



DEHOGA-DIENSTLEISTUNG

# DEHOGA-SEMINARE 2017

Stand 8.12.2016

Ihre Ansprechpartner

**Andrea Wittlinger**

> [wittlinger@dehogabw.de](mailto:wittlinger@dehogabw.de)

**DEHOGA Akademie**  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

> [info@dehoga-akademie.de](mailto:info@dehoga-akademie.de)  
> [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de)

Telefon: 07331 932500  
Telefax: 07331 932509

**DEHOGA**  
■ ■ ■ Akademie

**DEHOGA Saarland**

Hotel und Gaststättenverband e.V.  
Feldmannstr. 26  
66119 Saarbrücken

> [info@dehogasaar.de](mailto:info@dehogasaar.de)

Telefon: 0681 55493  
Telefax: 0681 52326

 **DEHOGA**  
SAARLAND

FÜR DIE GUTEN GASTGEBER

# DEHOGA-Seminare 2017

---



## Liebe Kolleginnen und Kollegen,

vor sich finden Sie das aktuelle Seminarprogramm der DEHOGA Akademie mit den Veranstaltungen im Saarland. Wir freuen uns, auch in diesem Jahr wieder eine Auswahl praxisnaher Seminare aus dem umfangreichen Gesamtprogramm unserer DEHOGA Akademie vor Ort anbieten zu können. Vom Kostenmanagement über Mitarbeiterführung bis hin zur richtigen Nutzung von Social Media in Gastronomie und Hotellerie ist alles dabei.

Nutzen Sie unsere Angebote für Ihren beruflichen und betrieblichen Erfolg. Das Gutscheinsystem macht die Seminarbesuche für Sie und Ihre Mitarbeiter noch einfacher und günstiger.

Sie haben an den angebotenen Terminen keine Zeit? Sie möchten ein spezielles Thema mit Ihren Mitarbeitern angehen oder vertiefen? Kein Problem, denn die DEHOGA Akademie geht auch ganz individuell: Sie haben die Möglichkeit, Inhouse-Schulungen speziell auf Ihre Bedürfnisse und Ihre Mitarbeiter abgestimmt zu planen und durchzuführen. Bequemer geht es nicht!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre

Gudrun Pink

# Es gibt gute Gründe, Seminare an der DEHOGA Akademie zu besuchen

---

## DIE DEHOGA AKADEMIE IST...

**...GASTGEWERBLICH** Wir können nur Gastgewerbe – aber das richtig gut. In unseren Seminaren geht es um nichts anderes als um Gastronomie und Hotellerie. Und wenn doch mal ein Seminar über Buchhaltung oder Mitarbeiterführung dabei ist, dann ist es aber auf jeden Fall auf unsere Branche bezogen.

**...PRAXISNAH** In der GastroLernwelt gibt es eine Küche, eine Bar, ein Restaurant und eine Rezeption – kommt Ihnen bekannt vor? Uns auch! Unsere Referenten kennen das Gastgewerbe nicht nur aus Büchern, sondern aus der Praxis. An der DEHOGA Akademie wird mitgemacht, nicht nur aufgeschrieben. Wir wollen Ihnen nicht zeigen, was wir wissen, sondern wie Sie das Gelernte in Ihrem Betrieb umsetzen können. Wenn Sie wollen, schulen wir Sie und Ihre Mitarbeiter auch bei Ihnen vor Ort.

**...PREISWERT** Weiterbildung muss nicht teuer sein, für DEHOGA-Mitglieder sind unsere Seminare vergünstigt. Wenn Sie mehrere Seminare buchen, können Sie von unseren Gutscheinen profitieren. Im Seminarpreis ist nicht nur das Schulungsmaterial, sondern auch die Verpflegung mit drin. Und: Sollten Sie am ersten Tag bis zur Mittagspause nicht vom Seminar überzeugt sein, erstatten wir Ihnen den kompletten Seminarpreis zurück.

