

Das Sprungbrett für deine Tourismus-Karriere!



Schulungsprogramm 2025



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

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 sind die Kurskosten **kostenlos**.

ZERTIFIKAT

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

VERPFLEGUNG BEI DEN SEMINAREN

Bei ganztägigen Seminaren sind Kaffee, Getränke, Pausenverpflegung und Mittagessen inkludiert und bei halbtägigen Seminaren werden Kaffee & Getränke kostenfrei zur Verfügung gestellt.



Schulungsprogramm 2025

Wenns mal heiß hergeht? Professioneller Umgang mit Gästebeschwerden

Termin: 26. Februar 2024, 09:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Silvia Tiemann
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,-

Auf Grund erhöhter Erwartungshaltungen können selbst kleine Missgeschicke große Wellen schlagen können. Und genau hier liegt die Chance: **Die Kunst des erfolgreichen Beschwerdemanagements besteht darin, aus jeder Reklamation eine Gelegenheit zur Begeisterung zu machen.** Empathisches Zuhören, schnelle Lösungen und professionelle Kommunikation sind dabei Schlüssel zum Erfolg. Lernen Sie, wie Sie **mit Herz und Verstand** selbst die hitzigsten Situationen meistern und dabei langfristige Kundenloyalität aufbauen.

Inhalte:

- Ursachen und Hintergründe: Was Gäste unzufrieden macht und warum.
- Typische emotionale Reaktionen und passende Kommunikationsstrategien.
- Praktische Phrasen für deeskalierende und lösungsorientierte Gespräche.
- Beschwerden als wertvolles Feedback und Chance zur Verbesserung nutzen.
- Souveränität bewahren: Strategien für sicheres Auftreten in schwierigen Momenten.



FOTO © Silvia Tiemann

Cocktail Kurs „Secret of the Classic´s“

Termin: 27. Februar 2025, 14:00 – ca. 16:00 Uhr
TrainerIn: Matthias Jantsch
Seminarort: Das goldene Einhorn, Rathausgasse 9, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,-

Die Klassiker unter den Cocktails sollte man souverän mixen können, ohne in die Karte zu schauen.

Wer das nicht kann, der sollte unseren Cocktailkurs „Secret of the Classics“ buchen. Hier lernen Sie und Ihr Team nicht nur die wichtigsten Cocktail-Klassiker kennen, sondern auch, was diese zu einem Klassiker macht, woran Sie erkennen, dass Ihr Cocktail richtig gemixt wurde und vor allem, worauf Sie am besten schon bei der Bestellung achten sollten. Ein unverzichtbarer Cocktailkurs also für alle, die in ihrem Betrieb Cocktails anbieten. Spaß und Teamgeist kommen natürlich auch hier nicht zu kurz, und wenn unser Barchef erstmal anfängt, die geheimen Cocktailgeschichten auszupacken, fehlt es auch keine Sekunde lang an Witz und Spannung.



FOTO © Matthias Jantsch

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

Verkaufen im Restaurant - Umsatz steigern & Gäste begeistern.

Termin: 05. März 2025, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainerin: Karin König-Gassner
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

Inhalte:

- Basics im Umgang mit Gästen.
- Die Wirkung von Stimme und Körpersprache.
- Die Phasen eines Verkaufsgespräches im Überblick.
- Einwände und Sonderwünsche? Erfolgreiche Verkaufstechniken.
- Rollenspiele und Feedbackrunden.
- Wie schaffe ich Up- und Cross-Selling?

Nutzen:

- Mehr Selbstbewusstsein und Spaß am Verkauf für Mitarbeitende im Restaurant.
- Mehr Zufriedenheit bei Gästen und Mitarbeitenden durch ein positives Dienstleistungserlebnis.



FOTO © Karin König-Gassner

Change als Chance: Mit Veränderungen konstruktiv umgehen.

Termin: 10. März 2025, 9:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Doris Praher MBA
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

Veränderung sind unser „daily business“. Tourismustrends, ein anderes Gästeverhalten, neue Anforderungen. Flexibilität ist gefragt, der eine liebt es, der andere hasst es. „War ja eigentlich ganz gut, so wie es immer war“ Wie schaffen wir, Veränderungen im Business als Chance zu erkennen, Neues zu gestalten und aktiv mitzuarbeiten?

