Zötler

Gastro-Akademie

2021

Ein großes Dankeschön an unsere Partner

SCHABER
TRACHTENMODEN

AÜW
Strom für das Allgäu

TIEFBLICK
Training · Coaching · Beratung

FICHTL & LANG
Elektro- Kältetechnik
0 83 21 – 40 51 Im Wasen 18, 87544 Blaichach

BHG Ostallgäu

Allgäu GmbH
Tourismus · Marke · Standort

HOGAST
Mein Plus

SOFTTEC

BHG Oberallgäu

VENEZIA
your lifestyle winery

KRUMBACH

KESLAR
Energie für das Allgäu

Eberl & Kœsel
FinePrints

Allgäuer Volksbank
Persönlich. Regional. Stark.

Werbeartikel für Sie - schnell & innovativ
Häfele & Queste
Werbeartikelhandel
www.top-werbeartikel.net

Gut für das Allgäu
Sparkasse Allgäu

ALLGÄUER
ALPENWASSER

Liebe Wirtinnen und Wirte, liebe Hotelierinnen und Hoteliers,

nichts bleibt in diesen Corona-Zeiten wie es einmal war. Auch Planungssicherheit wird zum Fremdwort. Hier ist sicher nicht der Platz, um sich über Lockdowns und andere politische Vorgaben wegen steigender Covid-19-Erkrankungen zu ärgern. Aber natürlich beeinflusst Corona auch die Veranstaltungsplanung der Zötler Gastro-Akademie (ZGA).

Zum ersten Mal seit Gründung der ZGA müssen wir das Programm im wahrsten Sinn des Wortes „auf den Kopf stellen“: das heißt, wir verschieben das Zötler Gastro-Forum als traditionelle Eröffnungsveranstaltung, an den Schluss des Jahresprogramms auf den 20. Oktober 2021. Wir haben uns alle möglichen „Formate“ (reduzierte Teilnehmerzahl, reine Onlineveranstaltung etc.) überlegt. Aber letztendlich sind wir zu dem Entschluss gekommen, dass das persönliche Treffen unter KollegInnen, der fachliche Austausch in den Pausen und das Erleben der ReferentInnen zu einem erfolgreichen Besuch des Gastro-Forums mit dazugehören. Deshalb nehmen wir einen neuen Anlauf im Oktober! Die Workshops versuchen wir während des ersten Halbjahres 2021 ganz normal wie immer als Präsenzveranstaltungen mit reduzierter TeilnehmerInnenzahl in größeren Räumlichkeiten durchzuführen.

Der große Vorteil der Zötler Gastro-Akademie für die regionale Gastronomie: Die TeilnehmerInnen 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 praxisfremde Seminare!

Mit Roland Berger und seiner Schweizer Beratungsfirma „tune quality“ haben wir einen außergewöhnlich kompetenten Partner an der Seite. Und wir freuen uns, 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 MitarbeiterInnen bezahlbar halten. Ein herzliches „Dankeschön“ an all diese Firmen!

Und Ihnen wünschen wir jetzt viel Spaß beim Durchblättern, viel Freude beim Besuch der Seminare und anschließend viel Erfolg bei der Umsetzung.
Bleiben sie optimistisch und gesund!

Herbert Zötler

Niklas Zötler

Achtung!
Das Zötler Gastro-Forum findet nicht im Januar statt.
Die Veranstaltung ist auf Oktober verschoben.

Zötler Gastro-Forum

Mittwoch, 20. Oktober 2021 in der Big-Box Kempten

Das untenstehende Programm wurde von uns ursprünglich für die Januar-Veranstaltung geplant. Da das Zötler Gastro-Forum auf den 20. Oktober 2021 verschoben werden musste, kann es durchaus zu Änderungen einzelner Programmpunkte kommen.

Wir laden Sie aber im Laufe des Jahres noch mit einem aktualisierten Programm ein.

