



Tourismus
Akademie
Ostbayern

www.tourismusakademie-ostbayern.de

Programm 2023/2024

www.wellness-kosmetikschule.de



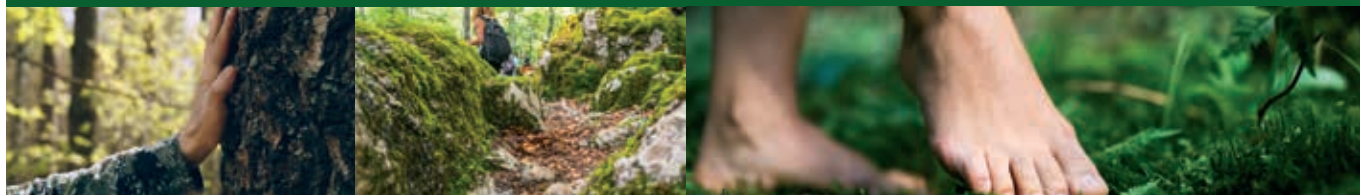
Wellness
Kosmetik
Schule
Bad Kötzing



Inhaltsverzeichnis

Information und Anmeldung	5	Kleine Hygiene-Schulung	39
Unsere Dozenten	6	„American BBQ“	40
Sprachen		Grundlagen-Grillkochkurs	41
A day of English	8	Genuss-Workshop: FINE DINING Nachhaltig & Regional!	42
Betriebsführung, Marketing und Kommunikation		Genuss-Workshop: Seafood and More	43
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft	9	„Der STOI-BBQ-Workshop“	44
Privatvermieter-Workshop	10	Genuss-Workshop: Das perfekte Steak – das beste Fleisch der Welt	45
Erfolgreiche Kommunikation mit Gästen in der Gastronomie	11	Genuss-Workshop: Wilder Wald	46
Mitarbeitergewinnung & Bindung	12	Online Seminare	
Das konstruktive Kritik- und Konfliktgespräch	13	Zimmerpreiskalkulation leicht gemacht	47
Resilienz für Führungskräfte	14	Um gutes Personal kämpfen!	48
Erfolgreiches Beschwerdemanagement für Gastronomie & Hotellerie	15	101 Ideen zum Kosten sparen Teil I + II	49
Texte auf den Punkt gebracht	16	Passend auf Bewertungen reagieren	50
Tagungen & Seminare erfolgreich verkaufen und organisieren	17	Bla, bla, bla – oder doch Rhetorik?	51
Betriebliche Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung	18	BWA und SUSa verstehen – Schief lagen erkennen!	52
Praxiswissen psychische Gefährdungsbeurteilung	19	Die Speisekarte als Marketing-Instrument	53
Offene Fehlerkultur - Unternehmenserfolg steigern	20	Datenschutz Update – DSGVO aktuell!	54
Gäste begeistern mit wertschätzender Kommunikation	21	Was Gäste heute wollen!	
Zeit- und Selbstmanagement	22	Teil I: Die neuen Gästebedürfnisse	55
Kultursensibel kommunizieren	23	Was Gäste heute wollen!	
Wirksame Führung heute -		Teil II: Trends & Entwicklungen	56
Wie Mitarbeiterführung wirklich gelingt!	24	Volles Haus zu jeder Zeit	57
Quereinsteigerkurs für die Rezeption	25	Facebook-Ads für die Hotellerie und Gastronomie	58
Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“	26	Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Stimmt die CO2-Bilanz?	59
Gesprächskompetenz: Feedback geben und - nehmen	27	KI in der Hotellerie – Chancen, Nutzen und Grenzen	60
Gesprächskompetenz: Gespräche professionell leiten	27	Beherbergungsrecht aktuell	61
Gesprächskompetenz: Mitarbeiterentwicklungsgespräche	28	Influencer-Marketing für Tourismus und Gastronomie	62
Gesprächskompetenz: Recruiting/Talentinterview	28	Korrekte Preiskalkulation für Speisen	63
Erfolgreiche Gestaltung & Vermarktung von Geschäftsreisen	29	Korrekte Preiskalkulation für Bankett und Getränke	64
Destinations-Know How		Tourismus- und Reiserecht	65
Top-Wissen über unsere Ausflugsziele im Bayerischen Wald	30	Onboarding – Kümmern Sie sich um die Neuen!	66
Job Crafting - Neue Lust am alten Job	31	Offboarding – man sieht sich immer zweimal im Leben	67
Mindfulness goes workplace	32	Digitale Gästebindung und Empfehlungsmarketing im Tourismus	68
Housekeeping		Online-Workshop: TikTok	69
Fit & erfolgreich im Housekeeping	33	Canva-Workshop	
Kurse für Azubis		Lernen Sie, wie Sie mit Canva attraktive Grafiken erstellen	70
Praktische Prüfungsvorbereitung für Auszubildende im Servicebereich	34	Online-Workshop-Reihe -	
Zimmer-Check für die Abschlussprüfung	35	Erfolgreiche Digitale Kommunikation:	
Küche & Restaurant		Vom Texten bis zum Online-Marketing	71
Fit für den Service!	36	Erfolgreiches Texten für Werbeformate	71
Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein	37	AI-gestützte Texterstellung mit Tools wie ChatGPT	72
Einfache vegane Küche für Ihre Gastronomie	38	Markenbildung und Positionierung	72
		Website-Gestaltung und -Management	72
		SEO-Grundlagen	73
		Professionelles Social Media Marketing	73
		Effektives Content-Marketing	73
		Digitale Werbung und Google Ads für Anfänger	74

Erfolgreiches E-Mail-Marketing	74	Mehr Erfolg mit Feng Shui	97
PR und Medienarbeit	74	Kinesiologische Tapes fachgerecht angelegt	98
IHK Fortbildungen		Klangschalenmassage	99
Geprüfte/r Tourismusfachwirt*in	76	Kiefer - Balance	100
Ausbildung der Ausbildung (AdA)	77	Lomi Lomi-Massage	101
KURSE IN KOOPERATION MIT DEM LANDGENUSS BAYERWALD VEREIN UND DEM MODELLPROJEKT „DIGITALER LANDGENUSS“		Traditionelle Thai Massage	102
Heimat 2.0 Modellprojekt – „Digitaler LandGenuss“	78	Thai-Spa-Wellness: Asiatische Aromaölmassage	
LandGenuss-Kursprogramm für LandGenuss-Betriebe & Interessierte	78	Ganzkörpermassage mit anschließender Thai-Fußmassage	103
Korrekte Preiskalkulation für regionale Speisen	79	Schröpfungsmassage für die Anwendung im Wellness-Bereich	104
„Echt regional? Authentisch & erfolgreich als LandGenuss-Betrieb“	79	Schröpfungsmassage – Aufbau- und Vertiefungskurs	105
Online-Seminar		Faszienmassage – Myofasziale Massagetechniken	106
Tipps & Tricks für eine effektive Direktvermarktung und Kundenbindung	80	Wohltuende Rückenmassage nach der Breuss Methode	107
Fachvortrag: Korrekte Etikett-Gestaltung und was bei der Direktvermarktung zu beachten ist	80	Aloha Spirit Massage	108
Kochkurs:		Chakra-Massage	109
Regionale Gerichte mit LandGenuss-Produkten zaubern	81	Thermo Terra Lapis Therapie – Massage mit kalten und heißen Steinen	110
Heimat 2.0 Modellprojekt „Digitaler LandGenuss“ - Aufbau digitaler Vermarktungsstrukturen	82	ENERGIE-KÖRPER-MASSAGE	111
LandGenuss-Kursprogramm für Verbraucher	82	Honig-Entschlackungs-Massage	112
Nachhaltige, ökologische und regionale Kurse	83	Tibetische Heilmassage	113
Tourismusakademie Ostbayern - Inhouseschulungen & Einzelcoachings		Kräuterstempelmassage	114
Inhouseschulungen für Betriebe & Regionen	84	Ohrkerzen-Zeremonie	115
Auszug aus möglichen Themen, welche auch als Inhouseschulung möglich sind:	85	Kopfmassage	116
NATURAL LEADERSHIP EINZEL-TRAINING		Wellness-Kopfmassage	117
Entdecken Sie Ihr Potenzial im Einzelcoaching!	86	Das perfekte Tages- und Abend Make up	118
Pferdegestütztes Führungskräfte-Training / Einzelcoaching & Gruppenschulungen	87	Kosmetische manuelle Lymphdrainage	119
Arbeiten am Empfang: Gelebte Dienstleistungsqualität	88	Maskenzeit - Gesichtsmasken einfach selber herstellen	120
Beschwerdemanagement für Hotellerie & Gastronomie	88	Manikürekurs - Gepflegte Hände	121
Teilnehmerstimmen		Naturnagelverstärkung mit Gel	122
Viele gute Gründe für eine Aus- und Weiterbildung	89	Wellness Pediküre - Gepflegte Füße	
Wellness-Kosmetik-Schule		Kosmetischer Fußpflegekurs mit Verwöhnprogramm	123
Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker*in	90	Fußzonenmassage	124
Ausbildung zum/r Wellness-Masseur*in	91	Tourismusakademie Ostbayern - Wellness- Kosmetik-Schule - Einzel- und Inhouseschulungen	
Ausbildung zum/r Vitaltrainer*in für Wellnesshotels	92	Inhouseschulungen für Betriebe & Einzeltrainings	125
Wellness-Wald & Naturcoach	93	Wimpernverlängerung	126
SPA MANAGEMENT - Erfolgreich mit der Spa & Wellness-Rezeption	94	Intensivkurs Sugaring	127
Schritt für Schritt erfolgreich!	95	Werbeanzeigen	
Online-Vortrag für Kosmetikerinnen	96	Herzlichen Dank an unsere Unterstützer!	128
Der Weg zum erfolgreichen Kosmetikstudio:	96	Rechtliches	
		Allgemeine Geschäftsbedingungen	136
		Fördermöglichkeiten:	136
		Datenschutzerklärung	137



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



LandGenuss
Bayerwald
Natürlich BEI UNS



Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH



OSTBA
ERN
Tourismusverband Ostbayern e.V.



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



Eva Brandl

Küchenmeisterin, Fachlehrerin an beruflichen Schulen, mehrere Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie



Melanie Breu

Visagistin, Permanent-Make-Up Stylistin, Fachkosmetikerin



Florian Brunner

Küchenmeister und Küchenchef im Brunner Hof



Andrea Buchner-Saame

Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie



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, angjährige Trainerin für Marketing und Kommunikation, Gründerin und Inhaberin von Passau-Tours GmbH & Co KG



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



Haselsteiner Theresa

Internationales Hotelmanagement (IHK), Hotelfachfrau



Manuela Heizler

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



Werner Heizler

Küchenmeister, Heizler Gastronomie



Hans-Jürgen Hesi

Klangmassagen und Feng Shui Berater



Rosemarie Klein

Hotelmeisterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin



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



Yvonne Lancho

Tourismusfachwirtin, Expertin für Arbeits- und Organisationspsychologie, QMB, Lehrwerkautorin



Ramona Luger

Buchautorin



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 im Landkreis Cham



Bettina Oettl

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



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



Jenifer Reinhardt

Wellness-Kosmetikerin und Verkaufstrainerin



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)



Michaela Steinkirchner

ganzheitliche Ernährungsberaterin, Entspannungstrainerin



Birgit Strasser-Jentsch

Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin



Natalja Surikow

Wellness-Kosmetikerin, Kosmetik-Trainerin

A day of English

Englischtage für Mitarbeiter*innen 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:	BOT10000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 21.03.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Silke Fritz , 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 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:	BOT20036
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 05.03.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , 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!

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:	BOT20024, BOT20025
Dauer:	2 Stunden
Termine:	Di., 25.10.2023 von 14:00 bis 16:00 Uhr, Fr., 28.04.2024 von 14:00 bis 16:00 Uhr
Referent:	Gerd Koziel , 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!

Erfolgreiche Kommunikation mit Gästen in der Gastronomie

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
- Selbstreflektion und wie wirke ich auf Andere
- Umgang mit Reklamationen im Service
- Aufbau von emotionalen Beziehung zum Gast
- lokales Mindset – Resonanz-Tourismus

Kursnummer:	BOT20010
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 07.11.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , 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 Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot
Onlineangebot





Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 25.10.2023!

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:	BOT20000
Dauer:	½ Tag
Termin:	Mi., 08.11.2023 von 9:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	Monika Decker , 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!

Das konstruktive Kritik- und Konfliktgespräch

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, Direktor*innen

Kursnummer:	BOT20009
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mi., 15.11.2023 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , 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 25.10.2022!

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:	BOT20001
Dauer:	½ Tag
Termin:	Di., 06.02.2024 von 9:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, „Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham
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!

Erfolgreiches Beschwerdemanagement für Gastronomie & Hotellerie

NEU

Vom Problem zur Lösung

Beschwerden, Reklamationen und schlechte Bewertungen durch Gäste kommen in den besten Häusern vor – der richtige Umgang damit trennt die Spreu vom Weizen.

Ein effektives Beschwerdemanagement wirkt sich auf die Gästezufriedenheit, Ihr Image und Ihren Geschäftserfolg aus.

In unserem Workshop stellen wir Ihnen bewährte Methoden und Techniken zu einer professionellen Bearbeitung von Beschwerden, wie beispielsweise empathisches Zuhören, wertschätzende Kommunikation, die richtige Wahl der Worte und eine Lösungsfindung im Dialog mit dem Gast vor.

So können Sie dem unzufriedenen Gast ein positives Serviceerlebnis bieten, das ihn zu einem loyalen Kunden werden lässt, der positive Bewertungen und Empfehlungen generiert.

Inhaltsauszug:

- On- und Offline Beschwerden, Beschwerden am Telefon
- Grundregeln der wertschätzenden Kommunikation
- Eingehen auf schwierige Gäste
- Umgang mit herausfordernden Situationen
- Beschwerdegespräch in der Praxis
- „Beschwerde – Frühwarnsystem“ um Beschwerden vorzubeugen
- Bewältigungstechniken für Mitarbeiter*innen



Kursnummer:	BOT20002, BOT20003
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mo., 20.11.2023 von 09:00 bis 13:00 Uhr, Mo., 10.06.2024 von 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	Birgit Strasser-Jentsch , Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	120,00 € 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 25.10.2023!

