



Tourismus  
Akademie  
Ostbayern

[www.tourismusakademie-ostbayern.de](http://www.tourismusakademie-ostbayern.de)

# Programm 2022/2023

---

[www.wellness-kosmetikschule.de](http://www.wellness-kosmetikschule.de)



Wellness  
Kosmetik  
Schule  
Bad Kötzing



## Inhaltsverzeichnis

Information und Anmeldung .....	5	Gesprächskompetenz: Gespräche professionell leiten .....	37
Unsere Dozenten .....	6	Gesprächskompetenz: Mitarbeiterentwicklungsgespräche .....	38
<b>Sprachen</b>		Gesprächskompetenz: Recruiting/Talentinterview .....	38
A day of English .....	8	Den Generationswechsel erfolgreich gestalten .....	39
<b>Betriebsführung, Marketing und Kommunikation</b>		Mit Storytelling erfolgreich kommunizieren .....	40
Vortrag: Von und mit Pferden lernen .....	9	Zeit- und Selbstmanagement .....	41
Pferdegestütztes Führungskräfte-Training .....	10	Eventmanagement .....	42
Privatvermieter-Workshop .....	11	<b>Housekeeping</b>	
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft .....	12	Fit & erfolgreich im Housekeeping .....	43
Das konstruktive Kritik- und Konfliktgespräch .....	13	<b>Kurse für Azubis</b>	
Professionelle Gästekommunikation .....	14	Azubi-Workshop: Erfolgreich durchstarten von Anfang an .....	44
MehrWert Regionalität .....	15	Azubi-Workshop: Soft Skills und Resilienz stärken zur Unterstützung für eine erfolgreiche Ausbildung .....	45
Seminarreihe: „Nachhaltige Mitarbeitermotivation und -bindung in der HOGA Branche“ .....	16	Praktische Prüfungsvorbereitung für Auszubildende im Servicebereich .....	46
Baustein 1: Emotional intelligentes Führen .....	17	Zimmer-Check für die Abschlussprüfung .....	47
Baustein 2: Positives Führen .....	18	Praktische Prüfungsvorbereitung für Köche .....	48
Baustein 3: Empowerment im Betrieb .....	19	Nervosität und Prüfungsangst überwinden und gelassen bleiben .....	49
Baustein 4: DRAN BLEIBEN - Reminder Tag mit Praxiserfahrungen .....	20	<b>Küche &amp; Restaurant</b>	
Betriebskostenanstieg .....	21	Kleine Hygiene-Schulung .....	50
Mitarbeitergewinnung & Bindung .....	22	Fit für den Service! .....	51
Nachhaltigkeit im eigenen Unternehmen umsetzen .....	23	Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein .....	52
Texte auf den Punkt gebracht .....	24	FINE DINING: Nachhaltig & Regional! .....	53
Resilienz für Führungskräfte .....	25	Seafood and More .....	54
Erfolgreiche Kommunikation mit Gästen in der Gastronomie .....	26	„Der STOI-BBQ-Workshop“ .....	55
Arbeiten am Empfang: Gelebte Dienstleistungsqualität .....	27	Das perfekte Steak – das beste Fleisch der Welt .....	56
Beschwerdemanagement für Hotellerie & Gastronomie .....	28	Wilder Wald .....	57
Gäste begeistern mit wertschätzender Kommunikation .....	29	Grundlagen-Grillkochkurs .....	58
Mitarbeiterbedürfnisse im Wandel .....	30	Einfache vegane Küche für Ihre Gastronomie .....	59
Quereinsteigerkurs für die Rezeption .....	31	<b>Dekorationskurse</b>	
Tagungen & Seminare erfolgreich verkaufen und organisieren .....	32	Stimmungsvolle Dekoration für Winter und Weihnachtszeit .....	60
Hotelvertrieb in schwierigen Zeiten .....	33	Tischdekoration für besondere Anlässe .....	61
Destinations-Know How		Tischdekoration für Hochzeiten .....	62
Top-Wissen über unsere Ausflugsziele im Bayerischen Wald .....	34	<b>Online Seminare</b>	
Betriebliche Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung .....	35	Vom gesetzlichen Standard-Arbeitsvertrag zur effektiven Mitarbeiterbindung .....	63
Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“ .....	36	Facebook-Ads für die Hotellerie und Gastronomie .....	64
Gesprächskompetenz: Feedback geben und - nehmen .....	37	Korrekte Preiskalkulation für Speisen .....	65

101 Ideen zum Kostensparen Teil I + II	66	Schritt für Schritt erfolgreich!	99
Korrekte Preiskalkulation für Bankett und Getränke	67	Marketing im Wellnessbereich	100
Bewertungsmanagement im Hotel!	68	Mehr Erfolg mit Feng Shui	101
Mit diesem Online-Marketing starten Sie durch!	69	Erfolgreich mit der Spa & Wellness-Rezeption	102
Mit diesem Online-Marketing starten Sie durch!	70	Kinesiologische Tapes fachgerecht angelegt	103
Mit diesem Online-Marketing starten Sie durch!	71	Klangschalenmassage	104
In 9 Schritten souverän mit Reklamationen umgehen	72	Kiefer - Balance	105
Die perfekte Küchenorganisation	73	Lomi Lomi-Massage	106
Was Gäste heute wollen!		Traditionelle Thai Massage	107
Teil I: Die neuen Gästebedürfnisse	74	Schröpfmassage für die Anwendung im Wellness-Bereich	108
Was Gäste heute wollen!		Ayurveda-Basiskurs	109
Teil II: Trends & Entwicklungen	75	Abhyanga – Ayurvedische Ganzkörpermassage	110
Zimmerpreiskalkulation leicht gemacht	76	Wohltuende Rückenmassage nach der Breuss Methode	111
Volles Haus zu jeder Zeit	77	Aloha Spirit Massage	112
Starter-Kit für Ihr Instagramprofil	78	Hot Chocolate Massage	113
Instagram 2.0 – Funktionen & Handling	79	Chakra-Massage	114
Wie der Verkauf wirklich funktioniert!	80	ENERGIE-KÖRPER-MASSAGE	115
MICE- Trends: Die Tagungen der Zukunft	81	Honig-Entschlackungs-Massage	116
Speisekartenmarketing	82	Tibetische Heilmassage	117
Bla, bla, bla – oder doch Rhetorik?	83	Kräuterstempelmassage	118
Nichts unter den Teppich kehren! Krisen erfolgreich bewältigen!	84	Ohrkerzen-Zeremonie	119
Das 1x1 des Newsletter-Marketings	85	Kopfmassage	120
Um gutes Personal kämpfen!	86	Das perfekte Tages- und Abend Make up	121
Nachhaltigkeit in der Hotellerie	87	Das perfekte Braut Make-up	122
<b>IHK Fortbildungen</b>		Wimpernverlängerung	123
Geprüfte/r Tourismusfachwirt*in	88	Kosmetische manuelle Lymphdrainage	124
Ausbildung der Ausbildung (AdA)	89	Manikürekurs - Gepflegte Hände	125
<b>Kurse in Kooperationen mit der VHS Cham und dem LandGenuss-Projekt</b>		Naturnagelverstärkung mit Gel	126
Heimat 2.0 Modellprojekt – „Digitaler LandGenuss“	90	Wellness Pediküre - Gepflegte Füße	127
Kurse zum Heimat 2.0 Modellprojekt	91	Fußzonenmassage	128
Kooperation mit der Jägerkameradschaft Cham e.V.	92	Basiskurs Sugaring Kurs	129
<b>Wellness-Kosmetik-Schule</b>		Intensivkurs Sugaring	130
Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker*in	93	<b>Werbeanzeigen</b>	
Ausbildung zum/r Wellness-Masseur*in	94	Herzlichen Dank an unsere Unterstützer!	131
Ausbildung zum/r Vitaltrainer*in für Wellnesshotels	95	<b>Rechtliches</b>	
Wellness-Wald & Naturcoach	96	Allgemeine Geschäftsbedingungen	139
Einführung in die Achtsamkeit	97	Fördermöglichkeiten:	139
Vertiefung in die Achtsamkeit	98	Datenschutzerklärung	140



## Wellness- Wald & Naturcoach

Berufsbegleitende Aus- und Weiterbildung



## UNSERE EMPFEHLUNG

Natur und Nachhaltigkeit sind die Mega-Trends dieser Zeit!

Die Fortbildung „Wellness-Wald & Naturcoach“ ist eine interessante Zusatzqualifikation für alle naturverbundenen Mitarbeiter\*innen im Wellness-, Hotel-, oder Gesundheitsbereich und bietet außerdem die Chance, sich ein zweites Standbein zu schaffen und das eigene Angebot zu erweitern.

Hier erfahren Sie mehr über den Kurs.

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

### Partner und Kooperationen der Tourismusakademie Ostbayern

LUDWIG MAURER

S T O I

LandGenuss  
Bayerwald  
Natürlich BEI UNS



Unternehmermanufaktur  
für Hoteliers & Gastronomen GmbH



OSTBAJERN  
Tourismusverband Ostbayern e.V.

BTG | Bayern  
Tourist  
GmbH



## Information und Anmeldung

Katrin Löffler, Verwaltung  
Telefon: 09941 9085-77, Telefax: 09941 9085-79  
kloeffler@tourismusakademie-ostbayern.de

Marion Vogl-Reindl, Verwaltung  
Telefon: 09941 9085-77, Telefax: 09941 9085-79  
mreindl@tourismusakademie-ostbayern.de

Petra Stahlmann  
Telefon: 09971 8501-19, Telefax: 09971 8501-30  
pstahlmann@vhs-cham.de

## Adressen für Anmeldungen:

### Tourismusakademie Ostbayern Betriebsgesellschaft mbH

Landshuter Straße 1e  
93444 Bad Kötzing  
Telefon: 09941 9085-77  
Telefax: 09941 9085-79  
info@tourismusakademie-ostbayern.de  
Internet: www.tourismusakademie-ostbayern.de

### Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Landshuter Straße 1e  
93444 Bad Kötzing  
Telefon: 09941 9085-78  
Telefax: 09941 9085-79  
info@wellness-kosmetikschule.de  
www.wellness-kosmetikschule.de

### LandGenuss Büro

Landshuter Straße 1e  
93444 Bad Kötzing  
Telefon: 09941 9085-77  
Telefax: 09941 9085-79  
info@land-genuss.bayern  
www.land-genuss.bayern

## Impressum:

Tourismusakademie Ostbayern Betriebsgesellschaft mbH  
Pfarrer-Seidl-Straße 1  
93413 Cham

Geschäftsführer:  
Winfried Ellwanger, Alfons Klostermeier-Stahlmann  
Telefon: 09971 8501-10, Telefax: 09971 8501-26



Katrin Löffler



Marion Vogl-Reindl



Petra Stahlmann



Winfried Ellwanger



Alfons Klostermeier-  
Stahlmann

## Unsere Dozenten



### Carolin Babl

Projektleitung Modellprojekt Heimat 2.0 „Digitaler LandGenuss“, eines von 12 Modellprojekten gefördert durch das Bundesinnenministerium



### Melanie Breu

Visagistin, Permanent-Make-Up Stylistin, Fachkosmetikerin



### Peter Bosl

Physiotherapeut, Sportphysiotherapeut, Osteopath, Heilpraktiker für Physiotherapie



### Nicky-Alexander Böhmcke

Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften



### Monika Chomova

Kraniosakral-Therapeutin mit Diplom des Schweizerischen Instituts, Rehabilitations- und WellnessMasseurin und Trainerin, Heilpraktikerin, Künstlerin und Kunsttherapeutin



### Monika Decker

Dipl. Betriebswirtin (FH) & Systemischer Coach



### Sandra Dennart

Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin



### Ulrike Eberl-Walter

PR-Beraterin und Pressereferentin beim Tourismusverband Ostbayern



### Brunhilde Fischer

Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur



### Claudia Friederich

Dipl. Business - und Management Coach ECA - Erwachsenenbildnerin - Natural Leadership Business-Expertin, Visionärin



### Silke Fritz

Diplom-Kaufmann Univ., dreisprachige Gästeführerin, langjährige Trainerin für Marketing und Kommunikation, Gründerin und Inhaberin von Passau-Tours GmbH & Co KG



### Martin Gahn

Unternehmensberater, TOPGAHN Quality Coaching, Hotelfachmann



### André Greul

Romantik Hotelier, Küchenmeister und Dozent der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (Fachakademie des Fleischerhandwerks)



### Monika Grimm

Nageldesignerin, Trainerin für Gel, Acryl, Perfektionstrainings und verschiedene Nail-Art-Techniken



### Thomas Gruber

Geschäftsführer green apple Hotelberatung, Hotelfachmann und langjährige Erfahrung in der Leitung führender Hotelbetriebe



### Evi Hauser-Kühn

Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai



### Tom Hausladen

Jäger, 1. Vorsitzender der Jägerkameradschaft Cham e.V.



### Daniela Heigl

Ausbilderin für Massagen, Lebensberatung, Kinesiologische-Beraterin, Leiterin für Familienaufstellungen



### Manuela Heizler

Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham



### Hans-Jürgen Hesi

Klangmassagen und Feng Shui Berater



### Susanne Hoyer

Heilpraktikerpraxis, TCM Diplomtherapeutin, Buchautorin



### Rosemarie Klein

Hotelmeisterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin



### Verena Koch

Psychologin (M.Sc.), Vinyasa-Yoga-Lehrerin (YTT 200), Gründerin von Achtsamkeitsworkshops



### Andrea Kolbeck

Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin



### Gerd Koziel

Erfolgreicher Privatvermieter im Lamer Winkel



### Anette Lafaire

Dipl. Agrarwirtschafterin, Naturparkführerin, Gebietsbetreuerin im Naturpark Oberer Bayerischer Wald

**Anton Leiner**

Dipl. Betriebswirt (FH), 20 Jahre Erfahrung in leitenden Positionen im Vertrieb internationaler Hotelketten

**Markus Lemberger**

Regionalmanager im Landkreis Cham, Professor für Volkswirtschaftslehre und Regionalmanagement an der Hochschule für angewandtes Management

**Christine Lobinger**

Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau

**Ludwig Maurer**

Kreativ & TV Koch, Fleischpapst und Wagyu-Rinder-Züchter, Küchenmeister, Cateringunternehmer

**Petra Meindl**

Dipl. Betriebswirtin (FH) mit Schwerpunkt Tourismus, Tourismusreferentin vom Landkreis Cham

**Kristina Miefanger**

Hauswirtschafterin, „Deko-Tante“

**Didier Morand**

Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer

**Bettina Oettl**

Spa & Wellness Managerin (IHK), langjährige Erfahrung als Spa Managerin in der internationalen Wellness-Hotellerie

**Evelyn Perlinger**

SPA Trainer & Sales Manager, Referentin und Beraterin für SPA und Wellness

**Markus Pinapfel**

Küchenmeister, Gewürzsommelier, Fachlehrer, Prüfer IHK Niederbayern und Oberpfalz

**Sandra Preiß**

Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin

**Bettina Pritzl**

Kneipp- und Gesundheitstrainerin (Schwerpunkt Kneipp'sche Anwendungen und Aromatherapie), IGM-Gesundheitscoach, Wald-Gesundheitstrainerin und kurörtliche Waldtherapeutin, Prozessberaterin im Betrieblichen Gesundheitsmanagement, Übungsleiterin Prävention

**Melanie Rauscher**

Dipl. Ökotrophologin

**Kathrin Reimer**

staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin

**Christine Reith-Wagner**

MBA und Unternehmensberaterin

**Michaela Schachtner**

Michaela K. Schachtner, Wellness - Kosmetikerin, Spa – Managerin

**Marcus Schlegel**

Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler

**Jan Schmidt-Gehring**

Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/ Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)

**Nicola Schwarz-Schmid**

Physiotherapeutin und Lehrkraft an der Physiotherapieschule Cham

**Michaela Steinkirchner**

ganzheitliche Ernährungsberaterin, Entspannungstrainerin

**Birgit Strasser-Jentsch**

Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin

**Andreas Sturm**

Rechtsanwalt, Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht, Wirtschaftsmediator (CVM)

**Natalja Surikow**

Wellness-Kosmetikerin, Kosmetik-Trainerin

**Laura Teichmann**

Kundenaufbau & Beziehungsmanagerin (Schwerpunkt Kommunikation), Social-Media-Managerin & Online-Redakteurin bei der Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH, Assistentin für Hotel- und Tourismusmanagement, Bachelor of Arts: Tourismuswirtschaft

**Lukas Zinzus**

Psychologe (M.Sc.), Achtsamkeitstrainer, Gründer von Achtsamkeitsworkshops

## A day of English

### Englischtage für MitarbeiterInnen im Tourismus und Gastgewerbe

Sie haben häufig Kontakt mit englischsprachigen Gästen?

Sie möchten Ihre Kenntnisse auffrischen und typische Formulierungen für Ihren Arbeitsalltag bekommen?

An diesem Tag wird individuell auf Ihre Bedürfnisse und Aufgabenbereiche eingegangen und Sie erhalten viele Unterlagen die Ihnen die Ausdrucksweise auf Englisch erleichtern werden.

#### Inhaltsauszug:

- Begrüßen und Verabschieden
- Gespräche am Telefon
- Wegbeschreibungen
- auf Beschwerden reagieren
- typische Alltagssituationen in den Bereichen Rezeption und Restaurant
- einfache Gespräche führen
- Small Talk
- Rollenspiele
- WICHTIG: Dieser Tag dient der Auffrischung und Aktualisierung der Englischkenntnisse und ist KEIN ANFÄNGERKURS!

#### Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt



Kursnummer:	BNT10000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 23.03.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	<b>Silke Fritz</b> , Diplom-Kaufmann Univ., dreisprachige Gästeführerin, langjährige Trainerin für Marketing und Kommunikation, Gründerin und Inhaberin von Passau-Tours GmbH & Co KG, erste Vorsitzende des Passauer Stadtführer e.V
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Silke Fritz

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 03.03.2023!

## Vortrag: Von und mit Pferden lernen

### Konzept und Aufbau des CAF-Ausbildungszentrums in Waldmünchen

**NEU**

Claudia Friederich, erfahrene Pionierin im Coaching mit Pferden, stellt die Grundlagen ihrer Arbeit und verschiedener Trainings- und Ausbildungs-Angebote vor.

Dazu zählen ihr „Pferdegestütztes Führungskräftetraining - Natural Leadership 4.0“ ebenso wie Workshops zur Stärkung des Selbstvertrauens oder zum Erkennen eigener Visionen.

#### Zielgruppe:

Alle Interessierten



Kursnummer:	BN57510
Dauer:	2 Stunden
Termine:	Mi, 29.03.2023 von 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	<b>Claudia Friederich</b> , Dipl. Business - und Management Coach ECA - Erwachsenenbildnerin - Natural Leadership Business-Expertin, Visionärin
Kursgebühr:	12.00 €
Ort:	Volkshochschule im Landkreis Cham e.V.

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Claudia Friederich

## Pferdegestütztes Führungskräfte-Training

### Natural Leadership Training 4.0 - Mit Selbstvertrauen zum Erfolg

**NEU**

Pferde sind als Coach immer ehrlich.

Die rassigen Tiere spiegeln Ihre Seele und Ihre Gefühlswelt, sodass Sie anhand des Verhaltens unserer Pferde Ihre Wirkung auf Ihre Umwelt spüren können.

„Ausreden“ sind nicht möglich.

Ihr Coach auf vier Beinen spürt Nervosität und reagiert, wenn Sie sich nicht zu 100 Prozent konzentrieren. Nach einem sicher ereignisreichen Tag erhalten Sie Ihr Teilnahmezertifikat „Natural Leader 4.0 CAF“.



Die bisherige stets positive Resonanz auf diese Workshops bestätigt unsere Arbeit.

„Ich bin mit einer anderen Einstellung zum Leben in meinen Berufsalltag zurückgekehrt“, ist eine häufige Rückmeldung unserer Teilnehmer.

Sie lernen in diesem Training die natürliche Führung von unseren Pferden. Außerdem erhalten Sie eine persönliche Situationsanalyse. So erkennen Sie Ihre Vision! Welche Führungsqualität haben Sie und wie können Sie Ihre Führungskompetenzen verbessern?

Sie erleben das natürliche Konzept zur Einbindung der Freude in Ihre Arbeit sowie Methoden um Ihre Balance als Leader zwischen Leistung, Lernen und Freude zu finden.

Erlernen Sie an diesem Tag eine Kommunikation mit Herz und Verstand!

Sie werden mit Freude größere Verantwortung übernehmen und bleiben dabei authentisch. Ihre Mitarbeiter\*innen und der berufliche Erfolg werden es Ihnen danken!

#### Zielgruppe:

Alle Führungskräfte, sowie Personen die sich persönlich weiterentwickeln möchten

Kursnummer:	BN57512, BN57514
Dauer:	1 Tag
Termine:	Sa., 15.04.2023 von 10:00 bis 16:30 Uhr, Sa., 29.04.2023 von 10:00 bis 16:30 Uhr
Referentin:	<b>Claudia Friederich</b> , Dipl. Business - und Management Coach ECA - Erwachsenenbildnerin - Natural Leadership Business-Expertin, Visionärin
Kursgebühr:	299.00 € inkl. Mittagessen und Getränke
Ort:	Waldmünchen, CAF Ausbildungszentrum
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Claudia Friederich

## Privatvermieter-Workshop

### Erfolgreiche Kalkulation und Vermietung von Ferienwohnungen & Privatzimmern

Viele Vermieter zahlen drauf und merken es nicht. Doch das Ziel einer Vermietung ist nicht nur die Auslastung, sondern dass nach Abzug der Kosten auch etwas verdient wird!

So ergibt sich Spielraum für Investitionen. Auch steigende Energiekosten müssen entsprechend umgelegt werden.

In diesem Workshop wird gezeigt, wie Sie eine Ferienwohnung bzw. ein Privatzimmer kalkulieren, damit alle Kosten gedeckt sind.

Außerdem erfahren Sie, wo und wie Sie präsent und buchbar sein sollten, damit Sie bei der Vermietung erfolgreich sind.

Die Erfahrung nach diesem Workshop ist, dass die Vermieter sicherer in der Kalkulation sind und sich zu einem besseren Preis erfolgreich verkaufen können - bei gleichen oder steigenden Buchungszeiten.

#### Zielgruppe:

Privatvermieter von Ferienwohnungen, Ferienzimmern und kleinen Pensionen



Kursnummer:	BNT20024, BNT20025
Dauer:	2 Stunden
Termine:	Di., 25.10.2022 von 14:00 bis 16:00 Uhr, Fr., 28.04.2023 von 14:00 bis 16:00 Uhr
Referent:	<b>Gerd Koziel</b> , Erfolgreicher Privatvermieter im Lamer Winkel
Kursgebühr:	68.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, Als Einzelcoaching bzw. Schulung ab:250.00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Gerd Koziel

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

### So werden Sie in Ihrer Rolle erfolgreich!

Es ist nicht immer leicht, innerhalb eines Betriebes aufzusteigen und den bisherigen Kollegen als Führungskraft gegenüber zu stehen.

Doch wie können Sie Ihre neue Rolle gestalten und wie führt man Mitarbeiter\*innen richtig?

Sie erfahren im Seminar, wie Sie auf Ihre Mitarbeiter\*innen wirken und wie Sie bewusst Ihre neue Rolle gestalten sowie Ihren eigenen Führungsstil finden.

Außerdem lernen Sie, Ihre Aufgabenfelder effektiver zu strukturieren.



### Inhaltsauszug:

- Spannungsfelder begreifen
- Ihre Persönlichkeit – Ihr Stil
- Bedeutung Ihrer neuen Rolle als Vorgesetzter
- Umgang mit Konflikten
- Wie kommunizieren Sie?
- Was sind die Erwartungen Ihrer Mitarbeiter\*innen?
- Achtungsvoll Feedback geben
- Wie motivieren Sie?
- Was macht ein Team aus?



Kursnummer:	BNT20006
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 26.10.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr Mi., 26.04.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Das konstruktive Kritik- und Konfliktgespräch

**NEU**

### Wie sage ich es meinem Mitarbeiter oder Kollegen?

Kritik üben ist in der heutigen Zeit ein besonders sensibles Thema.

Doch was tun, wenn ein Mitarbeiter Fehler macht und wir uns eine nachhaltige Veränderung wünschen?

Worauf kommt es bei einem gelungenen

Kritik- bzw. Konfliktgespräch an? Wie sollte der Aufbau sein und was gilt es zu beachten?

Wie können wir das Gespräch so gestalten, dass es der andere gerne annimmt und beide daraus lernen?

Wie kann Eigenverantwortung gefördert und eine Lern- und Feedbackkultur gelebt werden?

In diesem Seminar erfahren Sie, wie die Eigenverantwortung gefördert werden und eine Lern- und Feedbackkultur gelebt werden kann.

#### Inhaltsauszug:

- Coaching als Führungsinstrument
- Das Kritik- und Konfliktgespräch
- Feedback geben vs. Kritik
- Feedback geben, Feedback holen
- Wertschätzende Teamgespräche
- Mitarbeitergespräche auf Augenhöhe führen

#### Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter\*innen und Führungskräfte, Betriebsinhaber\*innen, Direktoren, Abteilungsleiter



Kursnummer:	BNT20009
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mo., 14.11.2022 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 25.10.2022!

## Professionelle Gästekommunikation

**NEU**

### Von der Anfrage bis zur Abreise

Wie kommuniziere ich souverän mit dem Gast?

Was muss ich bei der Beantwortung von Gästeanfragen beachten?

Wie bleibe ich auch bei Beschwerden ruhig und professionell?

Neben vielen praktischen Tipps für Gesprächs- und Kommunikationssituationen mit dem Gast werden unterschiedliche Gästetypen und deren Bedürfnisse in diesem Seminar aufgezeigt. Formulierungshilfen für die mündliche und schriftliche Gästekommunikation werden Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.



#### Inhaltsauszug:

- Zeitgemäße, authentische und serviceorientierte Kommunikation mit dem Gast
- gästeorientiert telefonieren
- schriftliche Anfragen per Post und E-Mail professionell beantworten
- professioneller Umgang bei Abreise und Verabschiedung der Gäste
- Gästebindung und Stammkundenpflege
- Beschwerdemanagement

#### Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter\*innen im Hotel- und Gaststättenbereich

Kursnummer:	BNT20018
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 15.11.2022 von 09:30 bis 13:30 Uhr
Referent:	<b>Thomas Gruber</b> , Geschäftsführer green apple Hotelberatung, Hotelfachmann und langjährige Erfahrung in der Leitung führender Hotelbetriebe
Kursgebühr:	155.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Thomas Gruber

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 27.10.2022!

## MehrWert Regionalität

### Regionale Erzeugnisse und Kreisläufe nutzen

**NEU**

Regionales Einkaufen und regionale Erzeugnisse steigern den Umsatz. Nachhaltiges Verhalten ist in aller Munde und vor allem gewinnt es nicht zuletzt aufgrund der vielfältigsten Krisen der letzten Jahre zusehends an Wertschätzung bei Gästen, Kunden und bei der heimischen Bevölkerung. Kurze Wege, Tierwohl, ökologische Produktion und das Wissen darüber, wer hinten einem Lebensmittel als Person steht sind die Verkaufsargumente. Die strategische Ausrichtung des eigenen Betriebes auf Regionalität in allen Facetten wird zukünftig der erfolgskritische Faktor für mehr Wachstum sein. Das Seminar soll hier die



Grundlagen der Begriffe Nachhaltigkeit, Regionalität und Verantwortung für regionale Kreisläufe verdeutlichen. Mit Hilfe konkreter Beispiele soll vor Augen geführt werden, wie man erfolgreich eine Regionalitätsstrategie für den eigenen Betrieb findet und diese konkret in sichtbare Maßnahmen dem Gast oder dem Kunden verkaufen kann.

#### Inhaltsauszug:

Globale Trends • Megatrends und Veränderungen • Regionale Erzeugnisse erfolgreich einsetzen und vermarkten • Regionalität und Nachhaltigkeit in den Betrieb einsetzen und den Betrieb transformieren Investitionen in Regionalität • Vorstellung des Vereins LandGenuss e. V. Konkrete Umsetzungsbeispiele • Digitale Unterstützungslösungen zur Vermarktung und zur Erzeugung (Plattformen) • Kurzer gemeinsamer Workshop, wie Ansätze individuell aussehen könnten

Kursnummer:	BNT20034
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Mo., 21.11.2022 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referent:	<b>Prof. Dr. Markus Lemberger</b> Regionalmanager im Landkreis Cham, Professor für Volkswirtschaftslehre und Regionalmanagement an der Hochschule für angewandtes Management <b>Carolin Babl</b> Projektleitung des Modellprojekts Heimat 2.0 „Digitaler LandGenuss“, eines von 12 Modellprojekten gefördert durch das Bundesinnenministerium
Kursgebühr:	kostenfrei
Ort:	Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	


[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Prof. Dr. Markus Lemberger,  
Carolin Babl

## Seminarreihe: „Nachhaltige Mitarbeitermotivation und -bindung in der HOGA Branche“

**NEU**

3 Bausteine, die man einzeln buchen kann oder als Seminarpaket als Einzel- oder Inhouseschulungcoaching ab 3.500 €

Immer mehr Betriebe spüren die Folgen des Fachkräftemangels. Mitarbeitermotivation und -bindung sind die Grundbausteine für einen langfristigen Unternehmenserfolg.