Programmm:

9.30 – 10.00	Begrüßung und Einführung in das Programm	Gesa Zötler
10.00 – 10.30	**Entwicklung des Tourismus im Allgäu** Haben sich die Erwartungen der Gäste durch Pandemie und Lebensmittelskandale verändert? Konstruktiver Umgang mit Tagesgästen	Bernhard Joachim
10.30 – 11.10	**Szenarien für die Entwicklung des Tourismus in Bayern**	Prof Dr. Alfred Bauer
11.10 – 11.35	PAUSE	
11.35 – 12.30	**Trends und Digitalisierung** Haben sich die Branchentrends verändert? Wie hilft uns die Digitalisierung, den (neuen) Gäste- Erwartungen besser gerecht zu werden?	Roland Berger
12.30 – 13.45	MITTAGESSEN und NETWORKING	
13.45 – 14.45	**Workshop Hotellerie** Digitalisierung in der Hotellerie / Best Practice	Roland Berger
	Workshop Gastronomie/Restaurant Experten-Talk Welche Aufgaben hat das F&B nach Corona? Müssen wir auch den Service neu organisieren? Moderierter professioneller Austausch	Jean Ploner
14.45 – 15.15	PAUSE	
15.15 – 16.15	**Was und wie essen wir nach Corona?** Ein Blick in die „kulinarische Zukunft“	Hanni Rützler

Gastro-Forum
„Wie sag ich's bloß meinem Kollegen?"
Christian Willert
Mittwoch, xx. April xxxx

Work.
#futurbeutel

Zötler

Azubi-Award

Teilnehmer Azubi-Award 2019

Zötler Gastro-Azubi-Award 2021

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 2021! 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 Frühjahr

Seminartag: Dienstag, 6. April 2021
Prüfungstag: Donnerstag, 8. April 2021

Termin Herbst

Seminartag: Dienstag, 2. November 2021
Prüfungstag: Donnerstag, 4. November 2021

Teilnahmegebühr

€ 160,00 pro Person zzgl. MwSt.

Seminarort

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

NEU

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, 10. Februar 2021
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

„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 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

NEU

Verlieren Sie die Haftung: Vermeidungsstrategien für die Haftung von Unternehmern und Geschäftsführern

Wie umgehen Sie Fallstricke und Risiken für persönliche Haftungsinanspruchnahmen?

Tagtäglich haben Geschäftsführer und Unternehmer zahlreiche Entscheidungen zu treffen – nicht selten gehen mit diesen Entscheidungen Haftungsrisiken einher, die oft nicht sofort erkennbar sind. Nur wer nach der Maxime „Gefahr erkannt – Gefahr gebannt" handelt, kann sich und sein Unternehmen vor Schaden bewahren.
Dabei nimmt der Steuergesetzgeber nicht selten eine nicht unwesentliche Rolle ein: um Steuerausfälle zu vermeiden sucht er Mittel und Wege um Unternehmer und Geschäftsführer in Haftung zu nehmen, wenn das Unternehmen auszufallen droht – und das gilt längst nicht mehr nur bei (drohender) Insolvenz. Eine haftungsbeschränkte Gesellschaftsform wie bspw. die GmbH oder die GmbH & Co.KG schützt dabei nicht bzw. nicht immer!
Die Beauftragung von entsprechenden Experten wie z.B. Ihrem Steuerberater befreit Sie dabei keinesfalls von Haftungsinanspruchnahmen – weil es aufgrund der Komplexität des deutschen Rechtssystems nahezu unmöglich geworden ist, sich jeglichen Haftungsrisiken entziehen zu können. Wir wollen Ihnen mit diesem Vortrag zumindest einen Überblick geben, welche Haftungsrisiken für Sie als Geschäftsführer oder Unternehmer bestehen.

INHALT DES VORTRAGS

Grundlage der steuerlichen Haftung:
§ 69 Abgabenordnung.
Für welche (steuerlichen) Tatbestände drohen Haftungsinanspruchnahmen?

- Steuerhinterziehung (§ 370 AO) – nur bei schweizer Nummernkonten?
- Steuerordnungswidrigkeiten – Abgrenzung zur Steuerhinterziehung
- Unternehmenskrise und Haftungsrisiken
- Nicht bezahlte Steuern – wer kann dafür in Haftung genommen werden?
- Was ist in Zeiten von Corona haftungsrechtlich zu beachten?

