

Das Sprungbrett für deine Tourismus-Karriere!



Schulungsprogramm 2022/2023



Powered by:



www.hotspots-linz.at

Glückliche, motivierte
Mitarbeiter sind das Geheimnis
unserer Gästezufriedenheit!



Mit diesem, für hotspots Mitgliedsbetriebe kostenlosen Schulungsprogramm, erhalten MitarbeiterInnen professionelle Aus- und Weiterbildung.

Dadurch können Aufstiegschancen realisiert und das Potential im eigenen Betrieb, wie auch die persönliche Weiterentwicklung, gefördert werden.

Der Verein hotspots repräsentiert 45 erfolgreiche und bekannte Unternehmen aus der Hotellerie und Gastronomie im Wirtschaftsraum Oberösterreich und diese beschäftigen weit über 1.200 MitarbeiterInnen.

Gemeinsam sind wir stark. Das ist nicht nur ein Slogan, sondern wird von den ehrenamtlichen Vorstandsmitgliedern gelebt.

Gemeinsam werden Ideen ausgearbeitet und tatkräftig umgesetzt.



Der Vorstand Verein hotspots v.l.n.r.: **Wilhelm Dangl, Christoph Trabesinger, Lisa Sigl, Sebastian Hausdorf, Obmann Michael Nell, Matthias Guttengeber, Tanja Waldhör, Michael Kreuzer, Monika Nöbauer**

www.hotspots-linz.at



Anmeldemodalitäten

> so einfach geht's

Anmeldung bitte schriftlich unter:



hotspots: office@hotspots-linz.at



KultiWirte: info@kultiwirte.at
Tel.: 05-90909-4611

Da es bei den meisten Seminaren eine begrenzte Teilnehmeranzahl gibt, sind pro Veranstaltung maximal 2 Teilnehmer eines Betriebes möglich. Falls Sie mehr Teilnehmer anmelden möchten, vermerken wir diese gerne auf der Warteliste. **„First come, first serve“.**

STORNO UND NOSHOW: Wir alle kennen aus der Praxis das leidige Thema. Hier unsere Richtlinien: Kostenfreies Storno bis 5 Werktage vor dem Seminar. Zwischen 4 und 2 Werktagen verrechnen wir 50% und ab 1 Werktag vorher verrechnen wir 90% der Seminargebühr.

KOSTEN“LOS“!!!

Für MitarbeiterInnen der **hotspots** und **KultiWirte Betriebe** übernimmt der jeweilige Verein die Kurskosten.



ZERTIFIKAT

Für die erfolgreiche Absolvierung erhält jede/r TeilnehmerIn ein Zertifikat ausgestellt.

VERPFLEGUNG BEI DEN SEMINAREN

Wasser und Kaffee wird den TeilnehmerInnen bei allen Seminaren von den beiden Vereinen kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Bei ganztägigen Seminaren werden ebenso die Kosten für ein Mittagsgeschicht + Getränk übernommen.



Schulungsprogramm 2022/2023

Weinverkostung

Termin: Freitag, 26. August 2022, 14:00 – ca. 15:30 Uhr
Trainer: Weinbau- & Kellermeister
Seminarort: Nussböckgut, Gaumberg 6, 4060 Leonding
Max. Teilnehmer: 35 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 12,-

Lassen Sie sich vom Weinbau- und Kellermeister oder unserer Someliere durch die Weinvielfalt des Nussböckgutes führen.

Kurztrip in den Weingarten (100% der Trauben wachsen bei uns am Betrieb)

- Führung durch die Weinwerkstatt (Alle unsere Weine werden am Nussböckgut gekeltert)
- Verkostung von fünf Weinen
- Wasser, Brot und Öl als Begleitung inklusive



Beerenberg - Besuch und Führung

Termin: Montag, 29. August 2022, 14:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Jakob Schmid
Seminarort: Beerenberg, Pachmayrstraße 127, 4040 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 39,-

Regenerative Bio-Landwirtschaft – neben einer Unzahl von Heidelbeeren wachsen hier unter anderem Äpfel, Kakis, Haselnüsse, Mandeln, Pekannüsse, Tomaten und viele andere alte Obst- und Gemüsesorten. Zwischen all dem leben Tiere in einer Mischung aus Holistic Management und extensiver Weidehaltung: Krainer Steinschafe, Waldschafe, Cröllwitzer Puten, Kune Kune Schweine, Altsteirer und Sulmtaler Hühner und Sachsenenten.



