# WISSEN GEWINNT!

Weiterbildung Oktober 2021
bis April 2022

hgv

Hoteliers- und Gastwirteverband

SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE
CASSA TURISTICA ALTO ADIGE
I-39100 BOZEN/BOLZANO Schlachthofstraße 59 Via Macello
Tel. 0471 317 700 STK-CTA@HGV.IT www.STK-CTA.IT

STK CTA

# BUCHEN SIE UNSERE VERANSTALTUNGEN ONLINE!

In der Rubrik „Weiterbildung“ unter www.hgv.it finden Sie alle aktuellen Angebote und Infos. HGV-Mitglieder können sich dort direkt mit Ihrem Passwort für die Kurse anmelden.


**IHRE STK/HGV-WEITERBILDUNG**

Dr. Alexandra Silvestri
*Leiterin der Abteilung People & Culture*

Claudia Caumo
*Bereichsleiterin Weiterbildung*

Viktoria Wilhelm
*Organisation, Koordination und Betreuung Weiterbildungskurse*

Julia Wieser
*Information und Anmeldung Weiterbildungskurse*

Sandra Gruber
*Inhouse Trainings und Fondo For.Te*

**Tel. 0471 317 790**
**Fax 0471 317 791**
**weiterbildung@hgv.it**



**HERAUSGEBER**

**Südtiroler Tourismuskasse (STK)**
**Cassa Turistica Alto Adige (CTA)**
Tel. 0471 317 700
Schlachthofstraße 59, Bozen

**Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)**
**Unione Albergatori e Pubblici Esercenti**
Tel. 0471 317 700
Schlachthofstraße 59, Bozen

**ASGB-Handel/Gastgewerbe**
Tel. 0471 308 200
Bindergasse 30, Bozen

**Lhfd-Filcams – Agb-Cgil**
Tel. 0471 926 420
Romstraße 79, Bozen

**Fisascat SGBCISL**
Tel. 0473 497 185
Siemensstraße 23, Bozen

**UILTuCS Trentino Alto Adige Südtirol**
Tel. 0471 245 621
Ada-Buffolini-Straße 4, Bozen

Mit finanzieller Unterstützung der Autonomen Provinz Bozen Südtirol, Ressort Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Tourismus und Bevölkerungsschutz.

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Ressort Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Tourismus und Bevölkerungsschutz
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Dipartimento Agricoltura, Foreste, Turismo e Protezione civile

AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Deutsche Kultur Cultura tedesca


Trotz sorgfältiger Kontrolle der Inhalte können Fehler nicht ausgeschlossen werden.
Für Hinweise sind wir dankbar.


**Impressum HGV-Zeitung**
Herausgeber: HGV-Service Genossenschaft, Schlachthofstraße 59, 39100 Bozen
Verantwortlich für den Inhalt: Nikolaus Stoll
Reg. Trib. Bozen 3/65 – 1965

Layout: succus. | www.succus.info
Veröffentlichung: September 2021

*„Weiterbildung ist gerade in diesen Zeiten unglaublich wertvoll, da die eigenen Kompetenzen erweitert und an die neuen Herausforderungen angepasst werden können. Mit dem breit gefächerten Angebot an Weiterbildungskursen, Webinaren, Inhouse-Trainings und Lehrgängen möchten wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Unternehmerinnen und Unternehmer unterstützen. Erweitert und neu gestaltet wurden in dieser Weiterbildungsbroschüre die verschiedenen Bausteine, welche als Paket oder individuell gebucht werden können. So ist ein umfangreicher Überblick in die Thematiken gewährleistet.“*

Tony Tschenett, STK-Präsident

*„Um den hohen Standard, welchen die Südtiroler Hotellerie und Gastronomie bieten, zu halten, bedarf es einer ständigen Weiterentwicklung der Kompetenzen aller Beteiligten. Der profunde Input von Referentinnen und Referenten aus dem In- und Ausland sowie der praktische Ansatz der STK-/HGV-Weiterbildungskurse ermöglichen eine rasche Umsetzung des Gelernten in die Praxis. Schwerpunkte dieser Kurssaison sind die Themen Nachhaltigkeit, Mitarbeiterführung und -bindung, Stärkung der eigenen Marke sowie Gesundheit und Resilienz.“*

Gottfried Schgaguler, STK-Vizepräsident.

# DIE FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN

## Ermäßigung für Mitglieder der Südtiroler Tourismuskasse (STK)

Allen Mitgliedern der STK wird für die STK-/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen eine Ermäßigung von max. 70 Prozent des jeweiligen Kurspreises gewährt, wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro bei Halbtageskursen vonseiten der Teilnehmenden und eine maximale Bezuschussung vonseiten der STK bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen.
Die Inhouse Trainings bezuschusst die STK (pro Kursthema) mit max. 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 Euro netto. Genaue Infos und Modalitäten zur Abwicklung finden Sie auf Seite 118 dieser Broschüre oder erhalten Sie beim Bereich Weiterbildung im HGV Bozen, Tel. 0471 317 790.

## Ermäßigung speziell für Kleinbetriebe

Der HGV möchte all jene Mitgliedsbetriebe finanziell unterstützen, die aufgrund ihrer Betriebsgröße keine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen bzw. reine Familienbetriebe sind und somit die Kursermäßigung der Südtiroler Tourismuskasse nicht in Anspruch nehmen können. Auch diese Betriebe kommen für alle Weiterbildungsveranstaltungen in den Genuss der ermäßigten Kurspreise (bis zu max. 70 Prozent), wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro bei Halbtageskursen vonseiten der Teilnehmenden und eine maximale Bezuschussung bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Für den Rest kommt der HGV auf. Genaue Infos und Modalitäten zur Abwicklung finden Sie auf Seite 116 dieser Broschüre oder erhalten Sie bei der HGV-Weiterbildung unter Tel. 0471 317 790.

## Paketpreis/Frühbucherbonus

Bei einer Buchung von drei Veranstaltungen für dieselbe Person innerhalb 12. November 2021 erhält diese nach dem Besuch der dritten Veranstaltung einen Preisnachlass von 20 Prozent auf die dritte Veranstaltung. Ausgenommen sind Lehrgänge sowie Studien- und Sprachreisen.

Inhalt

# ALLES, WAS SIE WEITERBRINGT


Buchen Sie unsere Veranstaltungen online! ... 2
Vorwort ... 3
Die Finanzierungsmöglichkeiten ... 4

**INNOVATION & LEHRGÄNGE**

Die Kraft der Marke und der Weg dorthin ... 15
Szenarioplanung: Bereiten Sie sich auf die neue Zukunft des Tourismus vor ... 15
Nudging: Arbeiten Sie noch oder stupsen Sie schon? ... 16
Innovative Preisstrategie für Ihr Hotel ... 16
Resilienz und Widerstandskraft mit Herzintelligenz ... 17
Unser Familienbetrieb – ein Erfolgsmodell ... 18
Kann reisen Sünde sein? Nachhaltigkeit und Tourismus der Zukunft ... 18
Controllinglehrgang ... 19
Rezeptionistenlehrgang für Einsteiger ... 20
Rezeptionsmanagement ... 20
Food-Management für Südtiroler Gastronomiebetriebe ... 21
Diplomierte/r Hotelmanager/in ... 22
Service-Excellence-Lehrgang ... 23

**MANAGEMENT & LEADERSHIP**

Führen mit Kompetenz und persönlicher Stärke ... 25
Yield Management – Aufbau ... 25
WEBINAR Professioneller Onlineauftritt ... 26
Fit für die Lehrlingsausbildung ... 26
Von der Vision zum wirtschaftlichen Erfolg ... 27
Revenue Management – das flexible Preissystem für Ihren Hotelbetrieb ... 27
WEBINAR Erfolgsstrategien für den eigenen Hotelbetrieb entwickeln ... 28
TrendRadar: So gelingt Bio ... 28
WEBINAR Zielgruppenorientierte Produktentwicklung ... 29
Baustein Betriebswirtschaft: Kostenmanagement und Gewinnsteigerung ... 29
Baustein Betriebswirtschaft: Kalkulation und Preisgestaltung ... 30
Baustein Betriebswirtschaft: Führen mit Controlling und Kennzahlen ... 30
Baustein Mitarbeitende: Ich bin Vorgesetzte/r ... 31
Baustein Mitarbeitende: Attraktives Mitarbeitermarketing ... 31
Baustein Mitarbeitende: Den optimalen Mitarbeiter finden und binden ... 32
Baustein Mitarbeitende: Starke Führung schafft loyale Mitarbeiter ... 32
Investitionskosten in der Hotelerrichtung richtig kalkulieren ... 33
Sicher auftreten ... 33
Mentaltraining für Karriere und Alltag ... 34
Investieren – finanzieren – realisieren ... 34
Richtig Führen in der Praxis ... 35
Yield Management – Einführung ... 35
Qualitätsmerkmal Regionalität ... 36
Kreative Mitarbeitersuche: Bewerben Sie sich als Chef ... 36

Kooperative Kommunikation als Schlüssel für eine Wohlfühlkultur ..... 37
Innovativ gedachte Führungsmethoden..... 37

## REZEPTION & KORRESPONDENZ

Baustein Rezeption: Praxisworkshop Korrespondenz ..... 39
Baustein Rezeption: Telefontraining ..... 39
WEBINAR Baustein Rezeption: Optimale Organisation an der Rezeption..... 40
WEBINAR Stornierungen – was ist rechtlich zu berücksichtigen? ..... 40
WEBINAR Herzlich willkommen – der erste Eindruck zählt..... 41
Kreatives Infomaterial für Ihren Gast..... 41
WEBINAR Die Rezeption: Den Gast optimal betreuen..... 42
ASA Hotel – Einführung..... 42
ASA Hotel – Aufbau ..... 43
WEBINAR ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen..... 43
Souveräne Gesprächsrhetorik: professionelle und konstruktive Kommunikation ..... 44
Wow-Effekte und Verblüffungsmomente schaffen – ohne viel Investition..... 44
Kreative Kinderprogramme..... 45
Aktiver Verkauf an der Rezeption..... 45
WEBINAR Professionelles Beschwerdemanagement ..... 46
WEBINAR Pfiffige E-Mails an Ihren Gast..... 46
Rhetorik-Basic: Souverän auftreten und sicher präsentieren ..... 47

## HOUSEKEEPING

Management für die Etage..... 49
Training für die Etage..... 50
Training per addetti ai piani..... 50
Dekowerkstatt: Advent und Weihnachten ..... 51
Ikebana – die Kunst des Blumenarrangierens ..... 51
Gartengestaltung und -pflege ..... 52
WEBINAR Dekowerkstatt: Frühlingserwachen und Ostergrüße..... 52

## SPRACHEN

Comunicazione con l'ospite italiano..... 54
Englisch für Mitarbeiter im Gästekontakt ..... 54
Management dei reclami..... 55
Corrispondenza con l'ospite italiano ..... 55
Deutsch als Fremdsprache mit Südtirolkunde für Mitarbeiter im Service ..... 56

## MARKETING & KOMMUNIKATION

Werben mit Google Ads – Einführung..... 58
Werben mit Google Ads – Aufbau..... 58
Marketing kompakt: Konzept und Strategie ..... 59
Marketing kompakt: Vertrieb klassisch und modern..... 59
Marketing kompakt: Trends und Instrumente ..... 60
WEBINAR Besser direkt buchen – mehr Umsatz, weniger Kosten..... 60
Schreibwerkstatt: Online-Texte..... 61
WEBINAR Social-Media-Marketing kompakt..... 61
WEBINAR Kinder- und Familienmarketing: So machen Sie es richtig! ..... 62
Newslettermarketing: der erfolgreiche Weg der digitalen Kommunikation ..... 62
Baustein Internet: Social Media – aber wie?..... 63
WEBINAR Baustein Internet: Verkauf und Kommunikation..... 63
WEBINAR Baustein Internet: Onlinemarketing..... 64

WEBINAR Wirksames Social-Media-Marketing für ein kleines Budget ..... 64
WEBINAR Optimierung der Website: mehr Sichtbarkeit in Suchmaschinen ..... 65
Holistic Branding: Ganzheitlich starke Marken schaffen ..... 65
WEBINAR Google Analytics 4: the next generation ..... 66
Marketing für Kleinbetriebe ..... 66
Storytelling – Geschichten verkaufen ..... 67
Foodfotografie ..... 68
WEBINAR 6 von 6 Sternen? Der richtige Umgang mit Bewertungen und Gästebeschwerden ..... 68

## SERVICE & BEVERAGE

I Sommelieranwärterkurs ..... 70
II Sommelieranwärterkurs ..... 70
III Sommelieranwärterkurs ..... 71
WEBINAR Verkaufsorientierter Service im Betrieb ..... 71
Baustein Service: Praxiswissen für Einsteiger ..... 72
Baustein Service: Professionelle Kommunikation ..... 72
WEBINAR Baustein Service: 10 Geheimnisse des Serviceprofis ..... 73
Cocktails Basics ..... 73
Baustein Wein: Der gekonnte Weinservice ..... 74
WEBINAR Baustein Wein: Das kleine 1 x 1 des Weines ..... 74
Erfolgreiches Wein-Preis-Management ..... 75
Whisky ..... 75
WEBINAR Smoothies: fit durch den Winter ..... 76
Bar: Optimal präsentieren – mehr verkaufen ..... 76
WEBINAR Wein: Optimal präsentieren – mehr verkaufen ..... 77
Enologia per principianti ..... 77
Pimp your service ..... 78
WEBINAR Die gekonnte Wein-Speisen-Anpassung ..... 78
Basiskurs für Baristen ..... 79
Das kleine Bierseminar ..... 79
Der Cocktail und seine DNA ..... 80
Corso per camerieri – base ..... 80
WEBINAR Smoothies: fit in den Frühling ..... 81
WEBINAR Restaurantmanagement für Führungskräfte ..... 81
WEBINAR Aperitivo: abbinamenti creativi per un tripudio di bontà ..... 82
Südtiroler Cocktails ..... 82
Espresso, cappuccino e latte art ..... 83

## KULINARIK 360°

WEBINAR Fresh up your kitchen ..... 85
Brotgenuss selbstgemacht ..... 85
Hygiene und HACCP in der Küche ..... 86
Süßwasserfische – eine vergessene Delikatesse ..... 86
Cucina italiana moderna ..... 87
Wintergenüsse ..... 87
Verführerische Desserts für den Winter ..... 88
Igiene e HACCP per la cucina ..... 88
Gourmetküche im Winter ..... 89
Gustosi piatti di pesce ..... 89
Vegan in der Gastronomie: eine neue Bereicherung für Ihren Betrieb ..... 90
Garmethoden ..... 90
WEBINAR TrendRadar: Kostenkalkulation in der Küche[3] ..... 91

IdeenFactory: Restemanagement in der Küche neu gedacht ... 91
Variation Tartelettes ... 92
Erlebniswelt der Vielfalt: Frühstücken & Brunch in Südtirol ... 92
TrendRadar: Kräuter & Gewürze – die vegetarische Küche im Fokus ... 93
Pietanze senza glutine ... 93
IdeenFactory: Pinocchio & Co. – Kindergerichte neu gedacht ... 94
TrendRadar: F&B-Trends in Beherbergungsbetrieben ... 94
Barbecue & Grillen: Eventküche open air ... 95
Fleischgerichte ... 95
Leckere Spargel- und Sprossengerichte ... 96
Kochen für alle Sinne: Wald und Meer ... 96
Regionale Grillspezialitäten ... 97
TrendRadar: Aperitivo 2.0 ... 97
Vitalküche: gesund und köstlich ... 98

## GESUNDHEIT & WELLNESS

WEBINAR Professionell und effizient an der Spa-Rezeption ... 100
Event-Sauna ... 100
Ein Spa-Angebot betriebswirtschaftlich erfolgreich aufgesetzt ... 101
Erfolgsfaktoren Spa – vom Konzept bis zur Umsetzung ... 101
Kneippen: Wellnessangebote im Sinne der traditionellen europäischen Medizin ... 102
Leistung und Wohlbefinden in Balance ... 102

## GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KURSE

Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber ... 104
Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitgeber ... 105
Arbeitssicherheitskurs für Vorgesetzte ... 106
Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer ... 107
Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer ... 108
Erste-Hilfe-Kurs ... 109
Auffrischungskurs: Erste-Hilfe-Kurs ... 110
Brandschutzkurs für Betriebe mit niedrigem Brandrisiko ... 111
Brandschutzkurs für Betriebe mit mittlerem Brandrisiko ... 112

## WEITERBILDUNG À LA CARTE

Ortsgruppenkurse ... 114
Inhouse Trainings ... 114
Kurse für Lehrlingsausbilder! ... 115
Vorteile speziell für Kleinbetriebe ... 116
Eigenerklärung ... 117
Die Südtiroler Tourismuskasse ... 118
Information Lohnstreifen ... 119
Teilnahmebedingungen ... 121
Anmeldeformulare ... 122

