mi	Sa	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
9	Do	So	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
10	Fr	Mo	Di	Karfreitag Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
11	Sa	Di	Mi	Sa	Mo	Fron-leichnam Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
12	So	Mi	Do	Oster-sonntag So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
13	Mo	Do	Fr	Oster-montag Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Azubi-Award 2020 Prüfung u. Preis-verleihung Di	Fr	So
14	Di	Fr	Sa	Di	Do	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
15	Mi	Sa	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Mariä Himmel-fahrt Sa	Di	Do	So	Di
16	Do	So	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
17	Fr	Mo	RATIONAL iKitchen Live Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
18	Sa	Change Management Erfolgreiche ... Di	Mi	Sa	Workshop Besprechungs-management Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Buß- u. Bettag Mi	Fr
19	So	Mi	Do	So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
20	Mo	Do	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
21	Di	Fr	Sa	Fokus Ausbildung: So gewinnen ... Di	Christi Himmel-fahrt Do	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
22	Mi	Sa	So	Wie sag ich's bloß meinem Kollegen? Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
23	Do	So	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
24	Fr	Mo	Zeit ist Geld Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Heilig-abend Do
25	Sa	Di	Gute Mitarbeiter finden und halten Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Unterhelmer Energie Mi	1. Weih-nachts-feiertag Fr
26	So	Mi.	Unterhelmer Energie Do	So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	2. Weih-nachts-feiertag Sa
27	Mo	Do	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Unterhelmer Energie Fr	So
28	Di	Fr	Sa	Di	Do	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
29	Mi	Sa	So	Teller anrichten heute – Das Internet isst mit! Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
30	Do		Mo Wir machen Gastronomie mit System – keine Systemgastronomie	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
31	Fr		Di		Pfingst-sonntag So		Fr	Mo		Reformations-tag Sa		Silvester Do

Allgäuer Festwoche

IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR DIE
ZÖTLER GASTRO-AKADEMIE
Susanne Nießner
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