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 Sie Ihre Leser auf Ihr Angebot neugierig!

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

Inhaltsauszug:

- Regeln für alle Arten von Texten
- Hamburger Verständlichkeitsmodell
- Stilregeln
- Snack Content

Zielgruppe:

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



Kursnummer:	BOT20035
Dauer:	½ Tag
Termin:	Di., 21.11.2023 von 13:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Ulrike Eberl-Walter , PR-Beraterin und Pressereferentin beim Tourismusverband Ostbayern
Kursgebühr:	155,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ulrike Eberl-Walter

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 25.10.2023!

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:	BOT20020
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Mi., 07.02.2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Thomas Gruber , 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 18.01.2024!

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.

Arbeitgeber*innen können 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.



An diesem Seminartag 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:	BOT20004
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 21.02.2024 von 09:30 bis 16:00 Uhr
Referent*in::	Dozent*in der Berufsgenossenschaft
Kursgebühr:	25,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Praxiswissen psychische Gefährdungsbeurteilung

Psychische Belastungen erkennen und bearbeiten

NEU

Psychische Belastungen und ihre Folgen sind in aller Munde.

Speziell auch in Kleinbetrieben steigt der Druck, und die zunehmenden Belastungen für Unternehmer*innen sowie Beschäftigte sind deutlich zu spüren.

Beschäftigte klagen über Schlafstörungen, können nicht mehr abschalten und fühlen sich ausgebrannt. Seit 2013 fordert der Gesetzgeber daher ausdrücklich, eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen (§ 5 ArbSchG), in der auch psychische Belastungen berücksichtigt werden.

Die Gefährdungsbeurteilung ist eine gesetzliche Pflicht, aber vor allem eine Chance, vorausschauend für den Betrieb richtige Entscheidungen zu treffen.

Wollen Sie als Führungskraft Ihre betriebliche Situation verbessern und sind daran interessiert, die psychischen Belastungsfaktoren Ihrer Beschäftigten zu erkennen und zu reduzieren?

Dieses Seminar unterstützt Sie dabei, das Thema „Psychische Gefährdungsbeurteilung“ fachgerecht und effektiv im Betrieb umzusetzen. Typische Belastungen in Kleinbetrieben werden thematisiert, die zu psychischen Beeinträchtigungen führen können.

Sie lernen das Vorgehen und die unterschiedlichen Methoden kennen, wie eine Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen im Kleinbetrieb durchgeführt werden kann.

Inhaltsauszug:

- Gesetzliche Grundlagen
- Übersicht psychische Belastungen
- Vorgehen im Kleinbetrieb
- Instrumente und Methoden zur Erfassung psychischer Belastungen

Zielgruppe:

Unternehmer*innen sowie Führungskräfte



Kursnummer:	BOT20006
Dauer:	1 Tag
Termine:	Do., 22.02.2024 von 09:30 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Frau Dr. Kholghi
Kursgebühr:	25,00 € für die Kursverpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Offene Fehlerkultur - Unternehmenserfolg steigern

NEU

Weiterentwicklung durch offene Fehlerkultur

Mangelnde Fehlertoleranz äußert sich vor allem in der Angst vor weiteren Fehlern.

Das ist nicht nur für die betroffenen Mitarbeiter unangenehm, sondern hat mitunter auch Auswirkungen auf das Team und auf den Unternehmenserfolg.

Für die Innovationskraft und den unternehmerischen Fortschritt braucht es ein gesundes Maß an Risikobereitschaft. Diese bleibt jedoch auf der Strecke, wenn die Arbeitshaltung vom Prinzip der Fehlervermeidung dominiert wird.

Dementsprechend wichtig ist der Aufbau einer positiven Fehlerkultur. Das bedeutet nicht, Fehler generell gutzuheißen, sondern vielmehr einen konstruktiven Umgang mit diesen zu etablieren.

Innovation und Lernen im Team sind eng verbunden mit der Frage, wie in einem Team mit Fehlern umgegangen wird.

Für kontinuierliches Lernen im Team ist eine offene Fehlerkultur notwendig!

Entscheidend ist, wie stark die Haltung im Team ausgeprägt ist, dass Fehler entstehen dürfen und sie als Lernchance angesehen werden.

Eine offene Fehlerkultur fördert die Freude und den Spaß an der Arbeit und motiviert von innen.

In diesem Seminar erarbeiten wir gemeinsam eine offene Fehlerkultur und wie sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen können.

Zielgruppe

Mitarbeiter und Führungskräfte im Hoga Bereich



Manuela Heizler

Kursnummer:	BOT20012
Dauer:	1 Tag
Termine:	Di., 28.02.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

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

Gäste begeistern mit wertschätzender Kommunikation

Mit gelungener Kommunikation mehr als guten Service bieten

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
- Small Talk mit Gästen

Kursnummer:	BOT20005
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mo., 04.03.2024 von 09:00 bis 12:00 Uhr
Referentin:	Birgit Strasser-Jentsch , Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	120,00 € 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!

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.

**Auch als Geschenk sehr zu empfehlen -
gerne stellen wir Gutscheine aus!**



Kursnummer:	BOT20007
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 24.10.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , 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

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

Kultursensibel kommunizieren

NEU

Die kulturelle Vielfalt nimmt in den Unternehmen zu.
Worauf sollte bei kultursensibler Kommunikation geachtet werden und wie funktioniert diese?

Wenn Menschen aus verschiedenen Kulturen zusammenkommen, besteht immer die Gefahr von Missverständnissen.

Dies liegt daran, dass die verschiedenen Bräuche, Werte und Annahmen, die wir in der Interaktion einbringen, zu Verwirrung und Konflikten führen können.

Die Erwartung vieler Unternehmen, dass sich eine wirksame Kommunikation zwischen Mitarbeitern aus verschiedenen Kulturen von selbst ergibt, ist meist nicht realisierbar.

Es erfordert für die Entwicklung einer erfolgreichen und solidarisch multikulturellen Belegschaft eine gezielte Strategie, einen bewussten Ansatz für die Kommunikation.

Gelingende Kommunikation ist schon innerhalb des gleichen Kulturkreises oft mit Schwierigkeiten verbunden.

Um in unseren immer mehr diversen aufgestellten Teams ein echtes Miteinander zu finden, sollten wir eine kultursensible Kommunikation im Betrieb etablieren.

Wie kommuniziere ich in meinem beruflichen Umfeld, so dass sich niemand vor den Kopf gestoßen fühlt?

Worauf sollte bei kultursensibler Kommunikation geachtet werden und welche Schritte fördern diese?

Wie kann ich Gegensätze, Widersprüchlichkeiten oder Polarisierungen, die entstehen verstehen?

Wir setzen uns in diesem Seminar mit individuellen Verhaltensweisen auseinander, erfahren die Bedeutung von Kulturen und die interkulturelle Kommunikation, setzen uns mit der Bedeutung von Wertung und Wertschätzung auseinander und erleben die Macht der Sprache in der interkulturellen Kommunikation und typische Stolpersteine.

Dabei erfahren wir, wie wir unsere interkulturelle Kompetenz verbessern können.

Kursnummer:	BOT20008
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mi., 06.03.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis 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!

Wirksame Führung heute - Wie Mitarbeiterführung wirklich gelingt!

NEU

Kompetenz-Stärkung für eine neue Zeit - Zukunftssichere Führungskraft werden

Mitarbeitende sind mehr als nur „Ressourcen“!

Bedingt durch die Corona-Pandemie, wirtschaftliche Herausforderungen und Krisen spielen Beschäftigte eine zentrale Rolle, um Unternehmen durch neue, oft schwierige Zeiten zu führen.

Der Trend geht hin zu mehr Wertschätzung der Mitarbeitenden und ihrer Arbeit.

Doch die Umsetzung ist alles andere als leicht!

Unternehmen brauchen Führungskräfte, die Teams zusammen halten, sie durch Veränderungen führen und um Unternehmensziele zu erreichen.

Um Arbeitnehmer davon abzuhalten ihren Arbeitsplatz zu verlassen, brauchen Unternehmen eine starke Führung, um Talente zu erkennen und zu halten.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Prinzipien in Organisationen schaffen, in denen Menschen wachsen und aufblühen können sowie vital und produktiv sind.

Inhaltsauszug:

- Leadership Tools
- Führungsstrategien im positive Leadership
- Fokussierung auf Gelingendes und Weiterentwicklung
- Schaffen von Team-Energie-Netzwerken

Zielgruppe

Führungskräfte im Hoga Bereich



Kursnummer:	BOT20023
Dauer:	1 Tag
Termine:	Di., 20.02.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	



Manuela Heizler

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

Quereinsteigerkurs für die Rezeption

Kommunikations-Basics für Quereinsteiger & Azubis im Tourismus

Durch den Fachkräftemangel sind viele Betriebe vermehrt auf Quereinsteiger angewiesen.

Den ersten und entscheidenden Eindruck eines Hotels erhalten Gäste an der Rezeption.

Freundliches und professionelles Verhalten sind entscheidende Faktoren für das Image Ihres Hauses.

Empathie, fachliches Knowhow und souveränes Auftreten können erlernt und trainiert werden.

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 „Telefontaining für die Rezeption“.

Inhaltsauszug:

- Erscheinungsbild – Sie repräsentieren den Betrieb
- Wissen zur Region – Tipps für die Gäste
- Professioneller und herzlicher Empfang der Gäste
- Umgang mit Reklamationen
- Notfall-Tipps für Eskalationen
- praktische Tipps für den Alltag



Kursnummer:	BOT20021
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 12.03.2024 von 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	Claudia Kraus , 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!

Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“

Erfolgreiche Führungskräfte sind Experten im guten Umgang mit Mitarbeitern.

Erfolgreiche Führung erfordert mehr als nur Fachwissen und strategisches Denken. Die Fähigkeit, effektiv und empathisch zu kommunizieren, ist eine zentrale Schlüsselqualifikation, die den Unterschied zwischen guter und herausragender Führung ausmacht.

In unserer Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“ bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kommunikationsfähigkeiten auf ein neues Level zu heben. In fünf aufeinander aufbauenden Modulen führen wir Sie in die Geheimnisse professioneller Kommunikationspsychologie ein.

Ihr Nutzen:

Sie lernen, Ihre Gespräche klar zu strukturieren, bewusst Stellung zu beziehen und genau zuzuhören. Dieses Wissen wird insbesondere in Feedback- und Mitarbeiterentwicklungsgesprächen von großem Vorteil sein und Ihnen helfen, Ihre Führungsrolle noch effektiver auszufüllen.

Zielgruppe:

Diese Seminarreihe richtet sich an Betriebsinhaber, Führungskräfte und leitende Angestellte, die ihre Kommunikationsfähigkeiten verbessern und ihre Führungsqualitäten weiterentwickeln möchten.

Die Kursgebühr für alle 5 Termine beträgt 690,00 € €!

Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Gesprächskompetenz: Grundlagen der Gesprächsführung

Dieses Seminar zielt darauf ab, den Teilnehmern die grundlegenden Fähigkeiten und Techniken der effektiven Gesprächsführung zu vermitteln.

Denn oft liegt es nur 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 und herausfordernde Gesprächssituationen werden Sie nach diesem Seminar souverän meistern!

Kursnummer:	BOT20014
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 12.03.2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Marcus Schlegel , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	170,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Marcus Schlegel



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

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:	BOT20015
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 16.04.2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Marcus Schlegel , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	170,00 €
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot Onlineangebot	
  Jetzt Online buchen  Zum Onlineangebot	



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:	BOT20016
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 07.05.2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Marcus Schlegel , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	170,00 €
Ort:	Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot Onlineangebot	
  Jetzt Online buchen  Zum Onlineangebot	



Marcus Schlegel



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

Melden Sie sich noch heute für unsere Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“ an und machen Sie den ersten Schritt in Richtung souveräner Führungskompetenz!

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?

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

Kursnummer:	BOT20017
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 18.06.2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Marcus Schlegel , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	170,00 €
Ort:	Bad Kötzing

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

Kursnummer:	BOT20018
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 16.07.2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Marcus Schlegel , Senior Trainer für die School of Skills, Betriebswirt und Kommunikationswissenschaftler
Kursgebühr:	170,00 €
Ort:	Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Marcus Schlegel



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

Melden Sie sich noch heute für unsere Seminarreihe „Kommunikationspsychologie für Führungskräfte“ an und machen Sie den ersten Schritt in Richtung souveräner Führungskompetenz!

Erfolgreiche Gestaltung & Vermarktung von Geschäftsreisen

NEU

In diesem Seminar geht es um die Integration von Geschäftsreisen als erweitertes Angebot touristischer Leistungsträger.

An diesem Tag werden unter anderem Aspekte, wie die Differenzierung zwischen touristischen und geschäftlichen Reisen, sowie die Angebotserstellung und Vermarktung betrachtet.

Des Weiteren werden die Qualitätsansprüche und technischen Voraussetzungen erläutert und mögliche Umsetzungen gemeinsam erarbeitet.

Inhaltsauszug:

- Differenzierung von touristischen und geschäftlichen Reisen
- Erstellung und Ausarbeitung von entsprechenden Angeboten
- Vermarktung von Geschäftsreisen
- Qualität von Geschäftsreisen
- Nachhaltigkeit im Bereich Geschäftsreisen
- Notwendige Technologie und Infrastruktur für Geschäftsreisende in den Hotels
- Infrastruktur der Region im Zusammenhang mit Geschäftsreisenden
- Kommunikation mit Unternehmen und Geschäftsreisenden
- Anpassung an die Flexibilität und Bequemlichkeit von Geschäftsreisen
- Reiserichtlinien, Abrechnung und Vorgaben
- Best Practices und Erfahrungsaustausch

Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Marketingexpert*innen, Produktentwickler*innen touristischer Leistungsträger



Kursnummer:	BOT20022
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mi., 20.03.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Yvonne Lancho , Tourismusfachwirtin, Expertin für Arbeits- und Organisationspsychologie, QMB, Lehrwerkautorin
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Yvonne Lancho

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, besten Aktivitäten, Ausflugsziele, Wanderungen & Sehenswürdigkeiten im Bayerischen Wald kennen und erfahren, warum Urlaubsgäste unsere schöne Region besuchen und was sie erwarten.

Sie werden begeistert sein und Ihre Gäste zukünftig auch!



