

Zötler
Gastro-Akademie



2022

Ein großes Dankeschön an unsere Partner





Liebe Wirtinnen und Wirte, liebe Hotelierinnen und Hoteliers,

im Januar 2020 haben wir pandemie-bedingt das letzte Zötler Gastro-Forum veranstaltet. Seitdem ist unglaublich viel passiert und Sie alle mussten, völlig unverschuldet, permanent Krisenmanagement betreiben. Ich spreche wohl für uns alle, wenn ich behaupte, dass wir uns nichts sehnlicher wünschen, als wieder normal zu arbeiten und mehr als nur ein paar Wochen in die Zukunft planen zu können. Wie lange uns diese unsägliche Krise noch im Griff hat, ist leider immer noch nicht absehbar und mit Vorhersagen bin ich sowieso sehr vorsichtig geworden.

Was ich Ihnen aber garantieren kann ist, dass wir ein sehr spannendes Programm für das kommende **Zötler Gastro-Forum am 24. Mai 2022** zusammengestellt haben und dass Sie sich auf hervorragende Referent:innen und angeregtes Netzwerken freuen können. Und natürlich hoffen wir, dass dieser Seminartag im Mai unter einigermaßen normalen Bedingungen stattfinden kann!

Ebenso finden Sie in dieser Broschüre wie immer die, auf Ihre Bedürfnisse angepassten, Seminare unserer Zötler Gastro Akademie. Start der Seminarreihe ist im April.

Der große Vorteil für Sie:

Eine kurze Anreise für preiswerte und professionelle Fortbildungen und am Abend sind Sie wieder voll neuer Motivation bei den Gästen.

Mit Roland Berger und seiner Schweizer Beratungsfirma „tune quality“ haben wir einen außergewöhnlich kompetenten Partner an unserer 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 Mitarbeiter:innen 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 des Gastro-Forums und anschließend viel Erfolg bei der Umsetzung.

Bleiben sie optimistisch und gesund!

A handwritten signature in blue ink that reads "N. Zötler". The signature is stylized and fluid.

Niklas Zötler

Zötler

Gastro-Forum

Die große Auftaktveranstaltung der Zötler Gastro-Akademie
am **24. Mai 2022** in der bigBOX Kempten.

Schwerpunkte 2022:
Digitalisierung, Fachkräftemangel & Food-Trends

Programm

9.30 Uhr	Begrüßung und Einführung in das Programm	Gesa Zötler
	Trends und Digitalisierung Haben sich die Branchentrends verändert? Wie hilft uns die Digitalisierung, den (neuen) Gäste-Erwartungen besser gerecht zu werden?	Roland Berger
	Best Practice Mitarbeiter-Gewinnung	
	Best Practice Mitarbeiter-Bindung	
	MITTAGESSEN und NETWORKING	
	Expertenrunde/Podiumsdiskussion zum Thema Fachkräftemangel	
	Best Practice Digitalisierung	
	Was und wie essen wir nach Corona? Ein Blick in die „kulinarische Zukunft“	Hanni Rützler
16.15 Uhr	voraussichtliches ENDE	



Zötler *Gastro-Azubi-Award*



Teilnehmer Azubi-Award 2019

Zötler Gastro-Azubi-Award 2022

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 2022! 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

Seminartag: Montag, 31. Oktober 2022

9.00 bis 17.00 Uhr

Prüfungstag: Mittwoch, 2. November 2022

8.30 bis ca. 12.00 Uhr

Teilnahmegebühr

€ 160,00 pro Person zzgl. MwSt.

Darin sind die Seminardokumentationen, Kaffeepausen, Tagungsgetränke und Mittagessen enthalten.

Seminarort

Familien-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 CO₂?
- Reinigung der Schanktechnik
- Probleme beim Ausschank
- Bier korrekt zapfen

Bier-Stile in Deutschland

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

Bier-Gläser

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

Food-Pairing

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



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, 26. April 2022
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 430,00 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
Grüntensstraße 2 · 87549 Rettenberg

Marketing Hands-On Workshop – Gäste gewinnen und halten

Die letzten Jahre haben 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.

