

Seminare DEHOGA Saarland

Barbecue – die Königsklasse des Grillens

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Seminar-Ziel:

Barbecue ist nicht nur beliebt, sondern kann Ihnen auch Personal einsparen. BBQ-Profi Klaus Winter zeigt Ihnen, worauf es beim „echten“ Barbecue ankommt und wie Sie mehrgängige Menüs zaubern, und gibt Tipps zur Vermarktung des Trendthemas „Grillen & Barbecue“. Mit Barbecue schaffen Sie sich ein Alleinstellungsmerkmal, das Gäste anlockt und Umsatzsteigerungen verspricht.

Seminar-Inhalte:

- Grillen und Barbecue: die Unterschiede
- Auswahl von Grill- und Barbecuegeräte, Fleisch und Beilagen
- Das „A“ und „O“ bei der Vorbereitung
- Zubereitungstechniken und Garprozesse
- Alles auf den Punkt: die richtigen Kerntemperaturen
- Showtime: Blickfang Grill und Barbecue-Smoker
- Praxisteil: Zubereitung eines Menüs mit Fisch, Fleisch, Beilagen und Dessert vom Grill



Referent:

Klaus Winter

Datum:

27. April 2009

Ort:

Saarbrücken

Teilnahmegebühr:

Mitglieder: 160,- Euro zzgl. Mwst
Nichtmitglieder: 240,- Euro zzgl. Mwst

Gastknigge für Neueinsteiger und Auszubildende

Teilnehmerzahl: max. 25 Personen

Seminar-Ziel:

Selbstverständliches Auftreten, sichere Beratungshaltung und objektive Kompetenz im persönlichen Verhalten erleichtern den Kontakt mit neuen Gästen und gewähren eine Bindung für die Zukunft.

- Das richtige Erscheinungsbild
- Auftreten gegenüber dem Gast
- Im Gespräch mit dem Gast



Referent:

DEHOGA Akademie
Referentenpool

Datum:

06. Juli 2009

Ort:

Saarbrücken

Teilnahmegebühr:

Mitglieder: 160,- Euro zzgl. Mwst
Nichtmitglieder: 240,- Euro zzgl. Mwst

Herausforderung Reklamation

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Seminar-Ziel:

Kundenorientierung ist für Ihr Unternehmen enorm wichtig. Doch was tun, wenn sich ein Gast beschwert? Wir liefern Ihnen in unserem Seminar wertvolle Informationen, wie Sie die Sympathie Ihrer Gäste zurückgewinnen und Schwachstellen im Betrieb erkennen. Nutzen Sie Reklamationen und lernen Sie daraus!

Seminar-Inhalte

- Bedeutung einer gastfreundlichen Beschwerdepolitik
- Die Herausforderung Reklamation: Zahlen, Fakten, Daten
- Psychologie des Beschwerdemanagements
- Professionelles Auftreten bei unberechtigten Reklamationen
- Fünf Schritte zur konfliktfreien Reklamationsbehandlung
- Der Aufbau einer Reklamationskultur in Ihrem Betrieb

Referent:

Sabine Krösche

Datum:

28. September 2009

Ort:

Saarbrücken

Teilnahmegebühr:

Mitglieder: 160,- Euro zzgl. Mwst
Nichtmitglieder: 240,- Euro zzgl. Mwst

Gasthöfe: Marketingideen für das kleine Budget

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Seminar-Ziel:

Angebot und Service in Ihrem Gasthof sind sehr gut und dennoch lassen die Gäste auf sich warten? Vielleicht deshalb, weil sie es nicht wissen? Dann sind Sie bei uns richtig! Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Leistungen erfolgreich kommunizieren – ohne dabei Unsummen auszugeben. Dabei ist Querdenken ebenso gefragt wie von anderen zu lernen.

Seminar-Inhalte

- Bewusstsein für eigene Stärken schaffen
- Praxisbeispiele: Was sich bewährt hat
- Ideenfindung für Aktionen im eigenen Betrieb
- Konzeption und Budgetierung
- Zeitplanung und Checklisten



Referent:

Peter Tanzinger

Datum:

10. August 2009

Ort:

Saarbrücken

Teilnahmegebühr:

Mitglieder: 160,- Euro zzgl. MwSt
Nichtmitglieder: 240,- Euro zzgl. MwSt

Alle ausgewiesenen Seminarpreise beinhalten die Seminarverpflegung mit Kaffeepausen am Vor- und Nachmittag, Seminargetränke und Menü oder Buffet am Mittag. Enthalten ist auch das Arbeitsbuch und ein Zertifikat der DEHOGA Akademie.



Anmeldung: DEHOGA Saarland Fax 06 81 - 5 23 26		Kurse (Bitte ankreuzen!)
Name, Vorname	_____	<input type="checkbox"/> Barbecue – die Königs- klasse des Grillens
Firma, Funktion	_____	<input type="checkbox"/> Gastrokünige für Neueinsteiger und Auszubildende
Straße	_____	<input type="checkbox"/> Herausforderung Reklamation
PLZ, Ort	_____	<input type="checkbox"/> Gasthöfe: Marketing- ideen für das kleine Budget
Tel./Fax/E-Mail	_____	