## Oktober

| TAG | KURS | S. |
|---|---|---|
| 18. Mo | Beginn Management für die Etage | 49 |
| 19. Di | Beginn Führen mit Kompetenz und persönlicher Stärke | 25 |
| 20. Mi | Baustein Rezeption: Praxisworkshop Korrespondenz | 39 |
| 21. Do | Yield Management – Aufbau | 25 |
| | Stornierungen – was ist rechtlich zu berücksichtigen? | 40 |
| 22. Fr | Fresh up your kitchen | 85 |
| 25. Mo | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache | 108 |
| 26. Di | Professioneller Onlineauftritt | 26 |
| 27. Mi | Baustein Rezeption: Telefontraining | 39 |
| | Beginn Fit für die Lehrlingsausbildung | 26 |
| 28. Do | Professionell und effektiv an der Spa-Rezeption | 100 |
| 29. Fr | Werben mit Google Ads – Einführung | 58 |

## November

| TAG | KURS | S. |
|---|---|---|
| Nov. | Beginn Food-Management für Südtiroler Gastronomiebetriebe | 21 |
| 3. Mi | Beginn Controllinglehrgang | 19 |
| 4. Do | Herzlich willkommen – der erste Eindruck zählt | 41 |
| | Beginn Marketing kompakt: Konzept und Strategie | 59 |
| | Erste-Hilfe-Kurs 9 Stunden | 109 |
| 8. Mo | Von der Vision zum wirtschaftlichen Erfolg | 27 |
| | Verkaufsorientierter Service im Betrieb | 71 |
| 10. Mi | Beginn Rezeptionistenlehrgang für Einsteiger | 20 |
| | Baustein Service: Praxiswissen für Einsteiger | 72 |
| 11. Do | Brotgenuss selbstgemacht | 85 |
| 12. Fr | Revenue Management – das flexible Preissystem für Ihren Hotelbetrieb | 27 |
| 15. Mo | Kreatives Infomaterial für Ihren Gast | 41 |
| | Besser direkt buchen – mehr Umsatz, weniger Kosten | 60 |
| 16. Di | Hygiene und HACCP in der Küche | 86 |
| | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in ital. Sprache | 107 |
| 17. Mi | Schreibwerkstatt: Online-Texte | 61 |
| | Baustein Wein: Der gekonnte Weinservice | 74 |
| | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in dt. Sprache | 107 |
| 19. Fr | Die Kraft der Marke und der Weg dorthin | 15 |
| | Cocktails Basics | 73 |
| 22. Mo | Die Rezeption: Den Gast optimal betreuen | 42 |
| | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| 23. Di | Beginn ASA Hotel – Einführung | 42 |
| | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| 24. Mi | Erfolgreiches Wein-Preis-Management | 75 |
| | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| 25. Do | Dekowerkstatt: Advent und Weihnachten | 51 |
| | Social-Media-Marketing kompakt | 61 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 26. | Fr | Erfolgsstrategien für den eigenen Hotelbetrieb entwickeln | 28 |
| | | Süßwasserfische – eine vergessene Delikatesse | 86 |
| 29. | Lu | Cucina italiana moderna | 87 |
| 30. | Di | Marketing kompakt: Vertrieb klassisch und modern | 59 |
| | | Whisky | 75 |
| | | Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Std. in dt. Sprache | 104 |

## Dezember

| TAG | | KURS | S. |
|---|---|---|---|
| 1. | Mi | Souveräne Gesprächsrhetorik: professionelle und konstruktive Kommunikation | 44 |
| | | Werben mit Google Ads – Aufbau | 58 |
| 2. | Do | Baustein Service: Professionelle Kommunikation | 72 |
| 3. | Fr | Event-Sauna | 100 |
| 6. | Mo | Kinder- und Familienmarketing: So machen Sie es richtig! | 62 |
| | | Baustein Wein: Das kleine 1 x 1 des Weines | 74 |
| 7. | Di | Newslettermarketing: der erfolgreiche Weg der digitalen Kommunikation | 62 |
| | | Wintergenüsse | 87 |
| | Ma | Inizio Comunicazione con l'ospite italiano | 54 |
| 9. | Do | Beginn ASA Hotel – Aufbau | 43 |
| | | Smoothies: fit durch den Winter | 76 |
| 10. | Fr | TrendRadar: So gelingt Bio | 28 |
| 13. | Mo | Beginn Training für die Etage | 50 |
| | | Bar: Optimal präsentieren – mehr verkaufen | 76 |
| | | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in dt. Sprache | 107 |
| 14. | Di | Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden | 110 |
| 15. | Mi | Wein: Optimal präsentieren – mehr verkaufen | 77 |
| 16. | Do | Baustein Internet: Social Media – aber wie? | 63 |
| | | Verführerische Desserts für den Winter | 88 |
| 17. | Fr | Baustein Rezeption: Optimale Organisation an der Rezeption | 40 |

## Januar

| TAG | | KURS | S. |
|---|---|---|---|
| Jan. | | Beginn Diplomierte/r Hotelmanager/in | 22 |
| 10. | Mo | Wow-Effekte und Verblüffungsmomente schaffen – ohne viel Investition | 44 |
| | Lu | Enologia per principianti | 77 |
| 11. | Di | Beginn Service-Excellence-Lehrgang | 23 |
| | | Baustein Service: 10 Geheimnisse des Serviceprofis | 73 |
| 12. | Mi | Zielgruppenorientierte Produktentwicklung | 29 |
| | | Brandschutzkurs für mittleres Brandrisiko 8 Stunden | 112 |
| 13. | Do | Kreative Kinderprogramme | 45 |
| | | Pimp your service | 78 |
| 14. | Fr | Englisch für Mitarbeiter im Gästekontakt | 54 |
| 17. | Mo | Baustein Betriebswirtschaft: Kostenmanagement und Gewinnsteigerung | 29 |
| | | Ein Spa-Angebot betriebswirtschaftlich erfolgreich aufgesetzt | 101 |
| 18. | Di | Marketing kompakt: Trends und Instrumente | 60 |
| | | Die gekonnte Wein-Speisen-Anpassung | 78 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19. | Mi | Ikebana – die Kunst des Blumenarrangierens | 51 |
| | | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| | Me | Igiene e HACCP per la cucina | 88 |
| 20. | Do | Wirksames Social-Media-Marketing für ein kleines Budget | 64 |
| | | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in ital. Sprache | 105 |
| 21. | Fr | Szenarioplanung: Bereiten Sie sich auf die neue Zukunft des Tourismus vor | 15 |
| | | Gourmetküche im Winter | 89 |
| | | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| 24. | Mo | Aktiver Verkauf an der Rezeption | 45 |
| | | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in engl. Sprache | 107 |
| 25. | Di | Beginn Baustein Mitarbeitende: Ich bin Vorgesetzte/r | 31 |
| | | Beginn ASA Hotel – Einführung | 42 |
| | | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache | 108 |
| 26. | Mi | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in ital. Sprache | 108 |
| 27. | Do | Investitionskosten in der Hotelerrichtung richtig kalkulieren | 33 |
| | | Optimierung der Website: mehr Sichtbarkeit in Suchmaschinen | 65 |
| 28. | Ve | Gustosi piatti di pesce | 89 |
| 31. | Lu | Inizio Training per addetti ai piani | 50 |
| | Mo | Baustein Internet: Verkauf und Kommunikation | 63 |
| | | Vegan in der Gastronomie: eine neue Bereicherung für Ihren Betrieb | 90 |

## Februar

| TAG | | KURS | S. |
|---|---|---|---|
| 2. | Mi | Sicher auftreten | 33 |
| 4. | Fr | Baustein Internet: Onlinemarketing | 64 |
| | | Erste-Hilfe-Kurs 9 Stunden | 109 |
| 7. | Mo | Garmethoden | 90 |
| 8. | Di | Beginn Basiskurs für Baristen | 79 |
| | | Erfolgsfaktoren Spa – vom Konzept bis zur Umsetzung | 101 |
| 9. | Mi | Baustein Betriebswirtschaft: Kalkulation und Preisgestaltung | 30 |
| | | TrendRadar: Kostenkalkulation in der Küche[3] | 91 |
| 10. | Do | Baustein Rezeption: Telefontraining | 39 |
| 11. | Fr | IdeenFactory: Restemanagement in der Küche neu gedacht | 91 |
| | | Kreatives Infomaterial für Ihren Gast | 41 |
| 14. | Mo | Professionelles Beschwerdemanagement | 46 |
| | | Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Std. in dt. Sprache | 104 |
| 15. | Di | Holistic Branding: Ganzheitlich starke Marken schaffen | 65 |
| 16. | Mi | Das kleine Bierseminar | 79 |
| 17. | Do | Mentaltraining für Karriere und Alltag | 34 |
| | | Beginn ASA Hotel – Aufbau | 43 |
| 18. | Fr | Der Cocktail und seine DNA | 80 |
| | | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in ital. Sprache | 107 |
| 21. | Mo | Google Analytics 4: the next generation | 66 |
| | | Beginn Management für die Etage | 49 |
| | | Variation Tartelettes | 92 |
| | | Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden | 110 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 22. | Di | Baustein Wein: Der gekonnte Weinservice | 74 |
| 23. | Mi | Investieren – finanzieren – realisieren | 34 |
| | Me | Management dei reclami | 550 |
| 24. | Do | Richtig Führen in der Praxis | 35 |
| | | Arbeitssicherheitskurs für Vorgesetzte | 106 |
| 25. | Fr | Nudging: Arbeiten Sie noch oder stupsen Sie schon? | 16 |
| | Ve | Corso per camerieri – base | 80 |
| | | Cucina italiana moderna | 87 |

## März

| TAG | | KURS | S. |
|---|---|---|---|
| 8. | Di | Baustein Wein: Das kleine 1 x 1 des Weines | 74 |
| | | Erlebniswelt der Vielfalt: Frühstücken & Brunch in Südtirol | 92 |
| 9. | Mi | Baustein Betriebswirtschaft: Führen mit Controlling und Kennzahlen | 30 |
| 10. | Gi | Inizio Corrispondenza con l'ospite italiano | 55 |
| | Do | Smoothies: fit in den Frühling | 81 |
| 11. | Fr | ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen | 43 |
| | | TrendRadar: Kräuter & Gewürze – die vegetarische Küche im Fokus | 93 |
| 14. | Mo | Beginn Marketing für Kleinbetriebe | 66 |
| | | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| | Lu | Aperitivo: abbinamenti creativi per un tripudio di bontà | 82 |
| 15. | Di | Storytelling – Geschichten verkaufen | 67 |
| | | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| 16. | Me | Pietanze senza glutine | 93 |
| 18. | Fr | Gartengestaltung und -pflege | 52 |
| | | Restaurantmanagement für Führungskräfte | 81 |
| 21. | Mo | IdeenFactory: Pinocchio & Co. – Kindergerichte neu gedacht | 94 |
| 22. | Di | Yield Management – Einführung | 35 |
| | | Dekowerkstatt: Frühlingserwachen und Ostergrüße | 52 |
| | | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in dt. Sprache | 107 |
| 23. | Mi | Baustein Mitarbeitende: Attraktives Mitarbeitermarketing | 31 |
| | | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in dt. Sprache | 107 |
| 24. | Do | Herzlich Willkommen – der erste Eindruck zählt | 41 |
| | | TrendRadar: F&B-Trends in Beherbergungsbetrieben | 94 |
| | | Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Std. in dt. Sprache | 104 |
| 25. | Fr | Die Rezeption: Den Gast optimal betreuen | 42 |
| | | Barbecue & Grillen: Eventküche open air | 95 |
| 28. | Mo | Resilienz und Widerstandskraft mit Herzintelligenz | 17 |
| | | Erste-Hilfe-Kurs 9 Stunden | 109 |
| 29. | Di | Fleischgerichte | 95 |
| 30. | Mi | Qualitätsmerkmal Regionalität | 36 |
| | | ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen | 43 |
| | | Hygiene und HACCP in der Küche | 86 |
| 31. | Do | Kreative Mitarbeitersuche: Bewerben Sie sich als Chef | 36 |
| | | Brandschutzkurs für niedriges Brandrisiko 4 Stunden | 111 |

## April

| TAG | KURS | S. |
|---|---|---|
| 1. Fr | Baustein Mitarbeitende: Den optimalen Mitarbeiter finden und binden | 32 |
| | Südtiroler Cocktails | 82 |
| 4. Mo | Pfiffige E-Mails an Ihren Gast | 46 |
| | Foodfotografie | 68 |
| | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in dt. Sprache | 109 |
| 5. Di | Innovative Preisstrategie für Ihr Hotel | 16 |
| 6. Mi | Beginn Kooperative Kommunikation als Schlüssel für eine Wohlfühlkultur | 37 |
| | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in ital. Sprache | 107 |
| 7. Do | Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 8 Stunden in dt. Sprache | 107 |
| 8. Fr | Baustein Rezeption: Optimale Organisation an der Rezeption | 40 |
| | 6 von 6 Sternen? Der richtige Umgang mit Bewertungen und Gästebeschwerden | 68 |
| | Leckere Spargel- und Sprossengerichte | 96 |
| 19. Di | Kochen für alle Sinne: Wald und Meer | 96 |
| 20. Mi | Kneippen: Wellnessangebote im Sinne der traditionellen europäischen Medizin | 102 |
| | Beginn Deutsch als Fremdsprache mit Südtirolkunde für Mitarbeiter im Service | 56 |
| 26. Di | Beginn Training für die Etage | 50 |
| | Unser Familienbetrieb – ein Erfolgsmodell | 18 |
| 27. Mi | Beginn Innovativ gedachte Führungsmethoden | 37 |
| | Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden | 110 |

## Mai

| TAG | KURS | S. |
|---|---|---|
| 3. Di | Beginn Rezeptionsmanagement | 20 |
| 5. Do | Auffrischung: Erste-Hilfe-Kurs 4 Stunden | 110 |
| 6. Fr | Regionale Grillspezialitäten | 97 |
| 9. Mo | Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Std. in dt. Sprache | 104 |
| 12. Do | TrendRadar: Aperitivo 2.0 | 97 |
| 13. Fr | Erste-Hilfe-Kurs 9 Stunden | 109 |
| 16. Mo | Baustein Mitarbeitende: Starke Führung schafft loyale Mitarbeiter | 32 |
| 17. Di | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in dt. Sprache | 105 |
| 18. Mi | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 6 Std. in ital. Sprache | 105 |
| 19. Do | Leistung und Wohlbefinden in Balance | 102 |
| 20. Fr | Rhetorik-Basics: Souverän auftreten und sicher präsentieren | 47 |
| 23. Lu | Espresso, cappuccino e latte art | 83 |
| 24. Di | Beginn Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber 16 Std. in ital. Sprache | 104 |

## Juni

| TAG | KURS | S. |
|---|---|---|
| 9. Do | Kann reisen Sünde sein? Nachhaltigkeit und Tourismus der Zukunft | 18 |
| 10. Fr | Brandschutzkurs für mittleres Brandrisiko 8 Stunden | 112 |
| | Vitalküche: gesund und köstlich | 98 |
| 13. Mo | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache | 108 |
| 14. Di | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache | 108 |
| 15. Mi | Auffrischung: Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer 6 Stunden in dt. Sprache | 108 |

# INNOVATION & LEHRGÄNGE

## Die Kraft der Marke und der Weg dorthin

Alle machen Marketing, aber nicht alle sind eine Marke! In einer digitalisierten Welt, wo man tagtäglich mit Marketingbotschaften überhäuft wird, will der Gast eines: Vertrauen haben, keine negativen Überraschungen bei der Unterkunftsauswahl und eine Qualitätsgarantie in dieser Fülle von Angeboten.
Nicht man selbst entscheidet, ob man eine Marke ist, sondern der Gast. Was kann man tun, um zur Marke zu werden? Welche Fehler sollte man vermeiden? Welche Schritte hin zu einer Marke sollte man beachten? Warum ist das Thema Marke für jede Betriebsgröße relevant?

### Inhalte:

- Die Kraft der Marke
- Die Wirkungsebenen einer Marke
- Erfolgsfaktoren und Stolpersteine auf dem Weg zur Marke
- Was wir von Kultmarken lernen können
- Wie viel „Marke“ sind Sie?

KURSNUMMER: 51

**Referent:** Florian Hitthaler, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Südtirol
**Datum:** Freitag, 19. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Schenna Resort, Schenna
**Kursgebühr:** 443 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 159 Euro + 22 % MwSt.

## Szenarioplanung: Bereiten Sie sich auf die neue Zukunft des Tourismus vor

Gerade der Tourismus weiß, wie keine andere Branche, wie volatil und unvorhersehbar die Zeiten geworden sind. Corona hat es uns gelehrt: Die Welt ist voll von Fehleinschätzungen. Vieles was wir nicht für möglich gehalten haben wurde bittere Realität. Wer darauf vorbereitet ist und sich systematisch mit der Zukunft auseinandersetzt, liegt klar im Vorteil.
Welche Ereignisse also könnten uns in Zukunft immer noch eiskalt erwischen? Diese Frage müssen sich auch zukunftsorientierte Hoteliers und Tourismusunternehmen stellen. Mit Szenarioplanung bereiten Sie sich auf die neue Zukunft des Tourismus und das vielleicht immer noch Unvorhersehbare vor. Colin Fernando zeigt Ihnen in diesem spannenden und interaktiven Workshop, wie das geht.

### Inhalte:

- Was genau steckt hinter der Methode des Scenario Planning?
- Wie funktioniert Scenario Planning und wie bereiten Sie sich systematisch auf die Zukunft vor?
- Wie entwickeln Sie Frühindikatoren für Ihr Unternehmen oder Hotel?
- Wie planen Sie Maßnahmen, um punktuell flexibel, wirksam und effektiv handeln und entscheiden zu können?