Kursnummer:	BOT20027
Dauer:	1 Nachmittag
Termine:	Mi., 17.04.2024 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Petra Meindl , Dipl. Betriebswirtin (FH) mit Schwerpunkt Tourismus, Tourismusreferentin im 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

Job Crafting - Neue Lust am alten Job

Sind Sie unzufrieden in Ihrem Job und doch möchten Sie in Ihrem Betrieb bleiben?

Der absolute Traumjob ist selten - Sie können ihn sich jedoch selbst erschaffen mit Job Crafting.

In diesem Workshop werden wir Ideen kreieren, aus innerer Motivation heraus Ihre Arbeit selbständig umzugestalten und zu verbessern. Dadurch werden Sie wieder innovativer, kreativer und leistungsfähiger.

Inhaltsauszug:

- Wie schaffe ich es, wieder Lust und Freude, Glück und Wohlbefinden in meinem Job zu erhalten?
- Wie kann ich wieder erfolgreich im Job sein und persönlich wachsen und mich weiterentwickeln?
- Informationen zur praktischen Umsetzung der „Positiven Psychologie“

NEU

Auch als individueller Inhouse-Motivations-Workshop sehr zu empfehlen!

Kursnummer:	BOT20013
Dauer:	1 Tag
Termine:	Di., 23.04.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis 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!

Mindfulness goes workplace

Achtsamkeit funktioniert auch in der Arbeitswelt

NEU

Warum ist Achtsamkeit in der Arbeitswelt so wichtig wie nie?

Die Studienlage überzeugt auch im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements, Achtsamkeit einen Platz zu geben.

Denn mentale Gesundheit gehört genauso zur Prävention wie ein gesunder Körper.

Laut einer Studie der pronov BKK steht jeder zweite Berufstätige unter dem Risiko eines Burnouts. Darüber, ob die Lösung des Problems in einer vier-Tage-Woche oder einem vielfältigen Freizeitangebot liegt, lässt sich streiten. Der Wandel hin zu einer gesunden Arbeitseinstellung muss mit Achtsamkeit beginnen.



Ein reflektierter Umgang mit der Arbeitszeit, dem Team und den eigenen Emotionen sind

Voraussetzung für einen produktiven und erfüllten Arbeitnehmer- und damit gleichzeitig für ein nachhaltig erfolgreiches Unternehmen.

Durch Achtsamkeit arbeiten Mitarbeiter*innen konzentrierter, Teams kommunizieren klarer und Führungskräfte können die Fähigkeiten der Arbeitnehmer*innen besser einschätzen.

Mehr Gelassenheit, eine angenehmere Atmosphäre und höhere Kreativität sind die Folgen. Gemeinsam erarbeiten wir in diesem Workshop, wie achtsames Arbeiten funktioniert und Sie in ihrem Betrieb auch Achtsamkeitsimpulse setzen können.

**Wie Achtsamkeit auch in der Arbeitswelt funktioniert erfahren Sie in diesem Seminar!
Kommen Sie mit Achtsamkeit in Ihre Kraft!**

Kursnummer:	BOT20011
Dauer:	1 Tag
Termine:	Di., 14.05.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis 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!

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:

- Grundagentraining 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:	BOT60001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 24.10.2023 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

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

Praktische Prüfungsvorbereitung für Auszubildende im Servicebereich

Wir bereiten Sie mit diesem Kurs auf einen erfolgreichen Berufsabschluss vor!

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:	BOT60000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 15.05.2024 von 08:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Theresa Haselsteiner , Internationales Hotelmanagement (IHK), Hotelfachfrau
Kursgebühr:	110,00 € zzgl. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Arnschwang

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Theresa Haselsteiner

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

Zimmer-Check für die Abschlussprüfung

Sichern Sie sich auch diese Punkte!

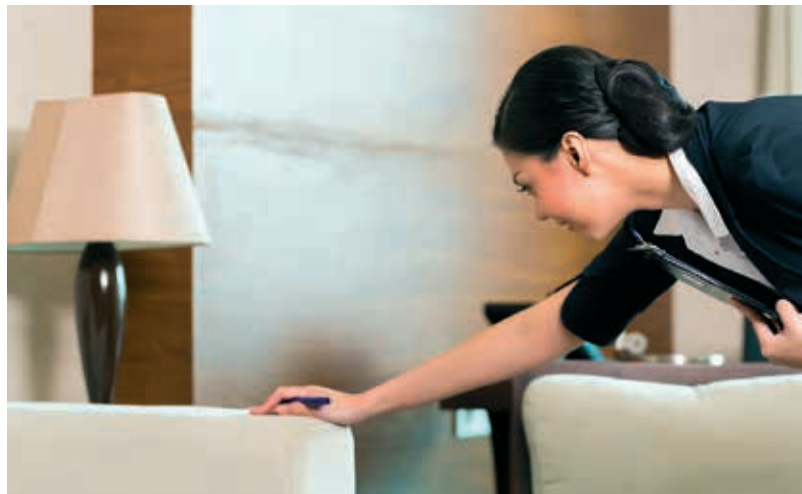
Für Hotelfachleute sind die Bereiche in der Abschlussprüfung sehr komplex.

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:	BOT60002
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 15.05.2024 von 15:00 bis 16:30 Uhr
Referentin:	Christina Lobinger , Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau
Kursgebühr:	30,00 €
Ort:	Arnschwang

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Christina Lobinger

Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung 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
- Abrechnen im Service
- praktisches Servieren im á la carte Menüservice
- Do's und Dont's in der Kommunikation

Auch als Inhouseschulung - vor allem für Saisonbetriebe - sehr zu empfehlen!



Kursnummer:	BOT40000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 30.01.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Tasching bei Cham
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 11.01.2024!

Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein

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

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



**Auch als Inhouseschulung - vor allem für
Saisonbetriebe - sehr zu empfehlen!**

Kursnummer:	BOT40001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 27.02.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Tasching bei Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

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

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 immer noch viel Unwissen über veganes Essen und viele Köche scheuen sich, da sie befürchten, 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:	BOT40002
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Mo., 11.03.2024 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Werner Heizler, Küchenmeister, Heizler Gastronomie
Kursgebühr:	129,00 € inkl. Materialkosten
Ort:	Tasching bei Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Werner Heizler

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

Kleine Hygiene-Schulung

Sinnvolle Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP

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

Auch als Inhouseschulung - vor allem für Saisonbetriebe - sehr zu empfehlen!

Kursnummer:	BOT40005
Dauer:	1 Abend
Termin:	Mi., 13.03.2024 von 18:30 bis 21:00 Uhr
Referent:	Eva Brandl , Küchenmeisterin, Fachlehrerin an beruflichen Schulen, mehrere Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie
Kursgebühr:	77,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Eva Brandl

„American BBQ“

Der Kurs für alle Grillspezialisten! Die Dreifaltigkeit des Grillens

Bei diesem Kurs für alle Grillspezialisten widmen wir uns ganz der Dreifaltigkeit des Grillens.

Wir starten zur Einführung mit einer kurzen Theorie-Einheit, in der unterschiedliche Grillmethoden aufgezeigt werden.

Im Anschluss zeigt Ihnen André Greul wie Pulled Pork und saftige Spareribs perfekt gelingen. Beef Brisket und die Armadillo Eggs dürfen natürlich bei keinem American BBQ fehlen, genauso wie BBQ-Rubs in verschiedenen Varianten.

Außerdem bereiten wir gemeinsam noch passende Beilagen zu den leckeren Grillgerichten zu.

Inhaltsauszug:

- Gerichte des klassischen American BBQ
Pulled Pork
- Spareribs
- Armadillo Eggs
- Beef Brisket
- Zubereitung der passenden BBQ-Rubs



Kursnummer:	BOT40004
Dauer:	1 Tag
Termine:	Sa., 27.04.2024 von 10:00 bis 16:00 Uhr
Referent:	Andre Greul
Kursgebühr:	178,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



André Greul

NEU

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.

Ihnen wird die Vorbereitung von Spießen, Steaks, Braten, Fisch im Bananenblatt und Schinkenmantel, Kartoffelgratin und Gemüse gezeigt.

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.

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



Kursnummer:	BOT40003
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Fr., 07.06.2024 von 13:00 bis 18:00 Uhr
Referent:	André Greul , 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

Genuss-Workshop: FINE DINING Nachhaltig & Regional!

Eine feine Küche auf Spitzenniveau ist auch mit regionalen Produkten möglich!

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

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

Der Dozent Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/ Schergengrub und gibt den Teilnehmer*innen einen Einblick in die Profiküche.

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



Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOT50002
Dauer:	1 Tag
Termin:	auf Anfrage
Referent:	Ludwig Maurer , 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

Genuss-Workshop: Seafood and More

Das Beste von Fluss, Küste und Meer.

Dieser Genuss-Workshop ist etwas ganz Besonderes!

Sie starten mit einer großzügigen Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten und erfahren im Kochkurs „Seafood and More“ von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten von Austern, Seeigel, Tristan-Languste bis hin zu Ike Jime Fischen.

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

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



Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOT50003
Dauer:	1 Tag
Termin:	auf Anfrage
Referent:	Ludwig Maurer , 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

„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:	BOT50004
Dauer:	1 Tag
Termin:	auf Anfrage
Referent:	Ludwig Maurer , 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

Genuss-Workshop: 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 erschienenes 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:	BOT50026
Dauer:	1 Tag
Termin:	05.10.2023 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Ludwig Maurer , 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

Genuss-Workshop: 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 Getränkekorespondenz von Craftbeer bis Orangewine runden das Ganze ab.



Gerne stellen wir Gutscheine aus!



Kursnummer:	BOT50005
Dauer:	1 Tag
Termin:	auf Anfrage
Referent:	Ludwig Maurer , 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

Zimmerpreiskalkulation leicht gemacht

„Die professionelle, ertragsorientierte Zimmerpreiskalkulation als elementare Aufgabe des Unternehmers

Weg vom Bauchgefühl hin zur wahren, kostenbewusster Preisfindung!“

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, Teilnehmersdiskussionen, 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:	BOT30002, BOT30030
Dauer:	1,5 Stunden
Termine:	Mo., 16.10.2023 von 15:00 bis 16:30 Uhr, Mo., 22.01.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online



Nicky-Alexander Böhmcke

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Um gutes Personal kämpfen!

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?

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:	BOT30006
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 30.10.2023 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	Jan Schmidt-Gehring , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online



Jan Schmidt-Gehring

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

101 Ideen zum Kosten sparen 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 Webinar Tagen lernen Sie Ihren Betrieb mit den Augen eines Controllers zu sehen, um Maßnahmen zu ergreifen und Anregungen mit aufzunehmen. 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

Teil II:

- Etage / Housekeeping
- Empfang / Rezeption
- Marketing / Vertrieb
- Personal
- Gemeinkosten

Darauf können Sie sich freuen:

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

Zielgruppe:

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

Kursnummer:	BOT30003,
Dauer:	2-teiliges Webinar à 1,5 Stunden
Termin:	Teil I: Do., 02.11.2023 von 11:00 bis 12:30 Uhr Teil II: Do., 02.11.2023 von 14:00 bis 15:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , 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

Passend auf Bewertungen reagieren

Bewertungsmanagement im Hotel!

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:	BOT30001
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Fr., 03.11.2023 von 12:00 bis 13:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

Bla, bla, bla – oder doch Rhetorik?

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 erfahren in diesem Webinar, dass die verbale Sprache nur ein Teil Ihrer Wirkung auf andere ist, und lernen die Elemente der Rhetorik kennen bzw. erhalten 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 – 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:	BOT30007
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Fr., 03.11.2023 von 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

BWA und SUSa verstehen – Schieflagen erkennen!

NEU

2-teiliges Webinar, einzeln oder im Paket buchbar

Die richtige Interpretation der BWA und SuSa für eine schnelle, einfache Beurteilung Ihrer Kosten und Erträge – endlich die Zahlen rechtzeitig verstehen!

In dem zweiteiligen Webinar lernen Sie die Analyse und Interpretation der BWA und SuSa und wie Sie mit diesen Erkenntnissen die finanzielle Ertragskraft Ihres Unternehmens bewerten. Sie erlernen außerdem, wie sie frühzeitig Risiken und Schwachstellen aufdecken und diesen entgegenwirken, um das Beste aus Ihrem Betrieb herauszuholen!

Inhaltsauszug:

Teil 1: Betrachtung der Betriebswirtschaftlichen Kurzauswertung (BWA)

- Die BWA
- Was leistet die betriebswirtschaftliche Auswertung?
- Wie lese ich die BWA?
- Wie passe ich die betriebswirtschaftliche Auswertung an mein Unternehmen an?
- Fazit

Teil 2: Betrachtung der Summen- und Saldenlisten (SuSa)

- Die Summen und Saldenliste (SuSa) als Ergänzung der BWA
- So lese ich die SuSa
- Offene Posten – Liste
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen
- Fazit

Darauf können Sie sich freuen:

Gruppendiskussionen, kostenlose Arbeitsmaterialien, kompetente Moderation, zusätzliches Handout, viele Tipps & Tricks aus der Praxis

Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor), F&B Manager, Controller, Köche

Kursnummer:	BOT20002, BOT20003
Dauer:	2 x 1,5 Stunden
Termine:	Teil I (BWA): 21.11.2023 von 11:00 Uhr – 12:30 Uhr Teil II (SuSa): 22.11.2023 von 11:00 Uhr – 12:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 € pro Teil oder 129,00 € für beide Teile
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

Die Speisekarte als Marketing-Instrument

Gestalten Sie Ihre Speisekarte zu einem Erlebnis!

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.

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:	BOT30008
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mi., 22.11.2023 von 14:30 bis 16:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

Datenschutz Update – DSGVO aktuell!

NEU

Sie haben bereits Maßnahmen zur Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Ihrem Betrieb eingeführt. Nun geht es „pflichtgemäß“ darum, sich auf den aktuellen Kenntnisstand zu bringen, gerade was Rechtsfälle und Entscheidungen der Gerichte zum Thema angeht!

Nach dem Webinar sind Sie wieder up to date in Ihrem Datenschutz-Wissen. Anhand von vielen Beispielen können Sie schon jetzt vorbeugend Maßnahmen treffen, um auf der „sicheren Seite“ zu sein. Stellen Sie Ihre speziellen Fragen an den Referenten – für Ihren individuellen Mehrwert!