**...FLEXIBEL** Wir wissen, dass im Gastgewerbe oft wenig Zeit bleibt, oder dass auch mal etwas dazwischen kommt. Sie können die Seminare kurzfristig buchen oder stornieren ohne zusätzliche Kosten. Mehrtägige Schulungen müssen Sie nicht am Stück machen.

**...FÜR DIE GANZE BRANCHE** Egal ob Quereinsteiger, Azubi oder Führungskraft: alle können bei uns noch etwas lernen. Treffen Sie Gleichgesinnte, tauschen Sie sich aus und sammeln Sie neue Ideen. Auch Ihre Mitarbeiter entwickeln sich in Seminaren weiter – und Sie profitieren von qualifizierten Fachkräften.

# Seminare – so praxisnah

---

**Nicht nur Seminare  
in den Küchen oder  
der Bar in unserer  
GastroLernwelt in  
Bad Überkingen  
sind praxisnahe  
Seminare.**

**Jedes Seminar – egal  
wann, egal wo –  
steht immer unter  
dem Motto:**

## Zum sofortigen Verzehr!

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer in einem DEHOGA Akademie-Seminar erhält immer sofort umsetzbare Tipps und Tricks für den Alltag: für mehr Effizienz in der Arbeit, für mehr Kosteneinsparungen, für mehr Motivation, für mehr Wissen, für mehr Gäste oder für mehr Umsatz.

➤ **VERSPROCHEN!**

DEHOGA Akademie-Seminare sind keine langen Auf-bereitungen von Schulungsmaterial, keine Studien und schlaue Weisheiten, kein langweiliges und pausenloses Zuhören von Monologen: In DEHOGA Akademie-Seminaren wird miteinander gesprochen, diskutiert, erarbeitet: das Beste für jeden Einzelnen herausgearbeitet.

➤ **VERSPROCHEN!**

DEHOGA Akademie-Seminare sind keine Präsentationsschlacht an der Leinwand. Kein Referent doziert einen Tag lang per Präsentation. Es ist immer Interaktion – analog und digital. Und, DEHOGA Akademie-Seminarunterlagen haben Qualität: immer ein ausführliches, praxisgerechtes Seminarhandbuch – in vielen Seminaren kombiniert mit modernen Cloud-Services. Sie erhalten nie einfache Folienausdrucke.

➤ **VERSPROCHEN!**

## Yield-Management in der klassischen Hotellerie

### Moderne Ertragsmanagement-Systeme

#### Seminar-Ziel:

Lernen Sie in die Analyse des Produktes und die Voraussetzungen für ein erfolgreiches Management im operativen Alltag durchzuführen. Im Seminar werden die Faktoren Auslastung, Preisgestaltung auf Ihren Zimmern und die Optimierung des „Empel-System“ durch praxisnahe, zielorientierte und Ihre

**Fällt leider  
aus!!!!**

<b>Termine:</b> 8. Mai 9. Oktober <b>9. Mai</b>	<b>Dauer:</b> 9 - 17 Uhr 9 - 17 Uhr <b>9 - 17 Uhr</b>	<b>Ort:</b> Bad Überkingen Freiburg <b>Saarbrücken</b>	<b>Referent:</b> DEHOGA Akademie-Referentenpool	<b>Gebühren zzgl. Mwst:</b> 180,- Euro Mitglieder 270,- Euro Standard oder 1 Gutschein	<b>KURS-NUMMER:</b> BW-17-21 BW-17-121 <b>SL-17-405</b>
----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

## Kostenmanagement: den Gewinn steigern

### Alle Zahlen des Betriebs und seiner Bereiche 100% im Griff

#### Seminar-Ziel:

Sie verstehen nicht nur alle Zahlungsströme und alle Hintergründe der betrieblichen Zahlen, sondern Sie haben sie absolut im Griff. Abweichungen im monatlichen Reporting erkennen Sie sofort, verstehen die Ursachen und können pragmatisch dagegen steuern. Gleichzeitig sorgen Sie mit vorausschauendem Know-how dafür, dass künftig alles seine geregelten Bahnen nimmt.