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 Verkaufarbeit verantwortlich sind, oder sein werden

ANZAHL DER TEILNEHMENDEN

Mindestens 8, maximal 15 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.

Die Teilnehmer müssen zur Veranstaltung nichts mitbringen.

ANZAHL DER TEILNEHMENDEN
Mindestens 5, maximal 15 Personen

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, 17. Mai 2022

14.00 – 16.00 Uhr

Fichtl und Lang
Im Wasen 18, in Bihlerdorf

Dienstag, 26. Juli 2022

14.00 – 16.00 Uhr

bigBOX Hotel Kempten
Kotterner Straße 62-64, 87435 Kempten
www.bigboxallgaeu.de

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



Johannes Weber
Rhetoriktrainer/
Universitätsdozent

Seine Erfahrungen als Besprechungsleiter in der freien 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, 31. Mai 2022
9.00 bis 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 380,00 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
Grüntestraße 2 · 87549 Rettenberg

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 DER TEILNEHMENDEN

Mindestens 9, maximal 12 Personen

Change ist sexy

Wie Sie Veränderungen als Chance erleben

Veränderungen bestimmen unser Leben.

Neue Arbeitsabläufe und technische Programme, wechselnde Team- und Organisationsstrukturen bis hin zu komplett neuen Aufgabenfeldern.

Sie lieben Ihren Gastro-Job und können sich den Neuerungen nicht entziehen. Doch es ist möglich, den Umgang mit Veränderungen zu erlernen! Change Prozesse als Chance verstehen, das eigene Verhalten reflektieren, neue Methoden erlernen und dabei auf alte Muster zurückgreifen. Das alles hilft, um produktiv mit Veränderungen umzugehen.

In diesem Workshop geht es darum, beruflich wie privat die eigenen Handlungskompetenzen zu stärken.

INHALT DES SEMINARS

- Den Change Prozess verstehen
- Was bedeuten Veränderungen für den Einzelnen und im Gesamtkontext
- Hilfreiche Methoden kennen lernen und erleben, erarbeiten
- Kommunikations- und Informationsfluss zur rechten Zeit an den richtigen Adressaten
- Erreichtes würdigen und als Ressource nutzen
- Eigene Strategien erweitern

ZIELE DES SEMINARS

Die Hintergründe, die Dynamik und die Strukturen von Veränderungsprozessen erkennen, um zu wissen, was ist schwierig. Sie erleben, wo Sie wie eingreifen können und müssen, persönlich wie auch in Ihrer Funktion.

NUTZEN DES SEMINARS

Nichts ist so beständig, wie der Wandel. In Zukunft werden Sie wissen, wie Sie souverän in Veränderungsprozessen agieren.

Sie verinnerlichen Ihre persönlichen positiven Erfahrungen und Ressourcen aus vergangenen Change-Prozessen.

FÜR WEN IST DAS SEMINAR DAS RICHTIGE?

Führungskräfte und Mitarbeiter, die entweder genervt sind von den ständigen Veränderungen, oder: Sie wollen verstehen, was Ihre Mitarbeiter daran hindert, freudig Neues mitzumachen? Dann sind Sie hier richtig! Beide Seiten werden beleuchtet.

ANZAHL DER TEILNEHMENDEN

Min. 8, max. 12 Personen

Ihre Referentin



Simone Oßwald

„Zusammen in die Zukunft“ ist das Motto von Frau Oßwald. Sie bewegt Einiges, so hat sie zum Beispiel im letzten Jahr ihr erstes Buch geschrieben und mit AUSZUBILDUNG® eine zweite Marke entwickelt. „Wer sich selbst bewegt und weiter entwickelt ist motivierter und erfolgreicher, beruflich wie privat.“ In über 23 Jahren Selbstständigkeit als Trainee und Coach lernte sie die Notwendigkeit, sich immer wieder auf Veränderungen einzustellen oder diese anzuregen. Frau Oßwald ist der Überzeugung, dass soziale Kompetenz und die fortlaufende Beschäftigung mit der eigenen Persönlichkeit der Schlüssel zum Erfolg ist.