Linzer Bier in der Tabakfabrik

Termin: Montag, 05. September 2022, 16:00 – 18:00 Uhr
Trainer: Braumeister
Seminarort: Linzer Brauerei, Tabakfabrik, Peter-Behrens-Platz 1, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 14,90

Bei der Führung durch die Linzer Brauerei lassen wir dich in die interessante Historie der Marke Linzer Bier und Linz als Braustadt eintauchen.

Die Vergangenheit der Tabakfabrik und des denkmalgeschützten ehemaligen Kraftwerks sind ebenfalls Teil der Führung. Außerdem erhältst du beim Rundgang durch die Brauerei exklusiven Einblick in den Brauprozess und erfährst alles über die regionalen Rohstoffe, die wir für unser Linzer Bier verwenden. Den Abschluss bildet eine Verkostung unserer Biere.

Das interaktive Führungskonzept wurde gemeinsam mit der Ars Electronica Solutions entwickelt.



Social Media & Storytelling

Termin: Dienstag + Mittwoch, 20. + 21. September 2022, 09:00 – 13:00 Uhr
Trainer: Doris Praher
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,00

Wie mache ich meine Lehrlinge und MitarbeiterInnen zu Influencern? Worauf kommt es an, wie kann ich mein Unternehmen unterstützen?

Teil 1 (Halbtag) Google, Facebook, Instagram.

Welche Profile werden im Unternehmen genutzt, wie unterscheiden sie sich?
 Welche Einstellungen gibt es zu beachten, welche Stolperfallen gibt es (technisch, inhaltlich)?

Teil 2 (Halbtag) Storytelling

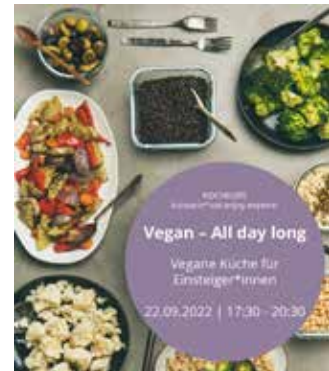
Was sind gute Themen für mein Unternehmen? Wie komme ich zu Stories & Themen?
 Planung, Aufbereitung und Umsetzung. Posting Guidelines, Bildrechte usw.



Vegan all day long (Basics für Anfänger)

Termin: Donnerstag, 22. September 2022, Start: 17:30 – Dauer ca.4 h (inkl. Essen)
Trainer: Markus Pacas
Seminarort: Kulinario, Herrenstraße 54, 4020 Linz, Herrenstraße 54, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 15 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 110,00

Sie wollen die Vegane Küche kennen lernen, haben Lust Ihren Speiseplan aufzupeppen oder stellen sich einfach die Frage „**Was essen Veganer*innen eigentlich den ganzen Tag?**“ Dann sind Sie bei unserem veganen Kochkurs für Einsteiger*innen genau richtig! Egal ob Frühstück, Mittagessen, Snack oder Abendessen – bei diesem Kurs zeigen wir Ihnen viele Ideen und neue Kombinationsmöglichkeiten der veganen Küche.



La Cucina Italiana

Termin: Donnerstag, 29. September 2022, Start: 17:30 – Dauer ca.4 h (inkl. Essen)
Trainer: Ruotolo Liberato
Seminarort: Kulinario, Herrenstraße 54, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 15 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 110,00

Sie möchten das italienische Urlaubsfeeling das ganz Jahr über am eigenen Teller genießen? Dann ist unser Kochkurs „La Cucina Italia“ die perfekte Wahl! Egal ob Kochanfänger*in oder bereits ambitionierter Foodie – gemeinsam machen wir uns auf eine kulinarische Reise durch bella Italia und zaubern mit viel amore genussvolle Gerichte aus der italienischen Küche.



Das große Ziel der Bildung ist nicht Wissen, sondern Handeln. Herbert Spencer

www.hotspots-linz.at
www.kultiwirte.at

Tipps für den Weinverkauf

Termin: Montag, 03. Oktober 2022, 14:00 – 16:00 Uhr
Trainer: Thomas Breitwieser
Seminarort: Rooftop7 Bar, auf der Dachterrasse im Hotel Zum Schwarzer Bär, Herrenstrße 9-11, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,00

Auweh, ein Gast fragt nach der Weinkarte, was tun?