#### Seminar-Inhalte:

- Vom Beleg zur Bilanz
- Die BWA lesen, verstehen und daraus lernen
- FiBu-Management für die Praxis
- Kostenmanagement und Einsparungen
- Alle Zahlungsströme im Griff

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

<b>Termine:</b> 3. - 4. April 20. - 21. November 18. - 19. September <b>22. - 23. Mai</b>	<b>Dauer:</b> 9 - 17 Uhr 9 - 17 Uhr 9 - 17 Uhr <b>9 - 17 Uhr</b>	<b>Ort:</b> Bad Überkingen Bad Überkingen Freiburg <b>Saarbrücken</b>	<b>Referent:</b> Frank Rüschenbaum & Exp. Frank Rüschenbaum & Exp. Frank Rüschenbaum & Exp. <b>Frank Rüschenbaum &amp; Exp.</b>	<b>Gebühren zzgl. Mwst:</b> 345,- Euro Mitglieder 520,- Euro Standard oder 2 Gutscheine	<b>KURS-NUMMER:</b> BW-17-31 BW-17-131 BW-17-231 <b>SL-17-407</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

## Kalkulation & Preisgestaltung: den richtigen Preis verlangen

### Für richtig Profit sorgen

#### Seminar-Ziel:

Sie verstehen was den Preis Ihrer Zimmer, Ihrer Speisen und Getränke oder Ihrer Pauschalen wirklich ausmacht. Sie nutzen alle Kenntnisse der modernen und wirklich marktgerechten Kalkulation, um in allen Bereichen für ein wenig mehr Profit zu sorgen. Durch „ein wenig mehr“ in allen Bereichen schaffen Sie eine positive, langfristig gesunde Entwicklung für die Abteilung oder das gesamte Unternehmen.

#### Seminar-Inhalte:

- Wie Kalkulation heute funktioniert
- Deckungsbeitragsberechnungen für Hotellerie, Gastronomie und Veranstaltungen
- Preisdifferenzierung und Preisfindung
- Geheimnisse der Preispsychologie
- Mit Verkaufsanalysen kontrollieren und Angebote optimieren

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

<b>Termine:</b> 5. April 22. November <b>24. Mai</b>	<b>Dauer:</b> 9 - 17 Uhr 9 - 17 Uhr <b>9 - 17 Uhr</b>	<b>Ort:</b> Bad Überkingen Bad Überkingen <b>Saarbrücken</b>	<b>Referent:</b> Frank Rüschenbaum & Exp. Frank Rüschenbaum & Exp. <b>Frank Rüschenbaum &amp; Exp.</b>	<b>Gebühren zzgl. Mwst:</b> 180,- Euro Mitglieder 270,- Euro Standard oder 1 Gutschein	<b>KURS-NUMMER:</b> BW-17-32 BW-17-132 <b>SL-17-408</b>
---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

## Mitarbeitermanagement für Führungskräfte

*Ohne richtige Organisation geht es nicht*

### Seminar-Ziel:

Aktives Mitarbeitermanagement erfordert systematisches Vorgehen: zukünftig ein zentraler Baustein Ihrer Führungsgrundsätze. Sie erstellen Mitarbeiterbedarfsanalysen, wissen wie und wo man gute Fachkräfte findet, können Stellenprofile und Stellenbeschreibungen erstellen und sind sicher und souverän in den administrativen Bereichen. Sie kennen die Merkmale einer attraktiven Arbeitgebermarke und können diese im eigenen Betrieb umsetzen.

### Seminar-Inhalte:

- Employer Branding – Die attraktive Arbeitgebermarke und die Rolle der Führungskraft
- Anlegen einer Mitarbeiterhistorie
- Das professionelle Einstellungsgespräch
- Controlling-Instrumente richtig nutzen
- Zeugnisse, Abmahnung, Kündigung und Co.