Nur wenn der Einzelne um seine Stärken weiß, kann er sie zum allgemeinen Nutzen in die Gemeinschaft einbringen - so wird Veränderung zur Chance!

Termine und Seminarort

Donnerstag, 2. Juni 2022
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

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

Infos und Anmeldung

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

Privat-Brauerei Zötler GmbH
Grüntensstraße 2
87549 Rettenberg

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, wertorientiert 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, 5. Juli 2022
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 380,00 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 TEILNEHMENDEN

Mindestens 8, maximal 16 Personen

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 gestiegen 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 DER TEILNEHMENDEN
Mindestens 8, maximal 14 Personen

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 hotelierwissenschaften, an der Fachhochschule Graubünden und an der Hochschule Luzern. Er hat mehrere Mandate, meist in Unternehmen und Inhaber geführten Firmen, als Verwaltungsrat.

Termin und Seminarort

Dienstag, 12. Juli 2022

9.00 bis 17.00 Uhr

Hotel Exquisit

Lorettostraße 20, 87561 Oberstdorf

www.hotel-exquisit.de

Ihre Investition

€ 450,00 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

Grüntestraße 2

87549 Rettenberg

Ihr Referent



Michael Heiss

Michael Heiss ist Steuerberater, Fachberater für Internationales Steuerrecht, Restrukturierungs- und Sanierungsexperte sowie geprüfter ESUG-Berater (DIA). 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, 19. Juli 2022
9.00 bis ca. 12.30 Uhr

das flax allgäu
Schlosserstraße 4, 87463 Dietmannsried
www.dasflaxhotels.com

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
Grüntestraße 2
87549 Rettenberg

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 DER TEILNEHMENDEN

Mindestens 10, maximal 30 Personen

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 Kassennachschau oder ggf. im Anschluss daraus resultierenden Außenprüfungen für Hinzuschätzungen Tür und Tor geöffnet ist – wenn man nicht vorbereitet ist!

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 DER TEILNEHMENDEN
Mindestens 10, maximal 30 Personen

Ihr Referent



Michael Heiss

Michael Heiss ist Steuerberater, Fachberater für Internationales Steuerrecht, Restrukturierungs- und Sanierungsexperte sowie geprüfter ESUG-Berater (DIAD). 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, 19. Juli 2022
14.00 bis ca. 17.30 Uhr

das flax allgäu
Schlosserstraße 4, 87463 Dietmannsried
www.dasflaxhotels.com

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

Ihre Referenten



Antje de Vries

Die Begeisterung für gute Lebensmittel als großzügiges Geschenk der Natur, die Faszination der Verarbeitung, die Leidenschaft fürs Kochen, die Neugier an fremden Kulturen und die große Freude daran, Menschen mit Essen zu erreichen und zu verbinden ist das Lebensmotiv und der Antrieb von Antje de Vries. Ihre Mission: Connect, encourage and inspire people through food! Als Teil der F&B HEROES entwickelt die gelernte Köchin und studierte Ernährungsökonomin gastronomische Konzepte, Culinary Identities und Signature Cuisines. Antje schreibt Kochbücher, ist als Dozentin tätig und darf den Verein PfefferminzGreen e.V. unterstützen bei deren Arbeit to #endFGM.



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 Rentenheim, 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, 25. Oktober 2022
9.00 – 17.00 Uhr

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

Ihre Investition

€ 500,00 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
Grüntestraße 2 · 87549 Rettenberg

Hospitality – die nachhaltig verbindende Branche für eine bessere Zukunft?