Wie kann sich der Unternehmer oder Geschäftsführer vor Haftungsinanspruchnahmen schützen?

NUTZEN UND ZIELE DES SEMINARS

Der Vortrag soll Geschäftsführer und Unternehmer sensibilisieren in welchen Bereichen aus steuerlicher Sicht Haftungsrisiken und –inanspruchnahmen drohen und wie diese vermieden werden können.

AN WEN RICHTET SICH DAS SEMINAR:

Geschäftsführer, Gesellschafter und Unternehmer von Unternehmen aller Rechtsformen

ANZAHL TEILNEHMER

Mindestens 10, maximal 30 Personen

Ihr Referent

Michael Heiss

Michael Heiss ist Steuerberater, Fachberater für Internationales Steuerrecht, Restrukturierungs- und Sanierungsexperte sowie geprüfter ESUG-Berater (DIAI). Seit 2014 ist er Partner bei der überregional tätigen HWS Steuerberatungs- und Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mit Hauptsitz in Stuttgart. Herr Heiss verantwortet die Kanzlei in Sindelfingen mit 24 Mitarbeitern (davon vier Berufsträger). Durch zahlreiche Mandanten aus dem Gastronomie- und Hotelleriebereich kennt Michael Heiss die Bedürfnisse und Besonderheiten der Branche. Seine Arbeitsweise ist geprägt von dem Motto: Je komplexer die Steuerberatung, desto einfacher muss sie sich anfühlen. Gemäß dieser Maxime und dem HWS-Motto „die Menschen vor den Zahlen" teilt er sein breites Fachwissen gerne praxisnah und leicht verständlich als Referent in verschiedenen Seminaren und Vorträgen.

Termin und Seminarort

Dienstag, 9. März 2021
9.00 bis ca. 12.30 Uhr

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

Ihre Investition

€ 75,00 pro Person zzgl. MwSt. Darin sind die Seminardokumentationen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Bei Buchung beider Seminare Gesamtpreis pro Person € 110,00.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

NEU

Richtige Kassenführung: damit nur Sie kassieren und nicht das Finanzamt!

Bereits 2017 hat der Gesetzgeber begonnen, grundlegende Änderungen im Bereich der Kassenführung durch gestiegene Anforderungen gesetzlich zu verankern. Weitere gravierende Änderungen und Pflichten mit teilweise weitreichenden Auswirkungen sind diesbezüglich in den Folgejahren eingeführt worden, wie z.B. das Kassengesetz 2020 oder die Möglichkeit des Fiskus, eine (unangekündigte) Kassennachschau durchzuführen.
Wer Bareinnahmen generiert, steht dabei grundsätzlich im Fokus der Finanzverwaltung – und den Anforderungen des Gesetzgebers gerecht zu werden, wird immer schwieriger – das bedeutet im Umkehrschluss, dass bei nicht ordnungsgemäßer Kassenführung den Betriebsprüfern im Rahmen von unangekündigten Kassennachschauen oder ggf. im Anschluss daraus resultierenden Außenprüfungen für Hinzuschätzungen Tür und Tor geöffnet ist – wenn man nicht vorbereitet ist!

Ihr Referent

Michael Heiss

Michael Heiss ist Steuerberater, Fachberater für Internationales Steuerrecht, Restrukturierungs- und Sanierungsexperte sowie geprüfter ESUG-Berater (DIAI). Seit 2014 ist er Partner bei der überregional tätigen HWS Steuerberatungs- und Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mit Hauptsitz in Stuttgart. Herr Heiss verantwortet die Kanzlei in Sindelfingen mit 24 Mitarbeitern (davon vier Berufsträger). Durch zahlreiche Mandanten aus dem Gastronomie- und Hotelleriebereich kennt Michael Heiss die Bedürfnisse und Besonderheiten der Branche. Seine Arbeitsweise ist geprägt von dem Motto: Je komplexer die Steuerberatung, desto einfacher muss sie sich anfühlen. Gemäß dieser Maxime und dem HWS-Motto „die Menschen vor den Zahlen“ teilt er sein breites Fachwissen gerne praxisnah und leicht verständlich als Referent in verschiedenen Seminaren und Vorträgen.