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst:	KURS-NUMMER:
8. März	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	J. Stadelmann & Exp.	180,- Euro Mitglieder	BW-17-02
26. Juni	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	J. Stadelmann & Exp.	270,- Euro Standard	BW-17-102
25. Oktober	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	J. Stadelmann & Exp.	oder 1 Gutscheine	BW-17-202
<b>19. Juni</b>	<b>9 - 17 Uhr</b>	<b>Saarbrücken</b>	<b>J. Stadelmann &amp; Exp.</b>		<b>SL-17-400</b>

## Ergebnisorientierte Mitarbeiterführung

*Nur begeisterte Mitarbeiter schaffen begeisterte Gäste*

### Seminar-Ziel:

Als Führungskraft sind Sie dafür verantwortlich, das Beste mit Ihren Mitarbeitern zu erreichen. Sie nutzen dafür zeitgemäße Führungskonzepte im Unternehmen und entsprechende Werkzeuge zielorientiert. Sie entwickeln eine unternehmensspezifische, aber auch eigene Führungssystematik, berücksichtigen Ihre eigenen persönlichen Stärken und die unterschiedlichen Persönlichkeiten und Kulturen Ihrer Mitarbeiter. Sie erkennen und entwickeln das Potenzial des gesamten Teams.

### Seminar-Inhalte:

- Ihr individuelles Führungsmodell
- Systematische Vorgehensweise in der Führung
- Führen mit Regeln und Zielen
- Praxiserprobte Werkzeuge zur effizienten Führung
- Das Mitarbeiterhandbuch als Führungsgrundlage

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst:	KURS-NUMMER:
9.-10. März	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	J. Stadelmann & Exp.	345,- Euro Mitglieder	BW-17-03
26.-27. Oktober	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	J. Stadelmann & Exp.	520,- Euro Standard	BW-17-103
<b>20.-21. Juni</b>	<b>9 - 17 Uhr</b>	<b>Saarbrücken</b>	<b>J. Stadelmann &amp; Exp.</b>	oder 2 Gutscheine	<b>SL-17-401</b>

## Marketing – lebendig und klug gestalten

*Marketing-Strategien und Instrumente in der Praxis*

### Seminar-Ziel:

Marketing ist mehr als Werbung! Wer es schafft, sein Unternehmen lebendig und sinnesorientiert zu gestalten, Emotionen auslöst und dabei richtig rechnet, der hat beste Aussichten auf Erfolg. Entwickeln Sie in unserem Seminar und den Praxis-Workshops neue Ideen, intensivieren bisherige Maßnahmen und verabschieden Sie sich möglicherweise von der einen oder anderen Denkweise. Gastronomie und Hotellerie wird von Menschen gelebt und erlebt, Strategien und Instrumente sind unsere Helfer im Hintergrund, klug eingesetzt.

### Seminar-Inhalte:

- Welche Marketing-Instrumente und Medien sind die richtigen für mein Konzept?
- Wie setze ich diese effektiv ein, wie viel Geld ist einzuplanen und wie messe ich die Wirkung?
- In wie weit können Mitbewerber und bestimmte Zielgruppen ausschlaggebend für den eigenen Erfolg sein?
- Wie können Paketangebote und Pauschalen geplant und kalkuliert werden?
- Welche Faktoren sind für die Kalkulation von Speisen und Getränken entscheidend, mit welchen Auswirkungen?