Inhaltsauszug:

- Neues rund um den Datenschutz
- Vorstellung aktueller Rechtsfälle und Entscheidungen der Gerichte
- Mögliche Tätigkeiten und Vorhaben der Aufsichtsbehörden
- Beispiele aus der „Bußgeld-Praxis“
- Empfehlungen zur Umsetzung von Vorgaben der EU-DSGVO
- Diskussions- und Fragerunde zu individuellen und aktuellen Problemen aus der Praxis

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 (Unternehmer, GF, Direktor), Datenschutzbeauftragte, alle Mitarbeiter, die mit personenbezogenen Daten arbeiten

Kursnummer:	BOT30009
Dauer:	2 Stunden
Termin:	04.12.2023 von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	80,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

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.

Sie lernen in diesem Webinar, 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:	BOT30018
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Mo., 15.01.2024 von 10:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	115,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

Was Gäste heute wollen!

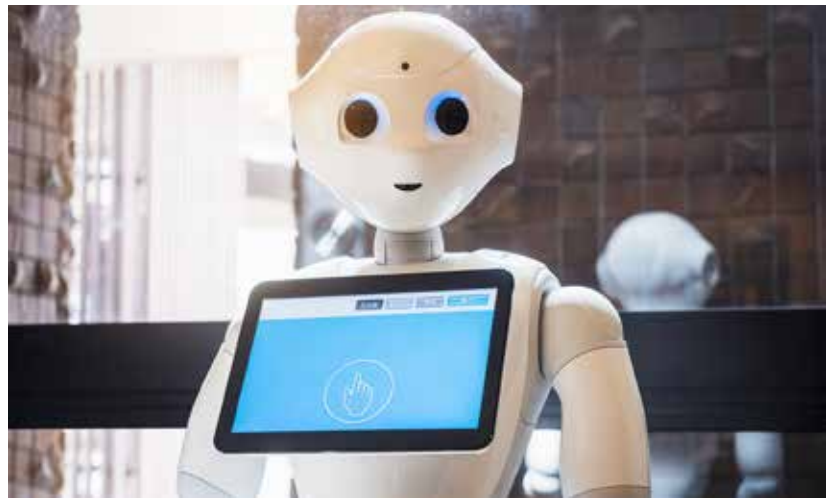
Teil II: Trends & Entwicklungen

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!

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:	BOT30019
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Mo., 19.02.2024 von 10:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	115,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

Volles Haus zu jeder Zeit

Erfolgreiches Yield- und Revenue-Management

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

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:

- Yield Management: Technik und Grundlagen
- Forecast- und Zukunftsprognosen: Eine Hellschere? • 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:	BOT30017
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 23.01.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

Facebook-Ads für die Hotellerie und Gastronomie

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 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:	BOT30010
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 29.01.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referent:	Jan Schmidt-Gehring , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online



Jan Schmidt-Gehring

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



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?

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!

Inhaltsauszug:

- Einleitung und Gedanken zu Nachhaltigkeit
- Problemstellung
- Begriffserklärung
- 3-Säulen-Modell
- Nachhaltiges Hotelkonzept
- 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?

Darauf können Sie sich freuen:

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

Zielgruppe

Unternehmer, Manager, Leitung Housekeeping, zukünftige Führungskräfte

Kursnummer:	BOT30014
Dauer:	2 x 1,5 Stunden
Termine:	16.02.2024 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

KI in der Hotellerie – Chancen, Nutzen und Grenzen

NEU

Die „Künstliche Intelligenz“ (KI) oder englisch „Artificial Intelligence“ (AI) hat ihren Platz im Online-Marketing inzwischen fest eingenommen und findet immer mehr Einsatzgebiete. In diesem 3-stündigen, interaktiven Webinar erklärt die Referentin zunächst die Grundlagen und Hintergründe sowie Chancen, Nutzen und auch Grenzen der KI. Dann geht es direkt in die Praxis und Sie sehen live, wie Sie z.B. ChatGPT & Co. für alle SEO-relevanten Vorgänge nutzen können. Sie lernen, wie Sie Ihre „Prompts“ (Fragen, Anweisungen) formulieren müssen, um zielführende Ergebnisse und Keywords für die Texterstellung Ihrer Website oder Ihres Newsletter-Marketings zu erhalten. Darüber hinaus erfahren Sie, welche Schnittstellen zu anderen Softwares bereits möglich sind und wie Sie mithilfe der KI und Data Science (Sammeln von Datenmengen mit der KI) künftiges Gästeverhalten ermitteln.

Ihr Nutzen

Nach dem Webinar können Sie einschätzen, wo und wie der Einsatz von KI mit ChatGPT & Co in Ihrem Online-Marketing erfolgen kann und wie Sie vorgehen müssen, um brauchbare Texte und Bilder zu erhalten. Sie erkennen, dass die KI Ihnen Chancen und Nutzen bietet und wo die Möglichkeiten (noch) limitiert sind.

Inhaltsauszug:

- Definition, Bedeutung, Einsatzgebiete – vom Online-Marketing bis zum Revenue-Management ist bereits vieles möglich
- Praktischer Umgang mit der KI – Wie Sie die KI in Ihren Marketing-Alltag integrieren.
- Suchbegriff-Optimierung mit ChatGPT – Wie Sie noch mehr neue Gäste und Kunden dadurch finden können! (Anweisungen und Arbeitsorganisation im Online-Marketing und Social-Media mit ChatGPT)
- Den Erfolg von ChatGPT messen – welche Software-Schnittstellen es bereits zu ChatGPT gibt und Auswertungen des Erfolges.
- Zukunftsaussichten der künstlichen Intelligenz – welche Innovationen werden die HoGa und den Tourismus prägen (aktueller Stand im März 2024)

Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissens-Input, kompetente Referentin und Coach, viele Beispiele und Tipps, Motivation für Veränderung, Download der Präsentation zum Nachlesen und zur Umsetzung.

Kursnummer:	BOT30013
Dauer:	3 Stunden
Termine:	04.03.2024 von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	120,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer

Beherbergungsrecht aktuell

NEU

Rechte und gesetzliche Pflichten für Touristiker, Gastronomen und Vermieter von Ferienimmobilien sind umfassend und die Verantwortlichen müssen sich stets über aktuelle Entwicklungen und Änderungen informiert halten, um nicht zuletzt auch wettbewerbsrechtliche Abmahnungen zu vermeiden.

Und wie sind die Auswirkungen auf den bereits geschlossenen Beherbergungsvertrag zu beurteilen, wenn aufgrund behördlicher Anordnungen (z.B. die SARS CoV-2 UmgV) ein Beherbergungsverbot für Gäste aus Risikogebieten besteht?

Allgemeinen und speziellen Rechtsfragen im Zusammenhang mit der Beherbergung von Gästen soll dieses Online-Seminar auf den Grund gehen.



Inhaltsauszug:

- Beherbergungsvertrag / Rücktritt / Stornierung
- Grundsatz der Prospektwahrheit und hieraus folgende Aufklärungspflichten
- Preisangaben und die Endpreisverordnung
- Vom Gastgeber zum Reiseveranstalter (Arrangements und Packages)
- GEZ und GEMA / W-LAN ... Freie Fahrt ...
- Impressumspflicht auch bei Social Media (Facebook und Blogs) / Verlinkung
- Das Recht des Gastes in der Gastronomie
- Auswirkungen der Corona-Pandemie: Betriebsuntersagung und Beherbergungsverbot, Belegungsbeschränkungen, Einreiseverbote, Reisewarnungen, Einschränkung der geplanten Verwendung.

Zielgruppe:

Mitarbeitende im Marketing im Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie

Kursnummer:	BOT30031
Dauer:	6 Stunden
Termin:	Di., 05.03.2024 von 09:00 - 16:00 Uhr
Referent:	Anja Smettan-Öztürk
Kursgebühr:	198,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Influencer-Marketing für Tourismus und Gastronomie

NEU

Erfahren Sie, wie Sie in der Tourismus- und Gastronomie-Branche mit Influencer:innen zusammenarbeiten können.

Gemeinsam gehen wir den Prozess von der Suche nach geeigneten Influencer:innen bis hin zur Auswertung von Influencer-Kampagnen durch.

Erfahren Sie alles über die Kommunikation, die Verhandlungen und mehr mit Influencer:innen.

Inhaltsauszug:

- Was ist Influencer-Marketing?
- Ablauf einer Influencer-Kampagne
- Influencer suchen und finden
- Verhandlungen mit Influencern
- Ablauf einer Influencer-Kampagne
- Tracking von Influencer-Kampagnen

Zielgruppe:

Mitarbeitende im Marketing im Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie



Kursnummer:	BOT30032
Dauer:	4,5 Stunden
Termin:	Do., 15.04.2024, 09:00 - 14:00 Uhr
Referent:	Burghard Asmuth
Kursgebühr:	119,00 €
Ort:	Online

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:	BOT30012
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 11.03.2024 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
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:	BOT30011
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 12.03.2024 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke

Tourismus- und Reiserecht

NEU

Dieses Online-Seminar vermittelt im ersten Teil die Grundlagen des Pauschalreiserechts und gibt konkrete Tipps für die tägliche Unternehmenspraxis. Insbesondere die Konsequenzen der EU-Pauschalreiserichtlinie nach der Umsetzung ins deutsche Recht (gültig ab dem 01.07.2018) werden in diesem Online-Seminar behandelt.

Die Reisebestimmungen und Regelungen für die Ausübung von Freizeitaktivitäten können sich kurzfristig verändern. Die COVID-19 Pandemie hat gezeigt, welche Auswirkungen außergewöhnliche Umstände auf das Vertragsverhältnis haben können. Umso wichtiger ist es, dass Sie über die Ihnen zur Verfügung stehenden rechtlichen Möglichkeiten im Falle einer Änderung des Reiseprogramms, eines Rücktritts des Kunden oder einer Stornierung Bescheid wissen.



Dieses Seminar gibt Ihnen im 2. Teil einen intensiven Überblick über die rechtlichen Regelungen und vermittelt Lösungsansätze. Außerdem werden die Veränderungen im Insolvenzrecht behandelt.

Inhaltsauszug:

- Die Umsetzung der EU-Pauschalreiserichtlinie in das deutsche Recht
- Der Begriff der Pauschalreise / Abgrenzung Beherbergung
- Die Reisevermittlung
- Die Informationspflichten / Muster und Formblätter
- Die Rechte des Reisenden bei Reisemängeln
- Rechtliche Einordnung außergewöhnlicher Umstände bei Pauschalreisen
- Einblick in die gesetzliche Systematik
- Definition „außergewöhnliche Umstände“
- Prognoseentscheidungen und Reisewarnungen
- Änderung des Insolvenzrechts im Reiserecht - Das neue Reisesicherungsfondsgesetz (RSG)

Zielgruppe:

Mitarbeitende im Marketing im Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie

Kursnummer:	BOT30033
Dauer:	6 Stunden
Termin:	Mi., 13.03.2024 von 09:00 - 16:00 Uhr
Referent:	Anja Smettan-Öztürk
Kursgebühr:	198,00 €
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	

Onboarding – Kümmern Sie sich um die Neuen!

NEU

Neue MitarbeiterInnen sollten sich vom ersten Tag an in Ihrem Unternehmen wohlfühlen. Man spricht hier vom sogenannten „Onboarding“.

Zufriedene, sich willkommenühlende MitarbeiterInnen sind motivierter, engagierter und produktiver –
und bleiben! So werden Sie der „Kapitän“!

Ihr Nutzen

Nach dem Webinar ist Ihnen bewusst, wie wichtig die ersten Tage eines neuen Teammitglieds im Unternehmen sind. Sie haben eine Strategie, wie „im Kampf um die Talente“ die Einarbeitungszeit in Ihrem Betrieb künftig gestaltet und begleitet werden kann – für eine lange, erfolgreiche Zusammenarbeit!

Inhaltsauszug:

- Definition von Onboarding
- Warum das Onboarding neuer Mitarbeiter im „war for talents“ so wichtig ist
- Onboarding-Prozess: die 4 Phasen der erfolgreichen Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Wichtige KPIs im Onboarding-Prozess ermitteln
- Onboarding Checkliste: Benennung von nützlichen Erfolgsinstrumenten
- Vorteile eines Onboarding-Prozesses für eine positive und lange Zusammenarbeit

Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissens-Input, kompetenter Referent und Coach, viele Beispiele und Tipps, Motivation für Veränderung, Download der Präsentation zum Nachlesen und zur Umsetzung

Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor), Führungskräfte, Abteilungsleiter Personalbüro

Kursnummer:	BOT30016
Dauer:	1,5 Stunden
Termine:	26.02.2024 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	Jan Schmidt-Gehring , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Jan Schmidt-Gehring

Offboarding – man sieht sich immer zweimal im Leben

NEU

Die Gründe, warum eine Zusammenarbeit endet und wer sie beendet, sind vielfältig. Aber in allen Fällen sollten die verbleibenden Tage und die Verabschiedung für das ausscheidende Teammitglied angenehm und wertschätzend gestaltet werden.

Wir zeigen Ihnen, wie dieses sogenannte „Offboarding“ vom Tag der Ankündigung bis zum letzten Arbeitstag sachlich und auf zwischenmenschlicher Ebene positiv abgewickelt werden kann. Denn ein professionelles Offboarding zahlt sich immer positiv auf Ihr Image als Arbeitgeber aus!

Nutzen

Nach dem Webinar ist Ihnen bewusst, dass ein vorhandenes Offboarding Ihnen mehr (Ansehen) bringen wird, als ein unpersönliches und unprofessionelles inkompetentes Auseinandergehen. Anhand von Checklisten und vielen Tipps können Sie jetzt ein „Offboarding-Konzept“ für Ihr Haus entwickeln. So wird einerseits bei den Formalitäten nichts vergessen und andererseits bleiben Sie positiv im Gedächtnis.

Input:

- Definition, Bedeutung und Ziele des Offboarding-Prozesses
- Planung und Vorbereitung des Offboarding-Prozesses
- Kommunikation und Ankündigung des Ausscheidens
- Abschlussdefinition von administrativen Aufgaben
- Koordination von Wissenstransfer und Übergabe
- Festlegung von Richtlinien und Verfahren zur Rückgabe von Ressourcen & Zugriffsverwaltung sowie Sicherheit
- Abschiedsgestaltung und Mitarbeiterbindung
- Überprüfung und Verbesserung des laufenden Offboarding-Prozesses

Darauf können Sie sich freuen:

Fundierter und praxisnaher Wissens-Input, kompetenter Referent und Coach, viele Beispiele und Tipps, Motivation für Veränderung, Download der Präsentation zum Nachlesen und zur Umsetzung.