Termin und Seminarort

Dienstag, 9. März 2021
14.00 bis ca. 17.30 Uhr

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

Ihre Investition

€ 75,00 pro Person zzgl. MwSt. Darin sind die Seminardokumentationen, Kaffeepause und Tagungsgetränke enthalten.

Bei Buchung beider Seminare Gesamtpreis pro Person € 110,00.

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg

ZIELE DES SEMINARS

Wir wollen Sie im Rahmen des Seminars über die Neuerungen im Bereich der Kassenführung aufklären und Sie auf Problembereiche hinweisen und sensibilisieren, um Überraschungen im Rahmen von Prüfungen der Finanzbehörden zu vermeiden. Dabei wollen wir Ihnen Werkzeuge an die Hand geben und Möglichkeiten aufzeigen, wie Sie bereits im Vorfeld prüfungssichere Kassensysteme führen bzw. welche Anforderungen hierfür notwendig sind. Sie lernen die unterschiedlichen, zulässigen Arten von Kassen kennen mit den jeweiligen Risiken und Vorteilen. Außerdem werden Sie darauf sensibilisiert, was ein Prüfer im Rahmen einer Kassennachschau prüfen darf – und was nicht.

INHALTE DES SEMINARS

- Welche Arten von Kassensystemen gibt es und welche Aufgaben haben diese
- Motivation des Gesetzgebers für die Neuerungen
- Wie sieht eine ordnungsgemäße Kassenführung aus Sicht der Finanzverwaltung aus?
- Kassengesetz 2020: was ist zu beachten?
- Was gibt es außerdem zu beachten? (Zählprotokoll, Kassenbericht, Kassenbuch)
- Die Kassennachschau: was darf das Finanzamt wie prüfen?

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE:

Für alle, die in irgendeiner Form mit Bareinnahmen zu tun haben, und damit den Regelungen des „Gesetzes zur Verhinderung von Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen (Kassengesetz 2020)“ unterliegen und die den Prüfern der Finanzverwaltung im Rahmen einer Kassennachschau auf Augenhöhe begegnen möchten.

ANZAHL TEILNEHMER

Mindestens 10, maximal 30 Personen

RATIONAL „Best Of“ wie man mit weniger mehr schafft

Der neue iCombi Pro und iVario Pro im Einsatz

DIE HERAUSFORDERUNG

Weniger Fachkräfte, hoher Kostendruck, gestiegene Qualitätsanforderungen. Natürlich darf auch der Speiseplan keine Grenzen kennen. Kreativ, frisch, ausgewogen, ausgefallen soll er sein. Und individuelle Bedürfnisse erfüllen. Da gerät die herkömmliche Küche mit ihrem Equipment und ihren Arbeitsabläufen oft sehr schnell in die Klemme.

DIE LÖSUNG

Eine kleinere Küche. Was auf den ersten Blick paradox erscheint, macht mit dem Einsatz eines intelligenten Systems Sinn. Ein System, das mitdenkt, erfahren ist, dazulernt, nichts vergisst. Das mit zwei Geräten über 90 % aller herkömmlichen Kochanwendungen abdeckt. Und vernetzt ist. So wie die Kombination aus iCombi Pro, iVario Pro und ConnectedCooking. Und das auf Wunsch eine umfassende Beratungsleistung gleich mitbringt. Für noch mehr Produktivität und Flexibilität.

SO EINFACH:
Mit Kochsystemen, die aufeinander abgestimmt sind, zusammenarbeiten und sich gegenseitig ergänzen.

- 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.

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.

Termine und Seminarort

Dienstag, 16. März 2021
14.00 – 16.30 Uhr

Dienstag, 4. Mai 2021
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

Die Teilnehmer müssen zur Veranstaltung nichts mitbringen.