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

Termine:	Dauer:	Ort:	Referent:	Gebühren zzgl. Mwst:	KURS-NUMMER:
21.-22. März	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	Peter Tanzinger & Exp.	345,- Euro Mitglieder	BW-17-23
7.-8. November	9 - 17 Uhr	Bad Überkingen	Peter Tanzinger & Exp.	520,- Euro Standard	BW-17-123
<b>26.-27. Juni</b>	<b>9 - 17 Uhr</b>	<b>Saarbrücken</b>	<b>Peter Tanzinger &amp; Exp.</b>	oder 2 Gutscheine	<b>SL-17-406</b>

## Online-Vertrieb in der Hotellerie I

### Das 1x1 für mehr Internet-Buchungen

#### Seminar-Ziel:

In diesem Seminar bauen Sie Basiswissen für den erfolgreichen Online-Vertrieb Ihrer Übernachtungsangebote auf und entwickeln eine auf Ihren Betrieb zugeschnittene Checkliste: Lernen Sie die Unterschiede zwischen den wichtigsten Buchungsportalen kennen und nutzen zielgerichtet entsprechende Zimmerkategorien sowie Zimmerpreise für eine höhere Auslastung. Aktivieren Sie das Potenzial für Direktbuchungen auf Ihrer Homepage und binden Hotel-Bewertungsportale aktiv in Ihre Online-Vermarktung ein.

#### Seminar-Inhalte:

- Begriffe und Grundlagen zum Online-Vertrieb
- Zimmer- und Preiskategorien im Internet
- Die wichtigsten Buchungsportale
- Direktbuchungen über die eigene Website
- Die Bedeutung von Hotel-Bewertungssystemen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

#### Termine:

29. März  
20. September  
4. September

#### Dauer:

9 - 17 Uhr  
9 - 17 Uhr  
9 - 17 Uhr

#### Ort:

Bad Überkingen  
Bad Überkingen  
Saarbrücken

#### Referent:

David Heidelberg  
David Heidelberg  
David Heidelberg

#### Gebühren zzgl. Mwst:

180,- Euro Mitglieder  
270,- Euro Standard  
oder 1 Gutschein

#### KURS-NUMMER:

BW-17-15  
BW-17-115  
SL-17-402

## Online-Vertrieb in der Hotellerie II

### Aktuelle Trends und wichtige Stellschrauben in der elektronischen Distribution

#### Seminar-Ziel:

Sie fragen sich schon länger, ob CPC-Modelle sich rechnen oder wo sich Channelmanagement-Systeme unterscheiden? Nach diesem Seminar verstehen Sie die Tiefen des Online-Vertriebes und des Marktes. Sie gehen praktisch und strategisch an die Weiterentwicklung Ihrer Online-Distribution und generieren noch mehr Buchungen über die eigene Website. Nutzen Sie hochprofessionelle Analysewerkzeuge zur regelmäßigen Überprüfung Ihres Online-Vermarktungserfolgs und schöpfen bestehendes Potenzial maximal aus.

#### Seminar-Inhalte:

- Die Hotel-Homepage als Mittelpunkt der Online-Distribution
- Optimale Raten-Modelle für den Online-Vertrieb
- Einsatz von Channelmanagement-Systemen
- Segen und Fluch: Cost-per-Click-Modelle (CPC)
- Nutzung von Analyse-Tools zur Ermittlung der Conversion

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

#### Termine:

30. März  
21. September  
5. September

#### Dauer:

9 - 17 Uhr  
9 - 17 Uhr  
9 - 17 Uhr

#### Ort:

Bad Überkingen  
Bad Überkingen  
Saarbrücken

#### Referent:

David Heidelberg  
David Heidelberg  
David Heidelberg

#### Gebühren zzgl. Mwst:

180,- Euro Mitglieder  
270,- Euro Standard  
oder 1 Gutschein

#### KURS-NUMMER:

BW-17-16  
BW-17-116  
SL-17-403

## Social Media in Hotellerie & Gastronomie

### Unternehmenskommunikation: Clevere Nutzung von Facebook, Twitter & Co.

#### Seminar-Ziel:

Nach diesem Praxis-Training gehen Sie neue Wege in der Social Media-Kommunikation: Sie lernen die sozialen Netzwerke aus Marketingsicht kennen, verstehen Eigenarten und Besonderheiten der verschiedenen Plattformen und wissen diese für Ihre betriebliche Kommunikation optimal zu nutzen. Dadurch sind Sie in der Lage zu entscheiden, welche Netzwerke für Ihr Unternehmen die richtigen sind. Nach dem Seminar sind Sie mit den wichtigsten Einstellungen vertraut und starten mit Ihrer Online-Gäste-Kommunikation auf einem neuen Level durch.