Kursnummer:	BOT30015
Dauer:	1,5 Stunden
Termine:	18.03.2024 von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Referent:	Jan Schmidt-Gehring , Berater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Beratungsschwerpunkte: Mitarbeiter- & Personalpolitik, Datenschutzexperte, Hotelfachmann, ILP® Coach Psychologie/Persönlichkeitsentwicklung, Quantum Energy Coach & Systematischer Organisationsaufsteller (infosyon)
Kursgebühr:	70,00 €
Ort:	Online



Jan Schmidt-Gehring

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Digitale Gästebindung und Empfehlungsmarketing im Tourismus

NEU

Zufriedene Gäste kommen immer wieder, empfehlen Sie weiter und geben alle positive Bewertungen ab. Wäre es nicht fantastisch, wenn es tatsächlich so leicht wäre?

Leider sieht die Wirklichkeit anders aus und um aus der Masse der Angebote, aus denen die Gäste wählen können, herauszustechen und positive Bewertungen auf den Bewertungsportalen und in Social Media einzusammeln, wird es immer wichtiger, proaktiv die Gästebindung und das Empfehlungsmarketing voranzutreiben und so zufriedene Wiederkommende und viele Neukunden für sich zu gewinnen.

In diesem Online-Seminar lernen die Teilnehmenden anhand von zahlreichen Beispielen aus der Praxis, verschiedene Maßnahmen für die digitale Gästebindung und das Empfehlungsmarketing kennen und erfahren, was es bei der Umsetzung zu beachten gilt.



Inhaltsauszug:

- Zahlen und Fakten zur Relevanz von digitaler Gästebindung und Empfehlungsmarketing im Tourismus
- Das veränderte Gästeverhalten und die Folgen für das Marketing
- Newsletter-Marketing und Kundenbeziehungsmanagement / Customer-Relationship-Management
- Digitale Loyalitätsprogramme
- Kundenservices über Chatbots und Messenger wie WhatsApp & Co.
- Gästebindung und Empfehlungsmarketing über Social Media
- Positive Bewertungen und Kundenstimmen gewinnen und nutzen
- Umgang mit negativen Bewertungen
- Zahlreiche Beispiele und Umsetzungstipps aus der Praxis

Zielgruppe:

Mitarbeitende im Marketing im Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie

Kursnummer:	BOT30034
Dauer:	6 Stunden
Termin:	Mo., 15.04.2024, 09:00 - 16:00 Uhr
Referent:	Krischan Kuberzig
Kursgebühr:	219,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Online-Workshop: TikTok

NEU

TikTok ist das am stärksten wachsende soziale Medium, insbesondere in den Altersgruppen unter 25 Jahren.

War die durchschnittliche Nutzungszeit in 2020 noch bei gut 50 Minuten pro Tag, liegt sie Ende 2022 schon bei durchschnittlich 98 Minuten pro Tag.

Worauf es bei TikTok ankommt, erfahren Sie in diesem Online-Workshop!

Inhaltsauszug:

- Organisches Bespielen
- Tour durch die App: wie erstelle ich überhaupt einen Account? (Privat sowie Business)
- Was ist für mein Profil notwendig?
- How to Content: Was ist nötig, damit Sie eigene Videos starten können?
- Auswertung der Insights/Analytics: Was zeigen mir diese Infos?
- Contentplan & weiterführende Tooltips
- Erste Schritte zur Werbeanzeige bei TikTok

Zielgruppe:

Interessierte aus allen Bereichen



Kursnummer:	BOT30035
Dauer:	2 Stunden
Termin:	Di., 14.05.2024, 10:00 - 12:00 Uhr
Referentin:	Yvonne Gertje, Online Marketing & Social Media Managerin (IHK)
Kursgebühr:	58,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Canva-Workshop

Lernen Sie, wie Sie mit Canva attraktive Grafiken erstellen

NEU

Um sich in den sozialen Medien abzuheben, benötigen Sie eine professionelle Gestaltung die zu Ihrer persönlichen Corporate Identity passt.

Mit der Software Canva können Sie professionelle Grafiken einfach und schnell erstellen.

In unserem Online-Workshop lernen Sie die Grundlagen und Möglichkeiten Schritt für Schritt kennen und erfahren, wie Sie Content Grafiken designen können, um Website Elemente, Social-Media Inhalte und vieles mehr selbst gestalten zu können.

Inhaltsauszug:

- Erstellen attraktiver Social Media Beiträge für Facebook, Instagram usw.
- Vorstellen der Gestaltungsmöglichkeiten
- Eigene Bilder, Videos, Fotos und Logos einbinden
- Vorlagen nutzen und individuell Anpassen
- Download- und Planungsmöglichkeiten von Social Media Posts
- Tipps und Ideen für die eigene Arbeit in Canva



Zielgruppe:

Interessierte aus allen Bereichen

Kursnummer:	BOT30036
Dauer:	2 Stunden
Termin:	Do., 16.05.2024, 10:00 - 12:00 Uhr
Referentin:	Yvonne Gertje , Online Marketing & Social Media Managerin (IHK)
Kursgebühr:	58,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Online-Workshop-Reihe - Erfolgreiche Digitale Kommunikation: Vom Texten bis zum Online-Marketing

NEU

Die Online-Workshop-Reihe „Erfolgreiche Digitale Kommunikation: Vom Texten bis zum Online-Marketing“ ist eine umfassende Online-Schulung, die sowohl Einsteiger als auch erfahrene Fachleute in die Welt der digitalen Kommunikation und des Marketings einführt.

Von der Kunst, ansprechende Werbetexte zu verfassen, über die Kniffe der Suchmaschinenoptimierung bis hin zur erfolgreichen Anwendung künstlicher Intelligenz in der Texterstellung – diese Workshop-Reihe deckt alle wesentlichen Aspekte ab, die für eine erfolgreiche digitale Kommunikation erforderlich sind.



Die Teilnehmer*innen haben die Gelegenheit, sich in zehn spezialisierten Online-Workshops praxisnah weiterzubilden. Sie lernen, wie sie ihre eigene Marke aufbauen, ihre Online-Präsenz stärken, effektive Werbekampagnen erstellen und die neuesten Technologien nutzen können, um ihre Kommunikationsstrategien zu verbessern. Mit Live-Demos, interaktiven Übungen und Expertentipps bietet diese Workshop-Reihe eine einzigartige Gelegenheit, die vielfältigen Aspekte des digitalen Marketings und der Kommunikation aus erster Hand von einer Branchenexpertin zu lernen.

Ob es darum geht, eine erfolgreiche Social-Media-Strategie zu entwickeln, eine ansprechende Website zu gestalten oder die neuesten AI-Tools zur Texterstellung zu nutzen, diese Workshop-Reihe bietet die Werkzeuge und das Wissen, um in der dynamischen Welt des digitalen Marketings erfolgreich zu sein.

***Die Kursgebühr für alle 10 Termine beträgt 350,00 €!**

Erfolgreiches Texten für Werbeformate

In diesem Workshop werden die Grundlagen des Werbetextens vermittelt, einschließlich der Erstellung von fesselnden Slogans und attraktiven Inhalten. Die Teilnehmer lernen, wie sie zielgruppenspezifisches Storytelling für verschiedene Werbeformate anwenden können, um ihre Botschaften effektiv zu vermitteln.

Kursnummer:	BOT30020
Termin:	07.03.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

AI-gestützte Texterstellung mit Tools wie ChatGPT

Dieser Online-Workshop bietet eine Einführung in AI-Tools wie ChatGPT und zeigt, wie sie zur Verbesserung der Textqualität und Effizienz eingesetzt werden können. Die Teilnehmer*innen lernen, wie sie diese Tools effektiv nutzen, welche Chancen und Risiken die AI-gestützte Texterstellung birgt und erhalten Live-Demonstrationen effektiver Prompts sowie Tipps & Tricks.

Kursnummer:	BOT30021
Termin:	19.03.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

Markenbildung und Positionierung

In diesem Workshop lernen die Teilnehmer*innen die Grundlagen der Markenbildung und wie sie eine einzigartige Markenidentität entwickeln können. Sie erfahren auch, wie sie ihre Marke auf dem Markt positionieren können, um sich von der Konkurrenz abzuheben.

Kursnummer:	BOT30022
Termin:	18.04.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

Website-Gestaltung und -Management

Dieser Workshop vermittelt die Grundlagen der Website-Gestaltung, einschließlich der Auswahl eines geeigneten Content-Management-Systems und der Website-Pflege und -Aktualisierung. Sie erwerben die Fähigkeiten, eine ansprechende und funktionale Website zu gestalten und zu verwalten.

Kursnummer:	BOT30023
Termin:	30.04.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



SEO-Grundlagen

Dieser Online-Workshop bietet eine Einführung in die Suchmaschinenoptimierung, einschließlich Keyword-Recherche, On-Page und Off-Page SEO sowie lokales SEO. Die Teilnehmer*innen lernen, wie sie ihre Online-Präsenz in den Suchmaschinen durch effektive SEO-Strategien stärken können.

Kursnummer:	BOT30024
Termin:	08.05.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

Professionelles Social Media Marketing

In diesem Online-Workshop erfahren die Teilnehmer*innen, wie sie die richtigen Plattformen auswählen und Social Media Strategien erstellen und umsetzen können. Sie lernen auch, wie sie Inhalte planen und Social Media Werbung nutzen können, um ihre Marke zu stärken.

Kursnummer:	BOT30025
Termin:	16.05.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

Effektives Content-Marketing

Dieser Online-Workshop bietet eine Einführung in Content-Marketing, einschließlich der Erstellung eines Redaktionsplans und der Verwendung von Blogs und anderen Inhalten zur Gästebindung. Die Teilnehmer*innen erfahren, wie sie durch gezieltes Content-Marketing ihre Gästebindung erhöhen und ihre Marke aufbauen können.

Kursnummer:	BOT30026
Termin:	11.06.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Digitale Werbung und Google Ads für Anfänger

Dieser Online-Workshop bietet eine Einführung in digitale Werbung, einschließlich der Erstellung von Google Ads Kampagnen, Social Media Anzeigen und der optimalen Gestaltung von Anzeigen. Die Teilnehmer*innen lernen, wie sie digitale Werbung effektiv nutzen können, um ihre Produkte und Dienstleistungen zu bewerben.

Kursnummer:	BOT30027
Termin:	27.06.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

Erfolgreiches E-Mail-Marketing

In diesem Online-Workshop erfahren Sie, wie Sie E-Mail-Marketing nutzen können, einschließlich der Erstellung von E-Mail-Newslettern und der Verwendung von E-Mail-Automatisierungstools. Sie lernen, wie Sie durch gezielte E-Mails ihre Gäste erreichen und binden können.

Kursnummer:	BOT30028
Termin:	02.07.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

PR und Medienarbeit

In diesem Online-Workshop lernen Sie die Grundlagen der PR, einschließlich der Erstellung von Pressemitteilungen und des Aufbaus von Beziehungen zu Journalisten und Medienhäusern. Sie erfahren, wie Sie ihre Botschaften effektiv an die Medien kommunizieren können.

Kursnummer:	BOT30029
Termin:	18.07.2024 von 10:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Andrea Buchner-Saame , Marketing- und Kommunikationsexpertin mit Schwerpunkt auf Marketingstrategie, Copywriting und Content-Marketing, Erfahrung in Marken- und Content-Management, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Unternehmenskommunikation & PR sowie Social Media Strategie
Kursgebühr:	49,00 €*
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Eignen Sie sich tiefes Praxiswissen in den wichtigsten Bereichen der digitalen Kommunikation an und heben Sie Ihre eigenen Marketing-Fähigkeiten mit interaktiven Übungen und wertvollen Tipps auf die nächste Stufe!

Inhaltsauszug:

- Grundlagen des Werbetextens
- Erstellung von fesselnden Slogans und attraktiven Inhalten
- Anwendung von zielgruppenspezifischem Storytelling für verschiedene Werbeformate
- Einführung in AI-Tools
- effektive Nutzung von ChatGPT und ähnlichen Tools
- Chancen und Risiken in AI-gestützter Texterstellung
- Live-Demonstration professioneller Prompts
- Tipps & Tricks für die Verbesserung der Textqualität und Effizienz mit AI



Eignen Sie sich tiefes Praxiswissen im Bereich Marketing & Kommunikation an und heben Sie Ihre eigenen Marketing-Fähigkeiten mit interaktiven Übungen und wertvollen Tipps auf die nächste Stufe!

Ihr Mehrwert! Das nehmen Teilnehmer*innen aus der Workshop-Reihe mit:

- Die Workshop-Reihe deckt den gesamte digitalen Marketingzyklus ab – von Texterstellung bis zur PR.
- Profitieren Sie von Insiderwissen, aktuellen Branchentrends und Best Practices.
- Der Fokus der Workshops liegt auf anwendbarem Wissen durch interaktive Übungen und Live-Demos.
- Wettbewerbsfähig sein mit Einblicken und eigenem Know-How in zukunftsorientierten Technologien wie AI-gestützter Texterstellung.
- Die Workshops bauen aufeinander auf, sodass die Teilnehmer*innen ihre eigene durchgängige und umfassende Marketingstrategie entwickeln können.

Verpassen Sie nicht die Chance, Ihre Fähigkeiten im digitalen Marketing auf das nächste Level zu heben. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und werden Sie Expert*in in Sachen digitaler Kommunikation!

Die Kursgebühr für alle 10 Termine beträgt 350,00 €!

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



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, Regensburg



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:	BO63413
Dauer:	ca. 1 Jahr berufsbegleitend
Termine:	09.03.2024-26.04.2025
Kursgebühr:	4.180,00 €
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:	Tageskurs - Mo-Fr: Kursnummer: BNR61102, BN61103, BN61104 Termine: 20.02.-24.02.2023, 24.04.-28.04.2023, 26.06.-30.06.2023 Abendkurs: 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“

LandGenuss-Kursprogramm für LandGenuss-Betriebe & Interessierte



Die Kurse sind für Mitglieder des LandGenuss Bayerwald kostenfrei.