Doch um auf dem Arbeitsmarkt als attraktiver Arbeitgeber mithalten zu können, ist eine nachhaltige Unternehmensführung erforderlich.

Wie können Mitarbeiter\*innen in Zeiten wie diesen nachhaltig motiviert werden?

Alle Betriebsinhaber\*innen und Führungskräfte sind in der Pflicht, sich mit dem Thema nachhaltige Mitarbeitermotivation und -bindung zu beschäftigen.

**Diese Seminarreihe beinhaltet alle wichtigen Faktoren rund um eine nachhaltige Mitarbeiterführung.**

### Zielgruppe:

- Fach- und Führungskräfte,
- mittleres und höheres Management

**Die Kursgebühr für alle 4 Termine beträgt 690,00 € (anstatt 780,00 €)!**

**\* mit Frühbucher-Rabatt 621,00 €, Ratenzahlung möglich!**

**Als Einzelcoaching bzw. Schulung ab 3.500,00 €!**



## Baustein 1: Emotional intelligentes Führen

**NEU**

### Mit emotionaler Intelligenz leistungsfähig bleiben und schlummerndes Potenzial wecken

Wer als Führungskraft erfolgreich sein will, muss Mitarbeiter\*innen, Kolleg\*innen und Vorgesetzte für sich und die Ziele des Unternehmens gewinnen.

Gerade in disruptiven Zeiten gelingt das nicht allein mit Fakten. Vielmehr braucht es positive Emotionen, intrinsische Motivation und mentale Stärke.

#### Emotional intelligentes Führen macht den Unterschied!

- Doch was nützt emotionale Intelligenz?
- Wie lässt sich emotionale Intelligenz fördern?

Erfahren Sie an diesem Seminartag, wie Sie individuell führen und somit die Produktivität steigern.

Nach diesem Seminar wird es Ihnen gelingen, ihre Mitarbeiter\*innen durch emotionale Intelligenz mehr zu motivieren, mentale Stärke aufzubauen und Resilienz fördern.



Kursnummer:	BNT20026
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 22.11.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 07.11.2022!

## Baustein 2: Positives Führen

**NEU**

Was genau brauche ich um positiv zu führen?  
Welche Tools sind hilfreich?

Wie kann ich Selbstreflexion als wichtige  
Führungsqualität nutzen?

An diesem Seminartag erlernen Sie ein  
Führungskonzept aus verschiedenen  
Verhaltensweisen und Führungsstrategien mit  
5 Dimensionen des positiven Führens.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Stärken Ihrer  
Mitarbeiter\*innen erkennen, um sie zu  
nutzen.

Damit steigern Sie die Motivation und die  
Bindung zum Unternehmen.

Positive Leadership führt zu nachhaltiger  
Verbesserung:

- Niedrigere Krankenstände
- niedrigere Stressbelastung bei Mitarbeitern
- Höhere Job-Zufriedenheit
- höheres Engagement und bessere Leistungen und Bewertungen durch Mitarbeiter\*innen

Positives Führen ist für alle Führungskräfte  
und Chefs geeignet.

Auch Führende in Projekten, in denen nicht  
wirklich klar ist, wer wem eigentlich genau  
was zu sagen hat, profitieren von diesem  
Training.



Kursnummer:	BNT20028
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 24.01.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer Anmeldung bis 09.01.2023

## Baustein 3: Empowerment im Betrieb

**NEU**

### Dürfen – Können – Wollen

Das Empowerment von Mitarbeitern soll es dem Unternehmen ermöglichen, besser auf eine sich ständig und immer schneller ändernde Umwelt reagieren zu können.

#### Inhaltsauszug:

- Wie gelingt mir Selbstverantwortung und Selbstbestimmung der Mitarbeiter im Betrieb, damit alle Ihre Spielräume optimal nutzen können, dürfen, wollen?
- Wie können im Unternehmen Wege freigemacht werden?
- von Erwartungssicherheit bis Vertrauenskultur
- Wie gelingt es mir, dass sich Mitarbeiter ohne Sorgen oder Ängste einbringen können?

Lernen Sie an diesem Tag verschiedene Methoden kennen, wie Sie die Verantwortung nach und nach an die Mitarbeiter\*innen übertragen, so dass ihre Mitbestimmungsmöglichkeiten und Autonomie zunehmen und somit Motivation und Selbstverantwortung gesteigert werden.



Kursnummer:	BNT20029
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 08.02.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer Anmeldung bis 25.01.2023

## Baustein 4: DRAN BLEIBEN - Reminder Tag mit Praxiserfahrungen

**NEU**

In dieser Seminarreihe haben Sie viel gelernt.

Doch neue Gewohnheiten zu etablieren erfordert Zeit.

An diesem Reminder Tag werden die Erfahrungen der letzten Monate besprochen und reflektiert.

Wir wiederholen die relevanten Themen, trainieren diese in Rollenspielen und passen die Methoden nach den individuellen Bedürfnissen an.



Kursnummer:	BNT20030
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 25.04.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen
Ort:	Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

## Betriebskostenanstieg

**NEU**

### Preiswerkstatt für mittelständische, privat geführte Beherbergungsbetriebe

Im Zuge der allgemein steigenden Kosten in allen Bereichen ist es ratsam, Ihre Zimmerpreise unter die Lupe zu nehmen und diese anzupassen.

Dieser praxisnahe Präsenz-Workshop soll Ihnen erklären, wie Sie Ihre Zimmerpreise richtig berechnen und dadurch für die Zukunft gerüstet sind. Dabei gilt es sowohl variable Kosten als auch fixe Kosten zu kennen und diese dann in der richtigen Preiskalkulation zu übertragen.

Auch Vertriebskosten sind ein wichtiger Bestandteil, denn letztlich sollte die Wahl des Buchungsweges für Sie als Gastgeber eine untergeordnete Rolle spielen.

Dieser Workshop ist speziell für mittelständische, privat geführte Beherbergungsbetriebe konzipiert. Ziel ist, dass Sie danach Klarheit über Ihr Preisgefüge bekommen und in der Lage sind, Ihre zukünftigen Verkaufspreise selbstständig und gewinnbringend zu errechnen.

#### Inhaltsauszug:

- Gastgeber\*innen erhalten handfeste Empfehlungen und praxisorientierte Tipps für ihre Preiskalkulation und Wirtschaftlichkeit.
- Sie erarbeiten im Workshop Ansätze Ihrer individuellen Preiskalkulation.
- Während des Seminars wird Ihnen anhand Ihrer individuellen Kosten erklärt, wie Sie den Deckungsbeitrag errechnen.
- Sie erfahren, wie Sie Ihren besten verfügbaren Tagespreis bestimmen und lernen die Vorteile einer dynamischen Preisstruktur kennen.

Vergleiche von Marktbegleitern helfen Ihnen, zu entscheiden, wo Sie sich preislich ansiedeln können.

#### Zielgruppe:

kleine Beherbergungsbetriebe, Gasthöfe, Pensionen, Hotels, Hotel garni

Kursnummer:	BNT20019
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 23.11.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Martin Gahn</b> , Unternehmensberater, TOPGAHN Quality Coaching, Hotelfachmann
Kursgebühr:	220.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Martin Gahn

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 27.10.2022!

## Mitarbeitergewinnung & Bindung

**Sie wollen gute Mitarbeiter\*innen?  
Dann tun Sie was dafür!**

Die prekäre Situation in der Hotellerie und Gastronomie hat sich aktuell noch verstärkt.

Wie gewinne ich motivierte, vernünftige, und am besten noch qualifizierte Mitarbeiter\*innen und was muss ich dafür auch tun?

### Inhaltsauszug:

- 10 Tipps zur Personal-Gewinnung & Bindung
- Personalkostenkalkulation

### Zielgruppe:

Alle, die sich für die Rekrutierung von Mitarbeiter\*innen und deren Bindung verantwortlich fühlen.



Kursnummer:	BNT20000
Dauer:	½ Tag
Termin:	Di., 31.01.2023 von 9:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	<b>Monika Decker</b> , Dipl. Betriebswirtin (FH) & Systemischer Coach
Kursgebühr:	120.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Monika Decker

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Nachhaltigkeit im eigenen Unternehmen umsetzen

### Nachhaltig denken und handeln im Hotel- und Gastgewerbe

**NEU**

Neben aktuellen Problematiken wie der Bewältigung der Pandemiefolgen, der hohen Inflation oder des Fachkräftemangels gehören die Umsetzung von mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz sicherlich zu den großen Herausforderungen für jedes Unternehmen.

In diesem Seminar mit Workshop-Charakter wird sowohl auf wichtige Grundlagen als auch auf konkrete Umsetzungsmöglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb eingegangen.

Neben den positiven Effekten für das Klima wird insbesondere auch auf das Potential der Kostenersparnis eingegangen.



#### Inhaltsauszug:

- Die drei Säulen der Nachhaltigkeit
- Authentizität statt „Green washing“
- nachhaltig handeln im Hotel- und Gastgewerbe
- sinnvoller Einsatz von Energie und Ressourcen
- Tipps zum Geräte- und Energiemanagement
- Vorteile und Umsetzungsmöglichkeiten von nachhaltigem Einkauf
- Empfehlungen für eine nachhaltige Gästekommunikation
- nachhaltiges Personalmanagement
- Ideen für nachhaltiges Handeln in Ihrem Betrieb/Ihrer Region

Kursnummer:	BNT20032
Dauer:	½ Tag
Termin:	Di., 07.02.2023 von 09:00 bis 12:00 Uhr
Referent:	<b>Alfons Klostermeier</b> , Geschäftsführer Tourismusakademie Ostbayern
Kursgebühr:	135.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, Als Einzelcoaching bzw. Schulung ab: 950.00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Alfons Klostermeier

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 18.01.2023

## Texte auf den Punkt gebracht

### Sie möchten Texte schreiben, die gerne gelesen werden?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Texte mit kraftvollen Wörtern und klarer Struktur leicht und sicher schreiben.

Ob Newslettertexte, Texte fürs Internet oder E-Mails an Gäste sowie Geschäftspartner - es ist wichtig, dass Sie wissen, wie Sie Ihre Botschaft richtig und klar kommunizieren!

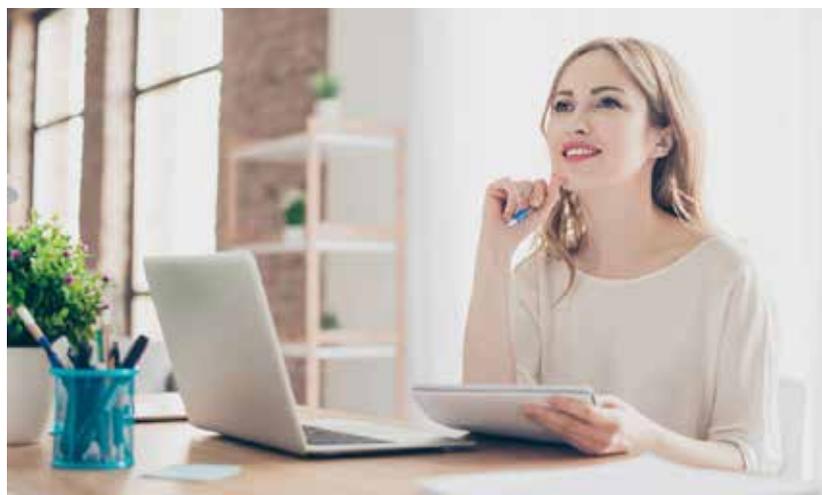
Lernen Sie in diesem Seminar Tricks, die Ihnen wirklich in Ihrer praktischen Arbeit helfen. Damit gewinnen Sie Sicherheit, und überzeugen Ihre Adressaten.

Bringen Sie Ihre Nachrichten auf den Punkt und machen Ihre Leser auf Ihr Angebot neugierig!

Damit Ihnen dies zukünftig gelingt, erhalten Sie im Seminar eine praktische Handreichung und machen kleine Übungen.

#### Zielgruppe:

Alle, die zielgerichtete Texte schreiben wollen oder ihre Texte nach objektiven Kriterien überarbeiten wollen.

**NEU**


Kursnummer:	BNT20003
Dauer:	½ Tag
Termin:	Do., 09.02.2023 von 13:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Ulrike Eberl-Walter</b> , PR-Beraterin und Pressereferentin beim Tourismusverband Ostbayern
Kursgebühr:	155,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ulrike Eberl-Walter

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 18.01.2023

## Resilienz für Führungskräfte

Was ist, wenn ich morgen nicht mehr kann? Wie ich gut für mich Sorge.

Äußere Einflüsse, Veränderungen im Unternehmen, Stress, Belastungen und keine Zeit für Pausen.

Kennen Sie das?

Als Führungskraft sind Sie solchen Anforderungen ständig ausgesetzt.

Um trotzdem stabil und leistungsstark zu bleiben und Mitarbeiter\*innen souverän zu führen, brauchen Führungskräfte Resilienz.

In diesem Seminar wird Ihnen gezeigt, wie Sie Ihre Resilienzfähigkeit aufbauen können, um Ihre innere Widerstandskraft zu stärken.

Denn nur wenn Sie selbst gestärkt sind, können Sie Ihr Unternehmen und Ihr Team aus Herausforderungen begleiten.

**Zielgruppe:**

Führungskräfte und Unternehmer\*innen



Kursnummer:	BNT20001
Dauer:	½ Tag
Termin:	Di., 14.02.2023 von 9:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	<b>Monika Decker</b> , Dipl. Betriebswirtin (FH) & Systemischer Coach
Kursgebühr:	120.00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Monika Decker

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Erfolgreiche Kommunikation mit Gästen in der Gastronomie

**NEU**

### Souverän in jeder Situation – für Servicekräfte

Neben einem guten Service und Fachwissen ist das Gespräch mit dem Gast nicht zu unterschätzen.

Es vermittelt ein gutes Gefühl und man baut eine Beziehung zum Gast auf.

In diesem Kurs werden die Teilnehmer\*innen sensibilisiert und es wird ihnen vermittelt, wie man mit einem angenehmen und authentischen Auftreten dafür sorgt, dass der Gast sich wohl fühlt, gerne wiederkommt und gut über einen spricht.

So bleibt man im Gedächtnis, stärkt die emotionale Bindung sowie den regionalen Bezug und gewinnt das Vertrauen der Gäste. Ganz nebenbei lässt sich so der Umsatz steigern.



#### Inhaltsauszug:

- Gelungene Kommunikation mit dem Gast
- Umgang mit Stress und stressigen Situationen
- Anti-Stress-Leitfaden mit Methoden
- Selbstreflexion und wie wirke ich auf Andere
- Umgang mit Reklamationen im Service
- Aufbau von emotionalen Beziehung zum Gast
- lokales Mindset – Resonanz-Tourismus

Kursnummer:	BNT20010
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 27.02.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 26.01.2023!

## Arbeiten am Empfang: Gelebte Dienstleistungsqualität

Der erste Kontakt am oder Telefon entscheidet in wenigen Sekunden über Sympathie oder Antipathie und hinterlässt einen bleibenden Eindruck von einem Hotel.

Die Mitarbeiter\*innen an der Rezeption sind die Imageträger eines Betriebes.

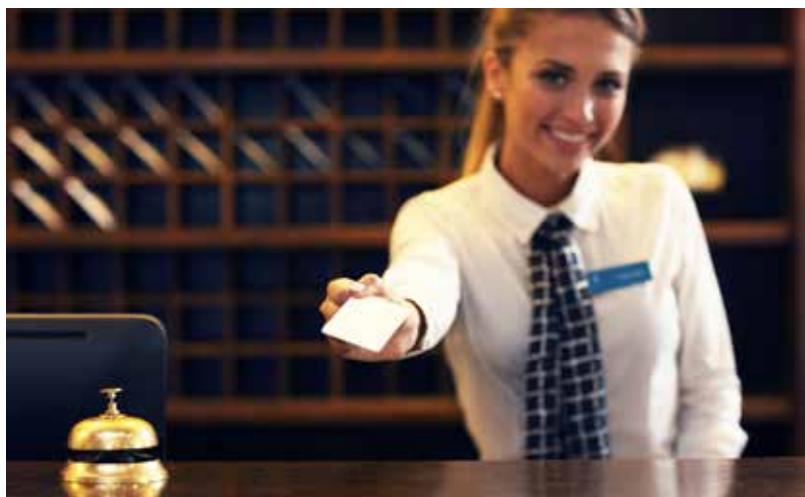
Sie repräsentieren sozusagen das Hotel oder das Restaurant. Wird der/die Mitarbeiter\*in positiv wahrgenommen, sind die Chancen höher, dass auch der Betrieb positiv in Erinnerung bleibt – der Umkehrschluss gilt jedoch genauso!

Die professionelle Kundenbehandlung prägt sich beim Gast ein und ist ein wesentlicher Bestandteil des Unternehmenserfolgs!

In diesem Seminar lernen die Rezeptionsmitarbeiter\*innen und Azubis, in jeder Situation kundenorientiert zu handeln, auch in Stresssituationen gelassen zu bleiben, freundliche Kompetenz auszustrahlen und die richtigen Prioritäten zu setzen.

### Inhaltsauszug:

- Der erste Eindruck ist entscheidend: Die Macht der Körpersprache
- Umgangsformen und persönlicher Kontakt
- kundenorientierte Kommunikation und Verhalten
- Telefontraining: Phasen eines professionellen Telefongespräches
- Selbstmanagement und Stressbewältigung
- strukturierte Empfangs-Arbeitsabläufe
- Verkaufsgespräch an der Rezeption
- Coaching: Training und Übungen



Kursnummer:	BNT20022
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 01.03.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Morand Didier</b> , Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Morand Didier

## Beschwerdemanagement für Hotellerie & Gastronomie

### Mit Beschwerden gekonnt umgehen

Gästeklagen- und Reklamationen, schlechte Beurteilungen in Hotelbewertungsportalen und emotional aufgeladene und unzufriedene Gäste wünscht sich keiner.

Doch Kritik und Beschwerden bleiben auch im besten Haus nicht aus.

Mit dem richtigen Beschwerdemanagement, das heißt dem effektiven Ablauf der Reklamationsbehandlung, können Sie aus einem unzufriedenen Gast einen glücklichen machen – und ein glücklicher Gast ist ein wiederkehrender Gast.



Lernen Sie in unserem Seminar, wie ein Konflikt definiert wird, wie sich die unterschiedlichen Konfliktarten unterscheiden und welche Chancen sich durch eine Reklamation bieten. Wir zeigen Ihnen verschiedene Typen der Konfliktbewältigung und welche davon am erfolgversprechendsten sind. Mit dem richtigen Ablauf einer Reklamationsbehandlung wird es Ihnen gelingen, künftige Beschwerden positiv zu gestalten.

Ziel des Seminars „Beschwerdemanagement: Souverän mit Reklamationen umgehen“ ist, dass Sie und Ihre Mitarbeiter\*innen entspannt und dankbar mit On- und Offline Beschwerden umgehen und daraus den besten Nutzen für die Optimierung Ihres Betriebes ziehen.

### Inhaltsauszug:

- Welche Emotionen hat ein Gast bei einer Reklamation und wie geht man mit ihnen um
- Gästetypen und Erwartungen des Gastes beim Reklamationsfall
- Reklamationsbehandlung und die neun erfolgreichen Schritte
- hilfreiche Reklamationen
- erfolgreicher Umgang mit online-Bewertungen
- Rollenspielen zur Umsetzung des Erlernten

Kursnummer:	BNT20023
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 02.03.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Morand Didier</b> , Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Morand Didier

## Gäste begeistern mit wertschätzender Kommunikation

### Mit gelungener Kommunikation mehr als guten Service bieten

**NEU**

Der Alltag im Hotel- und Gaststättenbereich ist von vielseitigen Situationen und Anforderungen geprägt.

Schnell verliert man im Stress das Gefühl für den Gast!

Diese Schulung weckt das Bewusstsein der Teilnehmer\*innen, schärft den Blick für die Gästebedürfnisse und wie man allein durch wertschätzende und aufmerksame Kommunikationen Gästebedürfnisse erkennt und befriedigt.

Dass der Gast sich wohlfühlt, ist ganz wesentlich für die Gästebindung,

ein besseres Image und die beste Voraussetzung für Mehr-Umsatz.

Auch die Mitarbeiter\*innen werden sich mit authentischer Kommunikation wohler fühlen und die Arbeit macht mehr Spaß.

#### Inhaltsauszug:

- Grundlagen gelungener und wertschätzender Kommunikation durch „aktives Zuhören“
- Gästewünsche- und Bedürfnisse erfahren und befriedigen
- authentische Kommunikation
- Redewendungen für stressige Situationen
- Perspektivenwechsel: Mitarbeiter – Gast
- Rollenspiele individuelle Beratung & Tipps für schwierige Situationen mit Gästen



Kursnummer:	BNT20005
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mo., 06.03.2023 von 09:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	<b>Birgit Strasser-Jentsch</b> , Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	105,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Birgit Strasser-Jentsch

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Mitarbeiterbedürfnisse im Wandel

### Auf was Arbeitgeber dabei achten sollten!

**NEU**

Die Welt verändert sich jeden Tag in einer Geschwindigkeit, die fast nicht mehr nachvollziehbar ist.

Wir sagen diese Sätze so einfach, doch es liegt ein Universum an Veränderungsaspekten in ihnen. Auch fühlen wir intuitiv, dass wir am Beginn entscheidender globaler Veränderungen stehen.

Das alles spüren nicht nur wir, die Hoteliers und Gastronomen, sondern Millionen anderer Menschen. Auch unsere Mitarbeiter. Entsprechend verändern sich auch deren Bedürfnisse.

In diesem Seminar zeigt die Referentin auf:

- wie sich die Einstellung zur Arbeit im Laufe der Jahre verändert hat, ausgerichtet an den Generationen.
- warum diese Einstellungen sich laufend verändern, heißt welche Rahmenbedingungen
- auf diese einwirken und einwirken werden
- welche Maßnahmen sich daraus ableiten lassen, um ein attraktiver Arbeitgeber zu sein
- soziale Sensibilität entwickeln in einer Multioptionsgesellschaft, heißt neue Arbeitskonzepte entwickeln, um sich den Anforderungen und Bedürfnissen des Arbeitnehmermarktes anzupassen.

Denn unsere Branche konkurriert mit allen anderen Wirtschaftszweigen.

Das Seminar zeigt jedoch auch auf, dass Mitarbeiter\*innen in der heutigen Zeit vor allen Dingen Orientierung und Wertschätzung brauchen und wollen. Das bedeutet, klare Ansagen auf Augenhöhe. Es klingt einfach, ist aber in einem hochindividualisierten und sehr knappen Arbeitnehmermarkt ein zeitaufwendiger, kraftraubender Führungsaspekt. Auch darauf will dieses Seminar hinweisen und praktische Umsetzungs-Tipps geben.

Ziel des Seminars ist es, Sie auf den Wandel im Arbeitnehmermarkt vorzubereiten, indem es Ihr Verständnis dafür schärft und Weiterentwicklungsmöglichkeiten aufzeigt. Darüber hinaus bietet das Seminar auch ausreichend Raum für vertiefende Gespräche und Erfahrungsaustausch.



Kursnummer:	BNT20033
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 08.03.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

[QR-Code zum Onlineangebot](#)
[Onlineangebot](#)

[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Brunhilde Fischer

**Unternehmermanufaktur**  
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 26.01.2023!

## Quereinsteigerkurs für die Rezeption

### Kommunikations-Basics für Quereinsteiger & Azubis im Tourismus

**NEU**

In diesem Kurs geht es um die Kommunikations-Basics für die Arbeit an der Rezeption.

Der Kurs wurde speziell für alle Neueinsteiger im Tourismus kreiert und behandelt die Bereiche „Professioneller Umgang mit dem Gast“ sowie ein „Telefontraining für die Rezeption“.

#### Inhaltsauszug:

- Erscheinungsbild – Sie repräsentieren den Betrieb
- Wissen zur Region – Tipps für die Gäste
- Empfang der Gäste
- Telefon Reklamation Eskalation – ein paar Tipps für den Alltag



Kursnummer:	BNT20021
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Mo., 13.03.2023 von 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	<b>Claudia Kraus</b> , Hotelmeisterin, Projektmanager IHK
Kursgebühr:	145,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Claudia Kraus

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Tagungen & Seminare erfolgreich verkaufen und organisieren

### Mit perfekter Planung und Organisation zum Erfolg

Tagungen und Seminare können die Auslastung perfekt ergänzen.

Private Gäste kommen oftmals nur über das Wochenende, Tagungen und Seminare finden hingegen meist an Werktagen von Montag bis Freitag, statt.

Dieses Seminar gibt Hinweise, wie man Veranstaltungen verkaufen kann, wie man im Tagungsmarkt auf sich aufmerksam macht und wo Sie von den verantwortlichen Tagungsplanern gefunden werden.

Lernen Sie tolle Pakete zu schnüren, in dem Sie die richtigen Leistungen in Ihre Tagungspauschalen packen und erstellen Sie komplette & übersichtliche Angebote die überzeugen!

Sie erfahren außerdem, wie Sie vor Ort bei Ihren Tagungsgästen sowie Seminarleiter\*innen punkten.

Es gibt viele Tipps für eine professionelle Vorbereitung des Tagungsraums mit der richtigen Ausstattung und Technik, sowie optimale & kompetente Betreuung der Seminarleiter\*innen und Teilnehmer\*innen vor Ort.

Erfahren Sie, wie Sie Zusatz-Umsätze generieren und für eine kompetente Nachbetreuung sorgen.

**Kurzum: Werden Sie zum Tagungsprofi!**

#### Inhaltsauszug:

- Allgemeine Hinweise zum Tagungs- und Seminarmarkt in Deutschland
- Preisstruktur und Tagungspauschalen
- Tipps zum Veranstaltungsverkauf: Wo, Wie, Wann!
- Professionelle und übersichtliche Angebote
- Kompetente Durchführung (Raum, Ausstattung, Vorbereitung, Betreuung vor Ort, Nachbetreuung)
- Möglichkeiten für zusätzliche Umsätze

#### Zielgruppe:

Anbieter\*innen von Ferien auf dem Bauernhof, Pensionen, Hotels mit Räumlichkeiten für Tagungen und Seminare

Kursnummer:	BNT20017
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 14.03.2023 von 09:30 bis 13:30 Uhr
Referent:	<b>Thomas Gruber</b> , Geschäftsführer green apple Hotelberatung, Hotelfachmann und langjährige Erfahrung in der Leitung führender Hotelbetriebe
Kursgebühr:	155.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Thomas Gruber

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 16.02.2023!

## Hotelvertrieb in schwierigen Zeiten

**NEU**

Corona liegt (weitgehend) hinter uns, jetzt treffen uns wirtschaftliche Probleme wie Lieferengpässe, verteuerte Energie und natürlich fehlendes Personal mit voller Wucht. Natürlich werden auch unsere Gäste genau hinschauen, wo sie ihr Geld noch ausgeben können oder wollen. Wie immer man es betrachtet, die Luft wird dünner und der Kuchen, um den sich alle reißen, sicher nicht größer. **Umso wichtiger ist es, zumindest im Vertrieb selbst Hand anzulegen und alles zu tun, neue Gäste zu gewinnen und bisherige zum Wiederkommen zu bewegen.**

Jetzt ist es an der Zeit, seine Position am Markt zu überprüfen, kann man den bisherigen Weg so weitergehen oder müssen neue Weichen gestellt werden? Dieses Seminar zeigt, dass jeder verkaufen kann .. Man erhält Tipps, wie man, je nach Zielgruppen, schnell zu neuem Geschäft kommen kann und wie man langfristig an seiner Einzigartigkeit, an seinem Unterscheidungsmerkmal arbeiten kann. Jeder hat eine besondere Geschichte, die den Gast reizt, genau dieses Hotel als Zielort auszuwählen. Was muss man im Online Vertrieb vor allem beachten, und warum darf auch der Offline Vertrieb nicht ganz vernachlässigt werden.

Unter der Rubrik Sales 4.0 werden neueste Trends am Markt, v.a. im Hinblick auf Digitalisierung und Nachhaltigkeit vorgestellt.