KURSNUMMER: 52

**Referent:** Colin Fernando, Spezialist für Markenanalysen und strategische Markenprojekte, BrandTrust, Nürnberg
**Datum:** Freitag, 21. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** My Arbor, Plose
**Kursgebühr:** 446 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 160 Euro + 22 % MwSt.

## Nudging: Arbeiten Sie noch oder stupsen Sie schon?

Stellen Sie sich vor, Sie könnten Gäste zu Ihren Gunsten beeinflussen, und zwar ganz ohne, dass diese davon etwas merken. Geht nicht? Geht doch: Die Methode des „Nudging“ macht es möglich.
Nudging beruht auf den Erkenntnissen der Verhaltensökonomie, der Wissenschaft der menschlichen Irrationalität. Nudging ist also die Kunst der sanften „Stupser“. Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie Ihre Fähigkeiten, den Gast in die gewünschte Richtung zu lenken, perfektionieren können und warum Nudging im Gastgewerbe enorm wichtig ist.

**Inhalte:**

- Übersicht über die Grundlagen der Verhaltensökonomie
- Praxisbeispiele für die Anwendung von Nudging im Gastgewerbe
- Erarbeiten praxisorientierter Maßnahmen für die Herausforderungen und Ziele im Alltag

KURSNUMMER: 53

**Referent:** Marko Kovic, Berater zu den Themen Analyse, Forschung und Kommunikation, Zürich
**Datum:** Freitag, 25. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Belvedere, Jenesien
**Kursgebühr:** 446 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 160 Euro + 22 % MwSt.

## Innovative Preisstrategie für Ihr Hotel

In diesem Seminar lernen Sie, wie es gelingt, durch kreative und innovative Preisstrategien und deren Umsetzung auf Ihren zukünftigen Preislisten und bei Preisverhandlungen mit Gästen und Reisebüropartnern erfolgreicher zu sein.

**Inhalte:**

- Wie verhalten Sie sich gegenüber einer zunehmenden Preisorientierung der Gäste?
- Was bieten Sie den Schnäppchenjägern?
- Wie begegnen Sie dem Preisdumping Ihrer Mitbewerber?
- Werden Ihre Hochsaisonen optimal genutzt?
- Werden Ihre Saisonzeiten optimal geplant? Wie eignen sich Ihre Zimmerkategorien als Preis- und Verkaufsinstrument?
- Wie gewinnen Sie den Preiskampf am Telefon?
- Wie optimieren Sie die Gestaltung Ihrer Preislisten?

KURSNUMMER: 56

**Referent:** Thomas Steiner, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Innsbruck
**Datum:** Dienstag, 5. April 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen
**Kursgebühr:** 443 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 159 Euro + 22 % MwSt.

# Resilienz und Widerstandskraft mit Herzintelligenz

*„Man kann die Welt oder sich selbst ändern. Das Zweite ist schwieriger.“*
Mark Twain, Schriftsteller

Mit Herzintelligenz die mentale Haltung und innere Ruhe stärken. Wie gut gelingt es, in dieser herausfordernden Zeit, Abstand von negativen Emotionen zu nehmen? Das ist wichtig, denn mehr als zwei Drittel unseres Energiehaushaltes werden von unseren Emotionen beeinflusst. Und der größte Killer von Freundlichkeit sind Stress und negative Emotionen. Wenn wir mental überlastet sind, neigen wir oft zu unkontrollierten Reaktionen und vergeuden Zeit. Emotionen und Stimmungen wirken ansteckend für Mitarbeitende, Gäste und im privaten Umfeld.

## Inhalte:

- Energieverlust und Wirkung von Emotionen
- Hirnforschung – Problemdenken – Angst
- Steuerung von unbewussten Überzeugungen
- Erkennen von persönlichen Stressmustern, Angst und Unsicherheit
- Techniken, um die Resilienz* zu steigern und fokussierter zu bleiben
- HeartMath®-Methoden/Herzintelligenz, um Emotionen effektiver zu steuern
- Leistungsfähigkeit steigern, um eine gesunde Distanz im Stress zu halten

*Als Resilienz wird die Widerstandsfähigkeit, innere Stärke oder Unverwüstlichkeit bezeichnet. Es ist die Fähigkeit, sich in Zeiten extremer Veränderungen immer wieder an neue Gegebenheiten anzupassen.

KURSNUMMER: 55

**Referentin:** Christina Weigl, lizenzierte HeartMath®/ Herzintelligenztrainerin, Luzern

**Datum:** Montag, 28. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Cyprianerhof, Tiers

**Kursgebühr:** 446 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 160 Euro + 22% MwSt.

Dieses Seminar wird in Zusammenarbeit mit der Vereinigung „Südtiroler Gastwirtinnen“ angeboten.

hgv Südtiroler Gastwirtinnen

## Unser Familienbetrieb – ein Erfolgsmodell

Viele Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie sind familiengeführt. Diese Familienbetriebe sind krisenresistent und aus wirtschaftlicher Sicht ein bewährtes Erfolgsmodell. Wenn es gelingt, Erfahrungen und Wünsche von Jung und Alt unter einen Hut zu bringen, haben Familienbetriebe ein großes Potenzial.

### Inhalte:

- Stärken und Risiken eines Familienbetriebs
- Richtiges Management von Betrieb und Familie
- Betriebsübergabe als Prozess mit klaren Rollenverteilungen
- Mitarbeiterführung im Familienbetrieb

KURSNUMMER: 57

**Referentin:** Mag. Birgit Dissertori, systemischer Coach, Begleitung von Generationsübergaben, Trainerin und ehemalige Wirtin, Tiers

**Datum:** Dienstag, 26. April 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Therme, Meran

**Kursgebühr:** 386 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 141 Euro + 22% MwSt.

Dieses Seminar wird in Zusammenarbeit mit der Vereinigung „Südtiroler Gastwirtinnen“ angeboten.

hgv Südtiroler Gastwirtinnen

## Kann reisen Sünde sein? Nachhaltigkeit und Tourismus der Zukunft

Bereits vor Corona zeichnete sich ab, dass das Thema Nachhaltigkeit im Tourismus ein zukünftiger Differenzierungsfaktor werden würde. Dieser Trend hat sich durch die Corona-Krise nochmals verstärkt. Im Zuge der aktuellen BrandTrust Impact-Brand-Studie zeigte sich, dass 88 Prozent der Befragten Marken präferieren, die versuchen globale Herausforderungen zu lösen. 13,5 Prozent der Konsumenten sind sogar bereit mehr dafür zu bezahlen.

Wie verändern sich Wertevorstellungen langfristig und welche Bedeutung wird das Thema Nachhaltigkeit in Zukunft im Tourismus einnehmen? Es empfiehlt sich das Thema Nachhaltigkeit für sich zu prüfen, Bewegungen der Mitbewerber zu beobachten und seinen spezifischen Weg im Umgang mit diesem Megatrend zu definieren.

### Inhalte:

- Was heißt Nachhaltigkeit?
- Wie hat sich das Thema in den letzten Jahren entwickelt und welche Bedeutung hat es?
- Welche drei Wege gibt es das Thema Nachhaltigkeit für sich zu nutzen?
- Wie schaffen Sie es, das Thema erfolgreich mit Ihrem Unternehmen oder Hotel zu verbinden?

KURSNUMMER: 59

**Referent:** Colin Fernando, Spezialist für Markenanalysen und strategische Markenprojekte, BrandTrust, Nürnberg

**Datum:** Donnerstag, 9. Juni 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Oberwirt, Marling

**Kursgebühr:** 446 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 160 Euro + 22 % MwSt.

# Controllinglehrgang

Gutes Controlling ist ausschlaggebend für eine erfolgreiche betriebliche Zukunft. Dieser Lehrgang bietet einen einfachen und praktischen Zugang zum Controlling. Sie lernen sicher und kompetent mit Zahlen umzugehen, vorausschauend zu budgetieren und Kennzahlen im mehrjährigen Vergleich auszuwerten. Der Lehrgang liefert das Grundgerüst für ein gutes Controlling sowie die Möglichkeit, sich selbst mit einem kurzen Abschlusstest zu coachen.

## Inhalte:

**Theoretische Grundlagen**

- Basis Know-how zur Kostenrechnung
- Controlling-Kreislauf: Ziele, Aufgaben, von der Finanzbuchhaltung zum Controlling
- Grundlagen zur Berechnung und Interpretation von Kennzahlen (v. a. HGV-Kennzahlen)
- Erstellung eines Controllingberichts

**Jahresplan – Budgetierung**

- Budgetierung von Kosten und Umsätzen im Profitcenter
- Planung der Kostengruppen zur Erfassung der operativen Betriebskosten
- Berechnung des Betriebsergebnisses und Planung
- Kurzfristige Erfolgsrechnung auf Monatsbasis
- Berechnung des Mindestumsatzes (Vollkostenrechnung, inkl. Gewinnerwartung und MwSt.), Break-even-Preis, Break-even-Menge (Teilkostenrechnung)

**Jahresauswertung – Kennzahlenberechnung**

- Kennzahlenanalyse mit Branchenvergleichswerten (HGV-Kennzahlen)
- F&B-Controlling Einkaufsartikelverwaltung (Wareneinsatzkalkulation)
- Preiskalkulation und Preisanalyse
- Deckungsbeitragsorientierte Angebotsbeurteilung
- Wareneinsatz-Controlling (Abweichungsanalyse, Planung)
- Strategien zur Kostenoptimierung (Zielvorgaben, Budgetierung)
- Strategien zur Umsatzsteigerung für den Gastronomiebereich (z. B. Artikelanalyse, Yield Management)
- Umsatzoptimierung im Logisbereich (z. B. Paketpreise, Preisänderungen)
- Praktische Tipps: Optimieren des Wareneinsatzes, Preisgestaltung und Organisation Ihres Controllings

KURSNUMMER: 60

**Referent:** Manuel Bertagnolli, Master of Business Administration und Magister in Betriebswirtschaft, Meran

**Datum:** Mittwoch, 3., bis Freitag, 5. November 2021

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

**Kursgebühr:** 650 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.

## Rezeptionistenlehrgang für Einsteiger

Wer neu an der Rezeption ist, braucht schnell Sicherheit in dieser Schlüsselposition des Hauses. In diesem Seminar werden die wesentlichen Tätigkeiten an der Hotelrezeption durchleuchtet und perfektioniert, damit die Teilnehmerinnen und Teilnehmer das Vertrauen des Gastes von Anfang an gewinnen, selbstständig arbeiten und souverän agieren lernen – denn der erste Eindruck zählt. Die Teilnehmenden können das frisch erworbene Wissen freiwillig auch in einer Abschlussprüfung mit Diplomvergabe unter Beweis stellen.

### Inhalte:

- Organisation der Rezeption – praktische Rezeptionsarbeit
- Angebotserstellung, Informationsmittel und Telefontraining
- Beschwerdemanagement
- Italienische Korrespondenz

KURSNUMMER: 61

**Referentinnen:** Fachexpertinnen aus dem In- und Ausland

**Datum:** 10., 11., 12., 16., 17., 23., 24., 30. November 2021

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen

**Kursgebühr:** 1.395 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 526 Euro + 22% MwSt.

## Rezeptionsmanagement

An der Rezeption zeigt sich der Stil des Hauses. Der erste Eindruck ist prägend für den gesamten Aufenthalt. Ebenso entscheidend ist die Situation beim Abschied. Was hier passiert, beeinflusst die Empfehlungsrate, eine erneute Buchung sowie die Kommentare in den sozialen Medien. Im Seminar werden Beziehungspflege, mündliche und schriftliche Kommunikation ebenso wie neue Argumentationstechniken trainiert. Sie werden erkennen, wie wichtig es ist, ausreichend Zeit für die Kommunikation mit dem Gast einzuplanen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können zum Abschluss auf freiwilliger Basis ihr Wissen in einer Prüfung unter Beweis stellen.

### Inhalte:

- Lebendiges Qualitätsmanagement, Kommunikation und Teamgeist
- Aktives Verkaufen, Trends in der Hotellerie
- Gästeprogramme: Organisation und Durchführung
- Attraktive Texte schreiben
- Kommunikation mit dem italienischen Gast
- Internet in praxisnaher Anwendung, Onlinevermarktung

KURSNUMMER: 64

**Referentinnen:** Fachexpertinnen aus dem In- und Ausland

**Datum:** 3., 4., 5., 10., 11., 17., 18., 24. Mai 2022

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen

**Kursgebühr:** 1.395 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 526 Euro + 22% MwSt.

Voraussetzung für den Besuch dieses Lehrganges ist der Besuch des Einsteigerlehrganges oder entsprechende Arbeitserfahrung.

# Food-Management für Südtiroler Gastronomiebetriebe

Die Gastronomie hat sich weiterentwickelt. Wie allerdings sollen Gastronominnen und Gastronomen mit den veränderten Rahmenbedingungen, mit besonderen Gästebedürfnissen und neuen Thematiken umgehen? Dazu vermittelt der Lehrgang Wissen und Handlungsempfehlungen. Er gibt Einblick in vier Säulen des Food-Managements. In zwölf Tagen, welche über einen Zeitraum von vier Monaten geplant sind, stehen in einem ausgewogenen Mix aus Theorie und Praxis Themen im Fokus, welche gemeinsam mit den Teilnehmenden erarbeitet werden. Expertinnen und Experten aus dem In- und Ausland begleiten die Teilnehmenden dabei, ihren Horizont zu erweitern und unterstützen sie bei der Weiterentwicklung. Praxiseinheiten direkt bei Akteuren in Südtirol geben einen Einblick in die konkrete Umsetzung. Den Abschluss bildet eine Projektarbeit, in welcher ein Aspekt im Betrieb konkret auf die Zukunft ausgerichtet wird. Die Teilnehmenden werden dabei durch die Lehrgangsleiterin gecoacht. Die Bewertung des Lehrgangs erfolgt über die Präsentation und Bewertung der Projektarbeit.

Der Lehrgang richtet sich an Unternehmerinnen und Unternehmer aus der Gastronomie und Hotellerie, Übernehmer und Übernehmerinnen, Küchenchefinnen und Küchenchefs, Restaurantleiterinnen und Restaurantleiter sowie Absolventinnen und Absolventen von Tourismus- und Hotelfachschulen mit einschlägiger Praxis in der Gastronomie.

**Modul 1: Lebensmittelproduktion**
- Food Management im globalen Kontext
- Tierische Produkte – Theorie und Praxis
- Pflanzliche Produktion – Theorie und Praxis

**Modul 2: Ernährungslehre**
- Trends & Innovationen
- Ausgewogene und nachhaltige Ernährung
- Besondere Ernährungsbedürfnisse
- Kulturgeschichte im Alpenraum

**Modul 3: Management**
- Controlling, Warenkalkulation
- Abfallvermeidung und Prozessoptimierung
- HACCP, Arbeitssicherheit, Gastgewerbeordnung
- Mitarbeiter:innen-Führung

**Modul 4: Vermarktung**
- Markenbildung in der Gastronomie
- Zielgruppen und Kommunikationskanäle
- Lokale Kreisläufe gut vermarket

**Modul 5: Projektarbeit**
- Coaching
- Präsentation der Projektarbeit

KURSNUMMER: 65

**Referenten:** Fachexpertinnen und Fachexperten aus dem In- und Ausland

**Datum:** November 2021 bis Februar 2022

**Dauer:** Halbtages- bzw. Ganztages-Module, jeweils von 9 bis 12.30 oder 13.30 bis 17 Uhr bzw. 9 bis 17 Uhr

**Ort:** Bozen/Südtirol

**Kursgebühr:** 2.500 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 1.500 Euro + 22% MwSt.

Fordern Sie das genaue Programm mit den Inklusivleistungen unter info@gustelier.it oder Tel. 0471 317 777 an.

Dieser Lehrgang wird von der HGV-Weiterbildung in Zusammenarbeit mit dem Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung angeboten.

·GUSTELIER·

# Diplomierte/r Hotelmanager/in

Um im Tourismus erfolgreich tätig zu sein, braucht es ein fundiertes Fachwissen aus Verwaltung, Management, Controlling, Mitarbeiterführung, Steuer-, Arbeits- und Gesellschaftsrecht. In diesem kompakten Lehrgang vermitteln Expertinnen und Experten alle notwendigen Informationsbausteine. Das erlernte Wissen wird in einer Abschlussarbeit vertieft. Außerdem wird ein eigener Businessplan erstellt und am Ende des Lehrgangs von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern präsentiert.
Garantiert ist auch der Blick über den Tellerrand hinaus: Studienreisen nach Österreich und Deutschland sowie in Südtirol zeigen, wie Gastwirtinnen und Gastwirte erfolgreich arbeiten. Die Teilnehmenden können sich dabei Ideen und Inspirationen holen.