Gerne können Sie auch als Nicht-Mitglied unser Angebot gegen einen Unkostenbeitrag nutzen.

Dieses Kursprogramm wurde speziell für die Mitglieder des LandGenuss Bayerwaldes erarbeitet.

Die angebotenen Onlineseminare und Fachvorträge können die Mitglieder des Vereins kostenfrei nutzen.

Wir freuen uns, dass wir diese Kurse in Kooperation mit dem Landkreis Projekt „Digitaler LandGenuss“ kostenfrei anbieten können.

Für interessierte Direktvermarkter, Gastronomen und Märkte bietet dieses Kursprogramm die Chance, sich in den ausgewählten Themen weiterzubilden.

Information und Anmeldung

LandGenuss Bayerwald Büro Tourismusakademie Ostbayern

Landshuter Straße 1e
93444 Bad Kötzing

Tel.: 09941/9085-77

E-Mail: info@land-genuss.bayern

**Mehr als ein guter
Grund dabei zu sein!**

Werden Sie



PARTNER-BETRIEB

Unterstützt und gefördert durch

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Technologie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Beste Aussichten
LANDKREIS CHAM
Bayern



BBSR

Heimat 2.0

Kleine Initiativen von

Region gestalten



Online-Seminar -

Korrekte Preiskalkulation für regionale Speisen

NEU

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 Berechnungsfaktor zu kennen und alle Zutaten sowie deren Kosten für ein Gericht zu berücksichtigen.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre regionalen Speisenangebote künftig wirtschaftlich und richtig berechnen.

Kursnummer:	BOT80004
Termin:	Do., 21.11.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 70,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	



Böhmcke Nicky-Alexander

Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

Vortrag & Diskussion -

„Echt regional? Authentisch & erfolgreich als LandGenuss-Betrieb“

NEU

Erfolg kommt nicht von allein. Schon gar nicht als regionaler Direktvermarkter oder Gastronom. Gäste und Kunden gilt es zu überzeugen und mitzunehmen.

Wie wirke ich authentisch, wie vermittele ich überzeugend meine Werte und hebe die hervorragende Qualität meiner Produkte und/oder regionalen Gerichten hervor? Dies erfahren Sie in diesem Vortrag!

Kursnummer:	BOT80002
Termin:	Do., 26.10.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Referentin:	Melanie Rauscher , Ökotrophologin, LandGenuss-Betrieb
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 10,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Klostermühle Altenmarkt
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	



Melanie Rauscher

Online-Seminar

Tipps & Tricks für eine effektive Direktvermarktung und Kundenbindung

NEU

Der Impulsvortrag bietet wertvolles Wissen, Inspiration und Motivation sowie praktische Tipps zur Selbstpräsentation und für den Umgang mit Kunden für Direktvermarkter.

Hier lernen Sie Ihre Direktvermarktungsaktivitäten zu verbessern.

Kursnummer:	BOT80003
Termine:	Do., 09.11.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Referentin:	Birgit Strasser-Jentsch , Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 10,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Online
QR-Code zum Onlineangebot Onlineangebot	
  Jetzt Online buchen  Zum Onlineangebot	



Birgit Strasser-Jentsch

Fachvortrag: Korrekte Etikett-Gestaltung und was bei der Direktvermarktung zu beachten ist

NEU

Dieser Vortrag ist für alle LandGenuss-Betriebe, die als Direktvermarkter eigene Etiketten für ihre Produkte verwenden.

Im Vortrag geht es neben allgemeinen rechtlichen Vorgaben im speziellen um die Regelung der Kennzeichnung der eigens erzeugten Produkte wie z.B. Rindfleisch, Eier, Milcherzeugnisse. Der Referent geht darauf ein, was muss und was kann auf dem Etikett stehen.

Kursnummer:	BOT80005
Termin:	Do., 16.11.2023 von 19:00 - 20:30 Uhr
Dozent:	Lebensmittelkontrolleur am Landratsamt Cham
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 10,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Tourismusakademie Ostbayern, Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot Onlineangebot	
  Jetzt Online buchen  Zum Onlineangebot	

Kochkurs:

Regionale Gerichte mit LandGenuss-Produkten zaubern

NEU

Gekocht wird ein 3-Gänge-Menü mit Produkten natürlich von Mitgliedern des LandGenuss Bayerwald mit anschließender Verköstigung. Natürlich regional, nachhaltig, modern und kreativ.

Kursnummer:	BOT80000
Termin:	Mi., 18.10.2023 von 18:30 - 21:00 Uhr
Referent:	Florian Brunner , Küchenmeister und Küchenchef im Brunner Hof
Kursgebühr:	kostenfrei für LandGenuss-Mitglieder, 60,00 € für Nicht-Mitglieder
Ort:	Brunner Hof, Arnschwang
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	



Florian Brunner

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



LandGenuss-Kursprogramm für Verbraucher



Qualitätsorientierte Gastronomen, Landwirt*innen und Lebensmittelerzeuger haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für den Erhalt und die Pflege regionaler Produkte,

Speisen und die Region als Ganzes stark zu machen.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.land-genuss.bayern

Heimat 2.0 Modellprojekt „Digitaler LandGenuss“ - Aufbau digitaler Vermarktungsstrukturen

Im Jahr 2021 wurde das Landkreisprojekt „Digitaler LandGenuss“ ins Leben gerufen, um den Landkreiskürgern mehr regionale Lebensmittel mithilfe von digitalen Lösungen zur Verfügung zu stellen.

Das Bundesministerium für Wohnen, Stadtentwicklung und Bauwesen (BMWSB) und das Bundesinstitut für Bau-, Stadt- und Raumforschung (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.

Unterstützt und gefördert durch

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Technologie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Beste Aussichten
LANDKREIS CHAM
Bayern



BBSR

Heimat 2.0

Kleine Initiative von

Region gestalten



Erfrischend
natürlich.

Nachhaltige, ökologische und regionale Kurse

Kandieren (BO24119)

Termin: 30.09.2023

15:00 - 17:00 Uhr, Willmering € 30,00

Iss Smart Seminar (BO24116Z)

Termin: 23.09.2023

15:00 - 20:00 Uhr, Willmering € 90,00

Antipasti oder Tapas (BO24144)

Termin: 28.09.2024

15:00 - 17:00 Uhr, Willmering € 30,00

Mediterrane Kräuteröle selber herstellen (BO24117)

Termin: 07.10.2023

15:00 - 17:00 Uhr, Willmering € 30,00

Kleinbiotope, Hecken und andere Lebensräume (BO18206)

Termin: 08.10.2023

09:30 - 11:30 Uhr, Zandt € 21,50

Hofgeflüster – Ökologische Landwirtschaft am Boierhof (BO19500)

Termin: 14.10.2023

15:00 - 17:00 Uhr, Willmering € 15,00

Der Balkongarten – größtmögliche Ernte auf kleinem Raum (BO18171)

Termin: 18.10.2023

18:00 - 21:00 Uhr, Cham € 16,00

Reines, lebendiges und hexagonales Wasser für unsere Zellen (BO19501)

Termin: 24.10.2023

18:30 - 19:30 Uhr, online Kostenlos

Fermentieren (BO24118)

Termin: 28.10.2023

15:00 - 17:00 Uhr, Willmering € 30,00

Herstellung Met/Honigwein (BO18140)

Termin: 08.11.2023

20:30 - 22:00 Uhr, online € 30,00

Permakultur im Garten (BO18172)

Termine: 08.11.2023, 15.11.2023, 22.11.2023

18:00 - 21:00 Uhr, Cham € 47,00

Brotgeheimnis – Brotbacken für zu Hause, mit Brotaufstrichen (BO24204)

Termin: 09.11.2023

18:00 - 20:00 Uhr, Waldmünchen € 35,00

Selbstversorgung Wurst – Kochwurst (BO24131)

Termin: 11.11.2023

15:00 - 20:00 Uhr, Willmering € 90,00

„Vom Korn zum Brot“ (BO78001)

Termin: 18.11.2023

09:30 - 12:00 Uhr, Cham € 23,50

Steigerung der Biodiversität, ökologischer Fußabdruck und Förderung von Insekten – Vortrag - (BO18207)

Termin: 30.11.2023

19:00 - 21:00 Uhr, Cham € 21,50

Schätze des Waldes (BO18202)

Termin: 03.02.2024

14:00 - 17:00 Uhr, Bad Kötzing € 21,50



Inhouseschulungen für Betriebe & Regionen

Mit geringem Zeitaufwand zu mehr Erfolg!

Effektive Weiterbildungen, hilfreiche Coachings und interessante Vorträge finden ab sofort in Ihrem Betrieb statt.

Ersparen Sie sich Sperrtage, die kostenaufwändige Unterbringung Ihrer Mitarbeitenden an externen Schulungsorten und lange Anfahrtszeiten!

Die Experten der Tourismus Akademie Ostbayern kommen zu Ihnen und schulen Ihr Team vor Ort – nicht nur im Landkreis Cham, sondern in verschiedensten Tourismusregionen und touristischen Betrieben.

Vorteil mit maßgeschneiderten Schulungsinhalten

Bei einer Inhouseschulung stehen gezielt die Anliegen und Wünsche in Ihrem Hotel oder Ihrer Tourismusregion im Zentrum von Analyse und Input. Die Trainer der Tourismus Akademie Ostbayern besprechen vorab gemeinsam mit Ihnen in Ihrem Betrieb die Themen, die zur Sprache kommen sollen.

Inhouseschulungen für alle Bereiche im Tourismus

Die TAO Inhouse-Schulungsthemen decken alle Arbeitsbereiche touristischer Unternehmen ab. Sie wollen Ihre Servicequalität am Empfang verbessern, die Kompetenzen Ihrer Führungskräfte erhöhen oder intensiv ins Online Marketing einsteigen? Sie sind auf der Suche nach den besten Mitarbeitern, möchten Ihre Gästekommunikation verbessern oder Ihren Betrieb an die nächste Generation übergeben? Sie haben die Themen, die Tourismus Akademie Ostbayern hat die Dozenten für Ihren Erfolg.

Ihre Vorteile von Inhouseschulungen

- Erhebliche Ersparnis von Zeit und Kosten
- Passgenau zugeschnittene Schulungsinhalte
- Auf Stärken & Schwächen Ihrer Mitarbeitenden wird individuell eingegangen
- Vorab-Dozentengespräch zur Abklärung der Inhalte
- Frei wählbarer Schulungsort
- Flexible Themenwahl für alle Ihre Anliegen

Die Vorteile einer Inhouseschulung durch Dozenten der Tourismus Akademie Ostbayern haben Sie überzeugt?

Wir beraten Sie gerne umfassend und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter der Telefonnummer 09941 9085 77.



Auszug aus möglichen Themen, welche auch als Inhouseschulung möglich sind:

- A day of English - Englischtag für Mitarbeiter*innen im Tourismus und Gastgewerbe
- Azubi-Schulungen nach Bedarf
- Beschwerdemanagement
- Entwicklung einer Fehlerkultur
- Erfolgreiche Kommunikation mit Gästen in der Gastronomie
- Eventmanagement - Veranstaltungen professionell planen & umsetzen
- Fit & erfolgreich im Housekeeping – Arbeitsabläufe professionalisieren und optimieren
- Gäste begeistern mit wertschätzender Kommunikation
- Generationswechsel erfolgreich gestalten
- Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein
- HACCP Schulung – direkt in ihrer Küche
- Kommunikation - Kritik- und Konfliktgespräche
- Kommunikation zwischen den Abteilungen verbessern
- Kommunikationspsychologie für Führungskräfte – individuelles Training
- Kultursensibel kommunizieren – mit Gästen
- Kultursensibel kommunizieren – im Team
- Küche – Optimierung Ihrer Arbeitsabläufe
- Mitarbeitermotivation verbessern
- Nachhaltigkeit im eigenen Unternehmen umsetzen
- Servierkurs für Seiteneinsteiger, Aushilfskräfte & Azubis
- Vom Mitarbeiter zur Führungskraft – Gezielte Schulung Ihrer Nachwuchskräfte
- Vegane Küche für Ihre Gastronomie

Gerne schulen und trainieren wir Sie & Ihr Team!

Jetzt ein auf Sie zugeschnittenes Angebot anfordern!
Telefon: 09941/9085-77

QR-Code Angebot anfordern



Onlineangebot



Jetzt Online buchen

NATURAL LEADERSHIP EINZEL-TRAINING

Entdecken Sie Ihr Potenzial im Einzelcoaching!

Sie wollen sich persönlich weiterentwickeln und Ihre wahre Größe entdecken?

Vielleicht sind Sie auch auf der Suche nach Ihrer Berufung und brauchen Unterstützung?

Die Kommunikation mit Pferden zeigt, was tief in Ihnen brodeln und gelebt werden will.

Durch diese Kommunikation erhalten Sie alle Antworten und die unsichtbaren Feinheiten für Sie im privaten und beruflichen Kontext.

Pferde sind als Coach immer ehrlich.

Die rassigen Tiere spiegeln die eigene Gefühlswelt, sodass man anhand des Verhaltens der Pferde Ihre Wirkung auf Ihre Umwelt spüren kann.

„Ausreden“ sind nicht möglich. Ihr Coach auf vier Beinen spürt Nervosität und reagiert, wenn Sie sich nicht zu 100 Prozent konzentrieren.

Die bisherige stets positive Resonanz auf diese Workshops bestätigt die Arbeit von Frau Friederich und ihren Pferden.

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

Sie lernen in diesem Einzelcoaching die natürliche Führung von Pferden und können diese Fähigkeiten in Ihr Leben übertragen und umsetzen. Außerdem erhalten Sie eine persönliche Situationsanalyse.

Zielgruppe:

Alle Personen die sich persönlich weiterentwickeln möchten



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Dauer:	1-2 Stunden
Termine:	nach Vereinbarung
Referentin:	Claudia Friederich , Dipl. Business - und Management Coach ECA - Erwachsenenbildnerin - Natural Leadership Business-Expertin, Visionärin
Kursgebühr:	Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Ort:	Waldmünchen, CAF Ausbildungszentrum

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Pferdegestütztes Führungskräftetraining / Einzelcoaching & Gruppenschulungen

Individuell für Firmen als Event oder professionelle Weiterentwicklung des Teams oder der Führungskräfte

Dieses Training ist etwas ganz Besonderes, denn die Teilnehmer*innen lernen Führung von einer ganz anderen und sehr wirksamen Seite kennen!