#### Seminar-Inhalte:

- SoMe-Basics: Marketingziele, Zielgruppen und Kommunikationsmix
- Wo, wann, wer: Geeignete Plattformen und täglicher Einsatz
- Praxiswissen: Unternehmensseiten erstellen und erfolgreich posten
- Feedback: Richtig auf Lob, Kritik, Fragen und Verleumdung reagieren
- Wachstum: Präsenzen bekannt machen und Fans & Follower gewinnen

– inkl. Arbeitsbuch, Seminarverpflegung und Zertifikat –

#### Termine:

31. März  
22. September  
6. September

#### Dauer:

9 - 17 Uhr  
9 - 17 Uhr  
9 - 17 Uhr

#### Ort:

Bad Überkingen  
Bad Überkingen  
Saarbrücken

#### Referent:

Andreas Pfeifer  
Andreas Pfeifer  
Andreas Pfeifer

#### Gebühren zzgl. Mwst:

180,- Euro Mitglieder  
270,- Euro Standard  
oder 1 Gutschein

#### KURS-NUMMER:

BW-17-17  
BW-17-117  
SL-17-404

# Das Wichtigste online



Auf der DEHOGA Akademie-Webseite finden Sie die wichtigsten Angebote und Services, auch wenn Sie das Seminarprogramm nicht zur Hand haben.

Gleichzeitig erhalten Sie Informationen zu

- den Seminarinhalten
- dem jeweiligen Referenten
- neuen Terminen oder Terminänderungen
- dem Seminar-Status

## **Durchführungsgarantie**

Der Seminar-Status sagt Ihnen laufend, ob noch Plätze im Seminar frei sind oder ob es bereits ausgebucht ist.

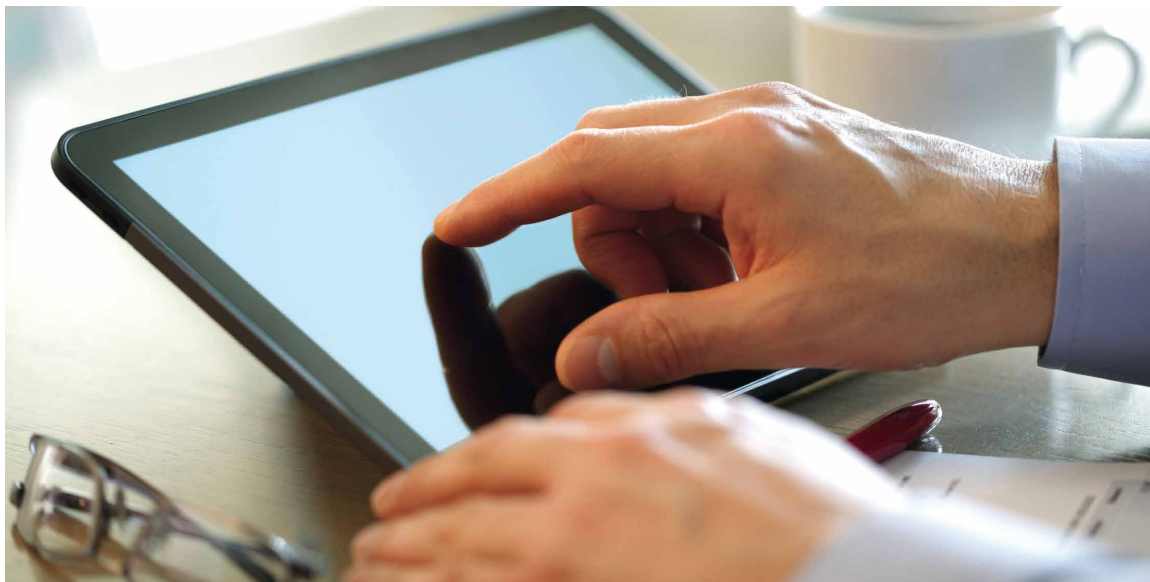
Mit dem Hinweis „wird durchgeführt“ garantieren wir, dass das Seminar stattfindet. So planen Sie sicher und zuverlässig und niemals „umsonst“.