**Modul 1: Strategisches Hotelkonzept und Marketing**
- Strategisches und operatives Marketing
- Social Media
- Buchungsplattformen
- Trends

**Modul 2: Finanzierung und Controlling**
- Controlling
- Kennzahlen
- Finanzierung
- Neuropricing
- Preis-Definition
- Yield Management

**Modul 3: Management und Organisation**
- Management
- Operation Management
- Baumanagement

**Modul 4: Rechtliche Aspekte in der Betriebsführung**
- Steuerrecht
- Arbeitsrecht
- HACCP
- Arbeitssicherheit
- Brandschutz
- Gastgewerbeordnung
- Formen der Betriebsführung

**Modul 5: Leadership – Mitarbeiterführung**
- Kommunikation
- Konfliktmanagement
- Resilienz
- HRM

**Modul 5: Diplomarbeit**
- Prüfungsarbeiten zu den einzelnen Modulen
- Projektarbeit
- Präsentation der Projektarbeit

KURSNUMMER: 62

**Referenten:** Fachexperten aus dem In- und Ausland
**Datum:** Anfang Januar 2022 bis Dezember 2022
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Bozen/Südtirol/Deutschland/Österreich

Fordern Sie das genaue Programm mit den Inklusiv-Leistungen unter weiterbildung@hgv.it oder Tel. 0471 317 790 an.

Dieser Lehrgang wird in Zusammenarbeit mit der Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ) angeboten.

HGJ

# Service-Excellence-Lehrgang

Die Qualität der Dienstleistung, also die Service Excellence, entscheidet maßgeblich mit, ob Gäste wiederkehren, oder eben nicht. Somit ist die Service-Kultur eines Unternehmens, auch ökonomisch, ein marktentscheidender Faktor.
In diesem Lehrgang lernen Unternehmerinnen und Unternehmer sowie Führungskräfte, die eigene Dienstleistung aus der Sicht der Gäste zu betrachten und die Servicequalität durch effiziente und gastorientierte Abläufe kontinuierlich zu verbessern.
Bei der Abschlussprüfung stellen Sie ihr angeeignetes Wissen unter Beweis, wie Sie aus zufriedenen Gästen begeisterte Fans machen können.

## Inhalte:

- Grundlagen für Service Excellence
- Die gelebte Dienstleistungsqualität
- Der kontinuierliche Verbesserungsprozess
- Serviceorientierte Kommunikation

KURSNUMMER: 63

**Referent:** Jürgen Stadelmann, zertifizierter Trainer und Coach, Metzingen

**Datum:** 11., 18., 25. Januar 2022, 1., 8. Februar 2022, jeweils dienstags; Prüfung Freitag, 25. Februar 2022

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen

**Kursgebühr:** 1.520 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 544 Euro + 22% MwSt.

Fordern Sie das genaue Programm unter www.gastlichkeit.it oder Tel. 0471 317 700 an.

Dieser Kurs wird in Zusammenarbeit mit der Gastlichkeit in Südtirol (GIS) angeboten.

# MANAGEMENT & LEADERSHIP

## Führen mit Kompetenz und persönlicher Stärke

Exzellente Führung konzentriert sich auf das Wesentliche. Was wirklich zählt, sind Rahmenbedingungen für nachhaltiges, menschliches und unternehmerisches Wachstum und ein hohes Maß an Lebensqualität. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Ihre Fähigkeiten zur sinnstiftenden Führungspersönlichkeit entfalten, Denkhaltungen für einen nachhaltigen Erfolg und Erfüllung entwickeln und für sich selbst und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein Klima gegenseitiger Wertschätzung, Leistungsfreude und Lebensqualität schaffen können und so Ihre Gäste begeistern..

### Inhalte:

- Von glücklichen Menschen zu Zahlen, die glücklich machen
- Von der professionellen Führungskraft zur sinnstiftenden Führungspersönlichkeit: eigene Führungsmuster erkennen und optimieren
- Selbstbestimmt leben und führen – Krisen meistern – die Opferrolle vermeiden
- Führungskompetenz gezielt erweitern und Menschen be-Geist-ern
- Persönlichkeitsstärke entwickeln – Potenziale entfalten

KURSNUMMER: 50

**Referentin:** Prof. Annemarie Pircher-Friedrich, Hochschuldozentin für Human Resources und Dienstleistungs- und Qualitätsmanagement, MCI Innsbruck

**Datum:** Dienstag, 19., und Mittwoch, 20. Oktober 2021

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Belvedere, Jenesien

**Kursgebühr:** 379 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 145 Euro + 22% MwSt.

## Yield Management – Aufbau

In diesem Aufbauseminar geht es um das Budget, die bisherige Auslastung sowie die saisonale Nachfrage und die Verfügbarkeiten. In Praxiseinheiten wird die optimale Erlösstrategie ermittelt, sodass diese im eigenen Betrieb umgesetzt werden kann.

### Inhalte:

- Das „Ampel-System“ erfolgreich einsetzen
- Channel Management
- Preisreflexion und „Gast-Argumentation“
- Erfahrungswerte und arbeiten mit dem Budget = Revenue Management
- Nachfrage, Verfügbarkeiten und Erlöse gezielt über ein ganzes Jahr steuern

KURSNUMMER: 68

**Referentin:** Dörte Mäder, Unternehmensberaterin, spezialisiert auf Marketing und Verkauf, München

**Datum:** Donnerstag, 21. Oktober 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Grüner Baum, Brixen

**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Professioneller Onlineauftritt

Besprechungen, Konferenzen, Bewerbungsgespräche, Mitarbeitergespräche; diese und viele weitere Konversationen sind in letzter Zeit immer stärker in die virtuelle Welt übertragen worden. Bei Videobesprechungen dreht sich alles um den ersten Eindruck, die Haltung, das Licht, die Kamera und eine vielleicht nicht so willkommene Ansicht des persönlichen Bereichs. Damit Videobesprechungen funktionieren, sollte man alle Aspekte der Wirkung in Online-Besprechungen kennen, um professionell agieren zu können.
Und es geht nicht nur um den ersten Eindruck, sondern auch um den letzten Eindruck, denn der bleibt hängen.

### Inhalte:

- Die Dresscodes und ihre Botschaften
- Unsere Wirkung auf andere: Selbstbild, Fremdbild und blinde Flecken
- Statusspiele mit Kleidung – Hoch- oder Tiefstatus bewusst einsetzen
- Farbpsychologie im Business online strategisch nutzen
- Der (virtuelle) Hintergrund und das Licht
- Professionell vor der Kamera: Körperhaltung, Blickkontakt, Aufmerksamkeit
- Kamerawirkung: sympathisch, nichtsagend oder unsympathisch

KURSNUMMER: 69

**Referentin:** Elisabeth Motsch, Stil- und Imageberaterin, Michaelbeuern

**Datum:** Dienstag, 26. Oktober 2021

**Dauer:** 8.30 Uhr bis 12.30 Uhr

**Kursgebühr:** 89 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 45 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Für die Teilnahme am Webinar wird ein PC/Mobiltelefon mit Kamera und stabiler Internetverbindung empfohlen.

## Fit für die Lehrlingsausbildung

Dieser Kurs richtet sich an all jene Betriebe, die Lehrlinge ausbilden. Voraussetzung für die Ausübung der Rolle eines Ausbilders ist der Besuch eines 16-stündigen spezifischen Kurses. Der HGV bietet dafür diesen Kurs an, der sich ausschließlich mit Inhalten zur Führung von Lehrlingen beschäftigt.

### Inhalte:

- Aufgaben eines Vorgesetzten
- Führung von Lehrlingen – Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Lehrlinge persönlichkeitsnah und mithilfe des Ausbildungsplans führen
- Planung der Ausbildung
- Betreuung und Kontrolle der Lehrlinge während der Ausbildung

KURSNUMMER: 70

**Referentin:** Martha Erlacher, Master Top Coach, Persönlichkeitsbildung und Mentalcoach, Eppan

**Datum:** Mittwoch, 27., und Freitag, 29. Oktober 2021

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen

**Kursgebühr:** 379 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 145 Euro + 22% MwSt.

Der Besuch dieses Kurses gilt als berufspädagogische Kompetenz zur Ausübung der Rolle als Lehrlingsausbilder.

Es müssen die vollen 16 Stunden absolviert werden.

## Von der Vision zum wirtschaftlichen Erfolg

Die Arbeit in der Hotellerie und Gastronomie hat mit Leidenschaft zu tun. Wir unterstützen Sie, aus Ihrer Leidenschaft eine Vision zu entwickeln und einen langfristigen wirtschaftlichen Erfolg zu erzielen.

### Inhalte:

- Grundlagen einer Konzepterstellung: Inhalte und Themen
- Best-Practice-Beispiele aus der Hotellerie und anderen Branchen
- Grundlagen einer betriebswirtschaftlichen Studie
- Berechnung der Umsatz- und Kostenstruktur
- Finanzierungsszenario

KURSNUMMER: 71

**Referenten:** Edith Oberhofer und Roberto Cornoldi, HGV-Unternehmensberatung, Bozen
**Datum:** Montag, 8. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Steiner, Leifers
**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Revenue Management – das flexible Preissystem für Ihren Hotelbetrieb

Revenue Management in der Ferienhotellerie? Alle Hoteliers haben davon schon gehört, aber nur wenige haben sich bisher mit dieser dynamischen Preisstrategie im Detail auseinandergesetzt. Die Entwicklungen in den letzten Jahren zeigen auf, dass Gäste immer flexibler werden. Auch die aktuelle Marktsituation bestärkt diese Flexibilität. Durch die Veränderung der Gästenachfrage gilt es, die aktuelle „starre" Preisstrategie zu hinterfragen. Hierzu kann die Umstellung auf ein flexibles Preissystem ein möglicher Schlüssel zum Erfolg sein, um Gäste besser in der Zukunft zu lenken sowie den Umsatz- und die Ertragsseite des Hotelbetriebes, vor allem in den Spitzenzeiten, zu verbessern.

### Inhalte:

- Grundlagen und Irrtümer des dynamischen Pricing-Systems – Revenue Management
- Konkrete Schritte zum Aufbau einer geeigneten Revenue-Management-Strategie
- Umsetzung und Kommunikation mit dynamischen Preisen im operativen Betrieb
- Aufzeigen von unterschiedlichen Revenue-Management-Modellen sowie deren Vorteile und Risiken
- Tipps und Tricks in der Produktgestaltung und Vermarktung

KURSNUMMER: 72

**Referent:** Thomas Steiner, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Innsbruck
**Datum:** Freitag, 12. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Post, Bruneck
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Erfolgsstrategien für den eigenen Hotelbetrieb entwickeln

Sie stehen an einem Punkt der betrieblichen Weiterentwicklung? Sie möchten Ihren Betrieb strategisch neu ausrichten? Sie haben Investitionen geplant? Erfahren Sie mehr über aktuellste Trends und Entwicklungen hinsichtlich neuer Hotel- und Appartementkonzepte und lassen Sie sich von vielen Best-Practice-Beispielen aus dem Alpenraum inspirieren. Hinterfragen Sie eigene Ideen und arbeiten Sie mit dem bewährten „Kohl & Partner Strategiehaus“ an einer erfolgversprechenden Ausrichtung Ihres Betriebes.
In diesem Webinar geht es also um die Zukunft Ihres Betriebes.

### Inhalte:

- Welche aktuellen Konzepte und Strategien sind erfolgversprechend?
- Welche Konzepte reagieren profitabel auf den angespannten Arbeitsmarkt?
- Wie positioniert und profiliert man seinen Betrieb?
- Wie geht man am besten eine strategische Veränderung an?
- Gibt es noch lukrative Zielgruppen und Nischen?
- Welche aktuellen Trends gibt es bei Investitionen im Alpenraum?
- Welche wirtschaftlichen Veränderungen sind zu erwarten, bzw. welche Potenziale zeigen unterschiedliche Konzepte?
- Welche Fehler soll man unbedingt vermeiden?

KURSNUMMER: 73

**Referent:** Helmut List, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Innsbruck
**Datum:** Freitag, 26. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22 % MwSt.

## TrendRadar: So gelingt Bio

Nach Jahrzehnten des wilden Konsums machen Klimakatastrophen, Pandemien und Tierleid vielen Menschen immer nachdenklicher. Viele Personen, vor allem die jüngere Generation und Familien, legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und Bioprodukte. Auch bei der Urlaubswahl wird vermehrt auf diese zwei Aspekte geachtet. Hoteliers und Gastronomen reagieren hier oft sehr zögerlich oder gar nicht und verlieren somit potenzielle Kunden. Durch die Umstellung auf Bioprodukte wird nicht nur die Umwelt geschont, sondern man arbeitet auch mit qualitativ deutlich hochwertigeren Produkten.
Dieser Workshop vermittelt wie man die Mehrkosten in den Griff bekommt, woher die Bioprodukte kommen und wie der Gast darauf reagiert.

### Inhalte:

- Neue Zielgruppen erschließen
- Lieferanten finden
- Kostenkalkulation
- Wie reagiert der Gast?
- Bio richtig kommunizieren
- Kriterien der Biohotels
- Kriterien Bioland-Gastronomie
- Infos über regionale Produkte, Kreislaufwirtschaft, Tierwohl, Klimabilanz, Gemeinwohlökonomie

KURSNUMMER: 74

**Referent:** Kurt Resch, Biohotel Steineggerhof, Steinegg
**Datum:** Freitag, 10. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 13 Uhr
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
**Kursgebühr:** 140 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 47 Euro + 22 % MwSt.

WEBINAR

## Zielgruppenorientierte Produktentwicklung

Der immer härter werdende Verdrängungswettbewerb zwingt zur Konzentration auf die Gestaltung und Weiterentwicklung eigenständiger Angebote mit Profil und Charakter, die auf Wünsche und Bedürfnisse klar abgegrenzter Zielgruppen ausgerichtet sind. Aber nur über gute und attraktive Angebote lassen sich die Kunden an den Betrieb binden.
Im Rahmen dieses Webinars lernen Sie die Grundzüge, Chancen und Besonderheiten für den nachfragegerechten, innovativen Aufbau von vermarktungs- und vertriebsfähigen Angeboten kennen. Sie erfahren, worauf Sie bei der Gestaltung attraktiver Angebote, Produkte und Packages zu achten haben und welche Leistungen der Gast gerne gebündelt bucht.

### Inhalte:

- Definition, Ziele und Anforderungen an eine koordinierte Produkt- und Angebotsentwicklung
- Was gehört alles zur touristischen Angebots- und Produktentwicklung?
- Zielgruppen-Analyse, Markt-Segmentierung und Positionierung
- Dienstleistungskettenorientierte Angebotsentwicklung
- Analyse von Zielgruppenerwartungen und ihrer Konsequenzen für ein attraktives Angebot
- Besonderheiten und Erfolgsfaktoren für die Entwicklung von Tourismus-Angeboten
- Innovations-Ansätze und -Techniken zur Angebotsentwicklung

KURSNUMMER: 75

**Referent:** Lukas Schmutz, Trainer der Firma conos, Wien
**Datum:** Mittwoch, 12. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN BETRIEBSWIRTSCHAFT

## Kostenmanagement und Gewinnsteigerung

Sie haben alle betrieblichen Daten zu 100 Prozent im Griff. Abweichungen bei der monatlichen Auswertung sowie deren Ursachen erkennen Sie auf Anhieb. So können Sie wirksam gegensteuern und Maßnahmen setzen. In diesem Seminar lernen Sie, Ihren Betrieb auf Erfolgskurs zu halten und mehr Gewinn durch effizientes Kostenmanagement zu erwirtschaften.

### Inhalte:

- Vom Beleg zur Bilanz
- Die BWA lesen, verstehen und daraus lernen
- Kostenmanagement und Einsparungen
- Zahlungsströme kontrollieren
- Kostenersparnistipps für den Betriebsalltag

KURSNUMMER: 76

**Referent:** Frank Rüschenbaum, Trainer der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg
**Datum:** Montag, 17. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN BETRIEBSWIRTSCHAFT

## Kalkulation und Preisgestaltung

Durch aufwandsorientierte Kalkulation und marktgerechte Preise in allen Bereichen können Sie eine gesunde Gesamtentwicklung ihres Betriebs erreichen. Lernen Sie in diesem Seminar sämtliche Einflüsse auf die Preise von Zimmern, Speisen, Getränken und Pauschalen zu berücksichtigen. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Verkaufsanalysen und Preispsychologie für ertragreichere Angebote nutzen können.

### Inhalte:

- Optimale Kalkulation
- Deckungsbeitragsberechnung für Hotellerie, Gastronomie und Veranstaltungen
- Preisdifferenzierung und Preisfindung
- Geheimnisse der Preispsychologie
- Mit Verkaufsanalysen zu optimierten Angeboten

KURSNUMMER: 80

**Referent:** Frank Rüschenbaum, Trainer der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg
**Datum:** Mittwoch, 9. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN BETRIEBSWIRTSCHAFT

## Führen mit Controlling und Kennzahlen

Leitende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfahren in diesem Seminar alles zur Budgetierung als elementares Werkzeug, um ihr Team im Alltag ergebnisorientiert zu steuern. Sie lenen Kosten effizient zu kontrollieren und zu beeinflussen. Als Grundlage für das erfolgreiche Führen mit Zahlen erfahren Sie unter anderem, den Block der Gemeinkosten in Einzelbestandteile zu zerlegen und somit klare Verantwortlichkeiten festlegen zu können.

### Inhalte:

- Schnelle und wirksame Budgetierung für die Gastrobranche
- Soll-Ist-Vergleich als zentrales Steuerungsinstrument
- Ziele entwickeln und die Mitarbeiter lenken
- Praxiskennzahlen
- Ergebnisorientiert mit Zahlen führen

KURSNUMMER: 85

**Referent:** Frank Rüschenbaum, Trainer der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg
**Datum:** Mittwoch, 9. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN MITARBEITENDE

## Ich bin Vorgesetzte/r

In der Gastronomie und Hotellerie stellt die Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine der größten Herausforderungen für Vorgesetzte dar. In diesem Kurs setzen sich die Teilnehmenden mit ihrer Rolle als Führungskraft auseinander und entwickeln ein Bewusstsein für die damit verbundene Verantwortung.
Sie lernen Führungsmethoden und Führungstechniken anzuwenden, um die Führungsaufgaben in der Praxis erfolgreich wahrzunehmen.