Teil dieses Trainings ist die natürliche Führung von Pferden. Gleichzeitig erhält jede/r Teilnehmer*in eine persönliche Situationsanalyse.

Somit erkennen die Teilnehmer*innen ihre Stärken & Schwächen, welche Führungsqualitäten man aktuell hat und wie man seine Führungskompetenzen verbessern kann.

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.

Die Teilnehmer*innen lernen in diesem Training die natürliche Führung von unseren Pferden und dadurch eine Kommunikation mit Herz und Verstand!

Sie werden mit Freude größere Verantwortung übernehmen und bleiben dabei authentisch. „Ich bin mit einer anderen Einstellung zum Leben in meinen Berufsalltag zurückgekehrt“, ist eine häufige Rückmeldung unserer Teilnehmer*innen.

Zielgruppe:

Alle Führungskräfte, sowie Personen die sich persönlich weiterentwickeln möchten

Konditionen auf Anfrage



Dauer:	1-2 Stunden
Termine:	nach Vereinbarung
Referentin:	Claudia Friederich , Dipl. Business - und Management Coach ECA - Erwachsenenbildnerin - Natural Leadership Business-Expertin, Visionärin
Kursgebühr:	Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Ort:	Waldmünchen, CAF Ausbildungszentrum
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot

Arbeiten am Empfang: Gelebte Dienstleistungsqualität

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

In unserer Inhouseschulung 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 Telefongesprächs
- Selbstmanagement und Stressbewältigung
- strukturierte Empfangs-Arbeitsabläufe
- Verkaufsgespräch an der Rezeption
- Coaching: Training und Übungen



Konditionen auf Anfrage

Beschwerdemanagement für Hotellerie & Gastronomie

Mit Beschwerden gekonnt umgehen

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.

Ihre Mitarbeiter*innen lernen in unseren auf Sie zugeschnittenem Training, 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.

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
- Rollenspiele zur Umsetzung des Erlernten

Konditionen auf Anfrage

Viele gute Gründe für eine Aus- und Weiterbildung

Die Anforderungen der Gäste und Kunden steigen und wandeln sich.

Mit den in der Tourismusakademie Ostbayern und Wellness Schule Bad Kötzing angebotenen Schulungen sind auch Sie in der Lage, diese Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern Gäste zu begeistern und eine höhere Wertschöpfung zu erzielen!



Betina Arram

Die Ausbildung war sehr lehrreich!
Wir haben auf kurze Zeit, in lockerer herzlicher Atmosphäre, viel gelernt!



Natalie Lorenz

Mir haben die familiäre Atmosphäre und die gute Vereinbarkeit mit meiner Familie besonders gefallen. Alle Dozentinnen sind individuell auf uns Schüler*innen eingegangen.



Sophia Berger

Ich fand es super, dass die Ausbildung sehr praxisbezogen war. Bereits vor dem Praktikum fühle ich mich komplett ausgebildet und sicher.



Karin Seeger

Manchmal braucht es im Leben eine Veränderung mit den richtigen Menschen an seiner Seite.

Und das habe ich in der Ausbildung definitiv gefunden! Besonders in meinem Alter, war es eine hervorragende berufliche Chance!



Jasmin Schwarz

Die Ausbildung ist gut strukturiert und sehr abwechslungsreich. Die Dozenten fand ich super gut und vor allem verständnisvoll. Der Praxisunterricht hat mir besonders gut gefallen.



Weitere Teilnehmerstimmen

Sind auch Sie auf der Suche nach einer neuen Perspektive oder möchten sich weiterentwickeln?

Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell!

Tel. 09941/9085-78



Katrin Löffler

Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker*in

Zertifizierte Ausbildung in Kleingruppen inkl. Betriebspraktikum

Steigen Sie ein in die Welt der Schönheit und des Wohlbefindens mit unserer zertifizierten Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker:in. In kleinen, individuell betreuten Gruppen und inklusive Betriebspraktikum bereiten wir Sie optimal auf Ihre berufliche Zukunft vor.

Qualität, die den Unterschied macht:

Die Qualität Ihrer Ausbildung ist ein entscheidender Faktor für Ihren beruflichen Erfolg. Deshalb bieten wir 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

Kursnummer:	BNW00010
Dauer:	11 Monate inkl. Betriebspraktikum
Nächster Beginn:	23.09.2024 , Stundenplan auf Anfrage
Kursgebühr:	3.650,00 € zzgl. Materialkosten (Ratenzahlung möglich)
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Zugelassener AZAV Träger
AZ: 346279

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 15.07.2024

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.

Entdecken Sie die Kunst der Wellnessmassage und eröffnen Sie sich neue berufliche Horizonte mit unserer fundierten, praxisnahen Ausbildung zum/r Wellness-Masseur*in. Ideal für Quereinsteigende, Kosmetiker:innen oder als berufsbegleitende Teilausbildung für das Ziel zertifizierter Wellness-Kosmetiker*in.

In einer Zeit, in der Stress und Hektik dominieren, ist die Nachfrage nach Wellnessmassagen größer denn je. Mit einem Tageskurs allein ist es nicht getan. Unsere berufsbegleitende Ausbildung bietet Ihnen wichtige Grundlagen in der Anatomie und lehrt Sie verschiedenste Massagearten und -techniken.



Ausbildungsinhalte:

- Anatomie & Physiologie
- Schwedische Massage (klassische Massagetechnik)
- Aromamassage
- Kopfmassage

Ihr Weg zum Erfolg:

Als ausgebildete/r Wellness-Masseur*in eröffnen sich Ihnen vielfältige berufliche Möglichkeiten. Sie können in Wellness-, Sport-, Fitness- und Spa-Studios, Hotels arbeiten oder eine eigene Praxis für Wellness und Prävention eröffnen.

Melden Sie sich noch heute für unsere Ausbildung zum/r Wellness-Masseur*in an und starten Ihre Karriere in der Wellnessbranche!

Kursnummer:	BOW00020
Dauer:	ca. 4 Monate, berufsbegleitend (Stundenplan auf Anfrage)
Nächster Beginn:	16.03.2024
Kursgebühr:	1.690,00 € € inkl. Materialkosten (Ratenzahlung möglich)* 1.521,00 € inkl. Frühbucher-Rabatt und Materialkosten * Zusatzpaket mit Thermo Terra Lapis Therapie und Kräuterstempelmassage für 380,00 € pauschal zu buchbar.
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing
QR-Code zum Onlineangebot	
Onlineangebot	
	
 Jetzt Online buchen	
 Zum Onlineangebot	

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 30.01.2024!!

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
- Trendsportarten

Body & Soul

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

Ernährung

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



Kursnummer:	BOW00023
Dauer:	ca. 3 Monate, berufsbegleitend (Stundenplan auf Anfrage)
Nächster Beginn:	Herbst 2024, lassen Sie sich gerne auf der Interessentenliste eintragen
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot Onlineangebot	
  Jetzt Online buchen  Zum Onlineangebot	

Gerne können Sie sich auf der Interessentenliste vormerken lassen!

Wellness-Wald & Naturcoach

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

Natur und Nachhaltigkeit sind die Mega-Trends dieser Zeit!

In einer Zeit, in der Natur und Nachhaltigkeit zu den Mega-Trends gehören, bietet unsere Weiterbildung „Wellness-Wald & Naturcoach“ eine einzigartige Möglichkeit, sich diesen Trends anzuschließen. Die Zeichen der Zeit weisen den Weg zurück zu Nachhaltigkeit, Naturerfahrung, Achtsamkeit, gesundem Wohlbefinden und Entspannung.

Diese Fortbildung ist eine interessante Zusatzqualifikation für alle naturverbundenen Mitarbeiter:innen im Wellness-, Hotel-, oder Gesundheitsbereich. Sie bietet zudem die Chance, sich ein zweites Standbein zu schaffen und das eigene Angebot zu erweitern.



Ihr Nutzen:

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

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

Zielgruppe:

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

Kursnummer:	BOW00030
Dauer:	1 Jahr, berufsbegleitend (1x pro Monat)
Beginn:	16.03.2024 (Stundenplan auf Anfrage)
Kursgebühr:	1.200,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
QR-Code zum Onlineangebot	
	
  Jetzt Online buchen 	
  Zum Onlineangebot 	

200,00 € Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 30.01.2024!!

SPA MANAGEMENT - 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 unserem 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
- Allgemeine Themen wie z.B. was ist zu tun wenn es brennt
- allgemeine Verhaltensregeln / Reklamationsbehandlung
- Datenschutz

Kursnummer:	BOW1400001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 01.02.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Bettina Oettl , 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!

Schritt für Schritt erfolgreich!

Abendkurs zur Kleinselbstständigkeit im Wellnessbereich

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:	BOW20000, BOW20001, BOW20002
Dauer:	1 Abend
Termin:	Fr., 13.10.2023 von 18:00 bis 21:00 Uhr, Fr., 19.01.2024 von 18:00 bis 21:00 Uhr, Fr., 31.05.2024 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	70,00 €
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!

Online-Vortrag für Kosmetikerinnen

NEU

Der Weg zum erfolgreichen Kosmetikstudio:

Strategien für Wachstum und Kundenbindung

Sie möchten ein eigenes Studio eröffnen oder Ihr bestehendes Geschäft verbessern?

Erfolg besteht aus mehreren Bausteinen - vom persönlichen Erscheinungsbild über Kommunikation und Kundeninteraktion.

Durch diesen Online-Impulsvortrag erhalten Sie Anregungen und Ideen um Ihre Außenwirkung zu verbessern, Ihre Strategien zu optimieren und die Kundenbindung zu stärken.

Das alles kann Sie dabei unterstützen, Ihr Geschäft erfolgreich zu führen und voranzubringen.



Kursnummer:	BOW20005
Dauer:	ca. 1,5 Stunden
Termine:	Di., 20.02.2024 von 19:00 bis ca. 20:30 Uhr
Referentin:	Birgit Strasser-Jentsch , Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	25,00 €
Ort:	Online

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!

Mehr Erfolg mit Feng Shui

Praxis- und Behandlungsräume nach Feng Shui gestalten

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*in und Ihre Gäste sollen sich in den Anwendungsräumen wohl fühlen.

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



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW12005
Dauer:	1 Tag
Termin:	Fr., 14.06.2024 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referent:	Hans-Jürgen Hesi, Klangmassagen und Feng Shui Berater
Kursgebühr:	135,00 €
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 Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Kinesiologische Tapes fachgerecht angelegt

Für Fachkräfte aus dem Wellnessbereich sowie andere therapeutische Berufe.

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- Nackenbereich, 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, um Muskulatur, Bänder und Sehnen zu unterstützen.
- nach einem Einblick in die anatomischen Gegebenheiten des menschlichen Körpers werden die typischen Einsatzgebiete eingeübt

Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW18001
Dauer:	2 Tage
Termin:	24.-25.02.2024 von 08:30 bis 14:30 Uhr
Referent:	Peter Bosl , Physiotherapeut, Sportphysiotherapeut, Osteopath, Heilpraktiker für Physiotherapie
Kursgebühr:	288,00 € inkl. Materialkosten und Kursverpflegung
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting

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

Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW12000, BOW12001
Dauer:	2 Tage
Termin:	11.-12.11.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 15.-16.06.2024 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 diesem Tagesseminar die Durchführung einer energetischen Entspannung des Kieferbereiches sowie spezielle Techniken um das Gleichgewicht wiederherzustellen.



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW17000, BOW17001
Dauer:	1 Tag
Termin:	So., 12.11.2023 von 09:00 bis 15:00 Uhr, Do., 28.04.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Evi Hauser-Kühn , Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	165,00 €
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 Haiwaiian-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:	BOW11000, BOW11001
Dauer:	4 Tage
Termin:	18.11./19.11./25.11./26.11.2023 (Sa: 14:00-20:00 Uhr, So 09:00-15:00 Uhr), 05.06./06.06./12.06./13.06.2024 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Evi Hauser-Kühn , 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!

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:	BOW70020
Dauer:	4 Tage
Termin:	18.10./19.10./25.10./26.10.2023 von 14:00 bis 19:00 Uhr
Referentin:	Evi Hauser-Kühn , 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!

Thai-Spa-Wellness: Asiatische Aromaölmassage Ganzkörpermassage mit anschließender Thai-Fußmassage

NEU

Die asiatische Aromaölmassage ist eine ganzheitliche Entspannungsmethode, die zum Einklang mit sich selbst führt:

Blockaden werden gelöst, Energiefelder und –punkte aktiviert, das Nervensystem wird abgebaut.

Die Körperenergie wird wieder ins Gleichgewicht gebracht.

Vorkenntnisse in Anatomie und Massagen sind empfehlenswert.

Inhaltsauszug:

- Tiefenentspannung für Körper, Geist und Seele
- Spa-Konzept der thailändischen Massage mit entspannender Reflexologie



Kursnummer:	BOW13001
Dauer:	2 Tage
Termine:	20.10. und 27.10.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Jenifer Reinhardt , Wellness-Kosmetikerin und Verkaufstrainerin
Kursgebühr:	278,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Jenifer Reinhardt

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

Schröpfungsmassage für die Anwendung im Wellness-Bereich

Die Schröpfungsmassage 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:	BOW15003, BOW15004
Dauer:	2 Tage
Termin:	20.-21.01.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 06.-07.07.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Monika Chomova ,, Kraniosakral-Therapeutin mit Diplom des Schweizerischen Instituts, Rehabilitations- und WellnessMasseurin und Trainerin, Heilpraktikerin, Künstlerin und Kunsttherapeutin
Kursgebühr:	278,50 €
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!

Schröpfmassage – Aufbau- und Vertiefungskurs

NEU

Schröpfen ist eine hervorragende Technik, mit der sich eine Vielzahl von Problemen beheben lassen.

Im Schröpfmassage Vertiefungskurs erlernen Sie eine traditionelle Therapiemethode, bei der Schröpfgläser auf bestimmte Meridiane des Körpers platziert werden.

Meridiane sind Energiebahnen, die laut der traditionellen chinesischen Medizin den Fluss der Lebensenergie, auch Qi genannt, im Körper regulieren.