Über die Kursnummer finden Sie jedes Seminar sofort. Kursnummer im Suchfeld eingeben. Fertig.

Alle Tagesseminare sind online buchbar. Die Registrierung ist kostenlos. Den eigenen Namen oder die Namen mehrerer Mitarbeiter eingeben und sofort sind Sie und alle Mitarbeiter zum Seminar angemeldet. Ihr Platz ist sicher.

## **Cloud-Services**

Für spezielle Cloud-Services, die zu zahlreichen Seminaren angeboten werden, erhalten die Teilnehmenden einen individuellen Freigabe-Link. Der Zugang findet nicht über die Webseite direkt statt.





# Das DEHOGA Akademie-Gutscheinsystem

Profitieren Sie von den einzigartigen Sparpaketen des DEHOGA Akademie-Gutscheinsystems. Erwerben Sie Gutscheine im Paket und sparen Sie dadurch bares Geld. Je mehr Gutscheine Sie kaufen, desto günstiger wird jeder einzelne Seminartag. In der Spitze zahlen Sie so als DEHOGA-Mitglied für einen Seminartag z.B. statt 180 Euro nur 125 Euro.

Auch macht das System die Buchung von Seminaren und FachBriefen noch einfacher, schneller und transparenter: Ihren aktuellen Guthcheinstand haben Sie künftig per Online-Zugriff immer fest im Blick; zusätzlich senden wir Ihnen diesen, inklusive einer Übersicht über alle Zu- und Abgänge, jährlich zu.

➤ **Die Grundregel heißt:**  
**1 Gutschein = 1 Seminartag**  
 (gilt nicht bei Sonderthemen)

## Einfacher geht es nicht:

Wir verwalten Ihr Guthcheinkonto online, Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Auf Wunsch erhalten Sie auch ausgedruckte Gutscheine, z.B. für die direkte Weitergabe an Ihre Mitarbeiter.

## Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Einmalige Rechnung für alle Gutscheine und Seminare
- Einfache Seminarbuchung – kein Zusatzaufwand
- Schicken Sie Mitarbeiter mit Gutscheinen direkt zum Seminar
- Je mehr Seminare, desto günstiger wird Ihre Weiterbildung

## So funktioniert es:

1. Gewünschtes Guthcheinpaket auswählen und bestellen
2. Sie entscheiden: Gutscheine ausgedruckt oder per Datenbankverwaltung
3. Eine Rechnung mit den Guthcheinnummern senden wir Ihnen zu
4. Buchen Sie oder Ihre Mitarbeiter auch in Zukunft Seminare und geben Sie jeweils die Zahlungsweise Guthchein an
5. Wir verwalten Ihr Guthcheindepot und ziehen die einzelne Buchung vom Bestand ab
6. Einmal pro Jahr erhalten Sie von uns einen Guthcheinbericht
7. Sie können jederzeit neue Gutscheine hinzubuchen

Mehr zum Guthcheinssystem auf  
[www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de)

Guthcheinpaket	Preise Mitglieder	Preise Nichtmitglieder	Einsparung zum Einzelkauf Mitglieder
5	780 €	1170 €	120 €
10	1490 €	2235 €	310 €
15	2160 €	3240 €	540 €
20	2700 €	4050 €	900 €
30	3900 €	5850 €	1500 €

# Inhouse-Trainings

---

## Was ist ein Inhouse-Training?

Bei den DEHOGA Akademie-Inhouse-Trainings kommen unsere anerkannten Experten direkt in Ihren Betrieb und schulen individuell für Sie vor Ort.