ANZAHL DER TEILNEHMER
Mindestens 5, maximal 15 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

Dienstag, 13. April 2021
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

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

Gastro 2.0 – Analog und Digital Fit durch die Krise

Wie performen unsere Service- und Küchenteams noch professioneller nach Corona? Das handlen einer solchen Pandemie ist für alle Beteiligten eine riesige Herausforderung und unvorhersehbare Dinge passieren, deren Auswirkungen immer noch nicht in ihrer gesamten Tragweite absehbar sind. Da bekanntlich jede Medaille zwei Seiten hat, stecken auch in einer Krise nicht vorhersehbare Möglichkeiten, glauben wir. Dafür haben wir einige Dinge im Gepäck, ohne die man zeitgemäße Gastronomie nicht mehr realisieren kann.

Teil A: Im interaktiven Workshop überprüfen und optimieren wir gemeinsam mit den Teilnehmern ihr F&B Angebot auf alle heute relevanten Parameter hin

Teil B: Für uns ist Digitalisierung nicht nur eine trendige Worthülse: wir erarbeiten im Workshop Strategien und geben Tools an die Hand, um digitale Vorteile in echten Mehrwert zu wandeln.

ZIELE DES WORKSHOPS

Sie wollen trotz erschwerter Bedingungen mit Lust und Laune den eigenen Betrieb erfolgreich führen und das möglichst zeitgemäß und immer „am Zahn der Zeit!“ ?
Gemeinsam erarbeiten wir Ziele und Wege, wie man prozessoptimiert und allen neuen Herausforderungen trotzend sein Team und sich so aufstellt, dass der Betrieb nach bestem Wissen und Gewissen rentabel zum Laufen gebracht wird. Wir motivieren zur „Flucht nach vorn“ und zeigen, dass auch ein Mangel ins Positive gedreht werden kann und Kreativität immer ihren Weg findet – auch zu unseren Gästen und Mitarbeitern.
Pandemien werden nicht für immer verschwinden und wir müßen lernen, mit ihnen zu leben und von ihnen zu lernen: nachhaltig wirtschaften ist oberstes Ziel, für den Betrieb wie für diesen Planeten.

INHALTE DES WORKSHOPS

- Austausch mit Profis aus der Praxis
- Viele Beispiele aus dem operativen Geschäft
- Konkrete und umsetzbare Hinweise
- Digitale Hilfsmittel und ihre Herausforderungen
- Markenstärkung on- und offline
- Digitalisierung von Abläufen, Angeboten und Strukturen
- Erarbeitung eines mittelfristigen Leitfadens zur Erhöhung der Nachhaltigkeit in allen Bereichen

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

Mindestens 10, maximal 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

Dienstag, 27. April 2021
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 420,00 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

Marketing Hands-On Workshop – Gäste gewinnen und halten

Das Jahr 2020 hat die bisherige Marketingplanung nahezu aller Betriebe vollkommen auf den Kopf gestellt. Einige Marketing-Kanäle funktionieren plötzlich anders und nicht mehr so wie früher. Wer bisher keinen roten Faden im Marketing hat, wird spätestens jetzt unsanft darauf aufmerksam, dass sich eine strategische, gut strukturierte Marketing-Arbeit bezahlt macht – in guten, wie auch in schlechten Zeiten. Wir wollen Sie gerade jetzt dabei unterstützen – natürlich mit ganz viel Erfahrung und Praxis-Know-how. Ganz nach dem Motto „Hands On" möchten wir gemeinsam mit Ihnen wichtige Marketing-Aktionen besprechen und priorisieren: Wir gehen individuell auf Ihre Marketing-Arbeit ein: von Zielgruppen-Definitionen, Angebotsgestaltung, Tipps für die wichtigsten Marketing-Kanäle der Hotellerie und Gastronomie, bis hin zum Marketing-Controlling. Erfahren Sie mehr über die wichtigsten Aufgaben für Marketing-Mitarbeiter in Hotel- und Gastronomiebetrieben und steigern Sie damit den Erfolg Ihrer Marketing-Aktionen im Betrieb.