Durch das Anbringen der Schröpfgläser wird ein Unterdruck erzeugt, der die Durchblutung und den Energiefluss in den Meridianen stimulieren soll. Dies kann dazu beitragen,

Blockaden zu lösen, Schmerzen zu lindern und das allgemeine Wohlbefinden zu verbessern

Wenn man die Schröpfmassage mit dem chinesischen Ansatz kombiniert und das Wissen über Meridiane und spezielle Punkte in das Schröpfen einbezieht, wird diese Behandlung zu einer exklusiven und sehr effektiven Methode.



Kursnummer:	BOW15008
Dauer:	4 Tage
Termin:	11.-14.08.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Monika Chomova , Kraniosakral-Therapeutin mit Diplom des Schweizerischen Instituts, Rehabilitations- und Wellness Masseurin und Trainerin, Heilpraktikerin, Künstlerin und Kunsttherapeutin
Kursgebühr:	490,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Monika Chomova

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

Faszienmassage - Myofasziale Massagetechniken

Aufbaukurs für Wellness-Masseur*innen

NEU

Viele Menschen haben Rücken- oder Schulterschmerzen, die durch verspannte Faszien verursacht werden.

Mit der richtigen Faszienlösetechnik ist es möglich, eine tiefe Entspannung der schmerzverursachenden Strukturen zu erreichen, die durch die konventionelle Massage nicht gelöst werden kann.

Die Faszienmassage ist eine spezielle Form der Massage, die darauf abzielt, die Faszien im Körper zu lockern und zu entspannen. Faszien sind Bindegewebsstrukturen, die den gesamten Körper durchziehen und Muskeln, Organe und Knochen umgeben.

Durch gezielte Massagegriffe und -techniken werden Verspannungen und Verklebungen in den Faszien gelöst, was zu einer verbesserten Beweglichkeit, Schmerzlinderung und Entspannung führen kann.



Kursnummer:	BOW15007
Dauer:	2 Tage
Termin:	20.-21.07.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Monika Chomova , Kraniosakral-Therapeutin mit Diplom des Schweizerischen Instituts, Rehabilitations- und WellnessMasseurin und Trainerin, Heilpraktikerin, Künstlerin und Kunsttherapeutin
Kursgebühr:	278,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Monika Chomova

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:	BOW19000, BOW19001
Dauer:	1 Tag
Termin:	10.11.2023 von 15:00 bis 20:00 Uhr, 22.03.2024 von 15:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Daniela Heigl , Ausbilderin für Massagen, Lebensberatung, Kinesiologische-Beraterin, Leiterin für Familienaufstellungen
Kursgebühr:	165,00 €
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

Die ALOHA Spirit Ganzkörpermassage gehört zu der hawaiianischen Heilarbeit.

Mit Hilfe einer schamanischen Reise, Chakren-Arbeit sowie Meditation wird die eigene Energie auf sanfte Art gestärkt.

Die Aloha Spirit Massage unterstützt:

- das Loslassen der Vergangenheit
- das Loslassen von ausgedienten Blockaden
- das Ankommen im Körper
- das Eintauchen in der Gegenwart

Aloha-Spirit bedeutet übersetzt: „die gelebte Liebe“.

Sie schafft einen neuen Zugang zu sich selbst und mit allem was uns umgibt.

Der Zugang zu sich selbst und zu anderen wird in den Fluss gebracht und die eigene Energie wird erhöht.

Inhaltsauszug:

- Erfahrung und Verbindung mit der eigenen Energie
- Erlernen der Ganzkörpermasse
- Massage geben und empfangen
- Energiearbeit/Chakren-Arbeit
- Schamanische Reise / Meditation



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW19002
Dauer:	4 Tage
Termin:	29.02.+01.03.2024 von 15:00 bis 20:00 Uhr und 02.+03.03.2024 von 10:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Daniela Heigl , 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!

Chakra-Massage

Mit Chakra werden die Energiezentren zwischen dem Körper und dem 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



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW15002, BOW15006
Dauer:	2 Tage
Termin:	16.-17.09.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr, 02.-03.12.2023 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	278,00 €
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!

Thermo Terra Lapis Therapie – Massage mit kalten und heißen Steinen

NEU

Bei der Thermo Terra Lapis Therapie massieren Sie mit heißen und kalten Steinen.

Durch die Wirkung der Steine und der Temperatur erreichen Sie eine vollständige Entspannung des Körpers und können einen umfassenden Energie- und Heileffekt erzielen.

Inhaltsauszug:

- Geschichte und Entstehung der Thermo Terra Lapis Therapie
- Wirkung und Kontraindikationen
- Steine (Arten/Besonderheiten/Reinigung)
- Behandlungsablauf der Thermo Terra Lapis Therapie
- Behandlungsablauf einer Hot Stone Massage



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW12002
Dauer:	2 Tage
Termine:	01.-02.06.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	278,00 €
Ort:	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



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW16001
Dauer:	1 Tag
Termin:	24.11.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Sandra Dennart , Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	165,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
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:	BOW16000
Dauer:	1 Tag
Termin:	06.10.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Sandra Dennart , Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	165,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
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



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW15000, BOW15001
Dauer:	1 Tag
Termin:	17.11.2023 von 14:00 bis 20:00 Uhr, 17.05.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Sandra Dennart , Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	165,00 €
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:	BOW13000
Dauer:	1 Tag
Termin:	20.03.2024 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Kathrin Reimer , staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin
Kursgebühr:	165,00 € zzgl. 10,00 € Materialkosten
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!

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 99,00 € zzgl. Materialkosten.

Kursnummer:	BOW60001, BOW60002
Dauer:	2,5 Stunden
Termin:	Sa., 14.10.2023 von 09:00 bis 11:30 Uhr Sa., 27.04.2024 von 09:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß , 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	
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, 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 99,00 € zzgl. Materialkosten.



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW14001, BOW14002
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Sa., 14.10.2023 von 12:00 bis 15:00 Uhr Sa., 27.04.2024 von 12:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	65,00 €
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!

Wellness-Kopfmassage

NEU

Entspannende Kopfmassage für Friseure

In diesem Kurs erlernt man eine ganz besondere, entspannende Kopfmassage, welche im Sitzen durchgeführt wird.

Idealweise bekommt man diese Kopfmassage beim Friseur während der Haarwäsche.

Eine gute Kopfmassage ist ein wirksames Mittel, um die Durchblutung der gesamten Kopfhaut anzuregen.

Unsere Wellness-Kopfmassage ist eine extra Streicheleinheit für den ganzen Körper und natürlich auch für die Seele. Sie ist Entspannung pur und befreit von Stress. Man schließt die Augen und genießt die wohltuenden Bewegungen von der Stirn bis in den Nacken.

Diese zusätzliche „Dienstleistung“ beim Friseur fördert das innere Gleichgewicht, 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 mit kleiner Gesichtsmassage
- Kontraindikationen



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW14003, BOW14004
Dauer:	3 Stunden
Termine:	13.11.2023 von 18:00 bis 21:00 Uhr, 18.03.2024 von 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß , Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin, Handelsfachwirt für Marketing und Vertrieb (IHK)
Kursgebühr:	65,00 €
Ort:	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



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW21002
Dauer:	2 Tage
Termin:	04.+05.12.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Melanie Breu , 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!

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:	BOW56000
Dauer:	2 Tage
Termin:	15.-16.01.2024 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	250,00 €
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!

Maskenzeit - Gesichtsmasken einfach selber herstellen

NEU

Gesichtsdampfbad selber zusammenstellen und eine schöne individuelle Gesichtsmaske dazu zaubern!

Sie möchten sich in Ihrer Haut wohlfühlen und sind es leid, chemische Produkte auf die Haut zu schmieren?

Wie wäre es mit einer Gesichtsmaske aus natürlichen Zutaten, die genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist?

In unserem Kurs lernen Sie von der Buchautorin Ramona Luger, wie Sie für sich selbst eine natürliche Maske herstellen können.

Inhaltsauszug:

- Gesichtsdampfbad selber zusammenstellen
- schöne individuelle Gesichtsmaske zaubern



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus

Kursnummer:	BO25222, BO25223
Dauer:	4 Tage
Termin:	01.02.2024 von 18:00 bis 19:00 Uhr, 16.05.2024 von 18:00 bis 19:00 Uhr
Referentin:	Ramona Luger , Buchautorin
Kursgebühr:	19,50 € inkl. Materialkosten
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ramona Luger

vhs
Volkshochschule
im Landkreis Cham e.V.

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



**Auch als Geschenk sehr zu empfehlen -
gerne stellen wir Gutscheine aus**

Kursnummer:	BOW43004, BOW43005
Dauer:	1 Tag
Termin:	16.10.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr, 18.03.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	95,00 € zzgl. 10,00 € 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!

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:	BOW43000, BOW43001, BOW43002
Dauer:	1 Tag
Termin:	Fr., 13.10.2023 von 09:30 bis 15:00 Uhr, Fr., 23.02.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr, Fr., 07.06.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Monika Grimm , Nageldesignerin, Trainerin für Gel, Acryl, Perfectionstrainings und verschiedene Nail-Art-Techniken
Kursgebühr:	210,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzting
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

Kosmetischer Fußpflegekurs mit Verwöhnprogramm

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:	BOW33000, BOW33001
Dauer:	2 Tage
Termin:	30.11.-01.12.2023 von 08:00 bis 14:00 Uhr, 15.-16.04.2024 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck , Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	290,00 € zzgl. ca. 15,00 € 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!

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.



Auch als Geschenk sehr zu empfehlen - gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOW18000
Dauer:	2 Tage
Termin:	13.-14.03.2024 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Kathrin Reimer , staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin
Kursgebühr:	278,00 €
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!

Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Inhouseschulungen für Betriebe & Einzeltrainings

Sie wollen eine neue Behandlung oder Massage in Ihrem Betrieb anbieten und alle Mitarbeiter*innen sollen kompetent geschult sein?

Gerne kommen unsere Referent*innen zu Ihnen und schulen Ihr Team vor Ort!

Nutzen Sie die steuerliche Absetzbarkeit von Inhouseschulungen!

Ihre Vorteile von Inhouseschulungen

- Erhebliche Ersparnis von Zeit und Kosten
- Einheitlich und professionell geschulte Mitarbeiter*innen
- Auf Stärken & Schwächen Ihrer Mitarbeitenden wird individuell eingegangen
- Frei wählbarer Schulungsort in Ihrem Betrieb oder in den Räumlichkeiten der Wellness-Kosmetik-Schule in Bad Kötzing

Die Vorteile einer Inhouseschulung durch Dozent*innen der Wellness-Kosmetik-Schule haben Sie überzeugt?

Wir beraten Sie gerne umfassend und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter der Telefonnummer 09941 9085 78.

Nachfolgende Kurse sind besonders als Inhouseschulung zu empfehlen:

- Anatomie Schulungen
- Chakra-Massage
- Fußzonenmassage
- Klangschalenmassage
- Kiefer – Balance
- Kosmetische manuelle Lymphdrainage
- Kopfmassage im Sitzen und/oder Liegen
- Kräuterstempelmassage
- Lomi Lomi-Massage - Techniken der Hawaiian-Healing-Massage
- Manikürekurs - Gepflegte Hände
- Ohrkerzen-Zeremonie
- Schröpfmassage für die Anwendung im Wellness-Bereich
- Traditionelle Thai Massage
- Thai-Spa-Wellness: Asiatische Aromaölmassage
- Wellness Pediküre - Gepflegte Füße
- Wohltuende Rückenmassage nach der Breuss Methode



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



Basiskurs Sugaring

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

Konditionen auf Anfrage



Intensivkurs Sugaring

Die 100% natürliche & sanfte Haarentfernung am ganzen Körper

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)

Konditionen auf Anfrage



Herzlichen Dank an unsere Unterstützer!



KANU & CAMPING BLAIBACH

aquahema

- » Kanuverleih und Verkauf
- » Organisation von Gruppen-
fahrten 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

AQACUR

BADEWELT BAD KÖTZTING

DIE WOHLFÜHLOASE 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

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





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



**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

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



HOHENBOGEN
Sport + Freizeit - Zentrum
93453 Neukirchen b. Hl. Blut









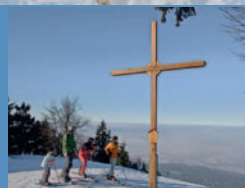
Web-Cam

Spass · Erholung · Aktiv

EIN ERLEBNIS IM SOMMER UND IM WINTER

Tel. 099 47-464 · www.hohenbogen.de

Sommerrodelbahn
Doppelsesselbahn
Kinder-Freizeitwelt
Wandern
Wintersportzentrum
Winterrodelbahnen



design: cc.furth.de



Natur- & Wohlfühlhotel Brunner Hof OHG ****

Kirchgasse 13
93473 Arnschwang
Bayerischer Wald

Telefon +49 9977 257
email info@brunner-hof.de

www.brunner-hof.de



**Buchen Sie jetzt
Ihre Auszeit vom Alltag!**

Übernachtung:

Kennenlertage

2 Übernachtungen | Wohlfühl-
Halbpension | Nutzung naturSPA |
Kopf-Nacktenmassage 25 Min.

ab € 269,- pro Person
im Naturzimmer Lavendel

Tageswellness:

Kleine Auszeit

Frühstück | Nutzung naturSPA |
Teilkörpermassage 35 Min.

€ 123,- pro Person

buchbar von Montag bis Donnerstag

Ulrichshof
NATURE • FAMILY • DESIGN
★★★★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 Zahnarzthelferin 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 &
alle Jobangebote auf
ulrichshof.com/jobs



ULRICHSHOF & Co. KG
Julia Dobmeier
Zettisch 42 | 93485 Rimbach
bewerbung@ulrichshof.com

Telefon & WhatsApp:
+49(0)9977950125





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

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



**LandGenuss
Bayerwald**
Natürlich BEI UNS

*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*

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 ...

IHR PARTNER FÜR WERBUNG, DESIGN, INTERNET

www.mediapress-werbeagentur.de



KONTAKT

MEDIA PRESS WERBEAGENTUR GbR
Altenmarkt 47b · 93413 Cham

TELEFON 09971 99 64 240

MAIL

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 Stornogebühren. 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 und 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.