## Die Trainingsthemen

Die Inhouse-Themen umfassen die gesamte Branchenvielfalt. Finden Sie Ihr Wunschthema in unserem Seminarprogramm oder kombinieren Sie verschiedene Themen zu einer Schulung. Sie haben einen individuellen Trainingswunsch oder Thema: Sprechen Sie uns an, wir planen für Sie.

Wir bieten Ihnen neben Theorieeinheiten vor allem fachpraktische Trainings, z.B. ein Bar-Training, bei dem Ihre Mitarbeiter aktiv shaken, rühren, mixen und das Flairtending erlernen. Oder wir erarbeiten mit Ihrer Küchencrew vegetarische und vegane Gerichte für Ihre Speisekarte.

Die Schulungsdauer definieren Sie: Eine Halbtages Schulung oder ein mehrtägiges

Training mit anschließendem Follow-up-Training. Ihr Wunschtermin ist an einem Samstag oder Sonntag? Wir schulen auch am Wochenende.

Sie möchten einen ersten Eindruck vom Experten? Informationen finden Sie in der Referentengalerie unter

> [www.dehoga-akademie.de](http://www.dehoga-akademie.de)

Sie möchten eine Referenten-Vita mit Bild? Sprechen Sie uns an.

## Ihre Vorteile

- Flexible Terminierung
- Kostenersparnisse
- Individuelle Zielgruppe
- Training Ihrer Standards
- Individuelle Seminartiefe und -breite
- Individuelle Themen für Ihren Betrieb
- Mehr Zeit fürs Wesentliche
- Keine Anfahrtszeiten der Teilnehmer
- Keine Reisekosten der Teilnehmer
- Training im vertrauten Umfeld

## UNSERE INHOUSE-LEISTUNGEN

### ■ Themenabstimmung

- > Angebotserstellung und Anpassung nach Ihren Vorgaben
- > Individuelle Inhalte für maximalen Gewinn
- > Telefonische Detailabstimmung mit dem Trainer

### ■ Seminarunterlagen

- > DEHOGA Akademie Qualitätsgarantie
- > Hochwertige Seminarunterlagen in Trainingsmappen
- > Individuelles Trainingssetup
- > Persönliche DEHOGA Akademie-Zertifikate für jeden einzelnen Teilnehmenden
- > Auswertung des Seminarerfolges durch Quality-Checks
- > Versand der Unterlagen

# Seminaranmeldung

per Fax an 07331 932509

## BETRIEBSDATEN

Betrieb:

Vorname (Besteller):

Name (Besteller):

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Sind Sie Mitglied oder arbeiten Sie in einem Mitgliedsbetrieb des DEHOGA Saarland?

Ja  Nein

Mitgliedsnummer:

## ZAHLART

**Ich bezahle mit Gutscheinen**

- 5er Gutscheinpaket
- 10er Gutscheinpaket
- 15er Gutscheinpaket
- 20er Gutscheinpaket
- 30er Gutscheinpaket

**Rechnung an Betrieb**

**Rechnung an privat**

Datum

Unterschrift

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind mir bekannt. Sie können als Download unter [www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de) oder unter o.g. Telefonnummer abgefragt werden.

## ANMELDUNG EINZELSEMINARE

Seminartitel:

Kurs-Nr:  Datum:

Teilnehmer:   
(Vor- und Zuname)

Seminartitel:

Kurs-Nr:  Datum:

Teilnehmer:   
(Vor- und Zuname)

Seminartitel:

Kurs-Nr:  Datum:

Teilnehmer:   
(Vor- und Zuname)

Seminartitel:

Kurs-Nr:  Datum:

Teilnehmer:   
(Vor- und Zuname)

Seminartitel:

Kurs-Nr:  Datum:

Teilnehmer:   
(Vor- und Zuname)

Seminartitel:

Kurs-Nr:  Datum:

Teilnehmer:   
(Vor- und Zuname)