

Anmeldehinweis für interessierte Betriebe

70 €
Teilnahmegebühr
pro Seminar

Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl an den Seminaren begrenzt ist. Die Mindestzahl je Seminar liegt bei 10 Personen.

Zur Teilnahme an den Seminaren sind Führungskräfte, Mitarbeitende und Auszubildende aus Übernachtungs- und Gastronomiebetrieben sowie aus Freizeit- und Tourismuseinrichtungen herzlich willkommen.

Die Teilnahme an der Seminarreihe kann für die Zertifizierung mit dem GastroManagementPass genutzt werden. Weitere Informationen hierzu finden Sie auf www.gmp-bayern.de.

Eine Stornierung der einzelnen Seminare ist bis zwei Wochen vor Kursbeginn kostenfrei möglich. Bei Stornierung ab 7 Tage bis 2 Tage vor Kursbeginn fallen 50 % der Kursgebühr als Stornogebühr an. Danach und bei unentschuldigter Abwesenheit ist die Seminargebühr vollständig zu tragen.

Bitte senden Sie Ihre verbindliche Anmeldung bis spätestens zwei Wochen vor dem jeweiligen Seminar per E-Mail, Fax oder Post an:

Regionalmanagement
Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim GmbH
Hauptwachstraße 9
96047 Bamberg

Telefon: 0951 87-1800
Fax: 0951 87-1805
E-Mail: info@wir-bafo.de



www.wir-bafo.de

Seminarreihe für engagierte Gastgeber

Für die Region Bamberg-Forchheim spielt das lokale Gastgewerbe eine entscheidende Rolle. Mit der Vielzahl an familiengeführten Brauereien und der Vielfalt der fränkischen Küche spiegelt die Region in besonderer Weise Lebensqualität und Attraktivität wider und trägt als Kulturgut zur wirtschaftlichen und regionalen Entwicklung bei. Um das hohe Niveau der heimischen Gastronomie und Hotellerie zu erhalten und zu stärken, sind Qualifizierung und Weiterbildung wichtige Bausteine.

Gemeinsam mit den örtlichen Volkshochschulen freuen wir uns, Ihnen die „Seminarreihe für engagierte Gastgeber“ anbieten zu können. Die Seminare richten sich insbesondere an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Führungskräfte sowie Auszubildende aus dem Gastgewerbe.

Die diesjährige Reihe behandelt aktuelle Trends und Herausforderungen zu den Themen Fachkräfte, Online-Marketing, Nachfolgeregelung und modernes Housekeeping. Zudem beinhaltet es ein Seminar speziell für Auszubildende.

Lassen Sie sich wertvolles Wissen und Anregungen der Referentinnen und Referenten sowie den Erfahrungsaustausch untereinander nicht entgehen!

Gut geschultes Personal fühlt sich wertgeschätzt und wirkt sich positiv auf den Betriebserfolg aus.

Wir wünschen Ihnen hierbei viel Freude und Erfolg!

Die Geschäftsführung



Ruth Vollmar



Inge Werb



Viktor Naumann



Dr. Andreas Rösch

Dies ist ein Gemeinschaftsprojekt von:



Volkshochschule Bamberg Stadt
Volkshochschule Landkreis Bamberg
Volkshochschule Landkreis Forchheim

Gefördert durch:



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Regionalmanagement
Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim GmbH
Hauptwachstraße 9
96047 Bamberg

Telefon: 0951 87-1800
Fax: 0951 87-1805
E-Mail: info@wir-bafo.de

www.wir-bafo.de

Seminarreihe für engagierte Gastgeber

Hotellerie & Gastronomie

2019/20





Seminar 1

Sichtbarkeit und Qualität im Internet – das A und O im Online-Marketing

- Schnellebigkeit im Netz – auf welche Marketingtools kann ich setzen?
- Mein gelungener Internetauftritt
- Bewertungsportale - die neue Währung im Netz
- Relevanz von Suchmaschinen
- Onlinebuchbarkeit für Unternehmensebetriebe – eigene Website oder Reiseportale nutzen?
- Beispiele aus der Praxis

Mo., 21. Oktober 2019 | 09:30 - 15:30 Uhr
 Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen
 Hauptstraße 19, 96117 Memmelsdorf

Gebühr: 70,00 € pro Person
 Referent: Anton Schreiber, TONKOM
 Träger: VHS Bamberg Land



Seminar 3

Social Media Workshop für Hotellerie und Gastronomie

- Welcher Social Media Kanal ist der richtige für meinen Betrieb? – Vorstellung relevanter Kanäle (Facebook, WhatsApp, Instagram, Pinterest) und deren Stärken und Schwächen
- Grundregeln auf Social Media – Go's und NoGo's
- Mehrere Kanäle richtig bespielen und den Überblick behalten
- Wunschkunde und die Definition der Zielgruppe
- Aufzeigen von Beispielen aus der Branche (Benchmark)
- Einführung ins Social Media Monitoring und Ableitung von Maßnahmen

