



Weiterbildungsinitiative
Fischland-Darß-Zingst 2018/2019

In Zusammenarbeit mit



Seminare

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

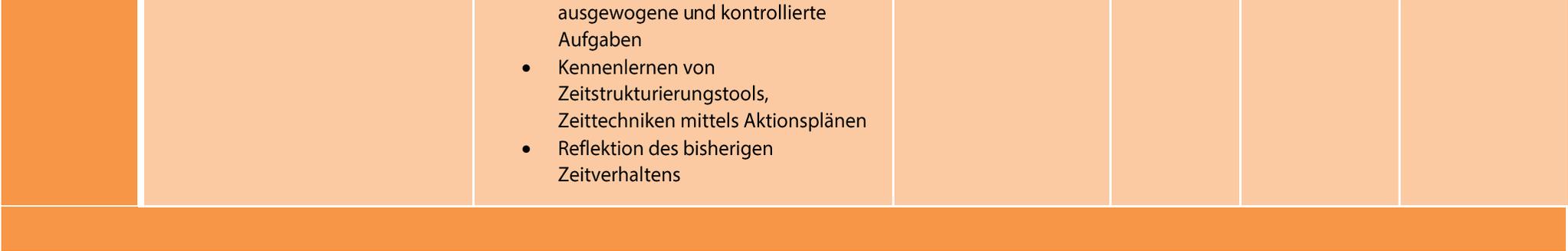
Zeitraum	Seminar	Schwerpunkte	Zielgruppe	Trainer	Ort	Preis netto €
05.11. – 06.11.2018 (2 Tage)	Grundlagen der erfolgreichen Kommunikation: „Kommunikation ist nicht was A sagt, sondern B versteht“ Basisseminar	<ul style="list-style-type: none"> • Unterschiedliche Wahrnehmung von Menschen • Sach- und Beziehungsebene erkennen und verstehen • Grundregeln erfolgsorientierter Kommunikation • Der Kommunikationsprozess • Emotionsmanagement in der Kommunikation • Erkennen, Vermeiden und Lösen von Kommunikationsproblemen • Die Bedeutung des Selbstwertgefühls – Wirkkraft • Körpersprache – Was ist das? • Körpersprache erkennen und gezielt einsetzen • Erfolgsorientierte Gesprächsführung im beruflichen Alltag 	Fachkräfte aller Bereiche im Unternehmen	Herr Dr. Erik Malchow	wird noch bekanntgegeben	350,-€ p.P. für Mitglieder 400,-€ p.P. für Nichtmitglieder
12.11.2018	Erfolgreich zum Abschluss kommen Verkaufs- und Upselling-Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • Kreislauf des Verkaufens • Kundenerwartungen und –wünsche erkennen und wecken • Positiv denken und sprechen • Effiziente und zielgerichtete Gesprächsführung • Die 3 Ebenen des Hörens • Beeinflussungstechniken für eine gemeinsame „Win-Win-Situation“ • Körpersprache – (m)ein Schlüssel zum Erfolg • Der Umgang mit Einwänden • Abschlusstechniken – „Den Sack 	Fachkräfte, Verkäufer, Mitarbeiter mit Kundenkontakt	Herr Dr. Erik Malchow	wird noch bekanntgegeben	180,- € p.P. für Mitglieder 230,- € p.P. für Nichtmitglieder

		<p>zumachen“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipps aus der Praxis 				
13.11.2018	Storytelling – Inspirieren Sie andere durch die Kraft guter Geschichten!	<ul style="list-style-type: none"> • Inhalte und Leistungen klar formulieren und auf den Punkt bringen • Präzisierung eigener Ideen • den Nutzen Ihrer Produkte und Dienstleistungen besser verkaufen • sich vom Mitbewerber abgrenzen • mit einer authentischen Geschichte begeisternd sein 	Fach- und Führungskräfte aller Bereiche	Herr Dr. Erik Malchow	wird noch bekanntgegeben	<p>210,- € p.P. für Mitglieder</p> <p>260,- € p.P. für Nichtmitglieder</p>
20.11. – 21.11.2018 (2 Tage)	Führen, Delegieren und Motivieren in herausfordernden Zeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Was bedeutet Führen? • Managementsysteme und Führungsstile • Meine Rolle als Führungspersönlichkeit • Führen mit der Macht der Emotionen • Führen mit Fragen – ohne komplizierte Fragetechniken • Checkliste Delegieren • Motivieren durch Feedback • Unser Team – Die verschiedenen MitarbeiterInnen in unserem Team erkennen und Potentiale richtig einsetzen • Meine Ziele als Führungspersönlichkeit 	Führungskräfte aller Bereiche und Hierarchien	Frau Dr. Heike Faust	wird noch bekanntgegeben	<p>430,- € p.P. für Mitglieder</p> <p>490,- € p.P. für Nichtmitglieder</p>
26.11.2018	Kreativworkshop: Frische Ideen für die Speisekarte	<ul style="list-style-type: none"> • Standort- und Mitbewerberanalyse • SWOT-Analyse • Mein Wunschgast: Unternehmensleitbild 	Fachkräfte, Köche in Restaurant-/Bankettküche	Herr Sebastian Pergel	wird noch bekanntgegeben	<p>190,- € p.P. für Mitglieder</p> <p>240,- € p.P. für Nichtmitglieder</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Fach- und Produktwissen • Trends und Revivals: Aktuelle „Küchentrends“ vs. traditionelle Zubereitungsarten • Speisekartenaufbau und Formulierung – „menu engineering“ • Rationalisierte Umsetzung bei Produktion und Ausgabe in der Küche • Serviceketten und kücheninternes Qualitätsmanagement • Professionelles Beschwerdemanagement aus Küchensicht 				Nichtmitglieder
27.11. – 28.11.2018 (2 Tage)	Kreativworkshop: Gesunde Küche – Vegan, vegetarisch, ideologiefrei und pragmatisch!	<ul style="list-style-type: none"> • Vegan und vegetarisch – Begriffsbestimmung • Zielgruppenanalyse Ihrer Gäste: Ihre Positionierung • Warenkunde: Ersatzprodukte für die Produktion • Das vegane Schnitzel? Warum ist das kein Widerspruch? • Herstellungsmethoden und Varianten verschiedener veganer und vegetarischer Gerichte: Ideenpool und Kreativworkshop für attraktive Alternativangebote • Küchenabläufe bei veganem Angebot auf der Speisekarte: Produktionsprozesse und –methoden • Vegane und vegetarische Produkte in Catering, Kantine und Imbiss 	Fachkräfte, Mitarbeiter aus Küche und lebensmittelverarbeitenden Betrieben	Herr Sebastian Pergel	wird noch bekanntgegeben	360,- € p.P. für Mitglieder 410,- € p.P. für Nichtmitglieder + Warenkosten