Schwerpunkte in diesem Kurs sind:

- Mit Veränderungen konstruktiv umgehen
- Mitarbeitermotivation in Veränderungsprozessen: So werden Veränderungsmuffel wach.
- Den eigenen Einfluss entdecken, erweitern und umsetzen
- Den eigenen Stress erkennen und Resilienz entwickeln
- Kommunikation in einem bewegten Joballtag: Dialog statt Monolog, klar und offen kommunizieren, was Sache ist
- Gemeinsam jammern. So beenden wir den Negativsog im Team.



FOTO © Doris Praher

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

„Menschen werden zu Marken und Marken werden menschlich!“

Termin: 18. März 2025, 14:00 – ca. 18:00 Uhr
TrainerIn: Dominik Süß – „Sweet Dominik“ & Stefan Süß
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 40 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 150,–

DOMINIK SÜSS Koch, Gastronom & Content Creator

„Happy Sozial life“

Große Reichweite mit kleinem Budget

25 Jahre jung, das heisst für Dominik auch 25 Jahre essen, trinken & Gastronomie! Er ist als Kind schon mit dem Maxicosi auf der Anrichte gegessen und mit dem Bobbycar durch die Gaststube des „Gasthof Süß“ gedüst. Nach einer umfassenden Ausbildung mit vielen Stationen in der Österreichischen Spitzen-Gastronomie begann sein Weg auch über die Grenzen hinaus. In Kopenhagen und Vancouver lebte und arbeitet Dominik knapp 2 Jahre. Heute teilt er seine Erfahrungen heute unter anderem auch auf Social Media, Zeitungen und im Österreichischen TV. Alleine auf Instagram hat Dominik über 120.000 Follower, erreicht jeden Monat über 1 Millionen Menschen online und hilft mit seiner Marketingagentur auch anderen Gastronomen. Freut euch auf geballte Marketing Tipps und Social Media Geheimnisse von Koch-Influencer Dominik Süß

STEFAN SÜSS Unternehmer / Speaker / Coach

Deine Persönlichkeit macht den Unterschied

„Seien Sie freundlich zu Ihren Mitarbeitern ... denn sie sind seltener als Ihre Gäste“
 „Seien Sie freundlich zu Ihrem Chef ... den sie sind seltener als Ihre Kollegen“

Die Frage **„Was haben andere Menschen davon, dass es mich gibt?“** begleitet Stefan bei all seinem Tun! Hast du dir diese Frage schon einmal gestellt und bist du dir deiner Talente, deiner Fähigkeiten bewusst? Bist du wer du sein möchtest? Die beste Version deiner Selbst? Bereicherst du mit deiner Einzigartigkeit das Leben anderer Menschen? Potenziale erkennen, Stärken schärfen, Ziele setzen! Zufriedenheit durch Wertschätzung, Potenzialentwicklung durch Wachstum, lebenslanges Lernen als Geheimrezept von beruflichen und privaten Erfolg! Stefan erzählt in dieser Keynote von der „Reise“ zur bewussten Selbstentwicklung und veranschaulicht, wie jeder durch die Kraft seiner Persönlichkeit einen Unterschied machen kann!

Interesse geweckt? Dann sei dabei bei diesem Vortrag und entdecke, was andere Menschen davon haben, dass es dich gibt.



DOMINIK SÜSS

FOTO © Dominik Süß



STEFAN SÜSS

FOTO © Michael Dreampics

Der selbstbewusste Gastgeber

Termin: 25. März 2025, 14:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Michael Kreuzer
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

**Vom Grüß Gott bis zum „ich freue mich auf das nächste Mal“
 Jeder Gast hat das Potential zum Stammgast.**

Ideal für neue Kollegen, Lehrlinge sowie Quereinsteiger

- Verbale und nonverbale Kommunikation
- Sicheres Auftreten
- Serviceablauf
- Beschwerdemanagement
- Verabschiedung und Kundenbindung



FOTO © Michael Kreuzer

Nachhaltige Drinks

Termin: 15. April 2025, 14:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Michael Kreuzer
Seminarort: Frau Dietrich, Altstadt 8, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 20 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

In der Gastronomie fallen täglich zahlreiche Reste und Abschnitte an, die oft im Abfall landen. Doch diese „Reste“ sind in Wahrheit wertvolle Zutaten, die mit ein wenig Kreativität und Know-how weiterverarbeitet werden können.

In diesem Workshop zeigt Ihnen Michael Kreuzer, wie Sie aus vermeintlichen Resten köstliche und nachhaltige Drinks zaubern können.