Mo., 20. Januar 2020 | 09:30 - 15:30 Uhr
 EDV Raum VHS-Zentrum-Forchheim
 Hornschuchallee 20, 91301 Forchheim

Gebühr: 70,00 € pro Person
 Referent: Lilija Olm, Webdesign & Social Media
 Träger: VHS Landkreis Forchheim



Seminar 5

Modernes Housekeeping-Management: Erfolgreiche Planung, Organisation und Kontrolle

- Qualitäts- und Servicemanagement: Betreuung der Gäste auf der Etage, Instandhaltung und Kontrolle der Zimmer und der öffentlichen Bereiche
- Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen (Lager, Depot, Einkauf, Wäscheverwaltung)
- Gesetzliche, arbeits- und sicherheitsrechtliche Vorschriften
- Mitarbeiterführung: Einarbeitung neuer Mitarbeiter, Dienstbesprechungen, Arbeitszeitanalyse, Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen

Mo., 09. März 2020 | 09:30 - 15:30 Uhr
 Brauerei Gasthof Pfister
 Eggerbachstraße 22, 91330 Eggolsheim/Weigelshofen

Gebühr: 70,00 € pro Person
 Referent: Rosemarie Klein, Hotel- und Housekeepingtrainerin
 Träger: VHS Landkreis Forchheim

Zielgruppe:
 MitarbeiterInnen in leitender Position wie Hausdame (Housekeeper), Geschäftsführung in Übernachtungsbetrieben



Seminar 2

Mitarbeiter finden und binden – Personalplanung als langfristige Strategie

- Als Arbeitgeber attraktiv sein – Mitarbeiter wollen in „Erfolgsbetrieben“ arbeiten
- Was erwarten wir von unserem Mitarbeiter?
- Was können wir unserem Mitarbeiter bieten – warum bei uns?
- Beispiele aus der Praxis – Betriebe mit wenig Personalwechsel – was machen die anders und wie setze ich dies nun um?



Seminar 4

Generationenwechsel und Nachfolgeregelung – was Sie bei der Übergabe Ihres Betriebes beachten müssen

- Modelle der Betriebsübergabe
- Sicherung und Strategie der Unternehmensnachfolge
- Betriebswirtschaftliche und steuerliche Hinweise bei Übergabe des Unternehmens
- Aufzeigen von Beratungsangeboten, Fördermöglichkeiten und Finanzierungsalternativen
- Gründe für das Scheitern der Unternehmensnachfolge bzw. kritische Faktoren
- Beispiele aus der Praxis

Mo., 10. Februar 2020 | 09:30 - 15:30 Uhr
 Landgasthof Altes Kurhaus
 Seeleite 1, 96170 Lisberg/Trabelsdorf

Gebühr: 70,00 € pro Person
 Referent: Nicolai Schweiger, Gastrocoach Bayern
 Träger: VHS Bamberg Land



Seminar 6

Mit Freude und Professionalität Gäste begeistern! Vom richtigen Umgang mit dem Gast für den engagierten Hotel- und Gastronachwuchs

- Wie schaffe ich eine Wohlfühlumgebung für den Gast?
- Grundregeln der (interkulturellen) Kommunikation
- Optimaler Service bei Stresssituationen
- Wie gehe ich mit Konflikten und Beschwerden um?
- Erkennen, analysieren und vermeiden von Konfliktsituationen
- Bewusstes Einsetzen von verbalen und nonverbalen Signalen

Mo., 23. März 2020 | 09:30 - 15:30 Uhr
 Hotel Bamberger Hof
 Schönleinsplatz 4, 96047 Bamberg

Gebühr: 70,00 € pro Person
 Referent: Susanne Galsterer, Kommunikationstrainerin und Coaching
 Träger: VHS Bamberg Stadt

Seminar speziell für Auszubildende

30.03.2020

Hiermit melde ich mich für folgendes Seminar verbindlich an ...

Die Teilnahmegebühr wird vom jeweiligen Seminarträger vor Seminarbeginn in Rechnung gestellt.

- Seminar 1: **Mo., 21. Oktober 2019** 70,00 € pro Person
- Seminar 2: **Mo., 25. November 2019** 70,00 € pro Person
- Seminar 3: **Mo., 20. Januar 2020** 70,00 € pro Person
- Seminar 4: **Mo., 10. Februar 2020** 70,00 € pro Person
- Seminar 5: **Mo., 09. März 2020** 70,00 € pro Person
- Seminar 6: **Mo., 23. März 2020** 70,00 € pro Person

Vor-/Name

Betrieb

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift

Bitte beachten Sie, dass die Regionalmanagement Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim GmbH Ihre Daten und Angaben zur Organisation der Veranstaltung elektronisch verarbeitet. Durch die Auslage von Teilnahmelisten an der Veranstaltung können ggf. Ihre Daten auch von anderen Veranstaltungsteilnehmern eingesehen werden.

Sie können Ihre Einwilligung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft durch eine einfache Erklärung per E-Mail an info@wir-bafo.de widerrufen. Unseren Fotohinweis sowie die Datenschutzerklärung finden Sie auf www.wir-bafo.de.