### Inhalte:

- Die Rolle der/des Vorgesetzten
- Das eigene Führungsverhalten reflektieren
- Persönlichkeitsanalyse nach EASI®
- Führung verschiedener Situationen und Mitarbeitertypen
- Auftragserteilung, Delegierung, Kontrolle, Motivation
- Information und Kommunikation

KURSNUMMER: 77

**Referentin:** Zita Langenstein, GastroSuisse, Zürich
**Datum:** Dienstag, 25., und Mittwoch, 26. Januar 2022
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Rierhof, Klausen
**Kursgebühr:** 457 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 168 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN MITARBEITENDE

## Attraktives Mitarbeitermarketing

Der Tourismus leidet unter dem Fachkräftemangel – speziell in der saisonalen Ferienhotellerie fehlt es an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Wie gelingt es, neue Mitarbeitende zu akquirieren und bestehende stärker an den Betrieb zu binden? In diesem Seminar wird aufgezeigt, wie Sie die Erfolgsinstrumente des Human-Ressource-Managements für Ihr Hotel nutzbar machen, um zukünftig die Herausforderungen der Branche leichter bewältigen zu können.

### Inhalte:

- Micro-Marketing – ein Erfolgsbaustein auch in der Mitarbeiterakquise
- Professionalisierung des Recruitings
- „Attraktivieren“ des Arbeitsumfeldes (Zeit, Lohn, Inhalt, Umfeld, Klima und Entwicklung) – vom Abteilungsleiter zur echten Führungskraft
- Erfolgreiche Mitarbeiter-Bindungsprogramme in Tourismusunternehmen
- Kommunikationsrituale mit System
- Mitarbeitergespräche und gemeinsame Jahreszielplanungen

KURSNUMMER: 54

**Referent:** Florian Hitthaler, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Südtirol
**Datum:** Mittwoch, 23. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** My Arbor, Plose
**Kursgebühr:** 443 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 159 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN MITARBEITENDE

## Den optimalen Mitarbeiter finden und binden

Wer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sucht, sollte die Vorzüge seines Betriebes kennen, überraschende Zusatzangebote zu bieten haben und die wesentlichen Kriterien in der Ansprache berücksichtigen, um sich von Mitbewerbern abheben zu können. Wer dann Interessenten findet, kann in gut geführten Interviews die Besten für sich gewinnen.
In diesem Workshop werden die notwendigen Grundlagen, Techniken und Methoden für eine kompetente Mitarbeiteransprache und den anschließenden Bewerbungsprozess vermittelt und Interviews in Rollenspielen trainiert.

### Inhalte:

- Mein Betrieb und seine Vorzüge
- Anzeigengestaltung, Ausschreibungen & Co.
- Gesprächsleitfaden auch für Online-Interviews
- Zielgerichtete Gesprächsvorbereitung
- Erfolgreiche Fragetechniken

KURSNUMMER: 89

**Referentin:** Anke von Skerst, Hotelfachfrau, B.Sc. Psychologie, Unterhaching
**Datum:** Freitag, 1. April 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Langgenhof, Bruneck
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN MITARBEITENDE

## Starke Führung schafft loyale Mitarbeiter

In diesem Seminar geht es um die Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und um Ihr Image als Arbeitgeberin oder Arbeitgeber am Arbeitsmarkt. Ihre Mitarbeitenden wollen nämlich vom ersten Arbeitstag an professionell geführt und motiviert werden. Eine besondere Rolle spielen dabei die Emotionen, denn gerade in diesem Bereich entstehen oft Probleme.
In diesem Seminar setzen Sie sich mit der Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb auseinander, reflektieren Ihre Rolle als Führungskraft und beschäftigen sich mit den neuesten Erkenntnissen aus der Motivationstheorie. Zudem haben Sie Gelegenheit, schwierige Mitarbeitergespräche zu üben – Sie werden davon profitieren!

### Inhalte:

- Erwartungen an eine Führungskraft
- Kennenlernen der zentralen Führungsstile und Grundlagen
- Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Gespräche und Kommunikation als Führungsinstrument
- Grundlagen der Motivation
- Die eigenen Motivatoren und De-Motivatoren
- Überprüfung neuer Motivationsansätze auf ihre praktische Umsetzbarkeit
- Schwierige Mitarbeitergespräche führen
- Das Mitarbeiteraustrittsgespräch als wichtige Informationsquelle für den Betrieb

KURSNUMMER: 92

**Referentin:** Martha Erlacher, Master Top Coach-Persönlichkeitsbildung, Mentalcoach und Stilberaterin, Eppan
**Datum:** Montag, 16. Mai 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Oberwirt, Marling
**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Investitionskosten in der Hotelerrichtung richtig kalkulieren

Die Investition in ein neues oder veränderbares Hotelprojekt sollte kein Fass ohne Boden sein. Bereits in der Vorplanung gilt es, die Kosten im Blick zu halten. Realistische Kostenschätzungen anhand von Kostenkennzahlen sind die Grundlage für eine überzeugende Investitionskostenschätzung. Die wichtigsten Punkte bei der Investitionsrechnung müssen dabei berücksichtigt werden.

### Inhalte:

- Ein Hotel braucht ein Konzept
- Veränderungen brauchen Investitionen
- Was sind Investitionskosten?
- Aufstellung der anfallenden Kosten
- Kosten pro Zimmer

KURSNUMMER: 78

**Referent:** Klaus Kostner; Leiter des Bereiches Baumanagement, HGV-Unternehmensberatung, Bozen
**Datum:** Donnerstag, 27. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 12.30 Uhr
**Ort:** Hotel Grüner Baum, Brixen
**Kursgebühr:** 140 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 47 Euro + 22 % MwSt.

## Sicher auftreten

Im Umgang mit Gästen sind Freundlichkeit, Höflichkeit und gute Umgangsformen gefragt. Wer die Etikette kennt, zeigt seinen Gästen, dass er ihnen Respekt entgegenbringt, Stil hat und somit den „Tritt in ein Fettnäpfchen“ vermeiden kann. In diesem Seminar erfahren Sie, worauf es ankommt – vom ersten bis zum letzten Eindruck.

### Inhalte:

- Souverän auftreten durch Haltung, Gang und Körpersprache
- Grundlagen der Kommunikation
- Gäste vom ersten Moment an begeistern
- „Bitte Abstand halten“ – Distanzzonen und Intimsphären
- Über das Duzen und Siezen – nicht immer ganz einfach
- Etikette bei Tisch

KURSNUMMER: 79

**Referentin:** Elisabeth Motsch, Stilistin und Imageberaterin, Michaelbeuern
**Datum:** Mittwoch, 2. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22 % MwSt.

## Mentaltraining für Karriere und Alltag

Mentales Training wirkt sich auf Gedanken, Wohlbefinden und Körper aus. Durch die bewusste Beeinflussung der Gedanken kann man zu einer positiven Lebensgestaltung beitragen, was sich auf Beruf, Alltag und Ziele auswirken kann. Mit diversen Visualisierungs- und Entspannungstechniken kann das eigene Tun und Handeln beeinflusst werden und die tägliche Arbeit im Kontakt mit dem Gast besser gelenkt und seine Bedürfnisse und Wünsche mit dem bestmöglichsten Ergebnis befriedigt werden.

### Inhalte:

- Die bewusste Wahrnehmung der fünf Sinne, um beim Gast einen bleibenden, positiven Eindruck zu hinterlassen
- Lösungsorientiertes Denken in der kreativen Phase
- Mentale Vorbereitung auf Herausforderungen
- Abgrenzung von Beruf und Alltag
- Entspannung und Potenzial der Verwirklichung

KURSNUMMER: 82

**Referent:** Christian Heiss, diplomierter Mentaltrainer, Zürich
**Datum:** Donnerstag, 17. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

## Investieren – finanzieren – realisieren

Erfolgreiche Betriebe haben eines gemeinsam: Sie weisen ein gesundes Wachstum auf. Auf dem Weg von einer Idee bis zur Realisierung gibt es einige Meilensteine, welche gesetzt werden müssen. Die Referenten dieses Kurses zeigen Schritt für Schritt den Weg von der Planung bis zur erfolgreichen Betriebsführung auf.

### Inhalte:

- Der Weg von der Idee zum Baubeginn
- Der erste Schritt: ein schlagkräftiges Planungsteam
- Investitionskostenberechnung
- Welche Kennzahlen helfen, die tragbare Verschuldung zu errechnen?
- Optimale Vorbereitung der Bankengespräche
- Die wichtigsten Vertragsinhalte

KURSNUMMER: 83

**Referenten:** Klaus Schmidt und Klaus Kostner, HGV-Unternehmensberatung, Bozen
**Datum:** Mittwoch, 23. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Castel Rundegg, Meran
**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Richtig Führen in der Praxis

Auch am Südtiroler Arbeitsmarkt, und besonders im Gastgewerbe, haben sich die Zeiten geändert. Es wird immer mehr mit Hilfskräften gearbeitet und Fachkräfte sind oft Mangelware. Zudem stellt die hohe Mitarbeiterfluktuation alle Führungskräfte vor neue Herausforderungen. Sie müssen schnell agieren, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schnell einschulen und effizient führen, um dem Qualitätsstandard des Betriebes Rechnung zu tragen. In diesem Training lernen Führungskräfte von Restaurants, Küchen und Bars, ihre Mitarbeitenden richtig zu führen.

### Inhalte:

- Mitarbeiter an das selbstständige und zuverlässige Arbeiten heranführen
- Mitarbeiter fördern und fordern
- Führen in schwierigen Situationen
- Methoden zur Arbeitsanleitung

KURSNUMMER: 84

**Referentin:** Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

**Datum:** Donnerstag, 24. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Therme, Meran

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Yield Management – Einführung

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Grundlagen des Yield Managements kennen, um für Ihren eigenen Betrieb entsprechende Preis- und Kapazitätssteuerungen durchführen zu können. Im Einsteigerkurs erfahren Sie, wie sich die Faktoren Auslastung, Nachfrage, Saisonzeiten und Kontingentierung auf den Zimmerpreis auswirken. Bei gemeinsamen Übungen wenden Sie einzelne Elemente von gewinn- und auslastungsoptimierenden Strategien im Logisbereich an.

### Inhalte:

- Definition und Bedeutung von Yield Management
- Marktsegmente und Preisbereitschaft
- Strukturierte Analyse des eigenen Produkts
- Budget und Preistypen
- Umgang mit Portalen
- Praxisarbeit

KURSNUMMER: 86

**Referentin:** Dörte Mäder, Unternehmensberaterin, spezialisiert auf Marketing und Verkauf, München

**Datum:** Dienstag, 22. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Rierhof, Klausen

**Kursgebühr:** 296 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

## Qualitätsmerkmal Regionalität

Regionalität ist und bleibt ein Trendthema – erst recht im Tourismus. Betriebe, die regionale Produkte und Dienstleistungen anbieten, können im Wettbewerb die Nase ganz vorne haben. Regionalität ist das neue Bio. Doch dazu gehören Authentizität, Glaubwürdigkeit, Engagement und Kommunikation. Denn was nicht kommuniziert wird, findet nicht statt.
In diesem Seminar sehen Sie am Beispiel von „krenzersrhön“, wie man erfolgreich sogar eine Marktführerschaft in diesem Segment aufbauen und halten kann. Und Sie erfahren, dass Sie nicht nur Gutes tun sollten, sondern auch darüber reden müssen. Denn mit dem Thema Regionalität locken Sie nicht nur neue Gäste an, sondern Sie machen sich auch für junge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter interessant.

### Inhalte:

- Regionalität als Wettbewerbsvorteil
- Authentizität und Profil
- Chancen für die Profilierung und Marketing des Betriebes
- Ideen und Anregungen zum sofortigen Verzehr

KURSNUMMER: 87

**Referent:** Jürgen Krenzer, Unternehmer und Experte für Begeisterung, Ehrenberg/Rhön
**Datum:** Mittwoch, 30. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Hochrain, Raas bei Natz/Schabs
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22 % MwSt.

## Kreative Mitarbeitersuche: Bewerben Sie sich als Chef

Darf ich Ihr Chef sein? Drehen Sie den Spieß um, um gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden. Wer heute engagierte, loyale und fachlich versierte Fachkräfte für sich gewinnen will, muss andere Wege der kreativen Mitarbeitersuche gehen. Die Muster und Methoden der Vergangenheit kosten nur Geld und bringen nichts – oder eben die falschen Leute.
Dieses Seminar gibt tiefe Einblicke in eine neue und kreative Welt der Teamakquise. Außerdem erfahren Sie noch einiges über sich selbst als Chef. Neugierig? Erleben Sie neue und ungewöhnliche Wege, um frische, motivierte Mitarbeitende zu finden.

### Inhalte:

- Wege und Möglichkeiten der kreativen Mitarbeitersuche
- Persönliche und betriebliche Bewerbungsunterlagen
- Mitarbeiter motivieren
- Identifikation mit dem Betrieb

KURSNUMMER: 88

**Referent:** Jürgen Krenzer, Unternehmer und Experte für Begeisterung, Ehrenberg/Rhön
**Datum:** Donnerstag, 31. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Hochrain, Raas bei Natz/Schabs
**Kursgebühr:** 296 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22 % MwSt.

## Kooperative Kommunikation als Schlüssel für eine Wohlfühlkultur

Wer gute, zuverlässige Fachkräfte und Gäste möchte, der sollte dafür die Voraussetzungen schaffen. Der „gute Geist" der Gastlichkeit und ein Kundenservice auf Augenhöhe entstehen besonders erfolgreich dort, wo kooperativ und lösungsorientiert gedacht und gehandelt wird. Das Prinzip der Kooperativen Kommunikation (KoKomm-Prinzip®) bietet genau diese Möglichkeit an.
In diesem zweitägigen Seminar lernen Sie mit Freude und Tiefgang das Fundament der kooperativen Kommunikation und seiner „Wirkzeuge" kennen. Es ermöglicht, insbesondere in schwierigen Situationen, einen Umgang auf Augenhöhe mit Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzustellen und Situationen ins Bessere zu wenden.

### Inhalte:

- Kooperation vs. Konfrontation
- Miteinander auf Augenhöhe kommunizieren
- Netzwerk der „KoKomm-Wirkzeuge"
- schwierige Situationen ins Bessere wenden
- Konstruktiv und respektvoll miteinander kommunizieren

KURSNUMMER: 90

**Referent:** Moritz Küffner, Kommunikationsforscher – KoKomm, München
**Datum:** Mittwoch, 6., und Donnerstag, 7. April 2022
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Therme, Meran
**Kursgebühr:** 457 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 168 Euro + 22% MwSt.

## Innovativ gedachte Führungsmethoden

Führung ist im stetigen Wandel. Was gestern in der Führung noch als richtig und gut erachtet wurde, ist heute bereits Geschichte. Führung muss heute mehr denn je durch Agilität, Individualität und Charisma geprägt sein. Dazu benötigen Führungskräfte komplett andere Führungsmodelle als in der Vergangenheit. Gerade die Pandemie hat uns unmissverständlich vor Augen geführt, dass Führung auch auf sich ändernde Markterfordernisse reagieren muss. Und davon gibt es viele, wie z. B. sich ändernde Gästebedürfnisse.

### Inhalte:

- Führung im Zeichen der Zeit
- Fit für neue Herausforderungen in der Führung
- Kernaufgaben in der Führung
- Die SCOUT-Methode für bessere Führung
- Digitale Führungstools
- VUKA Unbeständigkeit (Volatilität), Unsicherheit, Komplexität, Ambivalenz und die Auswirkung auf Führungsmethoden
- Veränderungsprozesse begleiten und führen
- Mitarbeiterpotenziale wecken
- Mythos Motivation

KURSNUMMER: 91

**Referent:** Jürgen Stadelmann, zertifizierter Trainer und Coach, Metzingen
**Datum:** Mittwoch, 27., und Donnerstag, 28. April 2022
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Therme, Meran
**Kursgebühr:** 457 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 168 Euro + 22% MwSt.

# REZEPTION & KORRESPONDENZ

BAUSTEIN REZEPTION

## Praxisworkshop Korrespondenz

In diesem Workshop erfahren Sie, wie ein erfolgreiches Angebot formuliert wird, das zu Buchungen führt. Außerdem geht es darum, Kundenwünsche zu erkennen und diese gekonnt in einer Werbebotschaft umzusetzen. Sie erhalten praktische Tipps zum lesefreundlichen Aufbau von Gästebriefen und E-Mails und erfahren, wie mit „besseren" Worten die Aufmerksamkeit der Gäste gesteigert und Emotionen geweckt werden können. Im Praxisteil werden Angebotsbriefe für Ihre Hotelgäste verfasst.