### Inhaltsauszug:

- Einführung - Corona war nur ein Katalysator
- Einige Mythen, warum Verkauf nicht funktioniert
- 3 Tipps, wie ich schnell zu neuem/ mehr Geschäft komme
- Einzigartigkeit und meine Geschichte
- Das Wichtigste im Online Vertrieb (meine Webseite, Bewertungsmanagement, OTA-Management, Google und Co.)
- Kann ich auf Offline Vertrieb verzichten?
- Sales 4.0: aktuelle Trends und Entwicklungen - Digitalisierung - Nachhaltigkeit

### Zielgruppe:

- Mitarbeiter\*innen im Bereich Rezeption, Reservierung und Bankett, die aktive Verkaufstätigkeiten übernehmen könnten
- aber auch Hoteliers oder Hoteldirektoren, die selbst der erste Verkäufer des Hauses sein sollten.

Kursnummer:	BNT20020
Dauer:	1 Tag
Termine:	Di., 21.03.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Anton Leiner</b> , Dipl. Betriebswirt (FH), 20 Jahre Erfahrung in leitenden Positionen im Vertrieb internationaler Hotelketten
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Anton Leiner

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Destinations-Know How

### Top-Wissen über unsere Ausflugsziele im Bayerischen Wald

#### Workshop für Rezeptionist\*innen, Gastgeber\*innen & alle Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt

Damit man die Faszination unserer Urlaubsregion den Gästen vermitteln kann, ist das Wissen über unsere vielfältigen Ausflugsziele die Voraussetzung.

In der Mitte Europas haben unsere Gäste unzählige Möglichkeiten, um Urlaubserlebnisse zu sammeln.

Sie müssen nur wissen, wo sie diese Erlebnisse finden können.

Die Hotelrezeption ist erste Anlaufstelle unserer Gäste, die gerne und gut beraten werden wollen und sollen.

Außerdem können wir unsere Gäste positiv überraschen, in dem alle Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt nicht nur Auskunft über das eigene Haus geben, sondern auch die Gäste für unsere Region begeistern können.

In diesem Workshop lernen Sie die wichtigsten touristischen Points of Interest kennen und erfahren, warum Urlaubsgäste unsere schöne Region besuchen und was sie erwarten.

**Sie werden begeistert sein und Ihre Gäste auch!**



Kursnummer:	BNT20027
Dauer:	1 Nachmittag
Termine:	Di., 22.03.2023 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Petra Meindl</b> , Dipl. Betriebswirtin (FH) mit Schwerpunkt Tourismus, Tourismusreferentin vom Landkreis Cham
Kursgebühr:	15.00 € (5,00 € für alle Teilnehmer*innen und Betriebe aus dem Landkreis Cham)
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Petra Meindl

## Betriebliche Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung

### Bedeutung der Gefährdungsbeurteilung in der Praxis

Arbeitgeber\*innen sind ab dem ersten Mitarbeiter\*in verpflichtet, grundsätzlich vor Beginn der Arbeiten und in ausreichenden Abständen die Arbeitsbedingungen zu bewerten, Gefährdungen zu minimieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung durchzuführen. Er kann die Gefährdungsbeurteilung selbst durchführen oder eine fachkundige Personen beauftragen.

Wichtig ist, dass die Dokumentation juristisch nachvollziehbar die Erfüllung der Sorgfaltspflichten, bezogen auf Arbeitsmittel oder Gefahrstoffe, nachweist.

In diesem Lehrgang erlernen Sie eine praxisorientierte Methodik zur Durchführung der Gefährdungsanalyse. Neben dem Arbeitsschutzgesetz fließen dabei auch die Forderungen weiterer Arbeitsschutzvorschriften in die Analyse mit ein.



#### Inhaltsauszug:

- Bedeutung der Gefährdungsbeurteilung in der Praxis
- Grundpflichten des Arbeitgebers
- Begriffe und rechtliche Anforderungen
- Vorgehensweise bei der Gefährdungsbeurteilung
- Durchführung Gefährdungsbeurteilung in sieben Schritten

#### Zielgruppe:

- Unternehmer\*innen und Führungskräfte
- Fachkräfte für Arbeitssicherheit
- Sicherheitsbeauftragte
- Betriebs- und Personalräte

Kursnummer:	BNT20002
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 28.03.2023 von 09:30 bis 16:00 Uhr
Referentin:	<b>Evelin Eigelein</b>
Kursgebühr:	25.00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“

### Erfolgreiche Führungskräfte sind Experten im guten Umgang mit Mitarbeitern.

Die zentrale Schlüsselqualifikation, auf die es ankommt, ist die Kommunikation.

Doch richtiges und bewusstes Kommunizieren will gelernt sein. In fünf aufeinander aufbauenden Modulen führen wir Sie in die Geheimnisse professioneller Kommunikationspsychologie ein.

Sie lernen, Ihre Gespräche klar zu strukturieren, bewusst Stellung zu beziehen und genau zuzuhören. Speziell für Feedback- und Mitarbeiterentwicklungsgespräche wird das hier erlangte Wissen von großem Vorteil für Sie sein.



#### Zielgruppe:

Betriebsinhaber, Führungskräfte und leitende Angestellte

Die Kursgebühr für alle 5 Termine beträgt 550,00 €!

### Gesprächskompetenz: Grundlagen der Gesprächsführung

Oft liegt es an Kleinigkeiten, ob ein Gespräch für beide Seiten zufriedenstellend verläuft.

Trainieren Sie in diesem Seminar praxiserprobte Gesprächstechniken, um im Umgang mit Kolleg\*innen, Mitarbeiter\*innen und Kund\*innen noch überzeugender zu kommunizieren!

Selbst besondere Gesprächssituationen steuern Sie so souverän zum gewünschten Ergebnis.

Kursnummer:	BNT20012
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 28.03.2023 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	<b>Marcus Schlegel</b> , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	155,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Marcus Schlegel



## Gesprächskompetenz: Feedback geben und - nehmen

Wer viel mit Menschen zu tun hat, muss auch herausfordernde Gespräche führen. Feedback-, Kritik- und Reklamationsgespräche, Verhandlungen oder sehr emotionale Gesprächspartner\*innen erfordern besondere Vorgehens- und Verhaltensweisen.

Für schwierige Gesprächssituationen ist es nützlich, das eigene Kommunikationsverhalten und die Gesprächsstrategie zu überprüfen und zu optimieren.

Kursnummer:	BNT20013
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 18.04.2023 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	<b>Marcus Schlegel</b> , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	155,00 €
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Marcus Schlegel



## Gesprächskompetenz: Gespräche professionell leiten

Um Gespräche professionell leiten zu können, bedarf es neben allgemeiner Kommunikationsregeln auch der Kenntnis der psychologisch-menschlichen Seite der Gesprächsführung.

Lernen Sie an diesem Tag verschiedene Kommunikationsstile, Verhaltens- und Kommunikationstypen kennen und zu berücksichtigen. Sie erfahren, wie Sie sich besser auf Ihre Gesprächspartner\*innen einstellen und entsprechend agieren können. So werden Sie Ihre Gesprächsziele leichter erreichen.

Kursnummer:	BNT20014
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 09.05.2023 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	<b>Marcus Schlegel</b> , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	155,00 €
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Marcus Schlegel



## Gesprächskompetenz: Mitarbeiterentwicklungsgespräche

Ist Ihr Mitarbeiter\*innengesprächsformat noch zeitgemäß und passt es zur Zielsetzung, Ausrichtung und Kultur Ihrer Organisation? Oder sollten Sie sich dieses Themas noch einmal grundsätzlich annehmen?

In diesem Modul erwarten Sie konkrete Tipps, auf was Sie bei einer kritischen Betrachtung des Steuerungsinstruments Mitarbeiterentwicklung achten sollten.

Kursnummer:	BNT20015
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 13.06.2023 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	<b>Marcus Schlegel</b> , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	155,00 €
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	



Marcus Schlegel



## Gesprächskompetenz: Recruiting/Talentinterview

Talent Management war noch nie so wichtig!

Fachkräftemangel, länger werdende Besetzungszeiten kritischer Vakanzen, geringere erlebte Nähe durch Homeoffice und mobiles Arbeiten sowie Unternehmen, deren Geschäftsmodelle komplett umgekrempelt werden, kennzeichnen die aktuellen Herausforderungen.

In diesem Modul erarbeiten wir mit Ihnen innovative Lösungen für Ihr Unternehmen um die richtigen Talente zu finden und zu binden.

Kursnummer:	BNT20016
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 11.07.2023 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	<b>Marcus Schlegel</b> , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	155,00 €
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	



Marcus Schlegel



## Den Generationswechsel erfolgreich gestalten

### Mit Emotionen und Konflikten konstruktiv umgehen

**NEU**

Ein Generationenwechsel ist eine Gratwanderung zwischen "Traditionen pflegen" und "neue Wege gehen".

Er ist ein vielschichtiger familiärer und damit emotionaler, persönlicher Klärungsprozess.

Die Betriebsübergabe sollte geplant und bewusst stattfinden, denn es gibt viele wichtige Themen zu klären, wie z. B. emotionale Hintergründe und Einflüsse, die den Übergang blockieren bzw. fördern können.

In unserem Seminar zeigen wir Ihnen konstruktive Wege, damit ein erfolgreicher und achtsam gestalteter Generationswechsel gelingt.



#### Inhaltsauszug:

- Handlungsimpulse, um das emotionale und vielschichtige Geschehen in der Unternehmensnachfolge zu meistern
- Emotionale Dynamiken und Rollen in Familienunternehmen verstehen und bewusster machen
- Konflikte aufdecken und minimieren
- Erwartungshaltung des Gebenden und des Nehmenden erkennen
- IST-Situation analysieren und Schritt für Schritt zum Ziel kommen
- Bewahrung des unternehmerischen Feuers, um in der Zukunft gut zu wachsen

Kursnummer:	BNT20007
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 03.05.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, Als Einzelcoaching bzw. Schulung ab:950.00 €
Ort:	Bad Kötzing
<a href="#">QR-Code zum Onlineangebot</a>	



Manuela Heizler



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 19.04.2023!

## Mit Storytelling erfolgreich kommunizieren

### Der Weg zu guten Geschichten über Unternehmen, Marken und Produkte

Sie wollen mehr Storytelling wissen und dies für Ihr Unternehmen nutzen?

In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie lebendige Geschichten erzählen.

Denn Storytelling ist ein gutes Instrument in der Unternehmenskommunikation. Schwierige Themen erhalten Leichtigkeit, komplizierte Sachverhalte können mit persönlicher Note erklärt werden.

Das macht die Texte attraktiv, denn sie stellen die Menschen mit ihren Beweggründen in den Vordergrund. Storytelling ist ein gutes Stilmittel im Content-Marketing und emotionalisiert Kampagnen.

Sie erzählen authentisch, direkt aus dem Leben. So überzeugen Zuhörer, Zuschauer oder Leser auf Herzesebene. Denn wir lesen lieber Geschichten, die „menscheln“, als faktische Informationen.

In diesem Seminar erhalten Sie das nötige Wissen, wie Storytelling funktioniert und wie man es im Alltag umsetzen kann. Sie kreieren eine Heldenreise und arbeiten an der Quintessenz des Kommunikationsziels. Sie erhalten außerdem wertvolle Hinweise, wie Sie Storytelling im Marketing einsetzen können und erstellen eine kleine Konzeption für Ihre erste Story.

Mit Unterstützung unserer Referentin konstruieren, erzählen und verbessern Sie Ihre Geschichten. Sie sammeln Ideen und diskutieren darüber, was gute Geschichten sind.

#### Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter\*innen im Marketing und in den Tourist Infos



Kursnummer:	BNT20004
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 10.05.2023 von 10:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	<b>Ulrike Eberl-Walter</b> , PR-Beraterin und Pressereferentin beim Tourismusverband Ostbayern
Kursgebühr:	165.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Ulrike Eberl-Walter

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 21.04.2023

## Zeit- und Selbstmanagement

### Zeit ist das, was wir daraus machen!

Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie Ihre Zeit mit einfachen Mitteln zu Ihren Gunsten gestalten können.

„Alte“ Gewohnheiten werden analysiert, Optimierungspotenziale entdeckt und konkrete Umsetzungsstrategien aufgezeigt. Fragestellungen aus Ihrem beruflichen und persönlichen Alltag werden mit einbezogen.

Sie lernen verschiedene Methoden des Zeit- und Selbstmanagements kennen

#### Inhaltsauszug:

- Realistische Analyse des Zeitaufwandes
- Methoden zum Priorisieren der verschiedenen Aufgabenbereiche
- Smarte Zielformulierungen entwickeln
- verschiedene Zeitmanagement Techniken
- Selbstmanagement und Biorhythmus
- Innere Antreiber erkennen und nutzen.

**NEU**


Kursnummer:	BNT20011
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 22.05.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 02.05.2023!

## Eventmanagement

**NEU**

### Veranstaltungen planen & umsetzen wie ein Profi

Veranstaltungen bedeuten eine besondere Herausforderung.

Der Gast erwartet ein maßgeschneidertes auf ihn abgestimmtes Angebot. Ganzheitliche und kreative Konzepte sind gefragt und müssen von Ihnen im Vorfeld erarbeitet werden.

Eine professionelle Organisation und Planung sowie die Kalkulation der Veranstaltung sind Voraussetzung für erfolgreiche Events.

Bei der Ausführung dieser Veranstaltungen steht außerdem eines im Vordergrund: Perfektion und ein reibungsloser Ablauf vor Ort. Dazu gehört neben der gründlichen Vorbereitung auch die Einteilung der Mitarbeiter\*innen.

Das Seminar gibt Ihnen einen Einblick und Überblick in die wichtigsten Bereiche des Eventmanagements. Hier lernen Sie alles, worauf es bei einer professionellen Planung und Umsetzung einer Veranstaltung ankommt, von der kleinen Feier bis zum großen Event.

Auch das Thema Wirtschaftlichkeit steht im Vordergrund.

Zahlreiche Tipps aus der Praxis runden die Veranstaltung ab.

Die Teilnehmer\*innen erhalten als Arbeitsunterlagen ein Skript mit Checklisten.



#### Inhaltsauszug:

- Vom Standardangebot zur individuellen Offerte
- Kalkulation der Leistungen: Preisfindung
- Angebotserstellung
- Verkaufsverhandlung
- Technische Umsetzung: Herstellung, Mitarbeitereinsatz, Ablauforganisation, Einkaufstipps

Kursnummer:	BNT20008
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 20.06.2023 von 09.00 bis 17.00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	195.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 25.05.2023!

## Fit & erfolgreich im Housekeeping

### Kostensparnis durch effektives & optimiertes Planen und Arbeiten

Leider arbeiten im Housekeeping selten Fachkräfte. Doch es wird unterschätzt, wie viel Geld dadurch verloren gehen kann.

Wenn die Abläufe nicht richtig generiert sind oder mit falschen Mitteln gearbeitet wird, geht buchstäblich wichtige Zeit verloren und Material kaputt.

#### Ein Grund mehr die Mitarbeiter\*innen zu schulen!

Für Gäste hat die Sauberkeit in den Zimmern sowie in den gesamten öffentlichen Bereichen schon immer eine besonders hohe Bedeutung.

In diesem Kurs erwerben Sie hilfreiches Wissen für professionelles und effizientes Arbeiten im Housekeeping-Bereich sowie für jeden Notfall einen Plan: Ob Grippewelle, Viren, Pandemien, Bakterien & Co. – für all dies sind Sie bzw. Ihre Mitarbeiter\*innen nach unserem Seminar gut gerüstet!



#### Inhaltsauszug:

- Grundlagentraining zur optimalen Zimmervorbereitung
- Erarbeiten von Strategien für ein klares Maßnahmenpaket und die entsprechenden Handlungsanweisungen
- die richtige Hardware am richtigen Ort
- „sauber putzen statt kaputt putzen“
- gemeinsames Erarbeiten eines Konzepts für den Standard „Das perfekte Zimmer“ unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften
- Feinheiten, die für das Wohlfühlen der Gäste eine Rolle spielen
- Housekeeping-Wagen optimal vorbereiten
- Qualitätssicherung anhand betrieblicher Checklisten und Notfallpläne
- Tipps aus der Praxis für die Praxis
- Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten über Arbeitserleichterungen und Arbeitsgeräte

#### Zielgruppe:

Für alle Mitarbeiter\*innen der Etage, Cheflinnen und Auszubildende

Kursnummer:	BNT60001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 20.03.2023 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Rosemarie Klein, Hotelmeisterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot
Onlineangebot





Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Rosemarie Klein

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 02.03.2023!

## Azubi-Workshop: Erfolgreich durchstarten von Anfang an Erfolgreich von der Schulbank ins Berufsleben – für alle neuen Azubis

Mit der Berufsausbildung beginnt für unsere Auszubildenden ein neuer Lebensabschnitt, der viele Veränderungen, Unsicherheiten und manchmal auch Probleme mit sich bringt.

**Alle Auszubildenden haben wertvolles Potenzial, welches es zu fördern gilt!**

Und das am besten von Anfang an!

Mit diesem Azubi-Workshop möchten wir die neuen Auszubildenden in der HOGA Branche sowie die Betriebe bei einem gelungenen Start mit vielen Herausforderungen unterstützen!



### Inhaltsauszug:

- Einfinden in die Azubi-Rolle
- selbstverantwortliches Handeln
- konstruktiver Umgang mit Kritik
- aktiv zuhören und andere besser verstehen
- Missverständnisse und Konflikte vermeiden
- Formen des Umgangs mit Führungskräften und Kollegen
- Organisationsfähigkeit
- Gäste-Knigge: Stress- und Gesundheitsmanagement
- So zeigen Sie Ihrem Gast, dass er immer willkommen ist!
- meine Stressoren erkennen
- Was tun, wenn Höflichkeit einfach nur nervig ist?
- mein ABC in Stress-Situationen

### Zielgruppe:

Alle neuen Auszubildenden in der HOGA Branche

### Der Azubi Workshop kann auch als Inhouseschulung gebucht werden!

Kursnummer:	BNT60000
Dauer:	1 Tag
Termin:	auf Anfrage. Gerne kommen wir auch zu Ihnen in den Betrieb.
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	135.00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

## Azubi-Workshop: Soft Skills und Resilienz stärken zur Unterstützung für eine erfolgreiche Ausbildung

Ihre Auszubildenden sind schon ein paar Monate bei Ihnen im Betrieb und haben bereits erste Erfahrungen gesammelt.

Doch manchmal gibt es herausfordernde Situationen, welche Unsicherheiten und auch Probleme mit sich bringen kann.

**Alle Auszubildenden haben wertvolles Potenzial, welches es zu fördern gilt!**

Mit diesem Azubi-Workshop möchten wir die Auszubildenden in der HOGA Branche unterstützen und mit den entsprechenden Soft Skills ausstatten, damit sie erfolgreich und professionell ihre Ausbildung absolvieren.



### Inhaltsauszug:

- Gäste-Knigge: So zeigen Sie Ihrem Gast, dass er immer willkommen ist!
- Was tun, wenn Höflichkeit einfach nur nervig ist?
- aktiv zuhören und andere besser verstehen
- konstruktiver Umgang mit Kritik
- Formen des Umgangs mit Führungskräften und Kollegen
- Missverständnisse und Konflikte vermeiden
- Organisationsfähigkeit stärken
- selbstverantwortliches Handeln fördern
- Meine Stärken erkennen und gezielt einsetzen
- Stress- und Gesundheitsmanagement
- meine Stressoren erkennen
- mein ABC in Stress-Situationen“

Kursnummer:	BNT60005
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 02.02.2023 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	135.00 €
Ort:	Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	



Manuela Heizler

10% FB Rabatt bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Praktische Prüfungsvorbereitung für Auszubildende im Servicebereich

Wir bereiten und begleiten Sie für einen erfolgreichen Berufsabschluss!

Während der Berufsausbildung müssen verschiedene Prüfungen abgelegt werden.

In diesem Kurs werden Sie fit für die praktische Abschlussprüfung im Servicebereich!

### Inhaltsauszug:

- Fachgerechtes Eindecken
- Öffnen von Wein- und Sekt
- Servierarten
- Gastorientiertes Gespräch
- Erstellen eines 5-Gänge-Menüs mit korrespondierenden Getränken
- Planung einer Veranstaltung



Kursnummer:	BNT60003
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 09.05.2023 von 08:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Christina Lobinger</b> , Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau
Kursgebühr:	110,00 € zzgl. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Arnschwang

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Christina Lobinger

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 08.04.2023!

## Zimmer-Check für die Abschlussprüfung

### Sichern Sie sich auch diese Punkte!

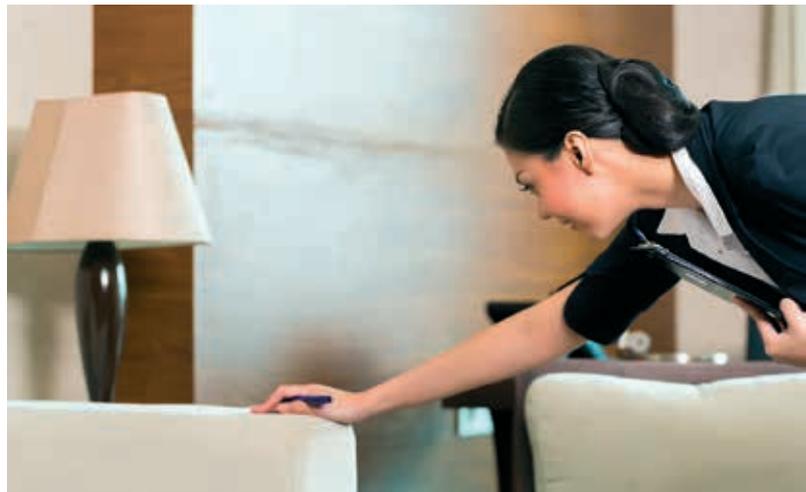
Für Hotelfachleute sind die Bereiche in der Abschlussprüfung sehr komplex.

Auch das Thema Housekeeping ist dabei nicht zu vernachlässigen.

In diesem Prüfungsvorbereitungskurs geht es um die Wiederholung zur rationalen Durchführung einer Zimmerkontrolle.

### Inhaltsauszug:

- Grundlagen Natur- und Chemiefasern
- Ausstattung eines Hotelzimmers
- Systematischer Ablaufplan der Zimmerreinigung
- Checkliste Zimmerkontrolle



Kursnummer:	BNT60004
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 09.05.2023 von 15:00 bis 16:30 Uhr
Referentin:	<b>Christina Lobinger</b> , Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau
Kursgebühr:	30.00 €
Ort:	Arnschwang

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Christina Lobinger

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 08.04.2023!

## Praktische Prüfungsvorbereitung für Köche

**NEU**

Sie bzw. ihr Azubi stehen kurz vor der Abschlussprüfung und brauchen Hilfe für den praktischen Teil?

Dann ist dieser praktische Vorbereitungskurs genau das Richtige!

Im praktischen Teil der Koch-Prüfung geht es vor allem um das Handwerk, um die Kreativität sowie um die Zeiteinteilung.

**Nach diesem Kurs ist man ausgezeichnet vorbereitet für die praktische Prüfung als Koch!**

### Inhaltsauszug:

- Entwicklung eines Menüs aus einem Warenkorb Materialanforderungen
- Portionsmengen
- Garverluste wegnehmen Filetieren von Fischen Zerlegen von Geflügel Zerlegen Rehkeule Ansatz braune Grundsauce und Brühe Klären von Brühen
- passende Suppeneinlagen Herstellen von Grund- Dessert evtl. Bayrisch Creme Ansatz Schmorgerichte



Kursnummer:	BNT60002
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 10.05.2023 von 16:00 bis 21:00 Uhr
Referent:	<b>Markus Pinapfel</b> , Küchenmeister, Gewürzsommelier, Fachlehrer, Prüfer der HK Niederbayern und Oberpfalz
Kursgebühr:	90.00 € zzgl. 60.00 € Materialkosten
Ort:	Cham

[QR-Code zum Onlineangebot](#)
[Onlineangebot](#)

[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Markus Pinapfel

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 21.04.2023!

## Nervosität und Prüfungsangst überwinden und gelassen bleiben

### Entfalten Sie Ihr volles Potenzial - mit Gelassenheit!

Sie geraten in Prüfungen in Panik oder bekommen vielleicht sogar einen Blackout?

Sie können Ihr Potenzial und Wissen durch Blockaden nicht unter Beweis stellen?

Dann ist dieses Online-Seminar genau das Richtige für Sie!

**In diesem Online-Seminar lernen Sie mit einfachen Methoden mit Ihrer Prüfungsangst umzugehen!**

#### Inhaltsauszug:

- Umgang der Nervosität und schwierigen Prüfungssituationen
- Hilfreiche Methoden damit Sie Ihr Wissen gelassen abrufen können
- Entspannungsmethoden
- Die Kraft der Gedanken



Kursnummer:	BNT30003
Dauer:	2 Stunden
Termin:	Mo., 24.04.2023 von 10:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	35,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 30.03.2023!

## Kleine Hygiene-Schulung

### Sinnvolle Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP

**NEU**

Durch die gesetzlichen Auflagen sind Sie verpflichtet hygienisch einwandfrei in der Küche zu arbeiten und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

In diesem Kurs erhalten Sie die Kompetenz, alle gesetzlichen Vorgaben ordnungsgemäß umzusetzen und die betrieblichen Protokolle und Maßnahmen lückenlos zu dokumentieren.

#### Inhaltsauszug:

- Raum- und Produkthygiene
- Reinigungspläne
- Mitarbeiterhygiene und -schulungen
- Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP



#### Zielgruppe:

Existenzgründer, Gastronomen in klein- und mittelständischen Betrieben, Köche und Alleinköche

Kursnummer:	BNT50006, BNT50007
Dauer:	1 Abend
Termin:	Mi., 09.11.2022 von 18:30 bis 21:00 Uhr, Mi., 08.03.2023 von 18:30 bis 21:00 Uhr
Referent:	<b>Markus Pinapfel</b> , Küchenmeister, Gewürzsommelier, Fachlehrer, Prüfer IHK Niederbayern und Oberpfalz
Kursgebühr:	77,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Markus Pinapfel

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Fit für den Service!

### Servierkurs für Seiteneinsteiger, Aushilfskräfte & Azubis

Gastronomen und Hoteliers sind immer stärker auf Aushilfen angewiesen.

Deshalb ist es wichtig, dass gerade diese Mitarbeiter\*innen fachlich geschult sind.

In unserem Servierkurs erlernen die Teilnehmer\*innen die Service-Grundregeln sowie Trage- und Abräumtechniken.

Außerdem stehen Gläser-, Besteck- und Porzellankunde sowie das Auflegen von Tischdecken und kunstvolles Serviettenfalten auf dem Programm.

#### Inhaltsauszug:

- Serviergrundregeln
- Tische eindecken
- Trage- und Abräumtechniken
- A brechnen im Service
- praktisches Servieren im á la carte Menüservice
- Do's und Dont's in der Kommunikation



Kursnummer:	BNT50020
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 30.01.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 11.01.2023!

## Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein

Für Quereinsteiger und Azubis Werden Sie an einem Tag zum Weinkenner!

**NEU**

Gerade Quereinsteiger und Azubis sind beim Thema Wein, Aperitifs, Digestifs überfordert.

In diesem Crashkurs erfährt man die wichtigsten Grundkenntnisse zu diesen Themenbereichen und erhält einen Überblick über den verschiedenen Aperitifs, Weine und Spirituosen.

### Inhaltsauszug:

- Grundkenntnisse in Weinkunde
- Weinwissen für Einsteiger
- Trinktemperaturen
- Rebsorten
- Herstellungsverfahren von Weinen
- Weinservice Korrespondenz von Weinen:
- Welcher Wein passt zu welchem Gericht?
- Überblick von den verschiedenen Aperitifs und Digestifs



Kursnummer:	BNT50021
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 07.02.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	<b>Manuela Heizler</b> , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 16.01.2023!

## FINE DINING: Nachhaltig & Regional!

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Für Gäste ist wird die biologische Vielfalt, regionale Traditionen und die Geschmacksvielfalt immer wichtiger.

Dieser Kochkurs ist für alle, die Ihren Gästen eine unverfälschte, regionale Küche ohne künstliche Zusatzstoffe anbieten möchten.



Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BNT50015
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 04.04.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Ludwig Maurer</b> , Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“, 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ludwig Maurer

LUDWIG MAURER  
STOI

## Seafood and More

### Das Beste von Fluss, Küste und Meer.

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Im Kochkurs „Seafood and More“ erfahren Sie von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten von Austern, Seeigel, Tristan-Languste bis hin zu Ike Jime Fischen.