Mit welchen Tipps und Tricks kann ich die Situation meistern?
 Diplom-Sommelier Thomas Breitwieser hat die Lösung parat.



FOTO © Thomas Breitwieser

Online MITARBEITERSUCHE mit Google, Facebook & Co

Termin: Montag, 10. Oktober 2022, 9:00 – 13:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,00

Es wird immer schwerer (gute) Mitarbeiter zu finden. Insbesondere kleinere Unternehmen, die weder über die Bekanntheit noch das Recruiting-Budget der Big Player verfügen, haben häufig das Nachsehen. Online-HR-Portale a la Stepstone oder Rolling Pin sind zudem teuer. In diesem Impulsvortrag werden die günstigen Angebote und Möglichkeiten der unterschiedlichen Social Media Plattformen und auch die diversen Möglichkeiten die Recruiting-Kanäle der Firma Google vorgestellt.

Inhalt:

- Technische Tipps & Tricks für Job-Annoncen auf der unternehmenseigenen Webseite
- Google for Jobs & Ads
- Social Media Jobs & Ads
- XING & Linked In Job Ads, um Gäste mit bewegten Bildern zu locken.



FOTO © Stephan Waltl

From Nose to Tail

Termin: Donnerstag, 13. Oktober 2022, Start: 17:30 – Dauer ca.4 h (inkl. Essen)
Trainer: Markus Pacas
Seminarort: Kulinarío, Herrenstraße 54, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 15 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 120,00

Die beiden Kochansätze **„from leaf to root“** (= also die Verarbeitung vom Blatt bis zur Wurzel) und **„from nose to tail“** (= die Verarbeitung aller Teile des Tieres) unterstreichen den achtsamen Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln. Sie wollen wissen, wie nachhaltiges Kochen in den eigenen vier Wänden funktioniert?
 Bei unserem Kochkurs „From Nose to Tail“ kochen wir gemeinsam verschiedene Gerichte, wo im wahrsten Sinne des Wortes auch Putz und Stingl verarbeitet werden.



Junge Jobs für junge Menschen
 Engagiere dich und die Welt steht dir offen!

In folgenden Lehrberufen bieten wir eine Ausbildung an:

Hotel/Rezeption . Küche . Service/Küche . Service/Bar/Sommelier

www.hotspots-linz.at
 www.kultiwirte.at

Online - Kommunikation

Termin: Montag + Dienstag, 24. + 25. Oktober 2022, 09:00 – 13:00 Uhr
Trainer: Doris Praher
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,00

Dos & Don'ts in der digitalen Kommunikation, wie tickt das Internet & worauf ist zu achten. Der Online Auftritt meines Unternehmens.

Teil 1 (Halbtag) - Interne Kommunikation

Grundpfeiler des Online-Auftritts, Austausch mit Kollegen & Vorgesetzten/Führungskräften, WhatsApp Gruppen usw. worauf achten, Verhaltensregeln

Teil 2 (Halbtag) - Externe Kommunikation mit Gästen und Kunden

Spielregeln: Einfach los chatten & kommentieren? Chatregeln, Beispiele und Verhaltensregeln vor allem bei online Problemgesprächen/Diskussionen. Wo stößt die digitale Kommunikation an ihre Grenzen. Welche Themen haben nichts in digitalen Gruppen verloren?



FOTO © DorisPraher@Eap-Netzwerk.at

Google MyBusiness

Termin: Montag, 07. November 2022, 9:00 – 13:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,00

Das Google My Business Seminar zeigt die zahlreichen einfach zu handhabenden Möglichkeiten, wie Sie für Ihr (touristisches) Unternehmen das kostenfreie Tool von Google effektiv nutzen können.

Google Unternehmensprofil (aka. Google My Business) bietet Ihrem Unternehmen die Möglichkeit, sich in der Google Suche und auf Google Maps optimal zu präsentieren und mit ihren Kunden zu kommunizieren, um Gäste mit bewegten Bildern zu locken.



FOTO © Stephan Waltl

Video Making & Marketing

Termin: Dienstag, 8. November 2022, 9:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Ibis Styles, Kärntner Straße 18-20, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 155,00

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten technischen Grundlagen für das planen, erstellen und bearbeiten eines Videos mit dem eigenen Smartphone. Ideal für die diversen Social Media Plattformen. In weiterer Folge dann auch die notwendigen Schritte, um selbst erstellte Videos online zu vermarkten.