### Inhalte:

- Das ABC des Werbetextes
- Psychologische Hintergründe – wie lesen wir?
- Inhalt, Aufbau, Schreibstil
- Bilder und Texte richtig platzieren

KURSNUMMER: 95

**Referentin:** Mag. Ines Zorn, Wirtschaftspsychologin, Hotelmanagerin, Trainerin der Firma TELOS, Bozen
**Datum:** Mittwoch, 20. Oktober 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Kursgebühr:** 256 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 95 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN REZEPTION

## Telefontraining

Professionelles Telefonieren ist heute an jeder Rezeption eine Selbstverständlichkeit. Genauso selbstverständlich sind auch die Fehler, die gemacht werden. Verkaufs- und kundenorientiertes Verhalten ist mehr denn je gefragt, denn kaum ein Gast gibt einem eine zweite Chance. In diesem praxisorientierten Seminar erlangen Sie Ihre persönliche Sicherheit am Telefon und steigern damit Ihre eigene Telefonkompetenz.

### Inhalte:

- Persönliche Sicherheit am Telefon
- Formulierungshilfen für die Praxis
- Telefonregeln für den Betrieb
- Richtige Fragetechnik und aktiver Verkauf
- Umgang mit schwierigen Gesprächspartnern
- Mystery Calls im Vorfeld

KURSNUMMER: 97

**Datum:** Mittwoch, 27. Oktober 2021
**Ort:** Hotel Langgenhof, Bruneck

KURSNUMMER: 109

**Datum:** Donnerstag, 10. Februar 2022
**Ort:** Hotel Therme, Meran

**Referentin:** Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

BAUSTEIN REZEPTION

## Optimale Organisation an der Rezeption

In diesem Seminar/Webinar lernen Sie, strukturierter zu arbeiten, Fehler im gesamten Team zu vermeiden und somit mehr Effizienz an die Rezeption zu bringen. Eine gute Organisation und einen optimalen Ablauf an der Rezeption werden Ihr Team und Ihre Gäste zu schätzen wissen.

### Inhalte:

- Systematische Analyse der Arbeitsabläufe an der Rezeption
- Erkennen von Fehlerquellen
- Fehlerquellen ausschalten
- Checklisten richtig erstellen
- Richtige Kommunikation im Team

WEBINAR

KURSNUMMER: 104

**Datum:** Freitag, 17. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

KURSNUMMER: 118

**Datum:** Freitag, 8. April 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Therme, Meran
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

**Referentin:** Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich

WEBINAR

## Stornierungen – was ist rechtlich zu berücksichtigen?

Die vergangenen Monate stellten viele Beherbergungsbetriebe vor neue Herausforderungen. So stiegen in dieser Zeit nicht zuletzt die Stornierungen.
In diesem Webinar werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern unter anderem die rechtlichen Grundlagen des Beherbergungsvertrages, die Vor- und Nachteile eines Angelds zur Bestätigung und die richtige Formulierung der Stornierungsbedingungen aufgezeigt.

### Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen des Beherbergungsvertrages
- Pflichten der Gastwirtinnen und Gastwirte sowie der Gäste
- Informationspflichten gemäß Verbraucherschutz
- Stornierungen und deren Handhabe
- Angeld zur Bestätigung versus Anzahlung
- Stornogebühren versus Schadensersatz
- Online-Streitbeilegung – ODR Plattform

KURSNUMMER: 96

**Referentin:** Dr. Marlies Klotz, HGV-Rechtsabteilung, Bozen
**Datum:** Donnerstag, 21. Oktober 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 11 Uhr
**Kursgebühr:** 68 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 34 Euro + 22% MwSt.

## Herzlich willkommen – der erste Eindruck zählt

Ein Gast, der sich wohlfühlt, kommt wieder.
In diesem Seminar/Webinar lernen Sie, was man dafür tun muss. Sie gehen den Fragen nach, wie man persönlich auf den Gast wirkt und was unter Umständen verändert werden soll, um die Wirkung zu optimieren. Lernen Sie die Basis positiver Körpersprache und Ausdrucksweise kennen und setzen Sie diese überzeugend ein.

### Inhalte:

- Ich bin gerne Dienstleister: Was bedeutet das konkret?
- Der erste Eindruck: Worauf achtet mein Gast und wie beeinflusse ich ihn positiv?
- Welche Bedürfnisse hat mein Gast und wie begeistere ich ihn?
- Kommunikation: Wie drücke ich mich verbal positiv aus?
- Was meine Körpersprache verrät und was ich aus meinem Gegenüber lesen kann.

WEBINAR

KURSNUMMER: 98

**Datum:** Donnerstag, 4. November 2021
**Dauer:** 8.30 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 89 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 45 Euro + 22% MwSt.

KURSNUMMER: 114

**Datum:** Donnerstag, 24. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Rierhof, Klausen
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

**Referentin:** Renate Stolle, Trainerin der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg

## Kreatives Infomaterial für Ihren Gast

Egal ob Morgenpost, Geburtstagsbrief, die Informationsmappe auf dem Zimmer, die Internetseite oder andere Informationsmaterialien und Gästekorrespondenz – wichtig ist, dass die Texte leserorientiert, lebendig und ansprechend, aber auch professionell und fehlerfrei sind. Dieser Workshop zeigt, wie man mit gut aufbereiteten Informationen beim Gast einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

### Inhalte:

- Zielgruppenorientierte Texte, die begeistern und überzeugen
- Unterschiedliche Textgestaltung: von der E-Mail bis zur Zimmermappe
- Neue Ideen und Inhalte – Kreativität ist gefragt
- In der Kürze liegt die Würze: Texte klar und überzeugend auf den Punkt bringen

KURSNUMMER: 99

**Datum:** Montag, 15. November 2021
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain

KURSNUMMER: 110

**Datum:** Freitag, 11. Februar 2022
**Ort:** Hotel Grüner Baum, Brixen

**Referentin:** Dr. Silvia Schroffenegger, PR-Beraterin und diplomierte Fachtrainerin, Kardaun
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 256 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 95 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

## Die Rezeption: Den Gast optimal betreuen

Die Rezeption ist der Dreh- und Angelpunkt eines Hotels. In diesem Seminar/Webinar lernen Sie die wichtigen Details beim Check-in und Check-out kennen, um den Gast zu begeistern, und erfahren alles über die effiziente und gastorientierte Organisation an der Rezeption. Außerdem wird aufgezeigt, wie man mit schwierigen Gästen gekonnt umgeht.

### Inhalte:

- Reservierung: vom Telefonverkauf über die Bestätigung bis zur Stornierung
- Kategorienverkauf: mit Wortwahl und Argumentationstechnik überzeugen
- Check-in und Check-out
- Die Reklamation als Chance sehen
- Aufgaben am Empfang strukturieren und durch Standards vereinfachen

WEBINAR

KURSNUMMER: 100

**Datum:** Montag, 22. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 98 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 49 Euro + 22% MwSt.

KURSNUMMER: 115

**Datum:** Freitag, 25. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Rierhof, Klausen
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

**Referentin:** Renate Stolle, Trainerin der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg

## ASA Hotel – Einführung

Gästedaten speichern, Reservierungen verwalten, Nächtigungsstatistiken erstellen und gesetzlich vorgeschriebene Register führen – das alles erledigen Sie in Zukunft schnell und problemlos mit ASA Hotel.

### Inhalte:

- Programmaufbau
- Gästeverwaltung Zimmerplan
- Reservierungen und Anfragen
- Check-in und Gästemeldung
- Tageslisten
- Extrabuchungen und Zusatzleistungen
- Check-out und Abrechnung

KURSNUMMER: 101

**Datum:** Dienstag, 23., und Mittwoch, 24. November 2021
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

KURSNUMMER: 108

**Datum:** Dienstag, 25., und Mittwoch, 26. Januar 2022
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

**Referent:** Manuel Riva, EDV-Experte, Lana
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 311 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 125 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieses Seminars sind Windows-Kenntnisse und PC-Erfahrung.

## ASA Hotel – Aufbau

Sie arbeiten mit dem ASA Programm, würden dieses aber gern noch effizienter nutzen?
In diesem Kurs erfahren Sie, was das Programm alles kann: Sie fassen verschiedene Statistiken und Berichte ab, erstellen Zimmerpläne und richten die Aufgaben des Zimmerservices ein. Bei der Abrechnung und bei der Gästemeldung gibt es bestimmt Funktionen, die Sie noch nicht kennen. Auch lernen Sie, wie man Saisonpreise und Angebote eingeben kann.

### Inhalte:

- Umgang mit ASA Hotel in Spezialfällen
- Einpflege Preisliste (Tagespreise und Angebote, Kinderermäßigungen, usw.)
- Anpassungen Zimmer und Kategorien
- Listen und Statistiken
- Filter und Spezialanpassungen

KURSNUMMER: 103

**Datum:** Donnerstag, 9., und Freitag, 10.Dezember 2021
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

KURSNUMMER: 112

**Datum:** Donnerstag, 17. und Freitag, 18. Februar 2022
**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

**Referent:** Manuel Riva, EDV-Experte, Lana
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 311 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 125 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieses Kurses sind ASA-Kenntnisse und PC-Erfahrung.

WEBINAR

## ASA Hotel – Neuigkeiten optimal nutzen

Für dieses spezielle Softwareprogramm für die Hotelverwaltung gibt es laufend Neuerungen. In diesem Webinar lernen alle Profis die Neuigkeiten kennen und erhalten wertvolle Tipps und Tricks für ein noch effizienteres Arbeiten mit dem ASA-Programm.

### Inhalte:

- Die wichtigsten Neuerungen der aktuellen ASA-Version (Reservierungen, Gästeverwaltung, Meldewesen, Auswertungen)
- Neuerungen bei der Kontenverwaltung (Gutschriften, Übernahme, Zahlungen)
- Neue Module: Gutscheinverwaltung, Web-Check-in, Monats- bzw. Tagesabschluss

KURSNUMMER: 113

**Datum:** Freitag, 11. März 2022

KURSNUMMER: 116

**Datum:** Mittwoch, 30. März 2022

**Referent:** Manuel Riva, EDV-Experte, Lana
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 11 Uhr
**Kursgebühr:** 68 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 34 Euro + 22% MwSt.

## Souveräne Gesprächsrhetorik: professionelle und konstruktive Kommunikation

Erfahren Sie die Ursachen für Kommunikationsstörungen und wie Sie diese durch klare Kommunikation umgehen können. Lernen Sie, wie Sie Ihr Gegenüber mit Empathie und Interesse überzeugen und die eigene Kommunikation bewusst und erfolgsorientiert gestalten.

### Inhalte:

- Grundlagen der Kommunikation
- Kommunikationsstörungen und deren Vermeidung
- schwierige Gespräche gezielt vorbereiten und konstruktiv führen
- Gesprächstechniken als innere Haltung: echtes Interesse als Schlüssel für vertrauensbildende Kommunikation (u. a. Fokus auf das Kundengespräch)
- souveräner Umgang mit kritischen Fragen und provozierenden Bemerkungen
- sachlich und wertschätzend Feedback geben (Bahn-Modell)
- stimmliche Sympathie- und Kompetenzmerkmale bewusst einsetzen, um eine vertrauensvolle Atmosphäre zu schaffen

KURSNUMMER: 102

**Referentin:** Pia Bussinger, Rhetoriktrainerin, Bamberg
**Datum:** Mittwoch, 1. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Wow-Effekte und Verblüffungsmomente schaffen – ohne viel Investition

Überzeugen Sie Ihre Gäste mit den richtigen Ideen und gewinnen Sie sie als zufriedene Stammgäste. Diverse Wow-Effekte schaffen bereits vor der Anreise ein besonderes Willkommensgefühl und wirken oft noch bis über die Abreise hinaus nach. Ziel des Seminars: voller Tatendrang und mit Aufmerksamkeiten den Gast begeistern. Profundes Wissen über das, was Gäste suchen und wie Sie sie von Ihrem Hotel überzeugen können, bringt Sie zu einer kundenbindenden Gastkommunikation.

### Inhalte:

- Kommunikation vor Anreise (vom Angebot zur Reservierungsbestätigung, Pre-Stay-Nachrichten)
- Kommunikation bei Anreise (den ersten persönlichen Kontakt sinnvoll gestalten, Informationen gastorientiert vermitteln, Gestik und Mimik gezielt einsetzen)
- Kommunikation im Haus (den Gast kennenlernen, emotionale Bindung schaffen, Beschwerdemanagement)
- Kommunikation bei Abreise (Stresssituationen meistern lernen, der sensibelste Moment: „die Bezahlung“)

KURSNUMMER: 105

**Referent:** Martin Gahn, Consulting und Revenue Management, Top Gahn Quality Coaching, München
**Datum:** Montag, 10. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Kreative Kinderprogramme

Kinder sind die Gäste von morgen. Wie setzt man mit einfachen Mitteln im eigenen Betrieb wirkungsvolle Highlights für Eltern und Kinder? Ziel dieses Seminars ist es, Unternehmen, speziell Kleinbetriebe, welche nicht explizit auf Kinder ausgerichtet sind, bei der Erstellung von Kinderaktivitäten zu unterstützen.

**Inhalte:**

- Besondere Aktionen für Kinder aller Altersgruppen mit einfachen Mitteln planen
- Erstellen eines Wochen- oder Tagesprogramms
- Erlernen von kreativen und innovativen Aktivitäten für Kinder verschiedener Altersgruppen (z. B. Motto-Specials, Familien Highlights, Kreativ-Werkstätte, Familienwanderungen usw.)

KURSNUMMER: 106

**Referentin:** Barbara Mathà, langjährige Qualitätsbeauftragte internationaler Reiseveranstalter, Meran
**Datum:** Donnerstag, 13. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Kursgebühr:** 256 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 95 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

## Aktiver Verkauf an der Rezeption

In diesem praxisorientierten Seminar erlangen Sie die Fähigkeit, kundenorientiert zu verkaufen und Spaß daran zu haben. Lernen Sie Ihre Zielgruppen und deren Bedürfnisse noch besser kennen.

**Inhalte:**

- Ausführliche Vorbereitung auf ein erfolgreiches Verkaufsgespräch
- Gästebedürfnisse erkennen und gekonnt darauf reagieren
- Die richtige Wortwahl für ein positives Gefühl beim Gast
- Intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Verkauf
- Diskussion und Erfahrungsaustausch
- Mut zur Kundenbegeisterung

KURSNUMMER: 107

**Referentin:** Elisabeth Brenner, Trainerin, spezialisiert auf Rezeption und Verkauf, Oberösterreich
**Datum:** Montag, 24. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Steiner, Leifers
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Professionelles Beschwerdemanagement

In diesem Webinar erlernen Sie das Einmaleins des erfolgreichen Beschwerdemanagements. Sie erfahren, warum Gäste wirklich reklamieren und welche Arten von Reklamationen es gibt. Sie erhalten praktische Tipps, wie man in unterschiedlichen Situationen angemessen reagiert, trainieren in Übungen den Umgang mit „schwierigen" Gästen und lernen, wie aus Reklamationen Reklame für Sie und Ihr Hotel werden kann.

### Inhalte:

- Prävention ist besser als Reklamation
- Gästeorientiertes Beschwerdemanagement
- Die Erwartungen unserer Gäste und wie man diese übertreffen kann
- Schwierige Gespräche meistern

KURSNUMMER: 111

**Referentin:** Martina Plonner, Trainerin der Firma conos, Wien
**Datum:** Montag, 14. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Pfiffige E-Mails an Ihren Gast

Der professionelle Eindruck Ihrer E-Mail-Gästekorrespondenz, von der Anreise bis zur Nachbereitung, ist entscheidend für den Verkaufserfolg. Mit Detailanleitungen und Tipps zu gästeorientierter Gestaltung optimieren Sie während des Webinars Ihre eigene Angebotsvorlage.

### Inhalte:

- Erfolgsfaktoren für die professionelle E-Mail-Korrespondenz
- Tipps und Tricks für Inhalt und Optik
- Gästeorientierte Gestaltung und verkaufsförderndes Texten von E-Mails
- Auswertung der anonymen E-Mail-Testanfrage Ihres Betriebes inklusive Benchmarking

KURSNUMMER: 117

**Referent:** Florian Hitthaler, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Südtirol
**Datum:** Montag, 4. April 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

# Rhetorik-Basic: Souverän auftreten und sicher präsentieren

In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie rhetorische Überzeugungs- und Wirkungsmittel bewusst einzusetzen: Wie steigen Sie am besten in eine Rede ein? Wie begeistern und motivieren Sie Ihre Zuhörerinnen und Zuhörer? Was zeichnet einen guten Vortrag aus? Wie treten Sie selbstsicher und überzeugend auf? Durch praktische Übungen, Feedbackrunden und Videoanalysen erleben Sie angewandte Rhetorik hautnah und haben die Möglichkeit, Ihr eigenes rhetorisches Auftreten zu reflektieren und positiv zu beeinflussen.

## Inhalte:

- Selbstsicher und überzeugend auftreten – stimmlich und körpersprachlich
- Begeisterung wecken – Vorträge lebendig und motivierend gestalten
- Dramaturgie – Aufbau und Struktur von Vorträgen
- Spontan reagieren – Sprechdenken und Argumentationstechnik
- Die Stimme als rhetorisches Instrument
- Selbstbild vs. Fremdbild
- Feedback konstruktiv äußern und wirkungsorientiert umsetzen

KURSNUMMER: 120

**Referentin:** Pia Bussinger, Rhetoriktrainerin, Bamberg
**Datum:** Freitag, 20. Mai 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Schenna Resort, Schenna
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

# HOUSEKEEPING

# Management für die Etage

Neue, exquisite Materialien sowie veränderte Komfortbedürfnisse und die neue Hygienewahrnehmung der Gäste erfordern geschulte Etagenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter.
Der geschulte Blick und die Freude an Sauberkeit, die Auswahl von effizienten Arbeitsmitteln und zeitgemäßen Reinigungsmaterialen erleichtern Ihre Tätigkeit. Auf diese Art wird sichergestellt, dass Sie den vielfältigen Herausforderungen Ihres Berufes bestmöglich begegnen.
Dieser Kurs richtet sich speziell an die Verantwortlichen der Etage.