**Gerne stellen wir Gutscheine aus!**



Kursnummer:	BNT50014
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 08.03.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Ludwig Maurer</b> , Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“, 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur



Ludwig Maurer

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

LUDWIG MAURER  
STOI

## „Der STOI-BBQ-Workshop“

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Im „STOI-BBQ-Workshop“ erfahren Sie von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten rund um das Thema Grillen.

### Inhaltsauszug:

- Querverkostung der besten Steaks Low & Slow
- Rückwärtsgrillen auf dem BigGreenEgg Bone-In Cuts
- Tomahawk
- Porterhouse
- T-Bone & Co.
- Das beste Fleisch der Welt,
- Wagyu
- DryAged Hereford
- Black Angus & Co. Beef-Rips
- Brisket & Pulled Pork (die heilige Dreifaltigkeit des BBQ) Rup's
- Mop's & Dip's – die besten Marinaden selbst gemacht Side-Orders (die perfekten Beilagen zum BBQ)
- Der perfekte Burger vom Grill



### Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BNT500230
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 27.06.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Ludwig Maurer</b> , Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“, 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur
QR-Code zum Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ludwig Maurer

LUDWIG MAURER  
STOI

## Das perfekte Steak – das beste Fleisch der Welt

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Sein eben erschienenenes Kochbuch mit dem einfachen aber allumfassenden Titel "Fleisch" ist eine der herausragenden Publikationen zur ganzheitlichen Verarbeitung von Fleisch.

### Inhaltsauszug:

- Wie brät man ein perfektes Steak?
- Niedrigtemperaturgaren – Sous-vide Fleischzubereitung
- Welche Fleischteile eignen sich für das Niedrigtemperaturverfahren?
- Vorstellung verschiedener Reifungsmethoden
- Wie würzt man richtig?
- Ansetzen der passenden Soße (Jus) zum perfekten Fleisch
- Zubereitung von Vorspeisen wie Tartar, Carpaccio usw.

Gerne stellen wir Gutscheine aus!



Kursnummer:	BNT50009
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 24.01.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Ludwig Maurer</b> , Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“, 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ludwig Maurer

LUDWIG MAURER  
STOI

## Wilder Wald

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Wild und Wildgeflügel werden in diesem Kochkurs mit Lucki Maurer fine dine & neu interpretiert.

Es gibt Regionales aus Flüssen und Seen sowie Woodfruits, Schwammerl & Co.

Die passende Getränkekorrespondenz von Craftbeer bis Orangewine rundet das Ganze ab.

**Gerne stellen wir Gutscheine aus!**



Kursnummer:	BNT50024
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 09.05.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Ludwig Maurer</b> , Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“, 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ludwig Maurer

LUDWIG MAURER  
STOI

## Grundlagen-Grillkochkurs

André Greul erklärt den Teilnehmern die Grilltechniken so, dass sie im Anschluss auf allen gängigen Qualitätsgrills angewendet werden können.

Nach einer theoretischen Einführung und einer anschließenden Vorstellung der verwendeten Grills und deren Besonderheiten im Grillverhalten, geht es in die Küche.

André Greul zeigt die Vorbereitung von Spießern, Steaks, Braten, Fisch im Bananenblatt und Schinkenmantel, Kartoffelgratin und Gemüse.

Es bereitet jeder unter Anleitung von André Greul und einem Koch sein Grillgut vor.

Zusammen werden anschließend die verschiedenen Speisen gegrillt und gegessen. Die Nachbesprechung wird mit einem Dessert vom Grill abgerundet.

In einer ausführlichen Rezeptmappe bekommt man eine Zusammenfassung des Kurses mit nach Hause. Beim Kurs werden unterschiedliche Modelle, Größen sowie Kohle- und Gasgrills verwendet.

### Inhaltsauszug:

Theoretische Einführung: Direktes Grillen | Indirektes Grillen | 50/50 Grillmethode | Gasgrill | Kohlegrill | Weitere Grilltechniken | Der Bratvorgang im Grill Vorstellung der verwendeten Grills und deren Besonderheiten im Grillverhalten. André Greul zeigt in der Küche die Vorbereitung von Spießern, Steaks, Braten, Fisch im Bananenblatt und Schinkenmantel.

Weitere Themen sind Smoken, Beef Brisket (die Königsdisziplin), Niedertemperatur Grillen - auf lange Zeit, Steakvarianten mit Cavemansteak (direkt in der Glut gegrillt)



Kursnummer:	BNT50040, BNT50041
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Fr., 17.03.2023 von 13:00 bis 18:00 Uhr, Fr., 19.05.2023 von 13:00 bis 18:00 Uhr
Referent:	<b>André Greul</b> , Romantik Hotelier, Küchenmeister und Dozent der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (Fachakademie des Fleischerhandwerks)
Kursgebühr:	158.00 € inkl. Seminarunterlagen, Tagungsgetränke, alle Grillspeisen
Ort:	Romantik Hotel & Restaurant Fürstenhof, Landshut

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



André Greul

## Einfache vegane Küche für Ihre Gastronomie

### Locker und lecker umgesetzt

Die Veganer unter den Gästen nehmen immer mehr zu.

Das Angebot in vielen Speisekarten ist jedoch noch eher dürftig, obwohl die vegane Küche sehr vielseitig sein kann und sich vegane Gäste mehr Vielfalt und Auswahl wünschen.

Es gibt es immer noch viel Unwissen über veganes Essen und viele Köche scheuen sich, da man befürchtet, dass es zu aufwendig ist.

In diesem veganen Kochkurs lernen Sie vegane Lebensmittel kennen, die Sie ohne viel Aufwand in Ihre Speisekarte integrieren können.

**Sie erhalten viele Tipps und Ansätze, so dass Sie die Thematik „vegan“ als Bereicherung für Ihre Speisekarte bzw. Ihr Buffet sehen und einfach umsetzen können!**

#### Inhaltsauszug:

- Vegan Tasting
- Tierische durch pflanzliche Lebensmittel ersetzen - einfach gemacht
- effektive Vorbereitung und Lagerhaltung
- leckere vegane Ideen fürs Frühstücksbuffet



Kursnummer:	BNT50008
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Sa., 18.03.2023 von 14:30-17:30 Uhr
Referentin:	Susanne Hoyer, Heilpraktikerin, TCM Diplomtherapeutin, Buchautorin
Kursgebühr:	129.00 € inkl. Materialkosten
Ort:	SINOCUR Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Susanne Hoyer

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 15.01.2023!

## Stimmungsvolle Dekoration für Winter und Weihnachtszeit

**NEU**

Wenn Gäste erwartet werden, sollte die Dekoration perfekt sein – auch und gerade im Winter!

Wenn es draußen kalt ist und die Gäste sich drinnen besonders wohl fühlen sollen, ist eine liebevoll gestaltete Dekoration das A und O!

In diesem Kurs geht es um einfache und zauberhafte Tisch- und Raumdekoration für die Weihnachts- und Winterzeit.



Kursnummer:	BNT22002
Dauer:	1 Abend
Termin:	Do., 24.11.2022 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	<b>Kristina Miefanger</b> , Hauswirtschafterin, „Deko-Tante“
Kursgebühr:	75.00 € zzgl. ca. 15.00 € Materialkosten
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Kristina Miefanger

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Tischdekoration für besondere Anlässe

**NEU**

Was gibt es Schöneres als das Glänzen in den Augen, wenn der Gast den Raum betritt und die Dekoration für seine Feierlichkeit einfach perfekt ist?

Jede besondere Festlichkeit erfordert eine ganz besondere Dekoration.

Eine hübsch gedeckte Tafel schafft Wohlfühlambiente.

**Ob Geburtstage, Jubiläen, Taufe, Kommunion – nach diesem Kurs strotzen Sie vor Deko-Ideen!**



Kursnummer:	BNT22001
Dauer:	1 Abend
Termin:	Do., 09.03.2023 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	<b>Kristina Miefanger</b> , Hauswirtschafterin, „Deko-Tante“
Kursgebühr:	75.00 € zzgl. ca. 15.00 € Materialkosten
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Kristina Miefanger

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Tischdekoration für Hochzeiten

Zur richtigen Feier gehört das richtige Ambiente!

In diesem Dekorationskurs erhalten Sie neue Anregungen und Ideen von klassisch bis rockig.

Außerdem gestalten Sie Ihre eigene Tischdekoration.

**NEU**



Kursnummer:	BNT22000
Dauer:	1 Abend
Termin:	Do., 27.04.2023 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	<b>Kristina Miefanger</b> , Hauswirtschafterin, „Deko-Tante“
Kursgebühr:	75.00 € zzgl. ca. 15.00 € Materialkosten
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Kristina Miefanger

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Vom gesetzlichen Standard-Arbeitsvertrag zur effektiven Mitarbeiterbindung

**NEU**

### Wie Sie die neue Pflicht-Regelung zu allen Arbeitsverträgen zu Ihrem Vorteil nutzen!

Ab August gelten Gesetzänderungen für beinahe jeden bereits bestehenden oder künftig abzuschließenden Arbeitsvertrag.

Das überrascht Sie? Zu Recht! Denn bis zum 30.07.22 war noch nicht einmal der neue Gesetzestext im offiziellen Online-Portal des Bundesjustizministeriums (gesetze-im-internet.de) zu finden. Kann der Gesetzgeber das wirklich machen? Ja. Und ist er nicht dazu verpflichtet, die Arbeitgeber zeitnah zu informieren? Nein. Aber das ist ein anderes Thema.

An dieser Stelle könnte man wunderbar über Gesetzgeber, Gesetze, Verträge und dergleichen schimpfen. Der Input in diesem Webinar ist aber ein anderer: Hier werfen Sie gemeinsam mit den Referenten einen kurzen Blick auf die nötigen neuen Änderungen und daraufhin werden Ihnen Möglichkeiten vorgestellt, wie Sie diese Pflichtänderungen zu Ihrem Vorteil nutzen können.

Damit bietet sich nämlich die geschenkte Chance, ganz offen zu überlegen, was man eigentlich mit einer Stelle will, was man dem Arbeitnehmer bieten und wie man wirklich sein volles Potential fürs Unternehmen nutzen kann, wie das Ganze steuerlich zu optimieren und rechtlich abzusichern ist.

Auf dieser Basis lässt sich aus einer unfreiwilligen Bürokratiehausaufgabe und einem scheinbar schnöden Arbeitsvertrag richtig was machen!

#### Inhaltsauszug:

Was beinhalten die neuen gesetzlichen Regelungen genau? Welche konkreten neuen Inhalte müssen in den Arbeitsverträgen verankert sein? Wie kann ich diese gesetzliche Anpassung nutzen, um meine Arbeitsverträge zukunftsfähig zu gestalten? Wie nutze ich den Arbeitsvertrag, um ein attraktiver Arbeitgeber zu werden? Vom Standard-Arbeitsvertrag zum Arbeitsvertrag als Marketinginstrument – ist das möglich? Welche steuerlichen Optimierungsmöglichkeiten gibt es? Wie kann ich dem Fachkräftemangel durch individuelle Arbeitsverträge ein Schnippchen schlagen und zudem etwas für Mitarbeiterbindung in meinem Unternehmen tun?

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren, alle Mitarbeiter\*innen aus der Personalabteilung

Kursnummer:	BNT30034
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 10.10.2022 von 14:30 bis 16:00 Uhr
Referentin:	<b>Christine Reith-Wagner</b> , MBA und Unternehmensberaterin <b>Andreas Sturm</b> , Rechtsanwalt, Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht, Wirtschaftsmediator (CVM)
Kursgebühr:	kostenfrei
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
	
<a href="#">  Jetzt Online buchen         </a>	
<a href="#">  Zum Onlineangebot         </a>	



Christine  
Reith-Wagner  
Andreas Sturm

## Facebook-Ads für die Hotellerie und Gastronomie

**NEU**

Facebook wird sehr gerne für das Social-Media-Marketing verwendet. Wenn Sie lernen möchten, wie man in Facebook erfolgreich Werbeanzeigen schalten kann und dadurch gezieltes Marketing betreibt, sind Sie in diesem Fortgeschrittenen Facebook-Webinar richtig!

Wir zeigen Ihnen in diesem Webinar Schritt für Schritt, wie man erfolgreiche Facebook-Werbeanzeigen erstellt und das Targeting sowie die Zielgruppenbestimmung einbindet. Zudem erfahren Sie, wie Sie Ihre die Anzeigen kontinuierlich optimieren können. Sie bekommen einen Überblick, über alle Funktionen von Facebook Ads und erhalten zahlreiche Tipps zur Gestaltung von Facebook-Anzeigen.

**So können Sie Facebook künftig als erweitertes und zielführendes Marketing-Instrument effektiv nutzen und mit Facebook-Werbeanzeigen mehr Buchungen generieren.**

### Inhaltsauszug:

- Grundlagen zur Facebook-Werbung
- Zielsetzungen von Werbeanzeigen auf Facebook
- Werbeanzeigen auf Facebook schalten
- Welche Werbeformate gibt es?
- Wie erstelle ich eine Anzeige mit dem Werbemanager?
- Einbindung von Facebook-Targeting Zielgruppenbestimmung
- Auslesen von Insights und Statistiken
- Kosten bei Facebook-Anzeigen
- Tipps zur weiteren Gestaltung von Facebook-Anzeigen

### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissens-Input, kompetenter Referent und Business-Coach, zahlreiche Beispiele und Tipps aus der Gastro-Praxis, Anleitungen zur Vorgehensweise der Umsetzung, Handout

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren, Empfangsleitung, Mitarbeiter\*innen von der Rezeption und aus der Marketingabteilung

Kursnummer:	BNT30001, BNT30008
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 26.10.2022 um 10:00 Uhr, Mo., 06.03.2023 um 10:00 Uhr
Referent:	<b>Jan Schmidt-Gehring</b> , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online



Jan Schmidt-Gehring

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Korrekte Preiskalkulation für Speisen

### Wirtschaftlich und richtig kalkulieren!

Die smarte F&B-Kalkulation als wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens - für mehr Gewinn und eine positive Entwicklung! Oft werden die Preise für die Speisekarte „aus dem Bauch heraus“ kalkuliert. Um eine korrekte Kalkulation vornehmen zu können, ist es jedoch wichtig, z.B. den Kalkulationsfaktor zu kennen und alle Zutaten - und deren Kosten - für ein Gericht zu berücksichtigen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie künftig wirtschaftlich und richtig kalkulieren!

#### Ihr Nutzen

Es wird Ihnen die zeitgemäße Kalkulation Ihrer Speisen nähergebracht. Sie werden darin geschult, das Preisgefüge im Blick zu behalten ohne stetige Neukalkulation und Mehraufwand.

**Sie können zukünftig Ihre F&B-Kalkulation zeitsparend & marktgerecht durchführen und für mehr Profit sorgen!**

Darauf können Sie sich freuen: Fundierter und praxisnaher Wissensinput, Teilnehmerdiskussionen, Moderation, zusätzliches Handout, viele Tipps & Beispiele aus der Praxis, Excel-Tool zur sofortigen Umsetzung

#### Inhaltsauszug:

Erlöse und Kosten in der Gastronomie • Grundlagen des Einkaufs • Wichtigkeit der Kalkulation  
Kalkulationsvarianten • Mischkalkulation • Marktbeeinflussungen • Kalkulationstool  
• Das merk ich mir • Fragen der Teilnehmer

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer, Direktoren, F&B Manager, Köche



Kursnummer:	BNT30021, BNT30024
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 17.01.2023 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr, Di., 06.06.2023 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander  
Böhmcke

## 101 Ideen zum Kostensparen Teil I + II

Vom Wareneinsatz bis zur Personalplanung: Effiziente Kostenreduzierung, ohne dass es zu Lasten Ihrer Produkt- und Servicequalität geht!

Dieses Seminar ist bares Geld wert!

An diesen beiden Webinarartagen lernen Sie Ihren Betrieb mit den Augen eines Controllers zu sehen, um Maßnahmen zu ergreifen und Anregungen mit aufzunehmen., um Maßnahmen zu ergreifen und Anregungen mitaufzunehmen. So können Sie im Nachgang sofort effektiv die Kostenstruktur in Ihrem Betrieb verbessern und Ihr Betriebsergebnis steigern.

Sie erhalten Tipps zur Analyse und Optimierung Ihrer Kostenstruktur unter Berücksichtigung der Themen Outsourcing, Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Energie und Personal, in folgenden Bereichen:

### Inhaltsauszug:

#### Teil I:

- Küche /Warenkosten
- Restaurant /Service / Bar
- Wellness
- Personalkosten
- Gemeinkosten
- Energiekosten
- Jeweils 50+ Ideen
- Tipps und Anregungen für alle Bereiche eines Hotels oder gastronomischen Betriebs
- kompetenter Moderator
- Motivation zum Sparen
- Erfahrungsaustausch mit Kollegen
- Download der Präsentation zum Nachlesen und zur Umsetzung

#### Teil II:

- Etage / Housekeeping
- Empfang / Rezeption
- Marketing / Vertrieb
- Personal
- Gemeinkosten
- Energiekosten Darauf können Sie sich freuen:

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor), Controller, Abteilungsleiter

Kursnummer:	BNT30019, BNT30020
Dauer:	2-teiliges Webinar à 1,5 Stunden
Termin:	Teil I: 17.01.2023, 14.30 Uhr – 16.00 Uhr Teil II: 18.01.2023, 14.30 Uhr – 16.00 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	129.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander  
Böhmcke

## Korrekte Preiskalkulation für Bankett und Getränke

Im Bankettbereich verläuft die Kalkulation etwas differenzierter als im „normalen“ Speisenangebot. Jedoch ist es auch hier wichtig, den Kalkulationsfaktor sowie die Kosten aller Zutaten zu kennen, um wirtschaftlich und korrekt kalkulieren zu können.

Außerdem: wie kalkuliert man eine Getränkepauschale für Veranstaltungen?

### Ihr Nutzen:

Es wird Ihnen die zeitgemäße Kalkulation Ihrer Speisen für Bankette und Getränkepauschalen nähergebracht. Sie werden darin geschult, das Preisgefüge im Blick zu behalten ohne stetige Neukalkulation und Mehraufwand. Sie können zukünftig Ihre Bankett- und Getränke-Kalkulation zeitsparend & marktgerecht durchführen und für mehr Profit sorgen!



### Inhaltsauszug:

- Qualität und Qualitätsstufen
- Renner-Penner-Analyse - Speisendiagnose
- Kostenkontrolle durch Rezeptur und Portionsgröße
- Kalkulationen von Veranstaltungen /Bankett /Catering
- Fallbeispiel
- Kalkulation „Vor und Nach“ bei Getränkepauschalen all in

Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, Teilnehmerdiskussionen, Moderation, zusätzliches Handout, viele Tipps & Beispiele aus der Praxis, Excel-Tool zur sofortigen Umsetzung

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer, Direktoren, F&B Manager, Köche

Kursnummer:	BNT30022, BNT30023
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 18.01.2023 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr, Mi., 07.06.2023 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online



Nicky-Alexander  
Böhmcke

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Bewertungsmanagement im Hotel!

**NEU**

### Wie reagieren auf Sternchen 1 bis 5?

Neben Personal-, Finanz- und sonstigem Management soll ich auch noch Bewertungsmanagement betreiben? Ja, unbedingt. Bewertungen gehören inzwischen zum „daily business“ und haben enormen Einfluss auf die Entscheidung für oder gegen eine Buchung in Ihrem Haus.

Schön, wenn es sich dann um positive Beurteilungen handelt, was jedoch nicht immer der Fall ist.

Dennoch sollten Sie alle Kommentare als Anreiz und Chance sehen, sich stets zu verbessern.

Doch wie nun jeweils reagieren? Die Art der Kommunikation ist das Ziel. Mit einer souveränen Formulierung können Sie so selbst negative Bewertungen abfedern.

Seien Sie kritikfähig – das ist keine Schwäche, sondern zeugt von klarer Stärke und Professionalität!

#### Ihr Nutzen:

Nach dem Webinar haben Sie erkannt, wie wichtig ein organisiertes und professionelles Bewertungsmanagement ist. Lob und Kritik sehen Sie gleichermaßen als Chance, sich und Ihr Haus weiterzuentwickeln. Sie haben gelernt, wie Sie Beurteilungen einstufen und souverän darauf antworten. Nutzen Sie Ihr Bewertungsmanagement als gewinnbringendes Kommunikationsmittel!

#### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissens-Input, kompetenter Referent, zahlreiche Beispiele und Tipps aus der Praxis, Anleitungen zur Vorgehensweise der Umsetzung, Formulierungshilfen

#### Inhaltsauszug:

Die Buchungsplattformen und ihre Bewertungsmodalitäten • Die Bewertungsstufen mit 1 bis 5 Sternen und deren Interpretation Segen oder Fluch? • Freud und Leid beieinander! • Wie glaubhaft sind Bewertungen 1 und 5? • Kann das sein? • Akzeptanz von kritischen Kommentaren als Chance  
 Bewertungsmanagement: professionelle Reaktion und Kommunikation • Wer, wie, wann übernimmt diese Aufgabe Organisation und Ablaufgestaltung • Formulierungshilfen bei positiven und negativen Beurteilungen • Bedanken, Rechtfertigen oder bestätigen? • Rhetorische Tipps  
 • Die dos and don'ts im Bewertungsmanagement

#### Zielgruppe:

Unternehmer, Geschäftsführer, Abteilungsleiter, Mitarbeiter\*innen am Empfang und aus der Marketingabteilung, Interessierte

Kursnummer:	BNT30016
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Do., 19.01.2023 von 11:00 Uhr bis 12:30 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online



Nicky-Alexander  
Böhmcke

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Mit diesem Online-Marketing starten Sie durch!

**NEU**

### Teil I: Ihre Webseite: Neu oder Relaunch!

Ihre Website muss zuerst der Suchmaschine schmecken!

Wie der Neu-Aufbau und das Facelift (Relaunch) einer erfolgreichen, ertrags- und buchungsbringenden Website gelingen, um Ihr Hotel sowohl optisch als auch inhaltlich auf die Top-Ten-Suchergebnisse von Suchmaschinen wie Google zu bringen! - SEO-konform und für mehr Buchungen (Conversions), denn nicht alle „schönen“ Webseiten sind auch erfolgreich.

#### Ihr Nutzen:

Nach dem Webinar verstehen Sie den Aufbau einer SEO-optimierten Inhalts- und Seitenarchitektur, um potenzielle Gäste bereits bei der Google-Suche zu beeinflussen. Sie erkennen, worauf es beim Ranking ankommt. Zudem lernen Sie, wie der Prozess einer Webseiten-Erneuerung vorbereitet und durchgeführt wird und Sie Ihre Online-Angebote optimal auf Ihre Zielgruppe ausrichten.

#### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, kompetente Referentin mit viel Praxiserfahrung aus dem Erstellen und Überarbeiten von Webseiten, nützliche Tipps zu unterstützenden Analyse-Tools, zusätzliches Handout zum Nachlesen und Umsetzen

#### Inhaltsauszug:

Nur wenn die Webseite der Suchmaschine schmeckt, werden Sie auch vom Gast gefunden. • Für wen ist die Webseite? • Ziel definition der Suchmaschinenoptimierung (SEO) • Strategien & Taktiken für die richtigen Suchbegriffe (Keywords) • Website-Texte und Inhalte auf SEO-Qualität prüfen • Warum braucht eine Webseite eine Verjüngungskur und wie geht man vor? • Analyse des Status Quo und Festlegung der Ziele und Anforderung an die „neue“ Webseite • Der Prozess des Relaunch – Umsetzung, Steuerung, • Monitoring & Analyse mit Tools, • Live gehen • Psychologie: Wie kommt es zu einer Kaufentscheidung bzw. Buchung? • Was ist eine Conversion-Rate (Buchungsrate)? • Optimierte Landingpages zur Verbesserung der Buchungsrate • Einsatz von Bildern oder Designelementen ergänzend zu ansprechenden Texten • Hinweise auf die Analyse Ihrer Webseite (warum Sie diese analysieren & verbessern sollen)

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor),  
Mitarbeiter\*innen im Verkauf/Vertrieb und Online-Marketing

Kursnummer:	BNT30005
Dauer:	2 Stunden
Termin:	Mo., 23.01.2023 von 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	81.00 €
Ort:	Online

[QR-Code zum Onlineangebot](#)
[Onlineangebot](#)

[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Brunhilde Fischer

## Mit diesem Online-Marketing starten Sie durch!

**NEU**

### Teil II: Google Ads: Strukturierte Online-Werbung

Google-Ads-Werbekampagnen sollen strukturiert aufgebaut sein, um langfristig erfolgreich damit zu arbeiten!

Eine Einführung in die verschiedenen Ebenen einer Kampagne sind hier definitiv zielführend - so gelingt Ihnen einzigartige & gewinnbringende Online-Werbung!

#### Ihr Nutzen:

Sie bekommen die Basics im Bereich Google-Ads gezeigt, d. h. wir zeigen Ihnen wie sie Werbeanzeigen- und Kampagnen über Ihr Google-Konto selbst einstellen können, wie Sie diese sinnvoll strukturieren und was es dabei generell zu beachten gilt, damit Sie eines der wichtigsten Marketing-Instrumente anwenden können.

#### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, kompetente Referentin mit viel Praxiserfahrung, nützliche Tipps, zusätzliches Handout zum Nachlesen und Umsetzen

#### Inhaltsauszug:

- Der Sinn von Werbekampagnen über Google-Ads & Co
- Die Ads-Struktur: Namenskonventionen
- Kampagnen sinnvoll benennen
- Die verschiedenen Suchkampagnen und Konto-Ebenen (was macht Sinn?)
- Die wichtigsten Kennzahlen Suchbegriffe/Keywords
- Tipps/Tools für die Recherche
- Die Anzeigentexte und Planung mit Excel-Tool
- Zusammenhang Google Analytics und Google Ads für Webseite nutzen
- Auswertung und ständige Optimierung der Anzeigen

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren, Mitarbeiter\*innen im Verkauf/Vertrieb und Online-Marketing

Kursnummer:	BNT30006
Dauer:	2 Stunden
Termin:	Do., 23.02.2023 von 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	81.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## Mit diesem Online-Marketing starten Sie durch!

**NEU**

### Teil III: Google Analytics: Daten auswerten und nutzen!

Wer seine Website und Klickraten analysiert, tut dies heutzutage mit modernen Tools wie Google Analytics.

**Wie Sie die gesammelten Daten auswerten, verstehen und effektiv für Ihr Hotel nutzen, lernen Sie in diesem Seminar - einfach, schnell & sofort umsetzbar!**

Denn bis 01. Juli 2023 sollten Sie Ihr Universal Analytics auf Google Analytics4 umgestellt haben!

#### Ihr Nutzen:

Das Ziel des Seminars ist es, Ihnen zukünftig zu ermöglichen, gezielte Analysen durchzuführen, entsprechende Maßnahmen und Schlussfolgerungen abzuleiten – auch ohne Hilfe von Cookies - um Ihre Webseite bestmöglich zu optimieren. Das Seminar macht Sie zum Kenner Ihrer Webseiten-Besucher!

#### Inhaltsauszug:

Google Analytics im Überblick und Änderungen durch Analytics GA4 zum besseren Verständnis der Gästereise auf Ihrer Webseite • Vorteile von Google Analytics 4 GA4 gegenüber Universal Analytics UA • Wie ohne Cookies eine Webseite analysieren? • Die Struktur von GA4 – wichtige Berichte im Überblick und Möglichkeiten • Wichtige Einstellungen & Features zu Datenschutz in Google Analytics 4 Berichte mit Mehrwert: Akquisition, Verhalten und Conversions • Betrachtung weiterer Analyse-Möglichkeiten und Kombination mit den eigenen Daten für strategische Entscheidungen  
Visualisierung: explorative Datenanalyse statt Dashboards

#### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, kompetente Referentin mit viel Praxiserfahrung, nützliche Tipps, zusätzliches Handout zum Nachlesen und Umsetzen

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor),  
Mitarbeiter\*innen im Verkauf/Vertrieb und Online-Marketing

Kursnummer:	BNT30007
Dauer:	2 Stunden
Termin:	Mo., 13.03.2023 von 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	81.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## In 9 Schritten souverän mit Reklamationen umgehen

### Es ist entscheidend wie man mit Reklamationen umgeht!

Bei Beschwerden spielen oft Emotionen eine Rolle und der eigentliche Sachverhalt tritt in den Hintergrund.

Dennoch ist es entscheidend, wie man mit Reklamationen umgeht und sie für alle zu einer positiven Wendung bringt.

Deshalb: Sehen Sie einer Beschwerde künftig doch mal mit Freude entgegen!

#### Ihr Nutzen:

Sie haben keine Scheu mehr vor Beschwerden. Sie wissen, wie Sie die Reklamation einzuordnen haben und können souverän und entspannt damit umgehen.