FOTO © Stephan Waltl

Erfolg hat drei Buchstaben: TUN!

Johann Wolfgang von Goethe

www.hotspots-linz.at
www.kultiwirte.at

Küchenhygiene

Termin: Donnerstag, 10. November 2022, ab 14:00 – ca. 2 Stunden
Trainer: Top Rein, Nina Ecker
Seminarort: Ibis Styles, Kärntner Straße 18-20, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,00

Themen:

- Grundlagen der Hygiene
- Mikroorganismen
- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Produktionshygiene
- Richtiger Umgang mit Reinigungsmitteln & Desinfektion
- Richtiger Umgang mit Gefahrenstoffen



Top Rein

Aperitif & Digestif

Termin: Montag, 14. November 2022, 14:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Michael Kreuzer
Seminarort: Rooftop7 Bar, auf der Dachterrasse im Hotel Zum Schwan, Herrenstraße 9-11, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 15 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,00

ACHTUNG:
Teilnahme erst
ab 18 Jahre

Aperitif & Digestif - ist das überhaupt noch zeitgemäß?

Was ist das überhaupt? Vorteile für die Mitarbeiter und die Gastronomie. Zubereitung & Verkostung.



FOTO © Michael Kreuzer

Verkostung & Führung Schaumosterei Pankrazhofer & EssigmacherInnen

Termin: Montag, 21. November 2022, 15:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Eva & Norbert Eder
Seminarort: Pankrazhofer, Lugendorf 7, 4284 Tragwein
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 24,00

Bei der Besichtigung des Schaubetriebes Pankrazhofer blickt ihr hinter die Kulissen der Produktion von hochwertigen und handwerklich produzierten Produkten wie Saft, Most und Essig. Geführte Verkostung: 3 Fizzante, Most sowie freie Verkostung von 6 Essigsorten und 3 Senfsorten.



Große Entwicklungen in Unternehmen kommen nie von einer Person. Sie sind das Produkt eines Teams. Steve Jobs

www.hotspots-linz.at
www.kultiwirte.at

Reklamation & Beschwerdemanagement „WER SICH BESCHWERT will bleiben“

Termin: Montag, 28. November 2022, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Eduard Hamersky
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Warum ärgern mich manche Reklamationen so sehr und manche nicht?

An manchen Tagen kann ich mit Beschwerden lässig umgehen und an anderen nervt mich das ohne Ende! Wie kann es öfter „leichter gehen“? Wie schaffen wir (der Betrieb, die KollegInnen und ich) es, Beschwerden im Vorfeld zu verhindern? Rezepte und Pläne machen das Leben oft einfacher und für Reklamationen gibt es diese auch! Erfahrungsaustausch und „neue Sichtweisen“ aus der und für die Hotellerie & Gastronomie.



Erfolgreiche Führung

Termin: Montag, 16. Jänner 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainerin: Sonja Pichler
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Als Führungskraft haben Sie das Gefühl, immer wieder über dieselben Themen mit Ihren Mitarbeitern zu sprechen.

Die Gespräche bleiben oft ohne Wirkung. Die vermeintlich konstruktive Kritik-Formel „Ich habe beobachtet, ...“ schafft innere Widerstände beim Gegenüber und erschwert den Weg zur Lösung. Die erfolgreiche Führungskraft begleitet und unterstützt ihre Mitarbeiterinnen dabei, durch Selbstreflexion eigene Lösungen und neue Wege zu finden. Es ist der positive Dreh in der Gesprächsführung durch die Führungskraft, der den Unterschied macht: vom Problem zur Lösung, von Ressourcenverschwendung zur Effizienz.

Dieses 1-Tages-Training vermittelt viele praktische Werkzeuge



FOTO © SonjaPichler_kl-beratung

Google Analytics 4 und Google Datastudio

Termin: Dienstag, 17. Jänner 2023, 9:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Stephan Waltl, Microgast Onlinemarketing
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

In diesem Seminar zeigen wir, wie Du Dich in dem neuen Google Analytics 4 (GA4) Interface zurecht findest und mit welchen Reportings Du schnell und einfach herausfinden kannst, wer Deine Webseitenbesucher sind und wie sie mit Deiner Webseite interagieren.