Ihr Referent

Michael Köck

Trainer, Coach und Berater bei der Kohl & Partner Tourismusberatung in Österreich

Michael ist Vollblut-Touristiker und gibt sein Wissen seit mehr als 6 Jahren für das renommierte Beratungsunternehmen Kohl & Partner an Hoteliers und Gastronomen im gesamten Alpenraum weiter. Als Marketing-Berater ist er jede Woche direkt in den Betrieben vor Ort und gibt seine Erfahrungen regelmäßig in Seminaren und Vorträgen weiter. Nach seiner Tourismusausbildung mit Auslandsaufenthalten in Spanien und Mexiko, sowie dem anschließenden englischsprachigen Marketing & Sales Master Studium sammelte Michael einschlägige Berufserfahrung in nationalen und internationalen Hotels, Restaurants, Bars, bei einem Reiseveranstalter, sowie im Event-Management.

Termin und Seminarort

Dienstag, 18. Mai 2021
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 420,00 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

INHALTE DES SEMINARS

- Produkt- und Angebotsgestaltung – ansprechende Angebote für anspruchsvolle Gäste
- Wirkungsvolle Tipps für Ihre wichtigsten Marketing-Kanäle (zB Website, Newsletter, Social Media, Bewertungsplattformen, postalische Mailings etc.)
- Richtige Nutzung von Daten für zielgerichtetes Marketing
- Neue Gäste vs. Stammgäste – womit Sie wen am besten ansprechen können
- Marketing-Controlling – Erfolg der Aktivitäten messen
- Marketing- und Redaktionsplanung – so behalten Sie die tägliche Arbeit im Griff

ZIELE DES SEMINARS

Sie lernen neue Möglichkeiten zur Vermarktung Ihres Betriebes kennen und werden nach dem Workshop Ihr Marketing zielgerichteter und wirkungsvoller betreiben

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Für alle die im Hotel- bzw. Gastronomiebetrieb für die Marketing- und Verkaufsarbeit verantwortlich sind, oder sein werden

ANZAHL DER TEILNEHMER-INNEN

Mindestens 8, maximal 15 Personen

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

Mindestens 9, maximal 12 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

Dienstag, 8. Juni 2021
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

NEU

Ihr Referent

Roland Berger
MAS Business Psychology, dipl. Hotelier, dipl. Marketingleiter

Vom Koch zum Mieter und Direktor von Hotelbetrieben und Grossunternehmen.
Heute ist er Inhaber des Beratungsunternehmens tune management & training ag. Er betreut Dienstleistungsunternehmen zu den Themen Führungs-, Organisations-, Strategie- und Qualitätsentwicklung. Zusätzlich ist er Dozent am Nachdiplomstudium von hotelleriesuisse, an der Fachhochschule Graubünden und an der Hochschule Luzern.
Er hat mehrere Mandate, meist in Unternehmer und Inhaber geführten Firmen, als Verwaltungsrat.

Termin und Seminarort

Dienstag, 22. Juni 2021
9.00 bis 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 420,00 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

Führung in unsicheren Zeiten oder wer weiss schon was richtige Führung ist?

Was für eine Führung braucht es in diesen unsicheren und sich ständig ändernden Zeiten? Sicher hat sich auch bei Ihnen der Führungs-Alltag drastisch verändert. Die Komplexität ist sicherlich gestiegenen und die Bearbeitung von Unsicherheit hat massiv zugenommen. Orientierung, Information und Entscheidungen werden nicht (mehr) an der Spitze eines Unternehmens geboren. Sie entstehen in Teams und dies meist betriebsübergreifend. Führung wird unter diesen Bedingungen zu einer Zusammenarbeit, in der sich alle Parteien entscheiden, gemeinsames ein Ergebnis zu erzielen.