Ebenso ist Ihnen bekannt, dass Beschwerden auch als positive Wachstums-Chance zu betrachten sind und den besten Nutzen für die Optimierung des Unternehmens bedeuten!

#### Inhaltsauszug:

- Beschwerdekultur
- Chancen durch Konflikt
- Die Angst und ihre Gefühle
- Ebenen der Kommunikation
- Die Körpersprache
- Der Dino-Modus
- Gästee Erwartungen
- Die 9 Schritte eines Reklamationsgesprächs
- Schriftliche Reklamationsbehandlung

#### Zielgruppe:

Unternehmer, alle Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt

**NEU**


Kursnummer:	BNT30012, BNT30013
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 31.01.2023 von 11:00 Uhr bis 12:30 Uhr, Mo., 05.06.2023 von 11:00 bis 12:30 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

[QR-Code zum Onlineangebot](#)
[Onlineangebot](#)

[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Nicky-Alexander  
Böhmcke

## Die perfekte Küchenorganisation

### So läuft's!

Die Küchenchefs von heute wahre Küchenmanager. Fachkräftemangel und viele zusätzliche Aufgaben lassen oft keinen Platz mehr für kreatives Kochen und verursachen Stress.

Welche Optimierungsmöglichkeiten sich anbieten, Sie wirtschaftlich und mit Profit arbeiten, dabei aber wieder mehr Zeit und mehr Spaß am Kochen finden, erfahren Sie in diesem Webinar.

### Ihr Nutzen:

Sie erhalten klare Optimierungstipps zur direkten Umsetzung in Ihrer Küche können diese an die aktuellen Vorgaben anpassen. Sie erkennen, was Ihre Gäste zukünftig speisen wollen, können Ihre Organisation und Planung selbstständig danach ausrichten und vermeiden Stress sowie Personalmangel!

### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, kompetente Moderation, zusätzliches Handout, viele praktische Tipps und Ideen zur Optimierung in der Küche

### Inhaltsauszug:

- Küchenmanager von heute
- Arbeitsanalyse Zeitmanagement und Selbstorganisation
- Personalplanung
- Aufgabenplanung
- Rezepturen / Qualität
- 10 kleine Alltagshelfer
- Einsatz von Convenience Produktionen und Positionen
- Zusammenfassung / Fragen

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer\*innen, Direktoren, F&B-Manager, Küchenchefs

Kursnummer:	BNT30027, BNT30028
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 01.02.2023 von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr, Di., 06.06.2023 von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online



Nicky-Alexander  
Böhmcke

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Was Gäste heute wollen!

### Teil I: Die neuen Gästebedürfnisse

**Mut zur Extrawurst! Aber wo fängt sie an und wo hört sie auf?**

**Alles ist im Wandel! So auch die Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste.**

Wenn Sie hier mithalten wollen, sollten Sie schnell sein, Trends erkennen und Lösungen entwickeln! Kreativität und Andersdenken ist gefragt, um am Markt zu bleiben.

#### Ihr Nutzen:

Sie lernen, welche Faktoren Auswirkungen auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste und deren Konsum- und Reiseverhalten in der Post-Corona-Zeit haben. Mit Kreativitätstechniken und Anleitungen zu neuen Denkweisen werden Sie künftig in der Lage sein, flexibel und schnell die Entwicklungen im Gästeverhalten zu erkennen und Ihre Leistungen entsprechend anzupassen.

#### Darauf können Sie sich freuen:

Interaktives und wissensvermittelndes Miteinander, Gruppenarbeiten, viele Praxistipps, Erfahrungsaustausch, Übungen zum Andersdenken und für den praktischen Nutzen

#### Inhaltsauszug:

- Was verändert menschliche Bedürfnisse?
- Kleiner Exkurs: Die gesellschaftlichen Milieus und deren Bedürfnisse kennen und Angebote daran ausrichten
- Wer ist Ihre Zielgruppe und was können Sie tun, damit sie Sie auch findet?
- Arbeiten mit dem Persona-Modell (Gruppenarbeit)
- Perspektivenwechsel,
- Paradoxien
- Experimente
- gewohntes Denken durchsprechen – aber wie?
- Kreative Lösungsvarianten erkennen und umsetzen

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer\*innen, Direktoren, leitende Mitarbeiter\*innen, Touristiker, Mitarbeiter\*innen aus der Marketingabteilung

Kursnummer:	BNT30030
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Do., 02.02.2023 von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	104.00 €
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## Was Gäste heute wollen! Teil II: Trends & Entwicklungen

**NEU**

Wir zeigen Ihnen, wie Sie jetzt Ihre Zukunft gestalten, um (neue) Gäste für sich zu gewinnen oder bestehende an sich zu binden!

### Mit Weiterentwicklung als Zukunftstreiber!

#### Ihr Nutzen:

In diesem Webinar werden Sie auf die neusten weltweiten Trends im Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie vorbereitet – die in den kommenden Jahren oder bereits jetzt einen wichtigen Stellenwert bei Touristen, Gästen und Kunden Ihres Betriebs einnehmen. So verstehen Sie die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Gäste noch besser und können sich einen Wettbewerbsvorteil verschaffen, der sich rechnet!

#### Inhaltsauszug:

- Was sind die globalen Treiber bei den Veränderungsprozessen?
- Was verändert menschliche Bedürfnisse? –
- Kleiner Exkurs „Tourismus der Zukunft“ – wie gestaltet er sich?
- Megatrends & Entwicklungen der Gesellschaft (Nachhaltigkeit, Digitalisierung, neue Zielgruppen, ...)
- Auswirkungen und Anforderungen an touristische & gastronomische Betriebe
- Kreative Lösungsvarianten erkennen und umsetzen

#### Darauf können Sie sich freuen:

Interaktives und wissensvermittelndes Miteinander, Erkenntnisse aus wissenschaftlichen Studien, viele Tipps und Inspirationen zu den neuesten Trends, Erfahrungsaustausch und kompetente Moderation

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren, leitende Mitarbeiter\*innen, Touristiker

Kursnummer:	BNT30031
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Do., 09.03.2023 von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	104.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## Zimmerpreiskalkulation leicht gemacht

**NEU**

„Die professionelle, ertragsorientierte Zimmerpreiskalkulation als elementare Aufgabe des Unternehmers

Weg vom Bauchgefühl hin zur wahren, kostenbewusster Preisfindung!“

### Ihr Nutzen:

In diesem Webinar vermitteln wir Ihnen, wie Sie die Zimmerpreisfindung mühelos, aber effizient kalkulieren, was dabei zu beachten ist und wie Sie sowohl kostenorientiert als auch nachfrage-, -und konkurrenzorientiert vorgehen.

### Darauf können Sie sich freuen:

Wissensinput, Teilnehmerdiskussionen, kompetente Moderation, praxisorientierte Tipps und Hinweise, Download der Präsentation zum Nachlesen und zur Umsetzung



### Inhaltsauszug:

- Grundlagen einer professionellen Zimmerpreiskalkulation
- Kostensplittung laut betriebswirtschaftlichen Auswertungen (BWA)
- Festlegung der Zimmerpreise anhand der Divisions- und Äquivalenz-Kalkulation
- Kalkulation der Preisuntergrenze und kurzfristigen Preisuntergrenze
- Ermittlung der Selbstkosten und des Deckungsbeitrags
- Grundlage einer ergebnisorientierten Preisstrategie

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren, Empfangsleitung, Mitarbeiter\*innen von der Rezeption und aus der Marketingabteilung

Kursnummer:	BNT30017
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 06.02.2023 von 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online



Nicky-Alexander Böhmcke

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Volles Haus zu jeder Zeit

### Erfolgreiches Yield- und Revenue-Management

**NEU**

Gesamtumsatz maximieren durch Befriedigung der Nachfrager mit der höchsten Kaufkraft – **das ist wirkungsvolles Yield- und Revenue-Management (Ertragsmanagement)!**

#### Ihr Nutzen:

Sie erlernen im Webinar Schritt für Schritt die Grundlagen des Ertrags- und Preismanagements und erhalten hilfreiche Informationen für professionelles Revenue Management für mehr Gewinn im Beherbergungsbetrieb.

Somit können Sie auf Marktveränderungen reagieren, flexible Preise anbieten und Ihre Abläufe verbessern.



#### Darauf können Sie sich freuen:

Wissensinput, Teilnehmerdiskussionen, kompetente Moderation, praxisorientierte Tipps und Hinweise, Download der Präsentation zum Nachlesen und zur Umsetzung

#### Inhaltsauszug:

Was ist Yield-Management? • Yield Management: Technik und Grundlagen  
 • Forecast- und Zukunftsprognosen: Eine Hellseherei? • Strategie-Ausrichtung des Ampelsystems und der Preissegmentierung • Dynamischer Forecast als Steuerungsinstrument  
 • Kapazitäts-Steuerungsmaßnahmen: Angebot/Nachfrage • Instrumente zur Gewinn-Steigerung  
 • Beherbergungsvertrag und Preisdifferenzierung • 20 Maßnahmen für eine professionelles Revenue-Management • 10 Tipps für eine strategische Preis- und Distributionsplanung

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren, Empfangsleitung, Mitarbeiter\*innen von der Rezeption und aus der Marketingabteilung

Kursnummer:	BNT30018
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 13.02.2023 von 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online



Nicky-Alexander Böhmcke

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Starter-Kit für Ihr Instagramprofil

### Das perfekte Marketinginstrument für eine einzigartige Inszenierung Ihres Hauses!

Es ist DAS Social-Media-Netzwerk der Stunde und jeder kennt oder benutzt es - die Rede ist von Instagram! Mittlerweile unabdingbar als Marketinginstrument und perfekt für eine einzigartige Inszenierung Ihres Hauses! **Legen Sie den Grundstein und steigen Sie ein in die Welt des Social-Media-Marketings mit der Erstellung Ihres eigenen Instagramprofils!**

#### Ihr Nutzen:

Lernen Sie, wie Sie einfach & unkompliziert Ihre Dienstleistungen/ Produkte visuell auf Instagram präsentieren und gekonnt in Szene setzen, um die Nutzer zu neuen Gästen zu machen.

Danach kennen Sie die Basics von Instagram und wissen, wie Sie erfolgreich Aufmerksamkeit über emotionale Bilder schaffen (Storytelling) und das Beste aus Instagram herausholen.

#### Darauf können Sie sich freuen:

Gruppendiskussionen, Kreative Einzelaufgaben, kompetente Moderation, zusätzliches Handout, viele Tipps & Tricks aus der Praxis

#### Inhaltsauszug:

- Einführung in die Instagram-Struktur
- Anlegen eines Instagram-Profiles + Account-Arten
- Grund-Funktionalitäten und Content-Formate im Überblick
- Die Instagram Story & Ihre Funktionen
- Storytelling: kommunizieren Sie emotional mit Ihren Gästen Hashtags, Markierungen & Captions sinnvoll einsetzen
- Die Instagram-Strategie

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Direktoren,  
Mitarbeiter\*innen im Verkauf/Vertrieb und Marketing und Online-Marketing

Kursnummer:	BNT30010
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 28.02.2023 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Laura Teichmann</b> , Kundenaufbau & Beziehungsmanagerin (Schwerpunkt Kommunikation), Social-Media-Managerin & Online-Redakteurin bei der Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH, Assistentin für Hotel- und Tourismusmanagement, Bachelor of Arts: Tourismuswirtschaft
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online
<a href="#">QR-Code zum Onlineangebot</a>	



Laura Teichmann



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Instagram 2.0 – Funktionen & Handling

Instagramprofil vorhanden - check! Beiträge und Stories regelmäßig posten - check!  
Reels, IG-TV und Promotions nutzen - ähm, wie bitte?

**Lernen Sie in diesem Fortgeschrittenen-Webinar die Funktionen & das Handling weiterer interessanter Content- und Werbeformate kennen und lieben!**

### Ihr Nutzen:

Beherrschen Sie neue Content- und Werbeformate und nutzen Sie diese gezielt für eine Erweiterung Ihrer Werbemaßnahmen und Zielgruppengewinnung. Ebenso verstehen Sie die Datengewinnung Ihres Instagram-Profiles auszuwerten und zu lesen und können Ihre Social-Media-Kampagnen an den aktuellen Trends als einer der Ersten ausrichten - Ihr Vorsprung durch Wissen & Können!

### Darauf können Sie sich freuen:

Gruppendiskussionen, Kreative Einzelaufgaben, kompetente Moderation, zusätzliches Handout

### Inhaltsauszug:

Fokus liegt auf den Content-Formaten Reels, • Stories oder IG-TV Instagram-Stories aufpeppen  
• Highlights anlegen, teilen auf Facebook • Storytelling: Emotionale Kommunikation mit den Gästen  
• Wie Sie Ihren Erfolg messen und auswerten können (Stichwort: Insights)  
• Follower oder Kunden gewinnen über Instagram Promotions (Werbeanzeigen) • Aktuelle Trends,  
• Entwicklungen und Tipps & Hacks

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Chef, GF, Direktor) und Mitarbeiter\*innen im Verkauf/Vertrieb und Online-Marketing



Kursnummer:	BNT30011
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 03.05.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Laura Teichmann</b> , Kundenaufbau & Beziehungsmanagerin (Schwerpunkt Kommunikation), Social-Media-Managerin & Online-Redakteurin bei der Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH, Assistentin für Hotel- und Tourismusmanagement, Bachelor of Arts: Tourismuswirtschaft
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Laura Teichmann

## Wie der Verkauf wirklich funktioniert!

**NEU**

### Werden Sie zum Verkaufs-Profi 4.0!

Verkaufen muss man mögen und vor allem auch Können. Es gibt zahlreiche erfolgreiche Modelle, wie Ihre Verkaufspolitik aufgebaut und strukturiert sein kann: von Kalt- und Warmakquise, über die 4 USPs, AIDA-Modell, Direktverkauf bis zum persönlichen Gespräch! Alles richtig!

Doch der Köder muss dem Fisch schmecken. Vieles aus analogen Zeiten ist richtig und wichtig. Doch wie genau transportieren Sie das in das neue digitale Zeitalter, mit seinen vielfältigen Anforderungen?

### Werden Sie zum Verkaufs-Profi 4.0!

#### Ihr Nutzen:

Sie erkennen, WIE und DASS auch heute noch die Regeln des klassischen Verkaufs in großen Teilen funktionieren. Doch NUR 4.0 interpretiert!

#### Darauf können Sie sich freuen:

Wissensinput, Grundlagen des Verkaufs neu interpretiert und umgesetzt, Handout der Präsentation zum Nachlesen und Trainieren

#### Inhaltsauszug:

Wie bauen Sie Ihren Verkauf erfolgreich auf? • Eine Übersicht der wichtigsten Verkaufskriterien, Verkaufswege und Verkaufskanäle des heutigen Zeitalters (klassisch bis digital, speziell für die Hotellerie & Gastronomie) • Von der Zielgruppe zur Persona – Je personalisierter, desto erfolgreicher! Doch wie personalisiert man eine Persona? • Aufbau von erfolgreichen Funnels für Webseiten und social media Auswertung und Verbesserung des Verkaufsprozesse • Und auch hier – Disziplin, Ausdauer und Kontinuität sind DIE Erfolgsfaktoren!

#### Zielgruppe:

Unternehmer\*innen und alle Mitarbeiter\*innen, die im Verkauf tätig sein wollen

Kursnummer:	BNT30014
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Do., 09.03.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## MICE- Trends: Die Tagungen der Zukunft

Technologien wie Virtual Reality (VR) oder künstliche Intelligenz (KI) beeinflussen bereits heute die Tagungserlebnisse der Zukunft.

Erweitern Sie jetzt Ihren MICE-Bereich, um neue, moderne und zukunftsfähige Trends wie Webcasting, Live-Streaming oder Hybrid-Events und spielen Sie in der Profiligena mit, ohne den Anschluss zu verlieren!

### Ihr Nutzen:

In diesem Webinar lernen Sie Veränderungen hinsichtlich der Gäste und Tagungsbesucher frühzeitig zu erkennen, erhalten neuen Input & viele Inspirationen, um wieder mehr Umsatz in Ihrem Tagungs- und MICE-Bereich zu erwirtschaften. Ebenso lernen Sie einzigartige, individuelle neue Tagungsformate kennen, die sich möglicherweise als Alternative oder für Zukunft anbieten und integrieren lassen!



### Darauf können Sie sich freuen:

Wissensinput, Teilnehmerdiskussionen, Moderation, zusätzliches Handout, viele Praxistipps & Tricks

### Inhaltsauszug:

- Bedeutung des „neuen“ Tagungs- und Eventbereichs in/für der Hotellerie
- Begrifflichkeiten (Definitionen und Abgrenzungen)
- Herausforderungen Hybride Möglichkeiten
- Möglicher Profit
- Wie spreche ich die MICE-Zielgruppe an?
- Trends nach Corona Beispiele Incentives Vermarktung

### Zielgruppe:

Unternehmer\*innen, F&B-Manager\*innen, Bankett- und Tagungsleiter\*innen

Kursnummer:	BNT30032
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Fr., 10.03.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander  
Böhmcke

## Speisekartenmarketing

### Gestalten Sie Ihre Speisekarte zu einem Erlebnis!

**NEU**

Eine Speisekarte ist schon lange mehr als nur eine reine Preisliste. Sie ist inzwischen ein bedeutendes Marketing-Instrument!

Das sollten Sie nutzen und Ihre Speisekarte zu einem Erlebnis gestalten.

#### Ihr Nutzen:

In diesem Webinar lernen Sie, bei der Speisekartenerstellung neben Funktionalität auch auf das Design zu achten und wie Sie sie als tolles Marketinginstrument Ihres Unternehmens einsetzen können!

#### Darauf können Sie sich freuen:

Teilnehmerdiskussionen, Wissensinput, kompetente Moderation, zusätzliches Handout, praktische Ideen und viele Tipps, Feedbackrunden



#### Inhaltsauszug:

- Grundlagen (Sprache, Storys, Farben, Haptik, Design, Düfte)
- Speisendiagnose Verkaufs- und Preispsychologie
- Aufbau der Speisekarte (Lesekurve, Inhalt, Konzept)
- Onlinepräsenz Rechtliche Aspekte

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer\*innen, Direktoren, F&B-Manager, Abteilungsleiter Küche/Restaurant

Kursnummer:	BNT30029
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Freitag, 10.03.2023 von 13:30 Uhr bis 15:00 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander  
Böhmcke

## Bla, bla, bla – oder doch Rhetorik?

**NEU**

### Rhetorik – die Kunst zu reden!

Die Dinge rhetorisch auf den Punkt zu bringen ist nicht einfach - sei es innerhalb des Teams, mit den Vorgesetzten, aber besonders mit Gästen. Kommunikation erfolgt immer auf zwei Ebenen: die des Inhalts/der Sache (was sage ich?) und die der Beziehung/der Emotionen (wie sage ich es?).

Egal, ob Sie einen „kühlen Norddeutschen“ oder einen „zünftigen Bayern“ vor sich haben:

**Gute rhetorische Fähigkeiten durch Ihre Kommunikation bringt Sie immer voran!**

#### Ihr Nutzen:

Sie in diesem Webinar, dass die verbale Sprache nur ein Teil Ihrer Wirkung auf andere ist, und lernen die Elemente der Rhetorik kennen bzw. erhalten Sie hilfreiche Tools dafür.

#### Darauf können Sie sich freuen:

Anschaulicher Wissensinput, Grundlagen zur Kommunikation, Sprachübungen, die auch Spaß machen.

#### Inhaltsauszug:

- Rhetorik – was Sie darüber wissen sollten
- Inhaltliche Sprache und emotionale Sprache – einschließlich Körpersprache und Körpersignale
- Rhetorische Hilfsmittel – insbesondere Fragestellungen für die Klärung missverständlicher Situationen
- Argumentatives Sprechen – wie Sie mit Argumenten eine klare logische Gesprächskette aufbauen
- Übungen für ein klares, gut verständliches Sprechen (Übungen sind Teil der Unterlagen)

#### Zielgruppe:

Unternehmer\*innen, F&B-Manager\*innen, Bankett- und Tagungsleiter\*innen, alle Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt

Kursnummer:	BNT30026
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 13.03.2023 von 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## Nichts unter den Teppich kehren! Krisen erfolgreich bewältigen!

**NEU**

Starten Sie jetzt und rechtzeitig Ihr Veränderungs- und Krisenmanagement!

Die soziale Welt, die Wirtschaft, das Klima stecken in gewaltigen Veränderungen.

In solchen Umbruchszeiten entstehen laufend Krisen. Auch für die Hotellerie- und Gastronomie.

Beginnend mit dem Mitarbeitermangel, werden diese Veränderungen unweigerlich Einfluss auf Arbeits- und Leistungsprozesse sowie Geschäftsmodelle haben.

Das Brauchbare ist, dass ALLE Veränderungen und Krisen nach gleichem Schema ablaufen!

**Dieses Wissen und Tipps für jede Stufe einer Veränderung und Krise werden Sie resilienter machen und rechtzeitig Lösungen für die Zukunft finden lassen. Starten Sie jetzt und rechtzeitig Ihr Veränderungs- und Krisenmanagement – beruflich wie privat!**

Es lohnt sich, dieses Wissen zu haben!

### Ihr Nutzen:

Sie lernen in diesem Webinar, was Ihr Unternehmen in eine Krise stürzen kann und wie Sie Wege finden, diesen erfolgreich zu begegnen. Außerdem erfahren Sie, was es mit den 7 Säulen der Resilienz und den 9 Erfolgsfaktoren des Veränderungsmanagements auf sich hat. Beruflich und privat wieder auf Kurs kommen!

### Darauf können Sie sich freuen:

Krisen verstehen und erfolgreich meistern, Wissensinput für die 7 Stufen der Resilienz und die 9 Erfolgsfaktoren des Veränderungsmanagements, Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmern

### Inhaltsauszug:

Was bedeutet Veränderung und wann entsteht eine Krise? • Erkennen, wann Veränderungen notwendig sind. • Nichts unter den Teppich kehren! • Doch was führt zu einer Krise und einer Veränderung? • Faktoren definieren. • Auf verschiedene Aspekte der Krise und der Veränderung achten und diese richtig abarbeiten. • Die 9 Erfolgsfaktoren zur Bewältigung von Krisen und Veränderungen brauchbar umsetzen! • Test – Wie veränderungsstark ist Ihr Betrieb?

### Zielgruppe:

Unternehmer\*innen, F&B-Manager\*innen, Bankett- und Tagungsleiter\*innen, Empfangs- und Reservierungsleiter\*innen, alle Interessierte zum Thema Krisenbewältigung

Kursnummer:	BNT30004
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 03.04.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Brunhilde Fischer</b> , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

## Das 1x1 des Newsletter-Marketings

**E-Mail & Newsletter-Marketing gehören zu den erfolgreichsten Werbeformen des Online-Marketings. Nutzen Sie dieses gewinnbringende Tool künftig noch intensiver in Ihrem Unternehmen!**

Dieses Webinar vermittelt Ihnen, worauf es bei der Erstellung und Publikation von Mail-Newslettern ankommt! Ziel ist es, das Wesentliche und Erfolgsbringende über E-Mail & Newsletter-Marketing zu lernen, um es dann in Ihrem Unternehmen erfolgreich umsetzen zu können.

Sie erweitern Ihr Fachwissen, das Sie sicher und schnell zu erfolgreichen Ergebnissen bringen wird.

### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissensinput, Tipps zu Pflicht & Kür bei der Erstellung von Newslettern, kompetente Moderation, Handout der Präsentation zum Nachlesen und Umsetzen

### Inhaltsauszug:

- Was ist E-Mail-Marketing?
- Welche Vorteile bietet E-Mail-Marketing für Hotels und Gastronomien?
- Welche Arten von E-Mails gibt es E-Mail-Marketing-Ziele definieren und erreichen Ziel 1: Traffic generieren Ziel 2: Kundenbeziehung stärken Ziel 3: Expertenstatus aufbauen
- E-Mail-Marketing-Kampagnen: Best Practice E-Mail-Marketing und DSGVO Wie erfolgreich sind Ihre E-Mail-Kampagnen?
- Öffnungsrate Klickrate Conversion-Rate E-Mail-Marketing-Tools

### Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor), Mitarbeiter\*innen im Verkauf, Vertrieb, Kommunikation, (Online)-Marketing

Kursnummer:	BNT30009, BNT30015
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 17.04.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr, Mo., 24.07.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	<b>Jan Schmidt-Gehring</b> , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	



Jan Schmidt-Gehring



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Um gutes Personal kämpfen!

**NEU**

### Wie Sie dem Fachkräftemangel entgegenwirken!

Der Fachkräftemangel in der Hotellerie & Gastronomie weitet sich immer mehr aus, die Auswirkungen sind bereits deutlich spürbar. Da heißt es: Kreativ werden, Strategien zur Mitarbeitersuche überdenken und innerbetriebliche Veränderungen vorantreiben. Aber wie?

#### Ihr Nutzen:

Nach dem Webinar haben Sie ein anderes Denken über Wege und Strategien der Fachkräftesuche und über sich selbst als „einzigartiger“ Arbeitgeber. Sie sind motiviert und haben kreative Ideen, innerbetriebliche Abläufe oder Strukturen zu ändern und voranzutreiben. Nachhaltig und zum Nutzen des ganzen Teams.

#### Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissens-Input, kompetenter Referent und Business-Coach, viele Beispiele und Tipps, Motivation für Veränderung und Umdenken

#### Inhaltsauszug:

- Definition und aktuelle Arbeitsmarktsituation in der Hotellerie & Gastronomie
- Was sind die Folgen des Fachkräftemangels
- Was passiert, wenn ich so weiter mache, wie bisher?
- Strategien gegen den Fachkräftemangel
- Fachkräfte über die sozialen Medien suchen & finden
- Wie können Führungskräfte reagieren, um dem Mangel entgegenzuwirken?
- „Ohne Employer Branding geht es nicht mehr!“
- Was macht Sie als Arbeitgeber aus bzw. einzigartig?

#### Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor), Abteilungsleiter\*innen im Personalbereich/ Personalbüro

Kursnummer:	BNT30025
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 24.04.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	<b>Jan Schmidt-Gehring</b> , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jan Schmidt-Gehring



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Nachhaltigkeit in der Hotellerie

### Stimmt die CO2-Bilanz?

Nachhaltigkeit ist in aller Munde.

Das Wort wird in den Medien inflationär verwendet.

Es ist fast unmöglich geworden, nicht tagtäglich mit dem Thema konfrontiert zu werden.

Aber was bedeutet Nachhaltigkeit eigentlich?

Welche Chancen ergeben sich daraus für die Gastronomie- und Hotellerie-Branche?

#### Ihr Nutzen:

Erfahren Sie in diesem Webinar, wie Sie als Unternehmer mit Ihrem Betrieb einen echten Beitrag gegen den Klimawandel leisten können und beherrschen Sie das absolute Zukunftsthema.

Danach sind Sie Up-to-Date in puncto nachhaltiger Wirtschaftlichkeit und können gezielt die nachhaltig orientierte Generation Y & Z, für Ihr neues Hotelkonzept sowohl als Arbeitgeber aber auch attraktives Urlaubsziel begeistern!

#### Darauf können Sie sich freuen:

Wissensinput, Moderation, zusätzliches Handout, viele Praxisbeispiele & Umsetzungstipps, Ideensammlung für nachhaltige Hotellerie

#### Inhaltsauszug:

- Einleitung und Gedanken zu Nachhaltigkeit
- Problemstellung Begriffserklärung
- Nachhaltiges Hotelkonzept
- 3-Säulen-Modell
- Vermarktung • Kommunikationsideen • Zertifizierungen
- Grenzen: Wo steht der Hotelmarkt? • Was machen die „Big Player“?
- Tipps und Anregungen zum Start in die Hotel-Nachhaltigkeit – wo fange ich nun an?

#### Zielgruppe:

Unternehmer\*innen, Manager\*innen, Leitung Housekeeping, zukünftige Führungskräfte

Kursnummer:	BNT30033
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 03.05.2023 von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
Referent:	<b>Nicky-Alexander Böhmcke</b> , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander  
Böhmcke

## Geprüfte/r Tourismusfachwirt\*in

### In Zusammenarbeit mit der Meisterschule Cham E-Learning mit Präsenztagen

Tourismusfachwirt\*innen sind in verschiedenen Bereichen der Tourismuswirtschaft tätig, insbesondere in Tourismusunternehmen und Tourismusverbänden.

Sie üben herausgehobene, eigenverantwortliche Fachaufgaben der Planung, Steuerung und Kontrolle unter Nutzung betriebs- und personalwirtschaftlicher Steuerungsinstrumente kunden- und dienstleistungsorientiert aus.