## Inhalte:

- Optimierte Mitarbeitereinsatzplanung auf Basis von Zeitstandards
- Einschulung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – Mitarbeiter-Onboarding-Prozess
- Unterweisungspflicht der Abteilungsleiterin bzw. des Abteilungsleiters – Arbeitssicherheit, Erste Hilfe & Co.
- Qualitätssicherung durch Standards
- Der richtige Einsatz von Checklisten – wann sind sie sinnvoll?
- Auswahl und Einsatz der richtigen Betriebs- und Arbeitsmittel
- Kostenmanagement und Logistik im Housekeeping

KURSNUMMER: 123

**Datum:** Montag, 18., und Dienstag, 19. Oktober 2021
**Ort:** Hotel Steiner, Leifers

KURSNUMMER: 128

**Datum:** Montag, 21., und Dienstag, 22. Februar 2022
**Ort:** Hotel Rierhof, Klausen

**Referentin:** Andrea Pfleger, Fachfrau für Reinigungs- und Hygienemanagement, Qualitätsmanagement und Hotelorganisation, St. Johann im Pongau

**Dauer:** 1. Tag: 9 Uhr bis 17 Uhr
2. Tag: 9 Uhr bis 12.30 Uhr

**Kursgebühr:** 359 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 129 Euro + 22 % MwSt.

Hinweis: Bringen Sie bereits bestehende Handbücher mit definierten Arbeitsabläufen bei den Bleibe- und Abreisezimmern, Checklisten, vorhandene Unterlagen zum Mitarbeitertraining und Darstellungen von hoteleigenen Standards zum Seminar mit.

## Training für die Etage

Kein anderer Hotelmitarbeiter ist dem Gast in seiner Privatsphäre so nahe wie die Etagenfachkraft. Diskretion, Sorgfalt, Zuverlässigkeit, sicheres, freundliches Auftreten sowie Fachkenntnisse über effiziente und hygienisch einwandfreie Reinigung sind für diesen Beruf Voraussetzung.

### Inhalte:

- Wertschätzung der eigenen Arbeit – Image der Abteilung
- Reinigungsmethoden in der Hotelreinigung
- Das kleine A-Z der Chemie
- Richtige Dosierung, Arbeitsmaterial sinnvoll einsetzen
- Desinfektion fachlich richtig ausführen
- Zeitsparen durch die richtige Ablauflogistik
- Material- und kleine Fleckenkunde
- Umgang & Kommunikation mit dem Gast
- Wohlfühlatmosphäre schaffen

KURSNUMMER: 125

**Datum:** Montag, 13., und Dienstag, 14. Dezember 2021
**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen

KURSNUMMER: 131

**Datum:** Dienstag, 26., und Mittwoch, 27. April 2022
**Ort:** Schenna Resort, Schenna

**Referentin:** Andrea Pfleger, Fachfrau für Reinigungs- und Hygienemanagement, Qualitätsmanagement & Hotelorganisation, St. Johann im Pongau
**Dauer:** 1. Tag: 9 Uhr bis 17 Uhr
2. Tag: 9 Uhr bis 12.30 Uhr
**Kursgebühr:** 359 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 129 Euro + 22% MwSt.

## Training per addetti ai piani

Nessun altro dipendente dell'hotel è così vicino all'ospite nella sua privacy come l'addetto ai piani. Discrezione, cura, affidabilità, aspetto sicuro e amichevole, nonché una conoscenza esperta di una pulizia efficiente e perfetta dal punto di vista igienico sono i requisiti fondamentali.

### Contenuto:

- Apprezzamento del proprio lavoro
- Aspetto, stile e etichetta, rivolti all'ospite
- Uso e dosaggio ragionevole e moderato dei detergenti
- Risparmio di tempo con la giusta logistica di processo
- Materiale e piccole macchie
- Creare un'atmosfera di benessere

NUMERO DI CORSO: 127

**Relatrice:** Laura Lucchetta Afra, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano
**Data:** lunedì 31 gennaio e martedì 1 febbraio 2022
**Durata:** 1° giorno dalle ore 9 alle ore 17
2° giorno dalle ore 9 alle ore 12.30
**Luogo:** Merano
**Quota d'iscrizione:** 280 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 105 Euro + 22% IVA

Il corso si svolge in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

## Dekowerkstatt: Advent und Weihnachten

So soll Dekoration sein: kreativ, natürlich, spielerisch, kunstvoll oder einfach – aber immer passend zum Anlass. In diesem Seminar steht das Gestalten im Vordergrund. Holen Sie sich die passende Atmosphäre für die Advents- und Weihnachtszeit ins Haus.

### Inhalte:

- Eingangsbereich einladend dekorieren
- Geschenksverpackungen
- Tischdeko für Weihnachtsessen

KURSNUMMER: 124

**Referentin:** Maya Gruber, Floristin und Dekorateurin, Montan
**Datum:** Donnerstag, 25. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Kursgebühr:** 302 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 109 Euro + 22% MwSt.

## Ikebana – die Kunst des Blumenarrangierens

Die Ursprünge der japanischen Blumensteckkunst sind weitgehend unbekannt, dennoch geht man davon aus, dass Ikebana in Anlehnung an andere buddhistische Zen-Künste entstanden ist.
Kadò – der Blumenweg – verbindet den Menschen mit der Natur und ist der ursprüngliche Name dieser Zen-Disziplin, heute unter dem Namen Ikebana bekannt, was so viel bedeutet wie „Die Kunst der lebenden Blume“. Im alten Japan war man überzeugt, dass Bäume und Blumen ihre eigene Sprache hatten. Die Kunst des Ikebana entwickelte sich aus diesem Konzept, wo eine starke Empathie zwischen Mensch und Natur zum Ausdruck gebracht wurde.
Lernen Sie in diesem Kurs, wie mit lokalen Materialien und Blumen ansprechende Dekorationen gestaltet werden können, die zudem über einen längeren Zeitraum haltbar sind.

### Inhalte:

- Einführung in das Thema
- Basics aus Materialien von „Mutter Natur“
- Praktische Übungen

KURSNUMMER: 126

**Referentin:** Patrizia Ferrari, Ikebana-Meisterin, Meran
**Datum:** Mittwoch, 19. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 13 Uhr
**Ort:** Bildungshaus Kloster Neustift, Neustift
**Kursgebühr:** 157 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 51 Euro + 22% MwSt.

Die Materialkosten sind im Kurspreis inbegriffen.

## Gartengestaltung und -pflege

Holen Sie sich in diesem halbtägigen Praxisworkshop Tipps und Tricks, um Ihren Hotelgarten wieder zum Blühen zu bringen. Schaffen Sie für Ihre Gäste einen Ort zum Entspannen und zum Wohlfühlen.

### Inhalte:

- Tipps und Tricks zur Gartengestaltung und -pflege
- Der Gartenkalender
- Pflanzen, Wasser, Dekoration

KURSNUMMER: 129

**Referent:** Experte der Gärtnerei Schullian, Bozen
**Datum:** Freitag, 18. März 2022
**Dauer:** 14 Uhr bis 18 Uhr
**Ort:** Gärtnerei Schullian, Bozen
**Kursgebühr:** 123 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

WEBINAR

## Dekowerkstatt: Frühlingserwachen und Ostergrüße

Kreativ, natürlich, spielerisch, kunstvoll oder einfach, aber immer stilvoll und passend zum Anlass – so soll Dekoration sein. In diesem Webinar steht das eigene Gestalten im Vordergrund. Besonders zu Ostern kann man der Kreativität freien Lauf lassen und Gäste mit tollen Dekorationen überraschen.

### Inhalte:

- Osterstrauß binden: Blumen und Materialien aussuchen, vorbereiten, binden und gestalten
- Pimp your „Osterneste“: Ideen, Materialien und Umsetzung
- Tischdeko für Osteressen: Frühstück, Brunch, Buffet

KURSNUMMER: 130

**Referentin:** Maya Gruber, Floristin und Dekorateurin, Montan
**Datum:** Dienstag, 22. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 10.30 Uhr
**Kursgebühr:** 59 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 30 Euro + 22% MwSt.

# SPRACHEN

## Comunicazione con l'ospite italiano

In questo corso i partecipanti perfezionano la comunicazione con l'ospite italiano. I temi principali saranno, non solo la comunicazione diretta con l'ospite, ma anche al telefono. Inoltre si tratterà l'argomento reclami e come gestire il colloquio di vendita.

### Contenuti:

- La comunicazione diretta con l'ospite
- La comunicazione al telefono
- La gestione dei reclami
- La vendita al telefono

NUMERO DI CORSO: 135

**Relatrice:** Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano
**Data:** martedì 7 e martedì 14 dicembre 2021
**Durata:** dalle ore 14 alle ore 18
**Luogo:** albergo Steiner, Laives
**Quota d'iscrizione:** 243 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 81 Euro + 22% IVA

## Englisch für Mitarbeiter im Gästekontakt

Es gehört zum guten Service eines Hotels, Gäste in der Weltsprache Englisch willkommen heißen zu können. In diesem Seminar erwerben Sie fachspezifische Kenntnisse dieser Sprache, um anschließend wichtige Abläufe im Restaurant, an der Rezeption oder im Rahmen eines Small Talks gekonnt abwickeln zu können. Sie lernen Ihr spezifisches Hotel- und Gastronomievokabular zu ergänzen und sicher zu beherrschen.

### Inhalte:

- Gäste souverän begrüßen und Small Talk führen
- Telefonate kompetent abwickeln
- Check-in und Check-out
- Sicher servieren im Restaurant
- Schwierige Situationen mit Gästen bewältigen

KURSNUMMER: 136

**Referentin:** Anke von Skerst, Hotelfachfrau, B.Sc. Psychologie, Unterhaching
**Datum:** Freitag, 14. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Post, Bruneck
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

## Management dei reclami

Durante questo corso si impara come reagire professionalmente ai reclami da parte degli ospiti italiani. Con l'aiuto di esercitazioni pratiche, ci si approccia alla gestione dei reclami sia di persona con l'ospite, sia via mail o al telefono.

**Contenuti:**

- La comunicazione diretta, telefonica e via e-mail durante il reclamo
- Ascoltare ed argomentare in modo corretto
- Gestire i problemi con argomentazioni professionali
- Imparare come trasformare un reclamo in un aspetto positivo per l'hotel

NUMERO DI CORSO: 137

**Relatrice:** Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano
**Data:** mercoledì 23 febbraio 2022
**Durata:** dalle ore 14 alle ore 18
**Luogo:** albergo Sheraton, Bolzano
**Quota d'iscrizione:** 140 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 47 Euro + 22% IVA

## Corrispondenza con l'ospite italiano

In questo corso i partecipanti imparano le tecniche più efficaci per riuscire a concentrarsi al meglio su ogni singolo cliente e per soddisfare ogni richiesta, bisogno ed esigenza. Lo scopo di questo corso è quello di promuovere diversi servizi per migliorare il rapporto di comunicazione albergo – cliente.

**Contenuti:**

- Lettera: obiettivo, caratteristiche, struttura
- E-mail: obiettivo, caratteristiche, struttura
- Impostazione di una lettera o una e-mail per il cliente

NUMERO DI CORSO: 138

**Relatrice:** Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano
**Data:** giovedì 10 e 17 marzo 2022
**Durata:** dalle ore 14 alle ore 18
**Luogo:** albergo Laurin, Bolzano
**Quota d'iscrizione:** 243 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 81 Euro + 22% IVA

# Deutsch als Fremdsprache mit Südtirolkunde für Mitarbeiter im Service

Gäste fragen nach den Gepflogenheiten und kulturellen Angeboten des Urlaubsortes.
In diesem Seminar blicken Sie tiefer in das Südtiroler Kultur- und Alltagsleben.
In praktischen Übungen trainieren Sie, Gäste in deutscher Sprache zu beraten.

## Inhalte:

- Was kann ich in der Umgebung besichtigen?
- Was sind typische Südtiroler Gerichte und Getränke?
- Welche Bedeutung haben traditionelle Südtiroler Feste?
- Warum spricht man in Südtirol mehrere Sprachen?
- Was kann ich hier im Urlaub unternehmen?
- Welche Mundartwörter sollte man kennen?

KURSNUMMER: 139

**Referentin:** Dominique Wallnöfer, Deutschlehrerin, Meran

**Datum:** 20., 21., 27., 28. April, 4., 5. Mai 2022

**Dauer:** jeweils von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr

**Ort:** Meran

**Kursgebühr:** 271 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

Für den Besuch dieses Kurses sind Grundkenntnisse in deutscher Sprache Voraussetzung.

# MARKETING & KOMMUNIKATION

## Werben mit Google Ads – Einführung

Mehr Sichtbarkeit mit Online-Werbung. Lernen Sie in diesem Praxis-Workshop, Anzeigen bei Google zu schalten und stellen Sie im Kurs Ihre erste Google-Ads-Kampagne online.

**Inhalte:**

- Einführung in die Funktionsweise von Suchmaschinen
- Erste Schritte mit Google Ads
- Gemeinsames Erstellen einer Suchmaschinen-Marketing-Kampagne für Ihren Zielmarkt
- Einführung in die Onlinemarketing-Kennzahlen

KURSNUMMER: 143

**Referentin:** Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Freitag, 29. Oktober 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

**Kursgebühr:** 248 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 92 Euro + 22 % MwSt.

## Werben mit Google Ads – Aufbau

Mehr Sichtbarkeit mit Online-Werbung. Optimieren Sie in diesem Praxis-Workshop Ihre Google Ads Kampagne und verbessern Sie Ihre Werbestrategie.

**Inhalte:**

- Kampagnenoptimierung mittels Conversion-Tracking
- Richtiges Zielgruppen-Targeting
- Anzeigentexte verbessern und Klickrate steigern
- Langfristige und kurzfristige Kampagnenziele verfolgen

KURSNUMMER: 148

**Referentin:** Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Mittwoch, 1. Dezember 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** PC-Raum im HGV Bozen

**Kursgebühr:** 248 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 92 Euro + 22 % MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieses Seminars sind entweder der Besuch des Kurses „Werben mit Google Ads – Einführung“ oder entsprechende Kenntnisse sowie das Verfügen über eine Google Ads-Kampagne.

## Marketing kompakt: Konzept und Strategie

In diesem Kompakt-Workshop wird aufgezeigt, wie ein Hotelkonzept aufgrund strategischer Überlegungen erstellt, verfeinert oder geschärft werden kann. Zudem zeigt Ihnen die Referentin, wie Sie einen langfristigen Marketingplan für Ihren Betrieb entwerfen.

**Inhalte:**

- Segmentierung – wer sind Ihre Gäste?
- Positionierung – wie können Sie sich von Ihren Mitbewerbern abheben?
- Marketingplan, Konzeptionierung und Budgetierung des Marketingmix
- Angebotsgestaltung, Preisgestaltung, der richtige Vertrieb, klassische Werbung und Onlinemarketing
- Stammkunden- und Weiterempfehlungsmarketing

KURSNUMMER: 144

**Referentin:** Barbara Theiner, Hochschuldozentin am MCI, Innsbruck

**Datum:** Donnerstag, 4., und Dienstag, 9. November 2021

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain

**Kursgebühr:** 399 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 152 Euro + 22 % MwSt.

## Marketing kompakt: Vertrieb klassisch und modern

Buchungen werden heutzutage über das Smartphone vorgenommen, Reiseerfahrungen über soziale Netzwerke und Bewertungsplattformen ausgetauscht. Die hoteleigene Website ist Informations- und vordergründiges Verkaufsinstrument. Stellen Sie mithilfe dieses Seminars sicher, dass alle Kanäle, die den Verkauf Ihrer Zimmer sichern, optimal gewählt und aufeinander abgestimmt sind.

**Inhalte:**

- Wissenswertes zu Buchungen und Reiseerfahrungen
- Multi-Channel-Vertriebsstrategie
- Die hoteleigene Website als Informations- und vordergründiges Verkaufsinstrument
- Stornogebühren versus Schadensersatz

KURSNUMMER: 149

**Referentin:** Barbara Theiner, Hochschuldozentin am MCI, Innsbruck

**Datum:** Dienstag, 30. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22 % MwSt.

## Marketing kompakt: Trends und Instrumente

Eine aussagekräftige Website ist heutzutage ein absolutes Muss. Ihre Gäste erwarten sich alle wichtigen Informationen im Web. In diesem Seminar geht es um einen Check Ihrer eigenen Hotelwebsite anhand aktueller Erfolgsfaktoren. Wie kann die Website zudem durch mögliche Mailing-Aktionen, Web-Kampagnen, Bewertungsportale und Social Media unterstützt werden?

**Inhalte:**

- Die „optimale“ Website für den Betrieb
- Wieviel Social Media ist sinnvoll?
- Welche Web-Kampagnen gibt es und welche sind passend?