04.12.2018	Mitarbeitergespräche führen	<ul style="list-style-type: none"> • Zielvereinbarungsgespräch: Vereinbaren statt Vorgeben • Das Motivationsgespräch: Zuhören statt „Zureden“ • Das Kritikgespräch: Sachlich statt emotional • Das Konfliktgespräch: Stoppen statt eskalieren 	Führungskräfte aller Bereiche und Hierarchien	Dr. Heike Faust	wird noch bekanntgegeben	240,- € p.P. für Mitglieder 290,- € p.P. für Nichtmitglieder
05.12. – 06.12.2018 (2 Tage)	Kreativ im Team Probleme lösen – Konfliktmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Was ist ein Konflikt? – Ansätze nach Glasl und Watzlawick • Konflikt – Eskalationsmodell nach Glasl • Konfliktursachen und Konfliktarten • Konfliktverhalten • Methoden der Konfliktbearbeitung • Konflikte als Chance nutzen • Leitfaden für Konfliktgespräche • Moderation von Konflikten 	Führungskräfte aller Abteilungen und Hierarchien	Dr. Heike Faust	wird noch bekanntgegeben	430,- € p.P. für Mitglieder 490,- € p.P. für Nichtmitglieder
14.01. – 15.01.2019 und 21.01. – 22.01.2019 (4 Tage)	Grundkurs Englisch für die Hotellerie und Gastronomie	<p>Allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellungs- und Begrüßungsregeln • Verhaltensweise bei Beschwerden und Reklamationen <p>Hotellerie/Zimmervermittlungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gästeempfang an der Rezeption: Auskünfte geben, Anreiseformalitäten besprechen, etc. • Schriftverkehr kennenlernen wie e-Post, Reservierungsbestätigungen und Stornierungen erstellen bzw. schreiben 	Fachkräfte aus den Bereichen Hotellerie & Zimmervermittlungen, Gastronomie	Herr Dr. Erik Malchow	wird noch bekanntgegeben	800,- € p.P. für Mitglieder 900,- € p.P. für Nichtmitglieder

		<ul style="list-style-type: none"> • Gesprächsführung am Telefon • Ausstattung der Objektbereiche kennenlernen <p>Gastronomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erlernen von Restaurantarbeitsmitteln wie Speisekarte, Serviergegenständen, etc. • Zahlungsarten kennenlernen • Essgewohnheiten von internationalen Gästen 				
28.01. – 29.01.2019 (2 Tage)	DISG Seminar „Persönlichkeit entwickeln mit dem persolog® Persönlichkeits-Profil“	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Verhaltens • Einführung in das persolog® Persönlichkeits-Modell • Erstellen eines eigenen Persönlichkeits-Profils • Das eigene Verhalten verstehen • Das Verhalten anderer verstehen und würdigen • Unterschiede und Konfliktpotenziale erkennen • Erfolgreiche Strategien für den Umgang mit anderen entwickeln 	Fach- und Führungskräfte aller Bereiche und Hierarchien	Anett Moritz	wird noch bekanntgegeben	530,- € p.P. für Mitglieder 580,- € p.P. für Nichtmitglieder zzgl. PERSOLOG Unterlagen: 30,- €
18.02. – 19.02.2019 (2 Tage)	Zeit- & Selbstmanagement – Erfolg ist planbar	<ul style="list-style-type: none"> • Konzentration auf das Wesentliche • Arbeitsproduktivität steigern & Entlastung von unproduktiven Arbeiten und Stress • Persönliches Zeitverhalten bewusstmachen und kennenlernen • Systematischer und konsequenter Umgang bei begrenzter Zeit • Zeitstrukturierung in sinnvolle, 	Inhaber, Unternehmer, Führungskräfte aller Bereiche und Hierarchien	Anett Moritz	wird noch bekanntgegeben	530,- € p.P. für Mitglieder 580,- € p.P. für Nichtmitglieder



ausgewogene und kontrollierte
Aufgaben

- Kennenlernen von
Zeitstrukturierungstools,
Zeittechniken mittels Aktionsplänen
- Reflektion des bisherigen
Zeitverhaltens

Die Verpflegung während der Seminare (Getränke, Snacks, Mittag) ist im Seminarpreis inbegriffen.

Das Seminare werden gefördert durch das ESF-Bundesprogramm:
„Fachkräfte sichern – weiterbilden und Gleichstellung fördern“ (Sozialpartnerrichtlinie)

Kontakt:

Tourismusverband Fischland-Darß-Zingst e.V.
Barther Straße 16 :: 18314 Löbnitz

Tel.: 038324-6400 :: Fax: 038324-64034
info@tv-fdz.de :: www.fischland-darss-zingst.de