Lernen Sie, wie Sie Obst- und Gemüseschalen, Kräuterstängel und andere Reste zu hochwertigen und geschmackvollen Getränken verarbeiten. Der Workshop bietet praktische Tipps und inspirierende Rezepte, um Ihre Getränkeauswahl nicht nur nachhaltig, sondern auch innovativ und lecker zu gestalten. Werden Sie Teil der Bewegung hin zu mehr Nachhaltigkeit und überraschen Sie Ihre Gäste mit außergewöhnlichen, umweltfreundlichen Getränken!



FOTO © Michael Kreuzer

Konflikte erkennen und bearbeiten - Mut zur Handlung

Termin: 28. April 2025, 09:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Claudia Webersinke
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 180,–

Konflikte kosten Energie – oder sie bringen weiter.

Dieses alltagstaugliche Seminar zeigt, wie Spannungen frühzeitig erkannt, Klarheit geschaffen und souveräne Lösungen gefunden werden. Statt Probleme auszusetzen, stehen Mut und Fingerspitzengefühl im Mittelpunkt, um konstruktive Wege aus Konflikten zu gestalten. Mehr Leichtigkeit, weniger Reibung – für eine ziel- und lösungsorientierte Zusammenarbeit.



FOTO © Marianne Mittermayr_SICHTKLAR

Körpersprache: Wie wirkst du? Mit diesen Hacks lernst du, deine Körperhaltung, Mimik und Gestik bewusst einzusetzen.

Termin: 05. Mai 2025, 9:00 – 17:00 Uhr
Trainer: Doris Praher MBA
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

Lächelst du, obwohl du richtig genervt bist? Tust du dir schwer, im Gespräch mit Kollegen oder Chefs deine Meinung zu vertreten und es auf den Punkt zu bringen? Fühlst du dich manchmal von Gästen, Kunden oder Geschäftspartnern überfahren oder nicht verstanden? In diesem Training lernst du, wie du mit einfachen Übungen die Kommunikation mit Gästen, Kollegen und Vorgesetzten verbesserst und dein Gegenüber von dir begeisterst.

- Was kommunizieren wir bewusst, was unbewusst?
- Wie erreichen wir mit einer authentischen Mimik & bewussten Gesten unsere Gäste?
- Typisch Mann, typisch Frau? Wie ist das in der Körpersprache?
- Der Mensch hat eine Aufmerksamkeitsspanne von etwa 8 Sekunden: Reden ohne Floskeln und Füllwörtern ist angesagt.
- Mit den richtigen Fragen zum guten Dialog.
- Die 60-Sekunden Übung. Sofort eine bessere Haltung und ein Erfolgs-Mindset in schwierigen Gesprächen.



FOTO © Doris Praher

Mocktails Kurs in der Frau Dietrich

Termin: 20. Mai 2025, 14:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Michael Kreuzer
Seminarort: Frau Dietrich, Altstadt 8, 4020 Linz
Max. Teilnehmer: 12 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

Immer mehr Gäste entscheiden sich heutzutage dafür, ihren Alkoholkonsum zu reduzieren oder ganz darauf zu verzichten.

Diesem Trend folgend, zeigt Michael Kreuzer in seinem Kurs ein vielfältiges Repertoire an alkoholfreien Alternativen präsentieren, die von einfachen, schnellen Rezepten bis hin zu raffinierten, anspruchsvollen Kreationen reichen.

Ob fruchtig, spritzig oder herb – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Entdecken Sie die Kunst der alkoholfreien Mixgetränke und beeindrucken Sie Ihre Gäste & Freunde mit kreativen und gesunden Getränken, die keine Wünsche offen lassen.



FOTO © Michael Kreuzer

Zufriedene Gäste: Mit Küche & Service gemeinsam zum Erfolg!

Termin: 13. Mai 2025, 09:00 – 17:00 Uhr
Trainerin: Karin König-Gassner
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

Zwischen Küche und Service liegt im Gastro-Alltag oft eine Spannung in der Luft, die nicht zu übersehen ist. Was nützt das beste Essen, wenn es kalt serviert wird? Und was nützt der freundlichste Service, wenn das Essen enttäuscht?

Diese gegenseitige Abhängigkeit ist es, die den Gastro-Alltag so anspruchsvoll macht. Trotz des täglichen Stresses wissen alle: Beide Seiten sind aufeinander angewiesen, und am Ende arbeiten sie zusammen, um das bestmögliche Ergebnis für den Gast zu liefern.

WICHTIG: Um einen wertvollen Outcome zu erzielen ist es notwendig, dass die Verantwortlichen aus beiden Abteilungen anwesend sind. Idealerweise jeweils aus dem gleichen Betrieb.