Zeitgleich wird der Lehrgang an folgenden Unterrichtsorten angeboten: Schwandorf, Regensburg, Straubing, Deggendorf, Regen



#### Inhaltsauszug:

Lern- und Arbeitsmethodik • Unternehmensführung und Entwicklung • Betriebswirtschaftliche Bewertung und Steuerung von Geschäftsprozessen • Personalführung und -entwicklung  
• Gestaltung des Marketingprozesses • Qualitäts- und Projektmanagement  
• Leistungserstellung im Tourismus

#### Zielgruppe:

- Mitarbeiter\*innen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung in einem dreijährig anerkannten Ausbildungsberuf der Tourismuswirtschaft und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis
- Mitarbeiter\*innen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten kaufmännischen
- verwaltenden Ausbildungsberuf und danach einer mindestens zweijährigen Berufspraxis
- Mitarbeiter\*innen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach einer mindestens dreijährigen Berufspraxis
- Mitarbeiter\*innen, die mindestens eine fünfjährige Berufspraxis nachweisen

Kursnummer:	BNT63414
Dauer:	ca. 1 Jahr berufsbegleitend
Zeitraum:	Sa., 11.03.2023 bis Sa., 27.04.2023
Kursgebühr:	3530.00 € zzgl. 445.00 € für Lernmittel
Ort:	Präsenz in Cham + Online Unterricht

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Ausbildung der Ausbildung (AdA)

### mit IHK-Abschluss

Im Gastgewerbe sind gute Umgangsformen ebenso wichtig wie eine rasche Auffassungsgabe. Diese zu fördern ist Aufgabe der betrieblichen Ausbilder\*innen.

Diese sind für den praktischen Teil der verschiedenen Ausbildungen im Hotel- und Gaststättenwesen verantwortlich. Die Ausbilder\*innen müssen in der Lage sein, den Auszubildenden die praktischen Arbeiten im Betrieb optimal zu erklären.

Um dies sicherzustellen, sieht die IHK Prüfungen für die betrieblichen Ausbilder\*innen vor.



In dieser Fortbildung erhalten Sie wertvolle Tipps, um sich bestmöglich auf die IHK-Prüfung vorzubereiten.

#### Inhaltsauszug:

- Allgemeine Grundlagen legen
- Lernen fördern
- Ausbildung planen
- Gruppen anleiten
- Auszubildende einstellen
- Ausbildung beenden
- am Arbeitsplatz ausbilden

#### Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter\*innen mit Berufsabschluß, die mit Aufgaben der betrieblichen Berufsausbildung betraut sind, sowie angehende Fachwirte und Fachkaufleute

Termin:	<b>Tageskurs - Mo-Fr:</b> Kursnummer: BNR61102, BN61103, BN61104 Termine: 20.02.-24.02.2023, 24.04.-28.04.2023, 26.06.-30.06.2023
	<b>Abendkurs:</b> Kursnummer: BN61300, BN61301, BN61302 Termine: 30.01.-13.02.2023, 10.-24.04.2023, 12.-26.06.2023
Kursgebühr:	475.00 € zzgl. 65.00 € Lernmittel
Ort:	VHS Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

## Heimat 2.0 Modellprojekt – „Digitaler LandGenuss“



### Heimat 2.0 Modellprojekt – „Digitaler LandGenuss“

Qualitätsorientierte Gastronomen, Landwirte\*innen und Lebensmittelerzeuger haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte, regionaler Speisen und die Region als Ganzes stark zu machen.

#### Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.land-genuss.bayern/de/veranstaltungen/>

### Förderung digitaler Lösungen zur Sicherung der Daseinsvorsorge

Das Bundesministerium des Inneren, für Bau und Heimat (BMI) und das Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung (BBSR) initiierten das Förderprogramm „**Heimat 2.0**“.

Der Landkreis Cham wurde bundesweit als eine von 10 Modellregionen mit dem Projekt „**Digitaler LandGenuss**“ ausgewählt und erhielt die Förderzusage.



## Kurse zum Heimat 2.0 Modellprojekt

### Traditionsgebäck Küchl backen (BN24209)

Termin: 29.10.2022

19:00 – 21:00 Uhr, Rötz

€ 29,00

### „Regionale, heimische Fisch“ Fischkochkurs (BN24156)

Termin: 03.12.2022

09:00 bis 16:00 Uhr, Landwirtschaftsschule Cham

€ 29,00

### „Urkorn und Vollkorn aus der Region“ (BN24200)

Brot backen mit Dinkel, Emmer, Einkorn

Termin: 21.04.2023

14:00-17:30 Uhr, Klostermühle Cham

€ 38,00

### Die grüne Kraft: Wildkräuter/Bestimmen und Sammeln (BN24109)

Termin: 13.05.2023

13:00 - 15:00 Uhr, Klostermühle Cham

€ 19,50

### Zu gut für die Tonne (BN24115)

Termin: 17.05.2023

15:00 – 18:00 Uhr, Klostermühle Cham

€ 25,00

### Teichwirtschaft – Der regionale, heimische Fisch vor Ort (BN24155)

Termin: 08.07.2023 (für Erwachsene und Kinder) 09:00 bis 13:00 Uhr, Stamsried

€ 12,00

### Was gibt´s den heut auf d Nacht? – Rehragout (BN24150)

Termin: 04.02.2023

14:00 – 20:00 Uhr, Küche Berufsschule Cham

€ 43,00

### Ökologische Bio Landwirtschaft am Boierhof - Hofführung

Termine: siehe Homepage Boierhof

14:00 - 16:00 Uhr, Boierhof Willmering

€ 19,50

### Leben ohne Plastik? Wege aus der Wegwerfgesellschaft (BN18011)

Termin: 08.02.2022

18:00 - 19:30 Uhr, online

€ 25,00

### Bauen Aus Alt mach Neu - Wie richtig sanieren? (BN16403)

Termin: 15.11.2022

18:00 - 19:30 Uhr (online)

kostenlos

### Bauen mit Holz: Nachhaltiger Rohstoff mit vielen Möglichkeiten (BN16400)

Termin: 17.01.2023

18:00 - 19:00 Uhr (online)

kostenlos

Anmeldung unter Telefon: 09971/8501-0, [info@vhs-cham.de](mailto:info@vhs-cham.de)

## Kooperation mit der Jägerkameradschaft Cham e.V.

### Kooperation mit der Jägerkameradschaft Cham e.V.



Die vhs Cham freut sich sehr auf die gemeinsame Zusammenarbeit mit der Jägerkameradschaft Cham, den Jungen Jägern und den Jagdhornbläsern.

**Lebensraum Wald - Waldwissen / Waldkompetenz**

Termin: 08.10.2022

**Kleinbiotope, Hecken und andere Lebensräume, Anlage, Pflege, Fördermöglichkeiten**

Termin: 09.10.2022

**Tag der offenen Jagdhornprobe und des jagdlichen Brauchtums**

Termin: 15.10.2022

**Steigerung der Biodiversität, ökologischer Fußabdruck, Förderung von Insekten Vortrag**

Termin: 17.11.2022

**Jungwildrettung**

Termin: 09.03.2023

**So tickt der Hund - Gewinnen Sie ihren Vierbeiner für sich**

Termin: 16.03.2023

**Die Heilkraft des Waldes**

Termin: 13.04.2023

**Jäger und Sammler - Schätze der Natur**

Termin: 20.04.2023

**Steigerung der Biodiversität, ökologischer Fußabdruck, Förderung von Insekten - Exkursion in der Praxis**

Termin: 25.06.2023

**Was gibt's den heute auf d Nacht? – Rehragout**

Termin: 04.02.2023

**Wild grillen mit den Jungen Jägern Cham**

Termin: 24.09.2022

### Wir setzen auf Nachhaltigkeit, Ökologie und Naturschutz!

Helfen Sie uns dabei, die Kooperation mit Leben zu füllen.

Interesse am Kochbuch „Junge Jäger mögen's Wild“, einfach eine Mail an: [Jaegerkameradschaft-cham@outlook.de](mailto:Jaegerkameradschaft-cham@outlook.de) senden.



## Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker\*in

### Zertifizierte Ausbildung in Kleingruppen inkl. Betriebspraktikum

Zertifiziert durch die DQS nach AZAV Anerkennungs- und Zulassungsverordnung „Weiterbildung“, Zulassungsnummer: 346279

Die Qualität Ihrer Ausbildung ist ein wichtiger Baustein für Ihren beruflichen Erfolg! Die Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker\*in bietet Ihnen einen innovativen, modernen und praxisorientierten Unterricht mit erfahrenen Dozent\*innen.

#### Ausbildungsinhalte:

##### Pflegende & Dekorative Kosmetik

- klassische Kosmetik Grundausbildung
- Medizinische Grundlagen
- Dermatologie
- Gesichts und Dekolletémassagen
- Spezielle Gesichtsbehandlungen
- Kosmetische Lymphdrainage
- Maniküre, Pediküre
- Dekorative Kosmetik / Tages Make up

##### Ganzkörper-Behandlungen

- Anatomie
- Grundlagen der Massagetechniken (Schwedische Massage)
- Aroma•Massage
- Ganzkörperkosmetik

##### Ernährung

- Grundlagen der Ernährung
- Grundlagen von alternativen Ernährungsformen (Säure-Basen-Haushalt, Hildegard von Bingen, Ayurvedische Ernährung uvm.)
- Ernährungsberatung im kosmetischen Bereich

##### Betriebswirtschaftliche Grundlagen

- Warenwirtschaft/Verkaufskunde
- Hygiene und Gerätekunde
- Analyse betrieblicher Arbeitsabläufe
- Umweltschutz, Produktschulungen

Bildungsgutscheine von der Agentur für Arbeit werden angenommen. Eine Förderung durch die BfA, Deutsche Rentenversicherung sowie jeweilige Berufsgenossenschaften sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich.

Für eine ausführliche und individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter der Telefonnummer: 09941 9085-78**



Zugelassener AZAV Träger  
AZ: 346279



Abschluss Sommer 2022

Kursnummer:	BOW00010
Dauer:	11 Monate inkl. Betriebspraktikum
Nächster Beginn:	21.09.2023, Stundenplan auf Anfrage
Kursgebühr:	3650.00 € zzgl. Materialkosten (Ratenzahlung möglich)
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 15.07.2023!

## Ausbildung zum/r Wellness-Masseur\*in

Fundierte, praxisnahe Ausbildung für Quereinsteigende, Fortbildung für Kosmetiker/innen oder berufsbegleitende Teilausbildung für das Ziel zertifizierte/r Wellness-Kosmetiker/in.

Wellnessmassagen sind gefragt wie nie!

Mit einem Tageskurs allein ist es nicht getan.

In der berufsbegleitenden Ausbildung zum/r Wellnessmasseur\*in erhalten Sie wichtige Grundlagen in der Anatomie und erlernen verschiedenste Massagearten und -techniken.



### Ausbildungsinhalte:

- Anatomie
- Schwedische Massage (kl. Massagetechnik)
- Aromamassage
- Thermo Terra Lapis Therapie (Massage mit heißen und kalten Steinen)
- Kräuterstempelmassage
- Kopfmassage



Kursnummer:	BNW00010
Dauer:	ca. 4 Monate, berufsbegleitend (Stundenplan auf Anfrage)
Nächster Beginn:	Sa., 11.03.2023
Kursgebühr:	1.665,00 € inkl. Materialkosten (Ratenzahlung möglich)
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 30.01.2023!

## Ausbildung zum/r Vitaltrainer\*in für Wellnesshotels

Für Sportbegeisterte sowie mehr Kompetenz für Wellnesstrainer\*innen, Masseur\*innen, Kosmetiker\*innen

Als Vital- Trainer\*in können Sie Entspannungs- und Aktivprogramme in Wellnesshotels eigenverantwortlich organisieren und durchführen.

### Ausbildungsinhalte:

#### Fit & Aktiv

- Trainingslehre
- Bodystyling: Bauch, Beine, Po
- Wirbelsäulengymnastik
- Walking/Nordic Walking
- Aquatraining, Aquadance
- Trendsportarten

#### Body & Soul

- Stressmanagement/Atemtechnik
- Autogenes Training
- Meditation und Tiefenentspannung
- Traumreisen
- Waldbaden

#### Ernährung

- nachhaltige Ernährung für Fitness und Genuss
- Säurer-Basen-Haushalt
- Fasten



Kursnummer:	BNW00023
Dauer:	ca. 3 Monate, berufsbegleitend (Stundenplan auf Anfrage)
Nächster Beginn:	Sa., 18.03.2023
Kursgebühr:	1.200,00 € (Ratenzahlung möglich)
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 30.01.2023!

## Wellness-Wald & Naturcoach

**NEU**

### Berufsbegleitende Weiterbildung für Mitarbeiter\*innen im Wellness-, Hotel-, und Gesundheitsbereich

#### Natur und Nachhaltigkeit sind die Mega-Trends dieser Zeit!

Die Zeichen der Zeit gehen zurück auf Nachhaltigkeit, Naturerfahrung, Achtsamkeit, gesundes Wohlbefinden und Entspannung.

Die Fortbildung „Wellness-Wald & Naturcoach“ ist eine interessante Zusatzqualifikation für alle naturverbundenen Mitarbeiter\*innen im Wellness-, Hotel-, oder Gesundheitsbereich und bietet außerdem die Chance, sich ein zweites Standbein zu schaffen und das eigene Angebot zu erweitern.



Sie lernen in der Fortbildung „Wellness-Wald & Naturcoach“ anhand von praktischen Übungen die vielfältige Heilwirkung der Natur, „aktiv oder in der Entspannung“, kennen - und vertiefen Ihr Wissen, um selbstsicher, qualifiziert und souverän Gruppen anleiten zu können.

Außerdem erhalten Sie wertvolles Wissen in den Bereichen Umweltschutz, Ökologie und lernen die wichtigsten Wildpflanzen, „Unkräuter“ und essbaren Früchte des Waldes kennen und zu nutzen. Das vermittelte Wissen ist einfach und effektiv in Ihrem Arbeitsalltag umzusetzen.

#### Ausbildungsinhalte in der Übersicht:

- Grundlagen und Einführung • Erkundung Wald und Natur • Erste Hilfe im Wald (Outdoor) • Natur und Waldfitness • Waldbaden • Wildkräuter (Essbare Natur) • Mit allen Sinnen unterwegs in der Natur
- Entspannung Outdoor, Achtsamkeit, Meditation • Gruppen anleiten/ Menschen führen

Detaillierte Informationen finden Sie in unserem Flyer sowie Stundenplan.

Gerne senden wir Ihnen diesen zu!

#### Zielgruppe:

Mitarbeiter\*innen im Wellness-, Hotel-, oder Gesundheitsbereich, Naturlieberhaber\*innen, Menschen, die mit Menschen arbeiten und Ihr Wissen in diesem Bereich erweitern wollen.

Kursnummer:	BNW00030
Dauer:	1 Jahr, berufsbegleitend (1x pro Monat)
Beginn:	Herbst und Frühjahr (Stundenplan auf Anfrage)
Kursgebühr:	1200.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
	
Onlineangebot	
 <a href="#">Jetzt Online buchen</a>	
 <a href="#">Zum Onlineangebot</a>	

220,00 € Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!!

## Einführung in die Achtsamkeit

### Webinar-Workshop

**NEU**

Der Workshop „Einführung in die Achtsamkeit“ bietet Teilnehmenden eine umfassende Einführung in die Achtsamkeitsthematik.

Anhand einer Kombination von aktuellen psychologischen Forschungsergebnissen und der ursprünglichen Bedeutung von Achtsamkeit in der buddhistischen Tradition wird den Teilnehmenden ein Grundverständnis von Achtsamkeit vermittelt.

Durch zahlreiche angeleitete praktische Übungen, beispielsweise zu den Themen Körperwahrnehmung & Umgang mit Gedanken, erlangen Teilnehmende erste Einblicke in das Thema Achtsamkeit und werden an ihre eigene Achtsamkeitspraxis

herangeführt. Anschließende Reflexionsrunden bieten die Möglichkeit, die gemachten Erfahrungen zu besprechen und eine Integration der Übungen in den Alltag der Teilnehmenden vorzubereiten.



#### Inhaltsauszug:

- Begriffserklärung (Was ist Achtsamkeit? Was nicht?)
- Buddhistische Tradition und Moderne Forschung
- Körperwahrnehmung & -sensibilisierung
- Bewusstes Wahrnehmen von auftauchenden Gedanken
- Bewusster Umgang mit auftauchenden Gedanken
- Atemtechniken zur Stressreduktion
- Transfer des Gelernten in den individuellen Alltag der Teilnehmenden
- Reflexionsrunden nach Übungen

Kursnummer:	BNW21000
Dauer:	2 Stunden
Termin:	10.12.2022 von 18:00 bis 20:00 Uhr
Referenten:	<b>Verena Koch</b> , Psychologin (M.Sc.), Vinyasa-Yoga-Lehrerin (YTT 200), Gründerin von Achtsamkeitsworkshops <b>Lukas Zinzius</b> , Psychologe (M.Sc.), Achtsamkeitstrainer, Gründer von Achtsamkeitsworkshops
Kursgebühr:	35.00 €
Ort:	Online-Seminar
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	


[Jetzt Online buchen](#)

[Zum Onlineangebot](#)


Verena Koch,  
Lukas Zinzius

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Vertiefung in die Achtsamkeit

### Webinar-Workshop

In dem Workshop „Vertiefung in die Achtsamkeit“ erfahren die Teilnehmenden auf dem Basiskurs aufbauendes tiefergehendes Verständnis von Achtsamkeit.

Im Vertiefungsworkshop geht es um das Thema „Gefühle & Stimmungen“ aus psychologischer Perspektive und man erarbeitet, wie eine achtsame Haltung den Umgang mit ihnen erleichtern kann.

Weiterhin erhalten die Teilnehmenden Einblicke in das Thema „Selbstmitgefühl“ durch praktisches Ausprobieren sowie theoretischen Input.

#### Inhaltsauszug:

- Festigung der Grundprinzipien von Achtsamkeit
- Bewusstes Wahrnehmen von auftauchenden Gedanken & Gefühlen
- Bewusster Umgang mit auftauchenden Gedanken & Gefühlen
- Psychologisches Hintergrundwissen
  - praktische Übungen zum Thema „Selbstmitgefühl“
- Transfer des Gelernten in den individuellen Alltag der Teilnehmenden • Reflexionsrunden nach Übungen



Kursnummer:	BNW21001
Dauer:	2 Stunden
Termin:	17.12.2022 von 18:00 bis 20:00 Uhr
Referenten:	<b>Verena Koch</b> , Psychologin (M.Sc.), Vinyasa-Yoga-Lehrerin (YTT 200), Gründerin von Achtsamkeitsworkshops <b>Lukas Zinzius</b> , Psychologe (M.Sc.), Achtsamkeitstrainer, Gründer von Achtsamkeitsworkshops
Kursgebühr:	35.00 €
Ort:	Online-Seminar

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Verena Koch,  
Lukas Zinzius

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Schritt für Schritt erfolgreich!

### Abendkurs zur Kleinselbstständigkeit im Wellnessbereich

**NEU**

Sie wollen sich mit einem Kleingewerbe selbstständig machen oder spielen mit dem Gedanken und wollen sich vorab umfassend informieren?

Dann ist dieser Kurs genau das Richtige!

Profitieren Sie von den Erfahrungen der Dozentin und erhalten Sie viele wichtige Infos und Beispielunterlagen.

So sind Sie bei Ihren ersten Schritten Richtung Selbstständigkeit sicher auf dem richtigen Weg!

#### Inhaltsauszug:

- Kleinselbstständig – Unterschied gegenüber Selbstständigkeit
- Eckpunkte Kleinunternehmen: Auf was gilt es dabei achten.
- Unterlagen zum Start - was wird benötigt?
- Wichtige Internetseiten für Infos und ggf. aktuellen Maßnahmen z.B. Hygienekonzept
- Marketing & Werbemaßnahmen: wie, wo, was und wann?



Kursnummer:	BNW20000, BNW20001
Dauer:	1 Abend
Termin:	25.11.2022 von 18:00 bis 21:00 Uhr, 23.06.2023 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Preiß</b> , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	70.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Preiß

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Marketing im Wellnessbereich

**NEU**

### Welche Werbung passt zu mir und meiner Situation am besten?

Sie sind bereits selbstständig oder möchten damit starten?

In diesem Kurs lernen Sie, worauf es bei der Werbung ankommt und welche Werbung wirklich zu Ihnen und Ihrer Situation passt!

Wie weckt man am besten im Gespräch das Interesse für Behandlungen und wie kann man diese erfolgreich verkaufen?

Wie sichere ich mir Nachholtermine und gewinne Planungssicherheit?

Sie erhalten an diesem Abend viele einfache und leicht umsetzbare Tipps und Tricks aus dem Marketingbereich.

Außerdem gibt es hilfreiche Unterlagen und Anleitungen sowie Face to Face Übungen, in denen Sie lernen, wie Sie Ihre Umgebung bzw. Ihre (potenziellen) Kunden begeistern, damit diese Ihre Behandlungen buchen.

#### Inhaltsauszug:

- Marketing – Definition und Positionierung heute
- Werbemaßnahmen: Wege und Maßnahmen
- Vorstellung der eigenen Person, des eigenen Angebots - wie wecke ich das Interesse?
- Preisgestaltung und Kalkulation  
Verkaufsgespräch, Nachfolgetermine sicherstellen



Kursnummer:	BNW20002, BNW20003
Dauer:	1 Abend
Termin:	09.12.2022 von 18:00 bis 21:00 Uhr, 07.07.2023 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Preiß</b> , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	70.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Preiß

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 15.07.2023!

## Mehr Erfolg mit Feng Shui

### Praxis- und Behandlungsräume nach Feng Shui gestalten

**NEU**

Sie wollen mehr Erfolg, mehr Lebensenergie, wieder mehr im Fluss sein?

Feng Shui macht dies möglich!

Feng Shui ist eine alte chinesische Methode, Lebensräume unter Einbeziehung ganzheitlicher Aspekte harmonisch zu gestalten.

**Alles steht in Beziehung zueinander – nichts steht für sich allein!**

Der Mensch geht mit jedem Gegenstand, mit seiner Umgebung, mit seinem Lebens- und Wirkungsraum in Resonanz.

Dieses Zusammenspiel kann man in Einklang bringen und damit Wohn-, Praxis- und Behandlungsräume harmonisieren.

In diesem Kurs erfahren Sie die Grundregeln des Feng Shui und können einen Feng Shui-Blick auf Ihre Räumlichkeiten werfen.

Oft können es nur Kleinigkeiten sein, die eine große Wirkung erzielen. Feng Shui kann Sie erfolgreich unterstützen, denn Sie können sich zum Einen damit gezielt persönlich positionieren und zum anderen werden sich Ihre Kund\*innen noch wohler fühlen.

Ob zu Hause, in einem Wellnesshotel oder in der eigenen Praxis: Es ist von großem Vorteil sich nach den Regeln von Feng Shui einzurichten und beraten zu lassen! Sie als Anwender oder Ihre Klienten soll sich in den Anwendungsräumen wohl fühlen und diese positiven Gefühle und Erfahrungen auch andern Menschen kundtun!

Bringen Sie gerne Bilder oder Skizzen von Ihren Räumen oder der Praxis zum Kurs mit, um in einem aktiven Gespräch Ihren Anwendungsbereich zu verbessern.



Kursnummer:	BNW12002 BNW12005
Dauer:	1 Tag
Termin:	Fr., 28.10.2022 von 14:00 bis 20:00 Uhr, Fr., 23.06.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referent:	Hans-Jürgen Hesi, Klangmassagen und Feng Shui Berater
Kursgebühr:	135.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Hans-Jürgen Hesi

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Erfolgreich mit der Spa & Wellness-Rezeption

### Das Potenzial einer professionellen Spa-Rezeption nutzen & ausbauen!

#### Das Potenzial einer professionellen Spa-Rezeption wird sehr oft unterschätzt.

In diesem Kurs erwerben Sie hilfreiches Wissen für professionelles Arbeiten an der Spa Rezeption. Sie sind für jeden Gast der erste Ansprechpartner und können gezielt Informationen weitergeben, die Gäste gut beraten und den Verkauf von Ihren Produkten & Behandlungen gezielt steigern!

Die Teilnehmer\*innen erhalten einen guten Überblick über alle Tätigkeiten rund um die gesamte Spa-Abteilung und lernen Ihre Mitarbeiter\*innen effizienter einzuteilen sowie gleichzeitig Behandlungen entsprechend zu planen und zu verkaufen.

Auch für Betriebsinhaber\*innen ist dieser Kurs eine Anregung, um diese profitable Abteilung ihres Betriebes neu zu überdenken und zu strukturieren.

#### Inhaltsauszug:

Grundlagen der Spa Rezeption • allgemeine Standards • professionelle Beratung von Gästen  
 • Stärken-Schwächen-Analyse einer Spa-Abteilung • Fragebögen entwickeln • Verkauf von Behandlungen und Produkten • Spa Software - Buchung und Verwaltung • Kasse und Abrechnung • Statistiken und Auswertung • Mitarbeiter Planung - optimale Auslastung der Buchungen  
 • Reklamationshandling • Datenschutz • Allgemeine Themen wie z.B. was ist zu tun wenn es brennt  
 • allgemeine Verhaltensregeln



Kursnummer:	BNW140001
Dauer:	2 Tage
Termin:	14.-15.02.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Bettina Oettl</b> , Spa & Wellness Managerin (IHK), langjährige Erfahrung als Spa Managerin in der internationalen Wellness-Hotellerie
Kursgebühr:	300.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Bettina Oettl

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Kinesiologische Tapes fachgerecht angelegt

Dieser Kurs ist für Fachkräfte aus dem Wellnessbereich, aber auch für Laien geeignet.

Ihre Wurzeln hat diese Therapieform in Asien, vornehmlich in der japanischen Heilkunde, wo sie schon sehr lange bei einer Vielzahl von Beschwerdebildern zum Einsatz kommt.

Längst sind die bunten Tapes auch im Wellness- und Aktivbereich angekommen.

Bei den Kinesiologischen Tapes handelt es sich um eine moderne Art funktioneller Verbände mit elastischen, selbstklebenden Tape-Streifen.

Typische Anwendungsgebiete für Kinesio-Tape: Erstversorgung nach Gelenkverletzungen, wie beispielsweise nach dem Umknicken des Sprunggelenks oder dem Verdrehen des Knies

Klassische Muskelprobleme, wie Rückenschmerzen oder Verspannungen im Schulter-Nackebereich Schultersteife Instabilitäten eines Gelenkes infolge von Sehnenverletzungen Überlastungen, wie beispielsweise ein sogenannter "Tennis-Arm" Kopf- und Nervenschmerzen



### Inhaltsauszug:

- Anatomie
- Einsatzgebiete der Tapes fachgerechtes Anlegen von Kinesio Tapes
- Diesen Kurs dürfen auch medizinische Laien besuchen.
- Sie erlernen Kinesio Tapes fachgerecht anzulegen, um Muskulatur, Bänder und Sehnen zu unterstützen.
- Nach einem Abriss über die anatomischen Gegebenheiten des menschlichen Körpers werden die typischen Einsatzgebiete eingeübt.

Kursnummer:	BNW180002
Dauer:	2 Tage
Termin:	11.-12.02.2023 von 08:30 bis 14:30 Uhr
Referent:	<b>Peter Bosl</b> , Physiotherapeut, Sportphysiotherapeut, Osteopath, Heilpraktiker für Physiotherapie
Kursgebühr:	270.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Peter Bosl

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Klangschalenmassage

### Zur Anwendung im Wellnessbereich.

Klangschalen haben eine enorme Wirkung auf Körper, Geist und Seele und bewirken eine Tiefenentspannung.

In diesem Kurs lernen Sie die Grundtechniken, wie Sie eine Klangschalenmassage an sich selbst und anderen durchführen.

Sie lernen einen vielfältigen Umgang mit der Klangschale sowie verschiedene Spieltechniken kennen.

Zum Kurs selbst können Sie schon vorhandene Klangschalen mitbringen. Ansonsten stellen wir Ihnen Klangschalen zum Üben während des Kurses zur Verfügung.

Am Ende des Kurses können Sie eine Ganzkörperklangmassage im Wellness- und Entspannungsbereich anbieten.

Der Dozent hilft Ihnen außerdem gern bei der Auswahl einer Klangschale. Zum Workshop selbst brauchen Sie keine Klangschalen mitzubringen, lediglich bequeme Kleidung wird empfohlen.