Inhalt: Setup, Analyse, Technische Hintergründe, Events und Conversions, Datenkontrolle, Google Tag Manager Integration, Google DataStudio, Migration zu GA 4



FOTO © Stephan Waltl

Honey & Bunny

Termin: Montag, 23. Jänner 2023, 19:00 Uhr
Trainer: Dr. Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter
Seminarort: Rooftop7 Bar, auf der Dachterrasse im Hotel Zum Schwarzer Bär, Herrenstraße 9-11, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 25 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder & Nichtmitglieder

Food Futures „Nachhaltigkeit. / food futures

Essen ist ein politisches Thema. Die Gesellschaft muss darüber entscheiden, wo und zu welchen Bedingungen wie viel Nahrung mit welcher Qualität produziert wird. Bürger*innen müssen darüber entscheiden dürfen, ob und wenn ja wie viel gesundheitsgefährdende Substanzen von Agrarbetrieben, der Lebensmittelindustrie oder gastronomischen Einrichtungen verwendet werden darf. Der Umgang mit Boden, Wasser, Luft, Gesundheit und Wohlbefinden verlangt permanent nach demokratischer und gesellschaftlicher Legitimität. Bürger*innen müssen als solche und nicht als Konsument*innen verstanden werden.

Wenn Menschen das Recht auf Würde, Freiheit und ein glückliches und gesundes Leben zugestanden wird, verlangt das nach einer stetigen Verhandlung von politischen und kulturellen Grenzlinien, die stark mit food design und Nachhaltigkeit korrelieren. Insofern darf Essen nicht allein als Wirtschaftsgut verstanden werden, sondern es muss als politisches Thema positioniert werden, das alle Bürger*innen partizipativ miteinschließt.



FOTO © SebastianAlamovski

Selbstmotivation und Sozialkompetenz „ICH im Fokus!“

Termin: Montag, 30. Jänner 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Eduard Hamersky
Seminarort: Stadtoase Kolping, Gesellenhausstraße 5, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Ein erlebnisorientierter Seminartag zur intensiven Auseinandersetzung mit mir selbst und meinen Verhaltensmustern. Welche Ressourcen, Stärken und Entwicklungspotenziale stecken in mir und wie kann ich sie wecken und im Alltag – vor allem im beruflichen Kontext – erfolgreich einsetzen?

- Wie kann ich mich motivieren und was sind meine Motivatoren?
- Wie gehe ich mit meinen Emotionen um? Auf eigene Emotionen achten und im Alltag nutzen?
- Wie kann ich mein Einfühlungsvermögen im Umgang mit anderen (Gästen, KollegInnen, Vorgesetzten etc.) besser nutzen?
- Wie trenne ich meine Wahrnehmung von meinen Emotionen und Wertungen?
- Wie kann ich andere unterstützen und erhalte dadurch selbst Unterstützung?



Service Excellence

Termin: Montag, 06. Februar 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Doris Praher
Seminarort: Stadtoase Kolping, Gesellenhausstraße 5, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Dienstleistungsqualität erkennen und verbessern

Teil 1 – Aktive Gästebetreuung & Zusatzverkauf

Fragetechniken, die verkaufen, Bedürfnisse der Gäste erkennen & schaffen
 Beziehungsebene als Schlüssel zum Erfolg, viele praktische Übungen

Teil 2 – Umgang mit schwierigen Situationen

Eine Beschwerde – was soll ich tun, Körpersprache & Stimme, Anatomie einer Nachricht
 Wahrnehmung und deren Einflussfaktoren



FOTO © DorisPraher@Fap-Netzwerk.at

BRAUTAG - Linzer Bier in der Tabakfabrik

Termin: Montag, 13. Februar 2023, 09:30 – 17:30 Uhr
Trainer: Braumeister
Seminarort: Linzer Brauerei, Tabakfabrik, Peter-Behrens-Platz 1, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 129,-

Der Braumeister gibt dir eine Einführung in die Rohstoffe und den Brauprozess, um dann unter fachkundiger Anleitung mit dem Maischen, Kochen, Kühlen und Vergären zu beginnen. Gemeinsam werden außerdem nationale und internationale Biere unterschiedlichster Stile verkostet und dabei so manch überraschender Geschmack entdeckt. Inhalt: Bier brauen mit dem Braumeister, Verkostungsbox und Verkostungsgläser für zuhause, Brauereirundgang, Seminarunterlagen, geführte Verkostung, Verpflegung
Nach ca. 1 Monat kann das eingebraute Bier verkostet werden.



