

Zötler *Gastro-Forum*



2020

Motto:
„Herausforderung Mitarbeiter“

Zötler

Gastro-Forum

Mittwoch, 15. Januar 2020, 9.30 – 17.30 Uhr
BigBOX Kempten (KultBOX + Foyer)

Wer führt, gewinnt!

Gute Mitarbeiter-Führung ist der Schlüssel,
um die Herausforderung zu meistern!

Roland Berger
(tune management &
training)

Impuls-Vorträge

- **Werte-orientierte Mitarbeiterführung**

Carsten Dictus
(Dictus Consultants)

- **Erfolgreiches Verkaufen**

Gästebegeisterung –
Weg vom langweiligen Verkaufen –
hin zum echten Erleben

Jochen Henkel
(Henkel & Henkel)

Erfolgreiche Arbeitgeber-Attraktivität
in der Hotellerie/Gastronomie:

Bewerberzahl verdreifachen –

Krankenstand und Fluktuation halbieren!

Was braucht es, wie kann es erreicht werden?

Andreas Schubert
(Great Place to Work)

Impuls-Vorträge

- **Mitarbeiter-Kommunikation:
Besprechungen effizient leiten**

Johannes Weber
(Rhetoriktrainer/
Universitätsdozent)

- **So gewinnen und halten Sie
gute Azubis!**

Susanne Krimmel
(beste Azubis)

Leadership by Love – man muss Menschen mögen!

Christian Lienhard
(Hotel Hof Weissbad)

Faule Eier und golden Nuggets. – Wie man die besten Talente findet und fördert

Michel Péclard
(Pumpstation
Gastro GmbH)

Ihre Investition:

€ 125,00 netto pro Person zzgl. MwSt. einschließlich Tagungsunterlagen.

Bei Kunden übernimmt die Brauerei Zötler die Seminargebühr.

Teilnehmen können alle Hoteliers und Gastronomen, sowie ihre Mitarbeiter.

Zu Mittagessen und Tagungsgetränken sind Sie herzlich eingeladen.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR DIE ZÖTLER GASTRO-AKADEMIE

Susanne Niessner

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