### Inhaltsauszug:

- Klangschalen – Herkunft & Herstellung
- Mit Klang zur Ruhe finden - Wirkungen der Klangschalenmassage
- Welche Klangschalen für die Anwendung
- Ablauf einer Klangschalenmassage
- Anschlagtechnik-Schlagrhythmus
- Eigenbehandlung mit den Klangschalen
- Rückenmassage – Wo stelle ich die Schalen ab
- Klangdusche - Aura reinigen



Kursnummer:	BNW12001, BNW12004
Dauer:	2 Tage
Termin:	29.-30.10.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 24.-25.06.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referent:	Hans-Jürgen Hesi, Klangmassagen und Feng Shui Berater
Kursgebühr:	270.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Hans-Jürgen Hesi

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!!

## Kiefer - Balance

### Die besondere Behandlung für den stärksten Muskel unseres Körpers!

Stress, Zeitdruck und Anspannung bringen den stärksten Muskel unseres Körpers oft aus dem Gleichgewicht.

Zähneknirschen, Tinnitus, verspannter Nacken und Kopfschmerz sind dann oftmals die Folge.

Erlernen Sie in einem Tagesseminar die Durchführung einer energetischen Entspannung des Kieferbereiches und erlernen damit, das Gleichgewicht wiederherzustellen.



Kursnummer:	BNW17001, BNW17002
Dauer:	1 Tag
Termin:	13.11.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 28.04.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	<b>Evi Hauser-Kühn</b> , Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	160.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Evi Hauser-Kühn

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Lomi Lomi-Massage

### Techniken der Hawaiian-Healing-Massage

Lomi Lomi ist eine bekannte Massageart auf Hawaii und wurde früher nur von den weisen „Kahunas“ im Tempel praktiziert.

In unseren Breitengraden hat sich die Lomi Lomi Massage als einer der „Bestseller“ in Studios und Wellnesshotels etabliert.

Lange, fließende Ausstreichungen, ein angenehmer Druck, sanfte Dehnungen sorgen für ein ganz besonderes Massageerlebnis.

Die „Königin der Massagen“ hilft dem Nervensystem, sich zu entspannen, daher ist sie ein absoluter Geheimtipp für Stressgeplagte.

Nährendes pflegendes Kokosöl umhüllt die Haut des zu Behandelnden, er fühlt sich liebevoll umsorgt.

Eine perfekte Möglichkeit loszulassen, der Geist klärt sich, die Muskulatur entspannt sich.

So ist der Energiefluss im Körper deutlich zu spüren.

In diesem Kurs erlernen Sie die Durchführung einer 90 minütigen Ganzkörpermassage .



Kursnummer:	BNW11000, BNW11001
Dauer:	4 Tage
Termin:	21.11./22.11./23.11./24.11.2022 von 14:00 bis 19:00 Uhr, 22.05./23.05./24.05./25.05.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Evi Hauser-Kühn</b> , Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	490.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Evi Hauser-Kühn

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Traditionelle Thai Massage

### Ganzheitliche Massageform mit Elementen aus Yoga, Akupressur und Reflexzonenmassage

Die Traditionelle Thai Massage gehört zu den ältesten, überlieferten Heilkünsten der Welt.

Die Traditionelle Thai Massage ist eine ganzheitliche Massageform, die durch das Zusammenspiel verschiedener Elemente aus Yoga, Akupressur und Reflexzonenmassage stimulierend auf alle unsere Körpersysteme wirkt.

In diesem Kurs erlernen Sie eine 80-minütige Thaimassage.

#### Inhaltsauszug:

- Kombination aus gezielter Druckmassage
- Erwärmung, Dehnung und Streckung des gesamten Körpers
- Energiepunkte und Energiebahnen werden stimuliert



Kursnummer:	BNW70020
Dauer:	4 Tage
Termin:	08.03./09.03./15.03./16.03.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Evi Hauser-Kühn</b> , Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	490.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Evi Hauser-Kühn

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Schröpfmassage für die Anwendung im Wellness-Bereich

Die Schröpfmassage ist eine uralte Methode, bei der der Stoffwechsel sanft und sehr effektiv angekurbelt wird.

Sie hilft außerdem Verspannungen und Krämpfe zu lösen.

Mit dieser Technik werden die Strukturen von Haut, Faszien und Muskeln regeneriert und besser durchblutet.

Diese Methode bietet sich auch zur Behandlung von Cellulite an.

Für den Kurs wird eine Grundausrüstung zum Schröpfen zur Verfügung gestellt.



Kursnummer:	BNW15005
Dauer:	2 Tage
Termin:	14.-15.01.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 17.-18.06.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Monika Chomova</b> ,, Kraniosakral-Therapeutin mit Diplom des Schweizerischen Instituts, Rehabilitations- und WellnessMasseurin und Trainerin, Heilpraktikerin, Künstlerin und Kunsttherapeutin
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Monika Chomova,

Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Ayurveda-Basiskurs

Lernen Sie in 4 Tagen die Grundlagen des Ayurveda sowie 3 Ayurveda Behandlungen kennen!

Ayurveda ist eine wundervolle Gesundheitslehre indischer Abstammung, in deren Mittelpunkt die Ausgewogenheit und Harmonie zwischen Körper, Geist und Seele im Zusammenspiel mit den äußeren Einflüssen steht.

Ayurveda definiert sich selbst als „Wissenschaft vom langen Leben“ und ist in dieser Funktion stets ganzheitlich ausgerichtet.

So sind auch Gesundheit und Schönheit im Ayurveda untrennbar miteinander verbunden, denn der Schlüssel zur wahren Schönheit liegt in der inneren und äußeren Harmonie.

Erst wenn sich diese beiden verbinden, erfahren wir unsere wirkliche, tiefe Schönheit und die damit verbundene Lebensfreude.

In diesem Basiskurs erhalten Sie eine Einführung in die ayurvedische Lehre und erlernen

3 ayurvedische Behandlungen, welche sich an dem Bedarf von Hotels, Wellness-Einrichtungen orientieren und sich gut in der Praxis umsetzen lassen.

Außerdem lernen Sie die 3 Bioenergien Vata, Pitta und Kapha kennen, nach denen sich die Behandlungen auch ausrichten und Sie Ihre Kunden bzw. Gäste dahingehend beraten können.

### Inhaltsauszug:

- Einführung in die ayurvedische Lehre – die Lehre der 5 Elemente
- Bioenergien Vata, Pitta und Kapha Garshana
- Ayurvedische Seidenhandschuhmassage
- Ayurvedische Padabhyanga
- Ayurvedische Beinbehandlung Mukabhyanga
- Ayurvedische Gesichtsbildung



Kursnummer:	BNW80001
Dauer:	4 Tage
Termin:	20.-23.06.2023 von 08:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Evelyn Perlinger</b> , SPA Trainer & Sales Manager, Referentin und Beraterin für SPA und Wellness
Kursgebühr:	490.00 € zzgl. 25.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Evelyn Perlinger

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Abhyanga – Ayurvedische Ganzkörpermassage

**NEU**

Die Abhyanga ist die wohl bekannteste aller Ayurveda- Massagen.

Sie ist eine sanfte Ganzkörpermassage aus dem Ayurveda mit großer Wirkung.

Ziel ist die Harmonisierung der Körperenergien nach dem ayurvedischen Verständnis.

Diese Massage regt stark den Lymphfluss an und hat somit eine entgiftende Wirkung, sorgt für Beruhigung und Entspannung der Nerven, beeinflusst den Schlaf positiv.

Sie erhalten außerdem einen Einblick in die Shiroabhyanga (ayurvedische Kopf-, Gesicht- und Nackenmassage).

### Inhaltsauszug:

- Einführung in Ayurveda
- Behandlungsablauf
- Kontraindikationen
- Wirkung der Abhyanga Massagetechnik
- Einblick in die Shiroabhyanga



Kursnummer:	BNW80002, BNW80003
Dauer:	3 Tage
Termin:	27.-29.01.2023 (Fr. 14.-20.00 Uhr, Sa+So 09.-15.30 Uhr), 14.-16.07.2023 (Fr. 14.-20.00 Uhr, Sa+So 09.-15.30 Uhr)
Referentin:	<b>Michaela K. Schachtner</b> , Wellness - Kosmetikerin, Spa – Managerin
Kursgebühr:	405.00 € zzgl. 10.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

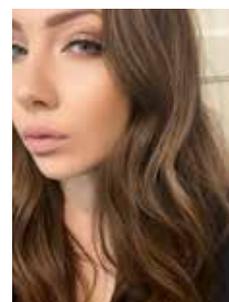
Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Michaela K.  
Schachtner

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Wohltuende Rückenmassage nach der Breuss Methode

Sanfte Anwendung mit nachhaltiger, ganzheitlicher Wirkung  
bei Rückenschmerzen

Die Breuss-Methode ist eine energetische, manuelle Rückenmassage entlang der Wirbelsäule, bei der muskuläre Verkrampfungen sowie seelische Verspannungen gelöst werden.

Mit sanften tiefenwirksamen Griffen wird die Wirbelsäule gestreckt und gedehnt, um den Stoffwechsel der Bandscheiben anzuregen.

Ziel ist es, eine Linderung von Rückenschmerzen, Erschöpfungszuständen und Stress zu erreichen. Die Verwendung von Johanniskraut-Öl unterstützt und stärkt das Gewebe sowie die Gelenke, wirkt entzündungshemmend und reizlindernd.

Gleichzeitig entspannen sich die Bandscheiben, während die Nerven einen wohltuenden Ausgleich erfahren. Die Wirbelsäule wird aufgerichtet und gestaute Energie wird wieder ins fließen gebracht.

### Inhaltsauszug:

- Heilmittel Johanniskraut
- Wirbelsäule
- Faszien
- Breuss-Methode
- Ablauf und Massagetechnik



Kursnummer:	BNW19000, BNW19001
Dauer:	1 Tag
Termin:	18.11.2022 von 14:00 bis 20:00 Uhr, 24.03.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	<b>Daniela Heigl</b> , Ausbilderin für Massagen, Lebensberatung, Kinesiologische-Beraterin, Leiterin für Familienaufstellungen
Kursgebühr:	160.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Daniela Heigl

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Aloha Spirit Massage

### Hawaiianische Ganzkörpermassage

ALOHA Spirit ist die gelebte Liebe und die Verbindung zur eigenen Seele und zu allem um uns herum.

Diese hawaiianischen Lebenseinstellung ist die Grundlage für diese heilsame Körperarbeit.

Die Liebe zu sich selbst und zu anderen wird in den Fluss gebracht und verstärkt.

Dorthin - zum Ursprung - führt die Seelenmassage Schritt für Schritt. Die Seelenmassage ist eine sanfte ganzheitliche Massage, die dich in Einklang bringt mit dir und deiner Seele.

Die Energiezentren (Chakren) werden harmonisiert und der Körper, der Geist und die Seele werden auf magische Art und Weise miteinander verbunden.

Du lernst in dem Kurs die Hintergründe zu verstehen und eine absichtsfreie Haltung einzunehmen, damit ein Vertrauen entstehen kann.

Der Körper der liegenden Person entspannt sich dadurch wie von selbst.

Die Gedanken werden ruhig und eine Öffnung zur bedingungslosen Liebe wird möglich.

Hektik, Stress und alte Belastungen fallen ab und werden aus den Körperzellen liebevoll ausgestrichen. Die glückselige Verbindung zur einzigartigen Seele wird hergestellt.

#### Inhaltsauszug:

- Erlernen der Ganzkörpermasse
- Massage geben und empfangen
- Grundlagen der Energiearbeit/Chakren
- Intuitives Massieren Meditation / Verbindung


**NEU**

Kursnummer:	BNW19002
Dauer:	4 Tage
Termin:	04.05./05.05./11.05./12.05.2023 von 15:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	<b>Daniela Heigl</b> , Ausbilderin für Massagen, Lebensberatung, Kinesiologische-Beraterin, Leiterin für Familienaufstellungen
Kursgebühr:	490.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Daniela Heigl

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Hot Chocolate Massage

Diese Massage steht für Genuss, Wellness und Glücksgefühle!

**NEU**

Die Schokoladenmassage wirkt vitalisierend und straffend.

Das Geheimnis der Schokoladenmassage sind die im Kakao enthaltene Stoffe, die belebend und zugleich entspannend sind.

Polyphenole verlangsamen die Hautalterung, indem sie freie Radikale binden, Theobromin wirkt vitalisierend und die hochwertigen Öle straffen die Haut.

Außerdem bewirkt allein der Geruch der Schokolade einen vermehrten Ausstoß der Glückshormone Serotonin und Endorphin.

### Inhaltsauszug:

- Übersicht von Ölen & Schokolade
- Herstellungsverfahren
- Ablauf und Massagetechnik



Kursnummer:	BNW80004, BNW80005
Dauer:	1 Tag
Termin:	Fr., 25.11.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr, Fr., 10.02.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	<b>Michaela K. Schachtner</b> , Wellness - Kosmetikerin, Spa – Managerin
Kursgebühr:	160.00 € zzgl. 10.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

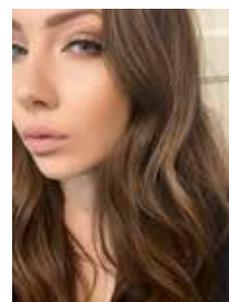
Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Michaela K.  
Schachtner

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Chakra-Massage

Mit Chakra werden die Energiezentren zwischen den Körper und den feinstofflichen Energiekörper des Menschen bezeichnet.

Mit Hilfe von Edelsteinen und Aromaölen werden diese Punkte stimuliert, damit der Energiefluss im Körper harmonisiert werden kann.

Über Energiekanäle werden bei der Behandlung Energieblockaden in den einzelnen Chakren erspürt und gelöst.

Es stellt sich eine ausgleichende und wohltuende Wirkung im gesamten Körper ein.

### Inhaltsauszug:

- Geschichte der Chakra Massage
- Chakren und ihre Wirkung
- Die vier feinstofflichen Energiekörper
- die Nadis
- die 7 Chakren
- Behandlungsablauf
- Wirkungen der Chakra Massage



Kursnummer:	BNW15000, BNW15003
Dauer:	2 Tage
Termin:	08.10.-09.10.2022 von 09:00 bis 15:30 Uhr, 20.-21.05.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Preiß</b> , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	270.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Preiß

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## ENERGIE-KÖRPER-MASSAGE

### Ganzkörperharmonisierung mit warmen Ölen

Durch Streich-, Akupressur- und Meridianmassage werden energetische Blockaden und Defizite reguliert, der Energiefluss aktiviert und Disharmonien gelöst.

Diese wunderbar entspannende, wohltuende und vitalisierende Massage ist ein wahrhaft ganzheitlicher Genuss.

#### Inhaltsauszug:

- Ganzkörpermassage mit warmen Ölen aktiviert den Lymphfluss
- Tiefentspannung für Körper-Seele-Geist

**NEU**


Kursnummer:	BNW16001, BNW16002
Dauer:	1 Tag
Termin:	02.12.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 16.06.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Dennart</b> , Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	160.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Dennart

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Honig-Entschlackungs-Massage

### Altbewährtes Heilverfahren mit nachhaltigen Wirkungen für die Schönheit und Gesundheit

Ein in der russischen Volksmedizin altbewährtes Heilverfahren ist es, Honig direkt in die Haut einzumassieren. Auf diese Weise gelangen die wertvollen Mineralstoffe und Spurenelemente des Honigs direkt in die Haut und damit in den Organismus.

Die Massage aktiviert darüber hinaus die Ausscheidungsfunktionen des Körpers über die Nieren und über die Haut. So können Schlackenstoffe und Toxine abtransportiert werden.

Durch die spezielle „Pumptechnik“ wird die Durchblutung angeregt, sowie Verklebungen im Gewebe und der Haut gelöst.

Honig wirkt entzündungshemmend, klärend und stärkt den Säureschutzmantel der Haut, dadurch sehen und spüren Sie den Effekt auch auf der Haut.

Sie wird zart und glatt!

Die Massage selbst stärkt das Immunsystem und aktiviert die Hauterneuerung.

#### Inhaltsauszug:

- Heilmittel Honig
- Lymphfluss und Durchblutung
- Ablauf und Massagetechnik der Behandlung
- Ideale Nutzung des Entschlackungseffekts



Kursnummer:	BNW16000
Dauer:	1 Tag
Termin:	28.04.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Dennart</b> , Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	160.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Dennart

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Tibetische Heilmassage

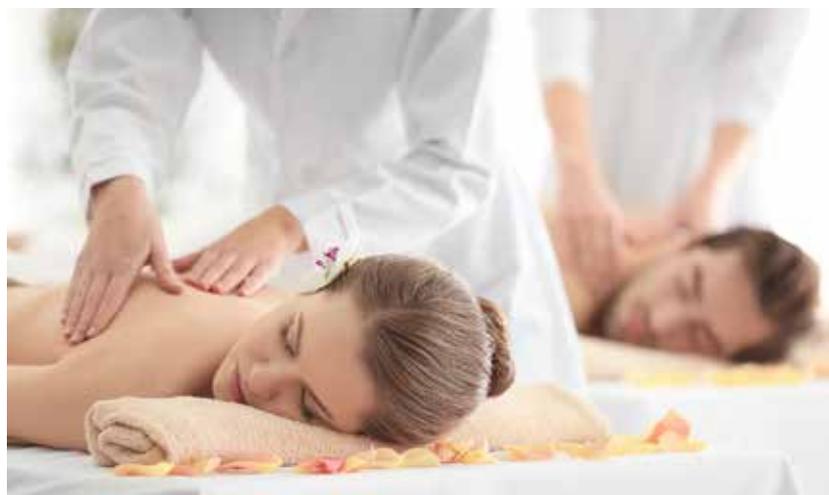
Diese sanfte Rücken-Massage praktizieren die Mönche in Tibet zur Stärkung des Körpers und Aktivierung der Selbstheilungskräfte.

Die Behandlung ist eine sehr sanfte, wohltuende und tiefgreifende Methode, die Körper, Geist und Seele harmonisiert und so den Menschen wieder in Einklang mit sich selbst bringt.

Die dadurch entstehende Tiefenentspannung steigert die Vitalität, löst Blockaden und Verspannungen.

### Inhaltsauszug:

- Ablauf und Massagegriffe der Behandlung
- Aktivierung des Energieflusses mit den Händen
- Zusammenspiel Körper, Seele und Geist
- Energetisches Lösen von Blockaden
- Harmonisierung der Chakren



Kursnummer:	BNW15001, BNW15002
Dauer:	1 Tag
Termin:	11.11.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 12.05.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Dennart</b> , Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	160.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Dennart

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Kräuterstempelmassage

Die Kräuterstempel-Massage wurde bereits vor vielen hundert Jahren in Indien und ostasiatischen Ländern angewandt.

Dort entdeckte man sehr früh die Wirkung von Kräutern, Früchten und Gewürzen auf den gesamten Körper.

Diese Behandlung verbindet Massage, Wärme und eine wohltuende Tiefen-Wirkung und kann als eigenständige Massagetechnik oder in Kombination mit einer entspannenden Wellness-Massage angewendet werden.

Durch die schonende Erwärmung der Kräutersäckchen kann sich der Wirkstoff der Heilkräuter optimal entfalten.

Je nach Kräutermischung wirkt es auf das vegetative Nervensystem beruhigend, entspannend, erfrischend oder leistungssteigernd.

Die angenehme Wärme wirkt zugleich durchblutungsfördernd und baut Muskelspannung ab.

Der Stoffwechsel wird angeregt und unterstützt den Abtransport von Schlackstoffen.

### Inhaltsauszug:

- Kleine Kräuterkunde
- Herstellung der Kräuterstempel
- Massagetechnik
- Kontraindikationen



Kursnummer:	BNW13000, BNW13001, BNW13002
Dauer:	1 Tag
Termin:	19.11.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 08.02.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr, 03.05.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Kathrin Reimer</b> , staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin
Kursgebühr:	160.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Kathrin Reimer

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Ohrkerzen-Zeremonie

### Traditionelle Behandlung mit vielfältigen Wirkungen

Die Ohrkerzenanwendung hat eine lange Tradition.

Am bekanntesten ist die Ohrkerzen-Zeremonie der Hopie-Indianer.

Sie wirkt unterstützend und hilfreich bei Schnupfen, Kopfdruck, chronischen Nebenhöhlenentzündungen, Ohrgeräuschen, Druckausgleich bei Migräne und Kopfschmerzen.

Außerdem dient sie auch zur Vitalisierung des ganzen Körpers, stärkt somit das Immunsystem und unterstützt die Ohrhygiene.

Eine anschließende Kopfmassage unterstützt die wohltuende und entspannende Wirkung dieser Zeremonie und kann je nach Bedarf im Kurs „Kopfmassage“ erlernt werden.

#### Inhaltsauszug:

- Geschichte der Hopie – Indianer
- Merkmale der Ohrkerze / Anatomie des Ohrs
- Indikationen/Kontraindikationen
- Richtige Handhabung und Ablauf



**Wenn Sie die Kurse „Ohrkerzen-Zeremonie“ und „Kopfmassage“ zusammen buchen, beträgt die Kursgebühr für beide Kurse 95,00 € zzgl. Materialkosten.**

Kursnummer:	BNW14000, BNW14001
Dauer:	2,5 Stunden
Termin:	Sa., 12.11.2022 von 09:00 bis 11:30 Uhr, Sa., 04.03.2023 von 09:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Preiß</b> , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	50.00 € zzgl. 6.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Preiß

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Kopfmassage

### Perfekt zur Ergänzung einer Ganzkörpermassage

Als Ergänzung zur Ganzkörpermassage und/oder Ohrkerzen-Zeremonie lernen Sie in diesem Kurs eine entspannende Anti-Stress-Kopfmassage.

Diese zusätzliche Behandlung fördert das innere Gleichgewicht, und löst Stress und Verspannungen und ist eine extra Streicheleinheit für den Körper.

#### Inhaltsauszug:

- Anatomie vom Kopf
- Wirkung der Kopfmassage sowie wichtige Punkte
- Ablauf und Durchführung einer Kopfmassage
- Kontraindikationen

**Wenn Sie die Kurse „Ohrkerzen-Zeremonie“ und „Kopfmassage“ zusammen buchen, beträgt die Kursgebühr für beide Kurse 95,00 € zzgl. Materialkosten.**



Kursnummer:	BNW14000, BNW14001
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Sa., 12.11.2022 von 12:00 bis 15:00 Uhr, Sa., 04.03.2023 von 12:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Sandra Preiß</b> , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	65.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Sandra Preiß

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Das perfekte Tages- und Abend Make up

In diesem Kurs erlernen Sie die Grundlagen eines typgerechten Tages- und Abend Make ups.

Ein gutes Tages Make up betont dezent die natürlichen Vorzüge. Man wirkt frischer, wacher oder jünger.

Beim Abend Make-up ist das anders. Damit setzt man sich in Szene, um geheimnisvoll, verführerisch oder glamourös auszusehen.

### Inhaltsauszug:

- Gesichtsanalyse
- Kopfformen
- Schattierung
- Farblehre
- Pinselkunde
- Grundierung
- Tages- Make-up
- Abend-Make-up
- Wimpernlifting



Kursnummer:	BNW21002
Dauer:	2 Tage
Termin:	12.-13.12.2022 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	<b>Melanie Breu</b> , Visagistin, Permanent-Make-Up Stylistin, Fachkosmetikerin
Kursgebühr:	300.00 € inkl. Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Melanie Breu

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Das perfekte Braut Make-up

Am schönsten Tag ihres Lebens möchte die Braut makellos aussehen und sich rundum wohlfühlen.

Doch mit einem einfachen Tages Make-up ist es nicht getan!

Das Make-up muss zum Typ der Braut passen und sie in ihrer Schönheit unterstützen, ohne dass sie ihre Natürlichkeit verliert.

In diesem Kurs erlernen Sie, wie ein perfektes Braut Make-up sein sollte und wie sie es technisch umsetzen. Grundkenntnisse im Make-up sollten vorhanden sein.

### Inhaltsauszug:

- Hauttypen und die perfekte Pflege/ Behandlung vor der Hochzeit
- Beratung
- Knackpunkte' des Probe Make-Ups
- Haltbarkeit
- Contouring
- Wimpern kleben
- Einblick in die Farbenlehre
- Ablauf und Schminktechnik
- Basis für den eleganten Braut-Look
- Kleine Typberatung

**NEU**


Kursnummer:	BNW80006, BNW80007
Dauer:	1 Tag
Termin:	17.02.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr, 24.04.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Michaela K. Schachtner</b> , Wellness - Kosmetikerin, Spa – Managerin
Kursgebühr:	160.00 € zzgl. ca. 15.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

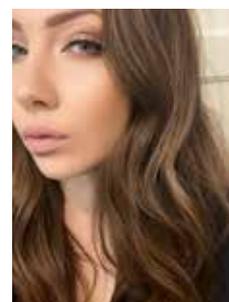
Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot


 Michaela K.  
Schachtner

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Wimpernverlängerung

### Fachseminar für Kosmetiker/innen und Ausbildung für Quereinsteiger\*innen

Viele Frauen träumen von einem schönen Wimpernaufschlag, ohne täglich mit Wimpernzange und Mascara hantieren zu müssen.

In diesem Basisseminar erlernen Sie die 1 zu 1 Technik der Wimpernverlängerung beziehungsweise Verdichtung und können so den Wunsch ihrer Kunden erfüllen.

Gearbeitet wird mit Namhaften Firmen aus der Wimpern Branche.

Die Ausbildung wird von einer professionell geschulten Ausbilderin durchgeführt, die Ihnen während und nach dieser Ausbildung mit Rat und Tat zur Seite steht.

Zur Ausbildung ist ein Modell an beiden Tagen mitzubringen.

#### Inhaltsauszug:

- Rund ums Auge
- Hygiene und Arbeitsschutz
- Arbeitsmaterialkunde Firmenübergreifend
- Anamnese und Kontraindikationen
- Verschiedene Applikationsstile
- Behandlungsvorbereitung
- Separieren der Naturwimpern
- Klebetechniken
- Bewältigung von verschiedenen Problematiken bei der Applikation



Kursnummer:	BNW58001
Dauer:	2 Tage
Termin:	18.-19.03.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Andrea Kolbeck</b> , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	500.00 € zzgl. ca. 250.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Andrea Kolbeck

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Kosmetische manuelle Lymphdrainage

Die kosmetische, manuelle Lymphdrainage wird heute nicht nur in der Therapie angewandt, sondern ist fester Bestandteil im Kosmetik- und Wellnessbereich.

Um in der manuellen Lymphdrainage gute Erfolge zu erzielen, ist es unerlässlich sich mit der Grifftechniken und der Griffreihenfolge auseinanderzusetzen.

Ziel ist es, Schlacken aus dem Bindegewebe zu entfernen und den Stoffwechsel zu verbessern.

Weiter wirkt die Lymphdrainage beruhigend, normalisierend, ausgleichend bei sensiblen Hautzuständen und sorgt für ein strahlendes Erscheinungsbild der Haut.

### Inhaltsauszug:

- Aufbau des Lymphsystems
- Erlernen der Grifftechniken sowie eines Behandlungsablaufs
- Gesichts-, Hals und Dekolleté Lymphdrainage
- Indikationen und Kontraindikationen
- Praktisches Üben



Kursnummer:	BNW56000
Dauer:	2 Tage
Termin:	23.-24.01.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	<b>Andrea Kolbeck</b> , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	250.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Andrea Kolbeck

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Manikürekurs - Gepflegte Hände

Gepflegte Hände gehören zur Visitenkarte eines jeden Menschen.

Sie unterstreichen die Persönlichkeit und hinterlassen im Beruf und im Privatleben einen bleibenden Eindruck.

Doch nur sehr wenige Menschen haben von Natur aus perfekte Nägel.

Dieser Kurs vermittelt die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten für eine professionelle Maniküre.

### Inhaltsauszug:

- Hygiene Erkennen von Nagelproblemen
- richtiges Feilen
- komplette Maniküre
- Arbeiten mit Paraffin
- richtiges Lackieren
- French-Lackierung
- entspannende Handmassage



Kursnummer:	BNW43003, BNW43004
Dauer:	1 Tag
Termin:	18.10.2022 von 08:00 bis 14:00 Uhr, 21.03.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	<b>Andrea Kolbeck</b> , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	95.00 € zzgl. 10.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Andrea Kolbeck

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Naturnagelverstärkung mit Gel

Bei der Naturnagelverstärkung werden die Nägel mit speziellem Gel beschichtet, dann unter UVA -Licht gehärtet und damit verstärkt.

Dadurch werden der Schutz und die Stabilität erhöht.

In diesem Kurs erlernen Sie eine Technik, bei der nur mit dem Naturnagel gearbeitet wird, also keine Verlängerung möglich ist.

Bei vielen Kunden, aber auch Kosmetikerinnen ist die Naturnagelverstärkung sehr beliebt, da sie sehr natürlich und immer gepflegt aussieht.