ZIELE DES SEMINARS

- Die Teilnehmenden erkennen, welche Veränderungen im Führungsbereich anstehen
- Die Teilnehmenden erkennen die Chancen dieser Entwicklung
- Die Teilnehmenden prüfen für sich, ob ein kollaborativer Führungsansatz ein möglicher Weg für ihr Unternehmen sein könnte.
- Die Teilnehmenden tauschen ihre Erfahrungen aus

INHALTE DES SEMINARS

- Übersicht bezüglich der veränderten Führungsanforderungen
- Sich mit den momentanen Führungsproblemen auseinandersetzen und Lösungsansätze entwickeln
- Prüfen, ob ein veränderter Führungsansatz das Unternehmen weiterbringt.
- Führungsalltag – was es weiter zu beachten gilt

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Für Führungskräfte

ANZAHL TEILNEHMER

Mindestens 8, maximal 14 Personen

UnternehmerEnergie 5.0

UnternehmerEnergie ist das Premium-Seminar des SchmidtCollegs und vermittelt das gleichnamige Führungssystem auf effiziente und nachhaltige Weise. UnternehmerEnergie ist ein ganzheitliches, krisenerprobtes und in der Praxis seit 35 Jahren bewährtes Führungssystem, das Tausenden von werteorientierten 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 im digitalen Format.

NUTZEN DES SEMINARS

UnternehmerEnergie vermittelt praxisnahe und praxiserprobte Führungswerkzeuge und -methoden. Jeder Teilnehmer entwickelt seine individuelle Strategie, mit der er sein Unternehmen dauerhaft erfolgreich macht. Mit dem Seminarbausteinen FührungskräfteEnergie können alle Führungskräfte 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

Maximal 20 Personen

Ihr Referent

Dr. Dr. Cay von Fournier
Arzt und Unternehmer, Inhaber 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

Dienstag, 23. bis Donnerstag, 25. Nov. 2021
9.00 – 17.00 Uhr

Kempten (Ort wird noch bekannt gegeben)

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

NOTIZEN

Das Jahr 2021 und seine Termine

	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
1	Fr Neujahr	Mo	Mo	Do	Sa Tag der Arbeit	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo Allerheiligen	Mi
2	Sa	Di	Di	Fr Karfreitag	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di Zötler Gastro-Azubi-Award	Do
3	So	Mi	Mi	Sa	Mo	Do Fron-leichnam	Sa	Di	Fr	So Tag der Dt. Einheit	Mi	Fr
4	Mo	Do	Do	So Oster-sonntag	Di RATIONAL „Best Of"	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
5	Di	Fr	Fr	Mo Oster-montag	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
6	Mi Hl. Drei Könige	Sa	Sa	Di Zötler Gastro-Azubi-Award	Do	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
7	Do	So	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
8	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di Workshop Besprechungs-management	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
9	Sa	Di	Di 2 Seminare von Michael Heiss	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
10	So	Mi Wie sag ich's bloß meinem Kollegen?	Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
11	Mo	Do	Do	So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
12	Di	Fr	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
13	Mi	Sa	Sa	Di Gästebegeisterung	Do Christi Himmel-fahrt	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
14	Do	So	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
15	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di	Do	So Mariä Himmel-fahrt	Mi	Fr	Mo	Mi
16	Sa	Di	Di RATIONAL „Best Of"	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
17	So	Mi	Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
18	Mo	Do	Do	So	Di Marketing Hands on Workshop	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do Buß- u. Bettag	Sa
19	Di	Fr	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
20	Mi	Sa	Sa	Di	Do	So	Di	Fr	Mo	Mi Zötler Gastro-Forum	Sa	Mo
21	Do	So	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
22	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di Führung in unsicheren Zeiten	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
23	Sa	Di	Di	Fr	So Pfingst-sonntag	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
24	So	Mi.	Mi	Sa	Mo Pfingst-montag	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi Unternehmer Energie 5.0	Fr Heilig-abend
25	Mo	Do	Do	So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa 1. Weih-nachts-feiertag
26	Di	Sa	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So 2. Weih-nachts-feiertag
27	Mi	So	Sa	Di Gastro 2.0 - Analog und Digital Fit durch die Krise	Do	So	Di	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
28	Do		So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
29	Fr		Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
30	Sa		Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
31	So		Mi		Mo		Sa	Di		So Reformations-tag		Fr Silvester

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