Inhalte:

- Mehr Verständnis für unterschiedliche Stresszeiten und den gegensätzlichen Kommunikationsstil.
- Teamwork fördern, aber wie?
- Konflikte vermeiden durch Beobachten und Reflektieren.
- Flexibilität, Dienstleistung und Wertschätzung am Gast
- Gestaltung Service Drehbuch

Nutzen:

- Mehr Verständnis und Wertschätzung für die andere Abteilung, mehr Ruhe und Zufriedenheit bei den Teams.
- Erhöhte Performance bei Mitarbeitenden aus Küche und Service, durch klare Abläufe mit dem Service Drehbuch.
- Darum geht's: Gemeinsam am bestmöglichen Ergebnis für den Gast arbeiten!



FOTO © Karin König-Gassner

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

www.hotspots-linz.at

Erfolgreicher Start in die Führungsrolle – maßgeschneidert für junge Führungskräfte

Termin: 21. Mai 2025, 09:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Silvia Tiemann
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 200,–

Der Schritt in die erste Führungsposition ist spannend, bringt jedoch auch Herausforderungen mit sich. In diesem praxisnahen Workshop lernen junge Führungskräfte die **Grundlagen moderner Führung** kennen und entwickeln ein **Verständnis für ihre neue Rolle**:

Inhalte:

- Aufgaben und Rollen einer Führungskraft („viele Herzen in einer Brust“)
- Selbstführung – die Einstellung macht den Unterschied!
- Effektive und wertschätzende Kommunikation – der Schlüssel zum Erfolg!
- Aufgaben delegieren – so gelingt's!
- Feedback geben/nehmen
- Strukturierte Arbeitsweise und Vorbildwirkung



FOTO © Silvia Tiemann

Feedbackkulturen leben - der Weg zur Spitzenleistung

Termin: 02. Juni 2025, 09:00 – 17:00 Uhr
TrainerIn: Claudia Webersinke
Seminarort: folgt
Max. Teilnehmer: 16 Personen
Kosten: Kostenfrei für Mitglieder, für Nichtmitglieder € 180,–

Konstruktives Feedback ist der Schlüssel zu Entwicklung und Erfolg.

Eine offene Feedbackkultur stärkt Motivation, verbessert Zusammenarbeit und macht echte Spitzenleistung möglich. Dieses praxisnahe Seminar zeigt, wie wertschätzendes und klares Feedback den Unterschied macht – für mehr Wachstum, weniger Missverständnisse und ein starkes Miteinander.



FOTO © Mariame Mittermayr_SICHTKLAR

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

LIQUID[®] MARKET

THE COCKTAIL FESTIVAL

13.06.2025 / 15:00 Uhr
CITY PARK LINZ



TICKETS unter: www.hotspots-linz.at

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

Zipfer

Zipf

Linz

The advertisement features a dark blue background. On the left, there is a bottle of Zipfer Urtyp beer next to a tall, clear glass filled with fresh green hops. The Zipfer logo is visible on both the bottle and the glass. On the right, there is a map of the Zipf region in Austria, with a black dot indicating the location of Linz. The text 'URTYPISCH OBERÖSTERREICH: ZIPFER BRAUT MIT MÜHLVIERTLER NATURHOPFEN.' is written in large, white, bold letters. The Zipfer logo is also present in the top right corner.

the next generation 2.0

CULINARY **art**FESTIVAL®

Montag, 24.02.2025

17.30 Uhr Champagner Empfang
18.30 Uhr Menüstart

Galadinner - the next generation 2.0
im „DAS ANTON“ im Linzer Musiktheater

*Die Zukunft schmeckt
heute schon!*



**5-gängiges
GALADINNER**
Getränkebegleitung &
Champagnerempfang
TICKET für 1 Person im Wert
von € 109,- inkl. MwSt.

Karten unter:
office@hotspots-linz.at oder
www.hotspots-linz.at

Die 12 FinalistInnen der Junior Skills Upper Austria
verwöhnen Sie mit einem Galadinner beim CULINARYartFESTIVAL –
the next generation 2.0. Freuen Sie sich auf ein „Feuerwerk der Sinne“!

Versäumen Sie nicht die Gelegenheit sich vom Engagement und
kreativen Potenzial der FinalistInnen zu überzeugen.

EINE VERANSTALTUNG DER HOTSPOTS LINZ.

WIR BEDANKEN UNS BEI DEN SPONSOREN!