Erfolgreiche Führung

Termin: Mittwoch, 01. März 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainerin: Sonja Pichler
Seminarort: Stadtoase Kolping, Gesellenhausstraße 5, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

Als Führungskraft haben Sie das Gefühl, immer wieder über dieselben Themen mit Ihren Mitarbeitern zu sprechen.

Die Gespräche bleiben oft ohne Wirkung. Die vermeintlich konstruktive Kritik-Formel „Ich habe beobachtet,...“ schafft innere Widerstände beim Gegenüber und erschwert den Weg zur Lösung. Die erfolgreiche Führungskraft begleitet und unterstützt ihre MitarbeiterInnen dabei, durch Selbstreflexion eigene Lösungen und neue Wege zu finden. Es ist der positive Dreh in der Gesprächsführung durch die Führungskraft, der den Unterschied macht: vom Problem zur Lösung, von Ressourcenverschwendung zur Effizienz.
Dieses 1-Tages-Training vermittelt viele praktische Werkzeuge



FOTO © SonjaPichler_KI-Beratung

Sensorik Der bewusste Einsatz der verfügbaren Sinne

Termin: Montag, 06. März 2023, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Doris Praher
Seminarort: Courtyard by Marriott, Europaplatz 2, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,-

**Wie funktionieren unsere 5 Sinne. Meine Sinne bewusst einsetzen
Training der eigenen Sinne. Wissen in die Praxis umsetzen**

Harmonielehre. Geschmacksstruktur der Getränke, Grundlagen der Kombinationen von Speisen & Getränken, Versuche & Geschmacksexperimente.



FOTO © DorisPraher@Fap-Netzwerk.at

Preiskalkulation

Termin: Montag, 24. April 2023, 14:00 – 16:00 Uhr
Trainer: KR Gerold Royda
Seminarort: Rooftop7 Bar, auf der Dachterrasse im Hotel Zum Schwarzer Bär, Herrenstraße 9-11, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 75,-

Kalkulation ist ein Dauerthema im Gastgewerbe. Anders als in Produktionsbetrieben gibt es im Dienstleistungsbereich viele Möglichkeiten, zwar richtig zu rechnen, trotzdem aber falsch zu liegen und mit guten Umsätzen wirtschaftlich abzustürzen. Eine alte Wirteweisheit sagt, dass es für die Preisgestaltung zwei Möglichkeiten gibt: Selber rechnen oder schauen, was der Nachbar verlangt. Beides sollte man allerdings nicht mit Kalkulation verwechseln, denn es geht darum, alle Kosten des Betriebes zu erfassen, sie verursachergemäß zuzuordnen und den Preis so festzusetzen, dass unter dem Strich auch ein angemessener Gewinn herauskommt.





Das war das
CULINARYartFESTIVAL 2.0
2022
im Cafe Restaurant CUBUS

Wir möchten uns nochmals bei allen FinalistInnen herzlich bedanken, die
im Courtyard by Marriott Linz
das CULINARYartFESTIVAL
Galadinner - the next generation 2.0
gestaltet haben.



ALLE FOTOS: © WWW.CITYFOTO.AT





Oberösterreichs KultiWirte

„Wir erhalten das typische Wirtshaus am Leben und bekennen uns zur heimischen Wirtshauskultur.“

Besuchen Sie den nächsten KultiWirt in Ihrer Nähe und genießen Sie Oberösterreichs Wirtshauskultur in vollen Zügen!
www.kultiwirte.at

Warum in die Ferne schweifen, wenn's daheim so gut schmeckt?

Immer mehr Menschen suchen bewusst nach einem authentischen Angebot. Und Oberösterreich bietet seinen Gästen mit den KultiWirt-Betrieben eine Vielzahl traditioneller Wirtshäuser, bei denen regionale Lebensmittel zu kulinarischen Highlights verkocht werden.

**URTYPISCH OBERÖSTERREICH:
 ZIPFER BRAUT
 MIT MÜHLVIERTLER
 NATURHOPFEN.**

Zipfer
 Linz