Im Kurs ist umfangreiches Arbeitsmaterial enthalten.

### Inhaltsauszug:

- Kalkulation und Preisgestaltung
- Kunden-Psychologie
- Nagelmodellage und Technik
- Hygienevorschriften
- Krankheitslehre
- Produktkunde
- French-Technik



Kursnummer:	BNW43000, BNW43001, BNW43002
Dauer:	1 Tag
Termin:	22.10..2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr, 18.02.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr, 24.06.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	<b>Monika Grimm</b> , Nageldesignerin, Trainerin für Gel, Acryl, Perfectionstrainings und verschiedene Nail-Art-Techniken
Kursgebühr:	230.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Monika Grimm

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Wellness Pediküre - Gepflegte Füße

Viele sind den ganzen Tag auf den Beinen.

Den Füßen schenkt man dabei wenig oder gar keine Aufmerksamkeit.

Bei uns erlernen Sie das perfekte Pflege- und Verwöhnprogramm für die Füße Ihrer Kunden.

Die Folgen mangelnder oder unsachgemäßer Pflege zeigen sich dann in Beschwerden wie eingewachsene Nägel, Hühneraugen, rissige Fußhaut oder Druckstellen.

Eine Pediküre erhält nicht nur die Vitalität Ihrer Füße, sondern fördert das Wohlfühl und die Entspannung.

Denn geschmeidige Füße vermitteln ein angenehmes Körpergefühl.

Sie erlernen dieses Basic der Körperpflege in zwei Varianten: Pediküre mit elektrischem Fußpflegegerät, Wellness Pediküre ohne elektrisches Gerät



### Inhaltsauszug:

- Warmes Fußbad
- Fußpeeling
- Theorie: Hygiene, Fußkrankheiten, Behandlungsmöglichkeiten
- Ablauf und Durchführung einer Pediküre mit und elektrischem Fußpflege-Gerät
- Entspannende Fußmassage Lackieren der Fußnägel

Kursnummer:	BNW33000, BNW33001
Dauer:	2 Tage
Termin:	14.-15.11.2022 von 08:00 bis 14:00 Uhr, 27.-28.03.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	<b>Andrea Kolbeck</b> , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	270.00 € zzgl. ca. 15.00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Andrea Kolbeck

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Fußzonenmassage

Bei der Fußzonenmassage werden die Fußsohlen und angrenzenden Fußbereiche, die jedem Organ im System des Körpers entsprechen, intensiv massiert.

Schmerzhafte Areale werden besonders berücksichtigt.

Man kann indirekt Einfluss nehmen auf die Funktion der inneren Organe, der Psyche und den Fluss der Körperenergie.



Kursnummer:	BNW18000, BNW18001
Dauer:	2 Tage
Termin:	15.-16.02.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr, 26.-27.04.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	<b>Kathrin Reimer</b> , staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin
Kursgebühr:	270.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Kathrin Reimer

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Basiskurs Sugaring Kurs

**NEU**

### Die 100% natürliche & sanfte Haarentfernung

Sugaring erfreut sich heute wachsender Beliebtheit. Mit dieser sanften Enthaarungstechnik wird die Haut weniger irritiert als mit den herkömmlichen Methoden, dazu bleibt sie wesentlich länger „Stoppelfrei“.

Das Sugaring bietet ein Attraktives Zusatzeinkommen und Bindung von Stammkunden.

Im Basiskurs Sugaring Kurs werden ihnen die Vorteile die das Sugaring in Sachen Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Effektivität bieten anschaulich in Theorie so wie im Praktischen Teil an Modellen nahegebracht.

Dieser Kurs enthält die Grundlagen des Sugarings und die Teilkörperenthaarung wie z.B. Damenbart, Achseln und Unterschenkel

#### Inhaltsauszug:

- Vergleich der verschiedenen Enthaarungsmethoden
- Die Vorteile des Sugarings
- Das Haar und die Wachstumsphasen
- Hygiene der richtige Umgang mit der Zuckerpaste
- Teilkörperenthaarung am Modell



Kursnummer:	BNW57000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Fr., 24.02.2023 von 14:00 bis 19:30 Uhr
Referentin:	<b>Andrea Kolbeck</b> , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	220.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Andrea Kolbeck

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

## Intensivkurs Sugaring

Die 100% natürliche & sanfte Haarentfernung am ganzen Körper

**NEU**

Sugaring erfreut sich heute wachsender Beliebtheit. Mit dieser sanften Enthaarungstechnik wird die Haut weniger irritiert als mit den herkömmlichen Methoden, dazu bleibt sie wesentlich länger „Stoppelfrei“.

Das Sugaring bietet ein attraktives Zusatzeinkommen und Bindung von Stammkunden.

In diesem Intensivkurs Sugaring wird der theoretische Teil vom Basiskurs vertieft und endet am dritten Tag mit einer schriftlichen Prüfung.

Im praktischen Teil des Kurses, wird fleißig an der korrekten Technik geübt.

Am letzten Tag widmen wir uns dem Brazil Sugaring und klären noch offene Punkte.

Nach dem Intensiv-Kurs sind Sie gut gerüstet und können direkt loslegen!

### Inhaltsauszug:

- Theoretische und Praktische Wissensvertiefung
- Der richtige Umgang mit dem Kunden
- Ganzkörperenthaarung
- Intensives Üben durch Arbeiten an Modellen
- Intensivierung des Gelernten (Fragen/Antworten)



Kursnummer:	BNW570001
Dauer:	3 Tage
Termin:	24.-26.02.2023 (Fr von 14:00 bis 19:30 Uhr, Sa/So 09:00 bis 16:00 Uhr)
Referentin:	<b>Andrea Kolbeck</b> , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	490.00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Andrea Kolbeck

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Herzlichen Dank an unsere Unterstützer!



## KANU & CAMPING BLAIBACH

# aquahema

- » Kanuverleih und Verkauf
  - » Organisation von Gruppenfahrten für Firmen, Schulen und Vereine
  - » Rückholservice
  - » **NEU: Blockhütten**
- AQUA HEMA**  
 Kanu & Camping  
 Oberes Dorf 7  
 93476 Blaibach-Kreuzbach  
 Tel. 09941/4128 Fax: 7030  
 Mobil: 0171/23 25 552



[www.aquahema.de](http://www.aquahema.de)

# AQACUR

BADEWELT BAD KÖTZTING

DIE WOHLFÜHLOSE IM BAYERISCHEN WALD



- ERLEBNISBAD
- THERMARIUM
- SPORTBAD
- WELLENFREIBAD
- GASTRONOMIE
- SAUNALANDSCHAFT
- HAMAM & RASUL
- SOLE-BEREICH
- SOLE-INHALATION
- MEDICAL-WELLNESS



Besuchen Sie Bad Kötzting im Bayerischen Wald und erleben Sie den Charme einer der schönsten Saunalandschaften. Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und tauchen Sie ein in die Welt der Massagen und Düfte. Das Team unserer Wellness-Oase freut sich auf Ihren Besuch.



AQACUR | Bgm.-Seidl-Platz 1 | 93444 Bad Kötzting | Telefon: 09941 / 9475-0

[www.aqacur.de](http://www.aqacur.de)

# Weinfurtner

## DAS GLASDORF®

*Sehen & Erleben...*

93471 Arnbruck  
 Tel. (09945) 9411-0  
 Fax (09945) 444  
 info@weinfurtner.de

Mo-Fr 9 – 18 Uhr  
 Samstag 9 – 16 Uhr  
 Sonntag/  
 Feiertag 11 – 16 Uhr

*Glas Natur Menschen & mehr...*

[www.weinfurtner.de](http://www.weinfurtner.de)



Landkreis  
Cham

WANDERN & NATUR  
RADELN & SEEN  
ERHOLUNG & WALD  
WELLNESS & KULTUR

## NATURPARK OBERER BAYERISCHER WALD

Tourist-Info Landkreis Cham • Telefon 09971 / 78 431 • [www.bayerischer-wald.org](http://www.bayerischer-wald.org)



**Auftauchen zwischen  
Osser und Arber**

**OSSERBAD LAM**

Schwimmen. Sauna. Spaß.

Hallen-  
und Freibad  
Kinderbereich mit  
Riesenrutsche



Schwimm-  
und Spaßbecken  
Cafeteria mit  
Sonnenterrasse

Sauna und  
Dampfbad  
inklusive

Osserbad Lam / Ginglmühler Weg 25 / 93462 Lam  
+49 9943 2882 / tourist@lam.de / Infos unter [www.osserbade.de](http://www.osserbade.de)

Ödenturm

Familie Hunger  
Am Ödenturm 11  
93413 Chammünster

Telefon: 09971 8927-0  
E-Mail: info@oedenturm.de  
Webseite: www.oedenturm.de

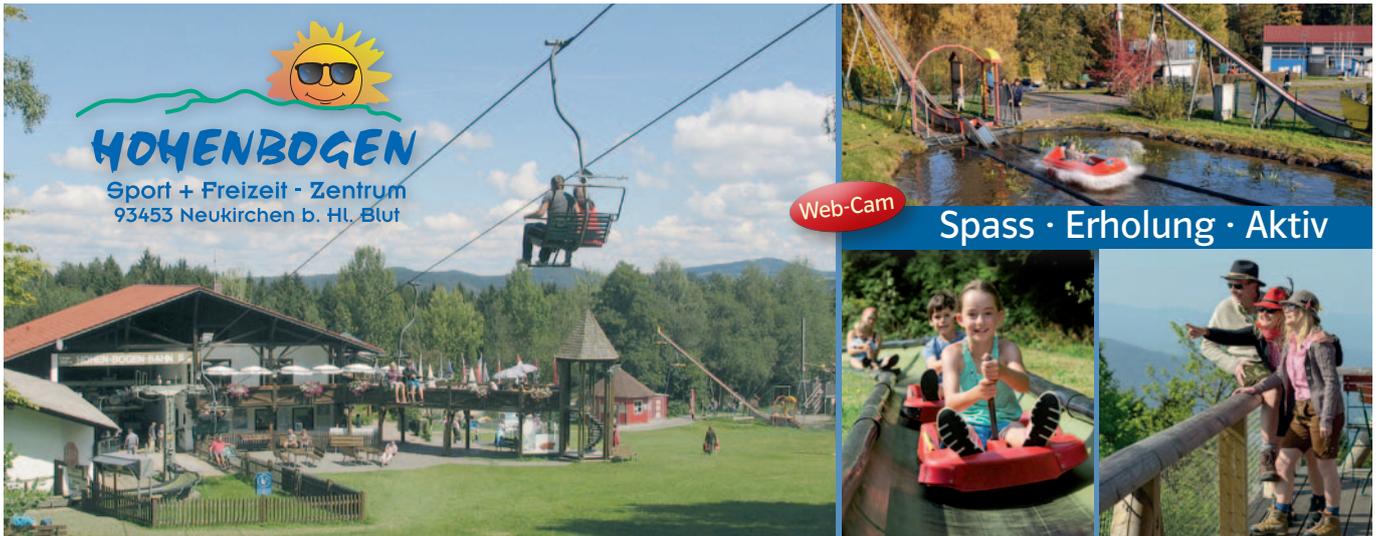


Wildgarten  
Fürth im Wald

Mut zur Wildnis

Daberger Str. · 93437 Fürth im Wald  
Tel. 09973 / 2933 · [www.wild-garten.de](http://www.wild-garten.de)





**HOHENBOGEN**  
Sport + Freizeit - Zentrum  
93453 Neukirchen b. Hl. Blut

Web-Cam

Spass · Erholung · Aktiv

EIN ERLEBNIS IM SOMMER UND IM WINTER

Tel. 09947-464 · [www.hohenbogen.de](http://www.hohenbogen.de)

Sommerrodelbahn  
Doppelsesselbahn  
Kinder-Freizeitwelt  
Wandern  
Wintersportzentrum  
Winterrodelbahnen



design: cc.furth.de



*entspannen*



*wohlfühlen*

Natur- & Wohlfühlhotel Brunner Hof OHG \*\*\*\*

Kirchgasse 13  
93473 Arnschwang  
Bayerischer Wald

Telefon +49 9977 257  
email [info@brunner-hof.de](mailto:info@brunner-hof.de)

[www.brunner-hof.de](http://www.brunner-hof.de)



Buchen Sie jetzt  
Ihre Auszeit vom Alltag!

*Übernachtung:*

**Kennenlertage**

2 Übernachtungen | Wohlfühl-  
Halbpension | Nutzung naturSPA |  
Kopf-Nackentherapie 25 Min.

**ab € 259,- pro Person**  
im Naturzimmer Lavendel

*Tageswellness:*

**Kleine Auszeit**

Frühstück | Nutzung naturSPA |  
Teilkörpermassage 35 Min.

**€ 115,- pro Person**

buchbar von Montag bis Donnerstag

Ulrichshof   
★★★★S

Wähle einen **Beruf,**  
**den Du liebst,**  
und Du brauchst  
**keinen Tag**  
in Deinem Leben  
mehr zu **arbeiten:**

| Konfuzius



**Chiara Geiger**

Leitung Reitstall im ULRICHSHOF

Von der Zahnarthelferin zur  
Leitung Reitstall: Pferde-Fan Chiara  
hat sich ihren Traum bei uns erfüllt  
und macht jetzt jeden Tag das,  
was sie liebt.

## Liebst Du Deinen Beruf?

Verrate uns Deine Passion und  
gemeinsam schaffen wir für Dich  
eine Stelle, wo Du Deinen Traum leben  
kannst. Weitere Informationen und alle  
Jobangebote auf [ulrichshof.com/jobs](http://ulrichshof.com/jobs)

ULRICHSHOF & Co. KG

Julia Zitzelsberger

Zettisch 42

93485 Rimbach

[bewerbung@ulrichshof.com](mailto:bewerbung@ulrichshof.com)

+49 9977 950125





BAYERWALD-TIERPARK

# Schau mir in die Augen!

DAS AUSFLUGSZIEL IN LOHBERG AM GROSSEN ARBER

**Streichelzoo**

**Abenteuerspielplatz**

**Naturlehrpfade**

**Führungen und Kindertage**

**Barrierearmer Rundweg**

**E-Bike Ladestation**



## INFORMATIONEN UND ÖFFNUNGSZEITEN

**Bayerwald-Tierpark Lohberg**  
Schwarzenbacher Straße 1a  
93470 Lohberg

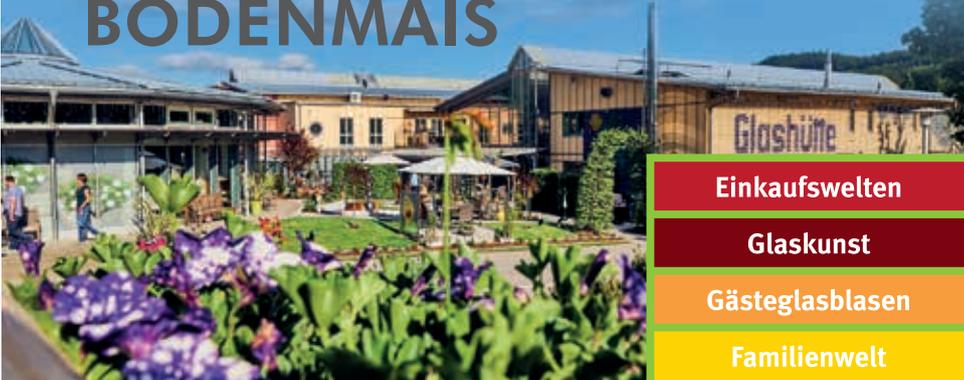
Telefon: 09943/8145  
info@bayerwald-tierpark.de  
www.bayerwald-tierpark.de



# BODENMAIS

[www.joska.com](http://www.joska.com)

Das Glasparadies  
im Bayerischen Wald





**Einkaufswelten**

**Glaskunst**

**Gästeglasblasen**

**Familienwelt**

**Ganzjährige  
Öffnungszeiten:**  
Mo. - Fr. 9:30 - 18:00 Uhr  
Sa. 9:30 - 17:00 Uhr

**Alle Sonn- und Feiertage:**  
**10:00 - 17:00 Uhr geöffnet**  
von Mai - Weihnachten sowie  
die Oster-, Pfingst- und  
Weihnachtsfeiertage

JOSKA Glasparadies  
Am Moosbach 1

JOSKA Glas Arkaden  
Ortsmitte

94249 Bodenmais  
Tel. 09924 - 7790



GASTFREUNDSCHAFT ERFAHREN  
BAUERNHÖFE ERLEBEN  
REGIONALES GENIESSEN

*Zertifizierte Qualität  
aus der Region*

Qualitätsorientierte *Gastronomen, Landwirte und Lebensmittelveredler* haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte und Speisen sowie für die Region als Ganzes stark zu machen.

Ausgezeichnet mit dem *Qualitätszeichen „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“*, garantieren sie die Herstellung und Verwendung von hochwertigen und wohlschmeckenden Produkten des Bayerwaldes.

*LandGenuss Bayerwald  
Mitglied werden*



**LandGenuss  
Bayerwald**  
Natürlich BEI UNS



[www.land-genuss.bayern](http://www.land-genuss.bayern)





### Design & Print

- Logo & Corporate-Design
- Printmedien
- Geschäftsdrucksachen
- Broschüren & Kataloge
- Packaging
- Messe & POS

### Internet

- Webdesign
- Konzeption
- Programmierung
- Filmaufnahmen
- Joomla
- Responsive



*Designing with passion ...*

[www.mediapress-werbeagentur.de](http://www.mediapress-werbeagentur.de)



#### KONTAKT

MEDIA PRESS WERBEAGENTUR GbR  
Altenmarkt 47b · 93413 Cham

**TELEFON** 09971 99 64 240

#### MAIL

[info@mediapress-werbeagentur.de](mailto:info@mediapress-werbeagentur.de)

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. Anmeldung

Der Vertrag kommt mit der Anmeldung des/der Teilnehmer\*in zu einer Veranstaltung und der Annahme durch die Verwaltung der Tourismusakademie Ostbayern zustande.

Die Anmeldung kann erfolgen durch:

- persönliche Vorsprache
- Telefon
- Fax
- E-Mail
- Online-Anmeldung

Die Anmeldungen werden von der Tourismusakademie Ostbayern in zeitlicher Reihenfolge angenommen.

### 2. Bezahlung

Die vereinbarte Gebühr wird mit dem Zustandekommen des Vertrages bei Kursbeginn zur Zahlung fällig.

Die Kursgebühren werden entweder per Vorkasse (Zahlungsziel siehe Rechnung) oder per SEPA-Lastschrift bezahlt.

Anfallende Materialkosten werden direkt vor Ort beim Dozenten beglichen.

### 3. Rücktritt vom Vertrag

a) Die Tourismusakademie Ostbayern kann von dem Vertrag zurücktreten

- wenn die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht wird,
- wenn der/die von der Tourismusakademie Ostbayern verpflichtete Dozent\*in aus Gründen, die nicht in der Risikosphäre der Tourismusakademie Ostbayern liegen (z. B. Krankheit), ausfällt.

Bereits bezahlte Seminargebühren werden erstattet, weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

b) Der/die Teilnehmer\*in kann nur aus triftigen Gründen kostenfrei zurücktreten, wenn er/sie spätestens 5 Arbeitstage vor Kursbeginn den Rücktritt schriftlich erklärt hat. Danach werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

Ohne schriftliche Stornierung ist weder die Rückvergütung der Kursgebühr noch eine Umbuchung zu einem anderen Kurs möglich. Wir bitten um Verständnis, dass einfaches Nichterscheinen, ohne vorherige Absage, ausnahmslos zur Verrechnung der vollen Kursgebühr führt (keine Teil-/Rückerstattung möglich).

Der gebuchte Platz kann von dem/r Teilnehmer\*in selbst auf eine andere Person bzw. Vertretung übertragen werden.

In diesem Fall entstehen keine Stornogeühren. Die vom ursprünglichen Teilnehmer\*in bezahlte oder zu bezahlende Kursgebühr wird von der Tourismusakademie Ostbayern nicht zurückerstattet, sondern auf den/die neue/n Teilnehmer\*in übertragen. Die Übertragung ist vor Kursbeginn der Tourismusakademie Ostbayern anzuzeigen.

Vom Teilnehmer\*in ist unbedingt der Gutschein/eine Anmeldebestätigung zum Kurs mitzubringen!

### 4. Bescheinigungen

Teilnahmebescheinigungen werden ausgestellt, wenn mindestens 80 % der Kursstunden besucht wurden.

### 5. Urheberrecht

Fotografieren und Mitschnitte in den Veranstaltungen sind nicht gestattet. Eventuell ausgeteiltes Lehrmaterial darf ohne Genehmigung der Tourismusakademie Ostbayern auf keine Weise vervielfältigt und veröffentlicht werden.

### 6. Haftung

Die Haftung der Tourismusakademie Ostbayern für Schäden jeglicher Art, gleich aus welchem Rechtsgrund sie entstehen mögen, ist auf Fälle beschränkt, in denen der Tourismusakademie Ostbayern Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt wird.

### 7. Leistungsumfang, Schriftform

Der Umfang der Leistungen der Tourismusakademie Ostbayern ergibt sich aus der Kursbeschreibung des regelmäßig erscheinenden Programms. Mündliche Nebenabreden gelten als nicht getroffen. Der/die Dozent\*in bzw. Kursleiter/in ist zur Abgabe von Zusagen nicht berechtigt. Änderungen jeder Art bedürfen der Schriftform.

## Fördermöglichkeiten:

### 1. AFBG („Aufstiegs-BAFÖG“)

Nach dem „Gesetz zur Förderung der beruflichen Aufstiegsfortbildung“ (Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz – AFBG) kann die Teilnahme an Maßnahmen der Aufstiegsfortbildung gefördert werden, wenn der Lehrgang u. a. mindestens 400 Unterrichtsstunden dauert. Gerne können Sie bei uns einen detaillierten Flyer dazu anfordern.

### 2. Für Zeitsoldaten über den Berufsförderungsdienst nach dem Soldatenversorgungsgesetz

Aktive und ehemalige Zeitsoldaten, die die Voraussetzungen für eine Förderung erfüllen, können durch den Berufsförderungsdienst Zuschüsse zu den Teilnahmebeiträgen bzw. den Lehrgangsgebühren, der Prüfungsgebühr sowie zu den Lernmittel- und Fahrtkosten erhalten. Außerdem kann bei Vorliegen der Förderungsvoraussetzungen ggf. ein Trennungsgeld und ein Ausbildungszuschuss gewährt werden. Der Förderungsantrag ist vor Lehrgangsbeginn beim zuständigen Berufsförderungsdienst einzureichen.

### 3. Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen, die durch den Besuch von Kursen und Lehrgängen entstehen, können soweit keine Erstattungen und Zuschüsse erfolgen, a) bei Fortbildung in einem ausgeübten Beruf steuerlich als Werbungskosten voll abgesetzt

oder  
b) bei Aufwendungen für die eigene Berufsausbildung als Sonderausgaben bis 4000 € im Kalenderjahr steuermindernd geltend gemacht werden.

Unser Hygienekonzept finden Sie auf unseren Internetseiten [www.tourismusakademie-ostbayern.de](http://www.tourismusakademie-ostbayern.de) und [www.wellness-kosmetikschule.de](http://www.wellness-kosmetikschule.de) !

## Datenschutzerklärung

### Verantwortlichkeit für den Datenschutz

Die Tourismusakademie Ostbayern gGmbH (nachfolgend „TAO“ oder „wir“ genannt) ist verantwortlich im Sinne des Datenschutzrechts.

### Kursanmeldung

Die bei der Anmeldung abgefragten Daten werden zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen und zur Vertragserfüllung verwendet. Hierbei wird zwischen zwingend anzugebenden Daten und freiwillig anzugebenden Daten unterschieden. Ohne die zwingend anzugebenden Daten (Name, Vorname, Adresse, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, Geburtsdatum) kann kein Vertrag geschlossen werden.

Ihr Geburtsdatum wird ausschließlich für statistische Zwecke verwendet.

Die Abfrage Ihrer Festnetz- bzw. Mobilfunknummer erfolgt in unserem berechtigten Interesse, Sie bei Kursänderungen unmittelbar kontaktieren zu können. Wenn Sie uns diese Daten nicht zur Verfügung stellen, können wir Sie ggf. nicht rechtzeitig erreichen.

Auch die weiteren freiwilligen Angaben werden zur Vertragsdurchführung verwendet.

Durch Angabe von IBAN, BIC; Name und Vorname des Kontoinhabers können Sie uns ein Lastschriftmandat erteilen.

Die freiwilligen Zusatzangaben dienen ebenfalls der Durchführung des Lastschriftmandats. Wenn Sie uns die dazu zwingend erforderlichen Bankdaten nicht bereitstellen, erfolgt keine Lastschrift.

Sämtliche von Ihnen bereitgestellten Daten werden elektronisch gespeichert. Die hierdurch entstehenden Datenbanken und Anwendungen können durch von uns beauftragte IT-Dienstleister betreut werden. Die Bereitstellung Ihrer Daten durch Sie ist weder gesetzlich noch vertraglich vorgeschrieben. Die Nichtangabe von freiwilligen Daten hat keine Auswirkungen.

### Newsletter

Sie können uns eine Einwilligung erteilen, Ihre E-Mailadresse zur Zusendung von Werbeinformationen der TAO zu verwenden.

Ohne Einwilligung werden wir Ihre E-Mailadresse nicht für diesen Zweck nutzen. Die Einwilligung können Sie jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Den Widerruf können Sie uns über jedweden Kommunikationskanal (z.B. Brief, E-Mail, Link im Newsletter) mitteilen.

### Weitergabe von Daten

Wir geben Ihren Namen, Vornamen – soweit angegeben – Telefonnummer und E-Mailadresse an den jeweiligen Kursleiter\*innen bzw. Referent\*innen zur Vorbereitung und Durchführung des Kurses/Seminars weiter. Dies umfasst auch die Kontaktaufnahme bei Änderungen.

Bei Teilnahme an Online-Seminaren/am Online-Unterricht bzw. bei der Nutzung von Lernplattformen, geben wir alle notwendigen Daten von Teilnehmer\*innen und Dozent\*innen an die entsprechende Online-Programme weiter.

Für die Teilnahme an zertifizierten Prüfungen und Abschlüssen (z.B. IHK-Prüfungen) leiten wir die hierzu erforderlichen Daten an die Prüfungsinstitute weiter. Diese Übermittlungen dienen der Vertragserfüllung.

Ferner kann bei Landesmittelkursen und solchen, welche durch z.B. die Agentur für Arbeit u.a. gefördert werden, eine Übermittlung an Behörden erforderlich sein. Diese Übermittlungen beruhen auf einer rechtlichen Verpflichtung.

Befinden Sie sich mit einer Zahlung in Verzug, behalten wir uns vor, Ihre Daten (Name, Anschrift, Geburtsjahr) an einen Inkassodienstleister zur Durchsetzung der Forderung als berechtigtes Interesse weiterzuleiten.

### Kontaktaufnahme

Wenn Sie uns eine Nachricht senden, nutzt die TAO die angegebenen Kontaktdaten zur Beantwortung und Bearbeitung Ihres Anliegens. Die Bereitstellung Ihrer Daten erfolgt abhängig von Ihrem Anliegen und Ihrer Stellung als Interessent\*in oder Kursteilnehmer\*in zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen bzw. zur Vertragserfüllung.

### Speicherdauer und Löschung

Ihre Daten werden nach Ablauf der jeweils gesetzlichen Aufbewahrungsfrist gelöscht.

Ihre Daten werden für jegliche andere Verwendung außer ggf. zulässiger Postwerbung gesperrt. Mitgeteilte Bankdaten werden nach Widerruf der Einzugsermächtigung, erfolgreicher Bezahlung des Kursbeitrags bzw. bei Dauerlastschriftmandaten 36 Monate nach letztmaliger Inanspruchnahme gelöscht.

Ihre Daten, die Sie uns im Rahmen der Nutzung unserer Kontaktdaten bereitgestellt haben, werden gelöscht, sobald die Kommunikation beendet beziehungsweise Ihr Anliegen vollständig geklärt ist und diese Daten nicht zugleich zu Vertragszwecken erhoben worden sind. Kommunikation zur Geltendmachung von Rechtsansprüchen wird für die Dauer der jeweiligen Verjährungsfrist gespeichert.

### Ihre Rechte

Sie haben jederzeit das Recht, kostenfrei Auskunft über die bei der TAO gespeicherten Daten zu erhalten, unrichtige Daten zu korrigieren sowie Daten sperren oder löschen zu lassen.

Ferner können Sie den Datenverarbeitungen widersprechen und Ihre Daten durch uns auf jemand anderen übertragen lassen.

Weiterhin haben Sie das Recht, sich bei einer Datenschutzaufsichtsbehörde zu beschweren.