Wie performen unsere Service- und Küchenteams noch professioneller nach Corona? Das Handeln 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 erschwelter 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 TEILNEHMENDEN
Mindestens 10, maximal 15 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 wertorientierten Unternehmern dabei geholfen hat, ihre persönlichen und unternehmerischen Möglichkeiten aus völlig neuen Perspektiven zu sehen und zu nutzen.

ZIELE DES SEMINARS

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

INHALTE DES SEMINARS

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

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

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, 22. November 2022, 10.00 Uhr bis
Donnerstag, 24. Nov. 2022, 17.00 Uhr

bigBOX Hotel Kempten
Kotterner Straße 62-64, 87435 Kempten
www.bigboxallgaeu.de

Ihre Investition

€ 2.495,00 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
Grüntensstraße 2
87549 Rettenberg

Das Jahr 2022 und seine Termine

	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
1	Sa Neujahr	Di	Di	Fr	So Tag der Arbeit	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di Allerheiligen	Do
2	So	Mi	Mi	Sa	Mo	Do Change is sexy	Sa	Di	Fr	So	Mi Zöller Gastro-Azubi-Award Prüfungstag	Fr
3	Mo	Do	Do	So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo Tag der Dt. Einheit	Do	Sa
4	Di	Fr	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
5	Mi	Sa	Sa	Di	Do	So Pfingst-sonntag	Di Gästekonzert	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
6	Do Hl. Drei Könige	So	So	Mi	Fr	Mo Pfingst-montag	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
7	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
8	Sa	Di	Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
9	So	Mi	Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
10	Mo	Do	Do	So	Di	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
11	Di	Fr	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
12	Mi	Sa	Sa	Di	Do	So	Di Führung in unsicheren Zeiten	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
13	Do	So	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
14	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
15	Sa	Di	Di	Fr Karfreitag	So	Mi	Fr	Mo Maria Himmelfahrt	Do	Sa	Di	Do
16	So	Mi	Mi	Sa	Mo	Do Fronleichnam	Sa	Di	Fr	So	Mi Buß- u. Betttag	Fr
17	Mo	Do	Do	So Oster-sonntag	Di RATIONAL „Best Of“	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa
18	Di	Fr	Fr	Mo Oster-montag	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di	Fr	So
19	Mi	Sa	Sa	Di	Do	So	Di 2 Seminare von Michael Heiss	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo
20	Do	So	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
21	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
22	Sa	Di	Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
23	So	Mi	Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
24	Mo	Do	Do	So	Di Zöller Gastro-Forum	Fr	So	Mi	Sa	Mo	Do	Sa Heiligabend
25	Di	Fr	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo	Do	So	Di Hospitality - für eine bessere Zukunft?	Fr	So 1. Weihnachtsfeiertag
26	Mi	Sa	Sa	Di Marketing Hands on Workshop	Do Christi Himmelfahrt	So	Di RATIONAL „Best Of“	Fr	Mo	Mi	Sa	Mo 2. Weihnachtsfeiertag
27	Do	So	So	Mi	Fr	Mo	Mi	Sa	Di	Do	So	Di
28	Fr	Mo	Mo	Do	Sa	Di	Do	So	Mi	Fr	Mo	Mi
29	Sa		Di	Fr	So	Mi	Fr	Mo	Do	Sa	Di	Do
30	So		Mi	Sa	Mo	Do	Sa	Di	Fr	So	Mi	Fr
31	Mo		Do		Di Workshop Besprechungsmanagement		So	Mi		Do Zöller Gastro-Azubi-Award Seminar		Sa Silvester



IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR DIE
ZÖTLER GASTRO-AKADEMIE

Susanne Nießner

Telefon: 08327 921-28

gastro-akademie@zoetler.de



Privat-Brauerei Zötler GmbH, Grüntenstraße 2, 87549 Rettenberg

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

gastro-akademie@zoetler.de