KURSNUMMER: 153

**Referentin:** Barbara Theiner, Hochschuldozentin am MCI, Innsbruck

**Datum:** Dienstag, 18. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Besser direkt buchen – mehr Umsatz, weniger Kosten

Buchungen über Onlineplattformen sind in den letzten Jahren ein wichtiger Bestandteil der Gästegewinnung geworden. Neben den Vorteilen für den Gast ist dies aber auch mit zunehmenden Kosten für den Betrieb verbunden. Lernen Sie in diesem Webinar die verschiedenen Möglichkeiten Ihrer eigenen direkten Buchungskanäle optimal zu nutzen und somit Kosten zu sparen.

**Inhalte:**

- Technische Voraussetzungen für Direktbuchungen
- Welche Chancen bieten Direktbuchungen?
- Verschiedene Verkaufskanäle optimal nutzen
- Der richtige Umgang mit Onlineplattformen

KURSNUMMER: 145

**Referentin:** Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Montag, 15. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## Schreibwerkstatt: Online-Texte

Was zeichnet wirkungsvolle Online-Texte aus und wer sind meine Leser/User? In diesem Workshop mit integrierter Schreibwerkstatt lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den sinnvollen Einsatz von Content und das Schreiben von unterschiedlichen webtauglichen Textsorten – mit dem Ziel, die unternehmensrelevanten Social-Media-Kanäle als Empfehlungsnetzwerk zu betreiben und deren User zu Empfehlungsnetzwerkern zu machen.

### Inhalte:

- Grundlagen der schriftlichen Kommunikation
- Auswahl und Ansprache „meiner" Zielgruppen
- Möglichkeiten der Aufbereitung von Inhalten/Content
- Der optische Aufbau schriftlicher Kommunikation
- Werbewirksames & webspezifisches Textieren
- Praxisseminar für das Schreiben verschiedener Textsorten wie Newsletter, Website, Facebook usw.
- Wie schreiben andere Betriebe? Aus der Analyse von Referenzprojekten lernen

KURSNUMMER: 146

**Referentin:** Ilona Matusch, Trainerin der Firma conos, Wien

**Datum:** Mittwoch, 17. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Schenna Resort, Schenna

**Kursgebühr:** 295 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Social-Media-Marketing kompakt

Worauf es 2021/2022 ankommt: Ziele stecken, Themen finden, Inhalte produzieren, Formate und Plattformen auswählen, die richtigen Tools nutzen und von den Besten lernen – das Social-Media-Einmaleins für inhaltsstarke Kommunikation.

### Inhalte:

- Trends im Social-Media-Marketing
- Best-Practice-Beispiele aus verschiedenen Branchen
- Storytelling auf Facebook, Instagram, TikTok & Co.
- Fotografieren und Bildbearbeitung für Instagram
- Influencer-Kooperationen
- Social-Media-Apps und -Tools (Canva, Hootsuite & Co.)
- Umgang mit Werbekampagnen und Werbeanzeigen: Formate, Platzierung und Budgetkontrolle

KURSNUMMER: 147

**Referentinnen:** Manuela Pattis, HGV-Unternehmensberatung und Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Donnerstag, 25. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

Hinweis: Für die Teilnahme am Webinar ist ein bestehendes Facebook/Instagram Profil vonnöten, sowie entsprechende Grundkenntnisse für Social Media.

WEBINAR

## Kinder- und Familienmarketing: So machen Sie es richtig!

In diesem Webinar lernen Sie, die Zielgruppe Kinder zu verstehen. Durch praxisnahe Beispiele erkennen Sie Potenziale und bekommen einen guten Überblick über geeignete Marketingtools. Sie erfahren, was die Trends sind und wie Ihr Unternehmen durch die richtige Ansprache von Kindern und Familien gewinnen kann.

### Inhalte:

- Die Zielgruppe Kinder verstehen
- Aktivitäten, Interessen, Erlebniswelten der Kinder
- Maskottchen – welche finden Kinder besonders attraktiv?
- Wie mache ich gute Kinderanimation
- Die Trends in der Familienunterhaltung
- Ausgezeichnetes Kinderessen
- Begeisterungspotenziale im Tourismus
- Anwendung auf individuelle Fragestellungen

KURSNUMMER: 150

**Referentin:** Mag. Ursula Weixlbaumer-Norz, Trainerin der Firma conos, Wien
**Datum:** Montag, 6. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## Newslettermarketing: der erfolgreiche Weg der digitalen Kommunikation

Der Newsletter kann zu wesentlich mehr Traffic auf Webshops und Websites beitragen, aber nicht nur. Das Kommunikationstool hilft dabei, eine fundierte Kommunikation mit neuen Kunden aufzubauen sowie mit Bestandskunden im regelmäßigen Austausch zu bleiben Alle relevanten Erfolgsfaktoren für ein effizientes Newslettermarketing werden in diesem Seminar aufgezeigt.

### Inhalte:

- Zahlen: Welche KPIs spielen im Newsletter-Marketing eine wichtige Rolle?
- Daten: Der Grundstein des Erfolgs (Verteiler, Frequenz, Sendezeitpunkt)
- Warum ist das Newsletter-Template erfolgsentscheidend?
- Betreffzeilen, die zum Öffnen animieren
- Content: Beiträge, die Mehrwert bieten und Klicks generieren
- Mailfolgen: Gut in eine neue Beziehung starten
- Auswertungen und Reports

KURSNUMMER: 151

**Referentin:** Ines Visintainer, Clicktext – Agentur für Corporate Content, Kaltern
**Datum:** Dienstag, 7. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12.30 Uhr
**Ort:** PC Raum im HGV Bozen
**Kursgebühr:** 140 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 47 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN INTERNET

## Social Media – aber wie?

In diesem Baustein aus der Internetreihe geht es um die Nutzung von Social Media. Neben Facebook gibt es gerade im Reisebereich Portale, die man als Tourismustreibender nicht außer Acht lassen sollte. Im Seminar erlernen Sie, wie eine zielgerichtete Social-Media-Kommunikation aufgebaut und umgesetzt wird.

### Inhalte:

- Überblick und Nutzen von Social Media
- Was bringt Social Media für meinen Betrieb und warum ist es wichtig?
- Strategische Planung von Social-Media-Aktivitäten
- Tipps und Tools zur leichteren Handhabung der täglichen Social-Media-Arbeit

KURSNUMMER: 152

**Referentin:** Renate Leitner, Internetexpertin, Innsbruck

**Datum:** Donnerstag, 16. Dezember 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** PC Raum im HGV Bozen

**Kursgebühr:** 295 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieser Seminare ist PC-Erfahrung. Die einzelnen Bausteine sind einzeln buchbar oder können auch alle drei besucht werden. Die Inhalte sind aufbauend und ergänzen sich optimal.

WEBINAR

BAUSTEIN INTERNET

## Verkauf und Kommunikation

In diesem Baustein der Seminarreihe geht es um die richtige Onlinekommunikation und den Verkauf. Lernen Sie, ansprechende Angebote fürs Internet zu schnüren und verkaufsstarke Vertriebspartner zu finden. So entwickeln Sie eine erfolgreiche Preisstrategie für den Onlinevertrieb.

### Inhalte:

- Onlinebuchungen und Preisstrategie
- Ansprechende Angebote für Websites schnüren
- Verkaufsstarke Vertriebspartner, Buchungsengines, Channel Manager
- Vorteile von Direktmarketing und E-Mail-Marketing
- Datenbankmanagement
- Newslettersysteme im Überblick
- Gute Inhalte für den Newsletter schreiben
- Messung von Newsletteraussendungen

KURSNUMMER: 156

**Referentin:** Renate Leitner, Internetexpertin, Innsbruck

**Datum:** Montag, 31. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieser Seminare ist PC-Erfahrung. Die einzelnen Bausteine sind einzeln buchbar oder können auch alle drei besucht werden. Die Inhalte sind aufbauend und ergänzen sich optimal.

WEBINAR

**BAUSTEIN INTERNET**

## Onlinemarketing

Dieses Webinar bietet eine Einführung in das Thema Onlinemarketing. Sie erfahren, wie eine verkaufsstarke Website ausschaut und lernen verschiedene Komponenten der Online-Vermarktungsmöglichkeiten kennen. Hierbei werden auch Tipps und Anwendungsbeispiele für eine kostenlose Online-Sichtbarkeit dargelegt.

### Inhalte:

- Online-Kommunikation und die eigene Präsenz im Internet
- Optimierung der Website und Messung der Aktivitäten mittels Google Analytics
- Optimale Nutzung der Buchungsplattformen
- Effizienter Umgang mit Bewertungsportalen
- Online-Marketingmaßnahmen messen und steuern

KURSNUMMER: 157

**Referentin:** Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Freitag, 4. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieser Seminare ist PC-Erfahrung. Die einzelnen Bausteine sind einzeln buchbar oder können auch alle drei besucht werden. Die Inhalte sind aufbauend und ergänzen sich optimal.

WEBINAR

## Wirksames Social-Media-Marketing für ein kleines Budget

Erfahren Sie in diesem Webinar, welches Potenzial in Social Media für Ihr Unternehmen steckt, welche ungeahnten Möglichkeiten Sie mit Web 2.0 ausschöpfen können und wie Sie Kunden mit Social Media gewinnen bzw. an sich binden können. Ein Step-by-Step-Leitfaden für die Content-Strategie hilft Ihnen, Ihre Ziele zu planen.

### Inhalte:

- Social Media – der einfache, schnelle und direkte Weg
- Einweisung in die wichtigsten Social-Media-Kanäle 2022
- Nutzen von Social-Media-Marketing
- Der gute Ruf im Web – Online Reputation hegen, pflegen und ausmisten
- Fans und User – gewinnen und aktivieren
- Instagram-Stil und Content-Strategie
- Ideenfindung: welche Inhalte zur Zielgruppe passen
- Umgang mit Influencern
- Nützliche Apps zur Bildbearbeitung und Gestaltung von Inhalten

KURSNUMMER: 154

**Referentin:** Julia Stelzl, Trainerin der Firma conos, Wien

**Datum:** Donnerstag, 20. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Optimierung der Website: mehr Sichtbarkeit in Suchmaschinen

Der Erfolg einer Website wird von Suchmaschinen wesentlich beeinflusst. Eine gute Platzierung bringt viele Zugriffe auf die Website und sorgt damit für Umsatz. In diesem Webinar werden sämtliche Grundlagen vermittelt, die benötigt werden, um eine Website für Suchmaschinen zu optimieren und mehr Online-Sichtbarkeit zu generieren.

### Inhalte:

- Einführung in die Funktionsweise von Suchmaschinen
- Was ist Suchmaschinenoptimierung?
- Die wichtigsten Rankingfaktoren
- On- und Off-Page-Optimierung von Websites
- SEO-Tools
- Erfolgsmessung mittels Google Analytics

KURSNUMMER: 155

**Referentin:** Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Donnerstag, 27. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## Holistic Branding: Ganzheitlich starke Marken schaffen

Erfolgreiches Branding ist heute weit mehr als schönes Design, vielmehr geht es nun darum, durch die individuelle Identität herauszustechen und dabei stets mit Integrität und Authentizität aufzutreten. Mit dem Ansatz des ganzheitlichen Branding wird all dies ermöglicht. Die Marke wird aufbauend auf der eigenen Persönlichkeit von innen heraus kreiert, es werden die Werte, die Vision und Mission u. v. m. definiert, wodurch nicht nur der Grundstein für sämtliche Marketingaktivitäten, sondern ebenso ein roter Faden gelegt wird. Erfahren Sie, wie Sie Ihr Unternehmen mittels Branding erfolgreich positionieren können und welche zahlreichen Benefits damit einhergehen.

### Inhalte:

- Definition und Bedeutung von Holistic Branding
- Bestandteile der ganzheitlichen Corporate Identity
- Ganzheitliches Corporate Design
- Die wichtige Verbindung zum strategischen Marketing
- Praxisbeispiele und Tipps für die Ausarbeitung der eigenen Markenidentität

KURSNUMMER: 158

**Referentin:** Lisa Sinn, Marketing und Brand-Strategist, Meran

**Datum:** Dienstag, 15. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Google Analytics 4: the next generation

Web Analytics ist das Fundament für den Erfolg im Internet. Erlernen Sie, wie Sie wichtige Kennzahlen der Website interpretieren, Conversions und Ziele einrichten und damit den Kosten-Nutzen-Vergleich für verschiedene Hotelportale und Kampagnen erstellen können.

### Inhalte:

- Google Analytics 4: wichtige Neuerungen und Vorteile
- Kennzahlen der Website richtig interpretieren
- Kosten-Nutzen-Analyse verschiedener Portale und Kampagnen
- Tipps zur Verbesserung der Website-Performance

KURSNUMMER: 159

**Referentin:** Veronika Mair, Bereichsleiterin Online Marketing, HGV-Abteilung IT / Online Marketing, HGV Bozen

**Datum:** Montag, 21. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## Marketing für Kleinbetriebe

Marketing ist mehr als Werbung. Nur mit Werbeinseraten und Prospekten ist es nicht getan. Die verschiedenen Marketinginstrumente müssen geschickt kombiniert und auf die Betriebsphilosophie abgestimmt werden, dann ist eine erfolgreiche Positionierung des Gastbetriebes garantiert. Ein stimmiger Marketingplan ist deshalb nicht nur für die „Großen“ der Branche unerlässlich, sondern auch für alle kleinen Betriebe. Lernen Sie die verschiedenen Marketinginstrumente kennen und erfahren Sie, wie Sie diese gewinnbringend für Ihren Betrieb einsetzen.

### Inhalte:

- Der Marketingplan vom Budget bis zu den Aktivitäten
- Information, Recherche und Beobachtung
- Positionierung und USP
- Von der Standort- zur Wettbewerbsanalyse
- Zielgruppen und Werbung

KURSNUMMER: 160

**Referentin:** Dörte Mäder, Unternehmensberaterin, spezialisiert auf Marketing und Verkauf, München

**Datum:** Montag, 14., und Montag, 21. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Castel Rundegg, Meran

**Kursgebühr:** 437 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 163 Euro + 22% MwSt.

# Storytelling – Geschichten verkaufen

Im Urlaub möchte man einerseits entspannen und andererseits Neues erleben, um aufzutanken und gute Geschichten erzählen zu können! Persönlich oder digital. Urlaubssehnsüchte weckt man am besten mit Storytelling, bzw. fördert des Geschichtenerzählen bei den eigenen Gästen. Wer die Kunst beherrscht, Geschichten zu erzählen, weckt Aufmerksamkeit, weckt Sehnsüchte, bleibt in Erinnerung. Dabei gibt es mittlerweile zahlreiche Formate und Kanäle, über die - in meist kurzer Zeit - eine Story vermittelt werden kann. Gute Geschichten tragen maßgeblich und nachweislich zum Marketingerfolg bei.

## Inhalte:

- Die Kunst des Geschichtenerzählers: Die Heldenreise - Heldinnen und Helden früher und heute
- Wie wirken Geschichten?
- Erzählformen und -formate heute
- Wie werden Themen zu Geschichten?
- Geschichten und Kanäle
- Tools & Tricks für gutes Storytelling in Text-, Bild- und Videoformat
- Case Study

KURSNUMMER: 161

**Referentin:** Ines Visintainer, Clicktext – Agentur für Corporate Content, Kaltern

**Datum:** Dienstag, 15. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Bildungshaus Kloster Neustift, Neustift

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 99 Euro + 22 % MwSt.

Dieser Kurs richtet sich an Betriebsinhaberinnen und -inhaber und Verantwortliche des Marketings von Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben, die bereits mit (digitalen) Kommunikationskanälen arbeiten, ihre Kenntnisse bezüglich Content Creation erweitern und Erfolge ausbauen möchten. Die Inhalte werden in Form einer Case Study (Neueröffnung eines Gastronomielokals) erörtert und teilweise interaktiv gestaltet.

Hinweis: Bitte bringen Sie Ihr eigenes Android- oder iOS-Smartphone mit genügend Speicherplatz und Akku zum Seminar mit.

## Foodfotografie

Dieser Kurs führt in die Welt der Foodfotografie ein. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten einen Einblick in die technischen Grundlagen der Foodfotografie, um für den eigenen Betrieb Fotos zu realisieren, die für unterschiedliche Zwecke einsetzbar sind. Ziel des Kurses ist es, sich Fachwissen anzueignen und zu lernen, wie man Bilder richtig gestaltet, worauf es bei einem Foto im Detail ankommt und wie das Licht eingesetzt wird.
Der Kurs umfasst einen theoretischen und einen praktischen Teil. Im theoretischen Teil gibt es eine kleine Einführung in die Kameratechnik, in der Funktionen wie Blende und Zeit sowie Bildkomposition erklärt werden. Im praktischen Teil geht es um die Lichtwahl, den Bildausschnitt und die Komposition.
Egon Heiss wird verschiedene Gerichte kreieren, die fototechnisch inszeniert werden.

### Inhalte:

- Was macht ein gutes Food-Foto aus?
- Was gilt es bei der Umsetzung zu beachten?
- Einführung und Theorie
- Umsetzung in die Praxis

KURSNUMMER: 162

**Referenten:** Manuela Tessaro, Fotografin, spezialisiert auf Foodfotografie, Bozen und Egon Heiss, Küchenchef Castel Fragsburg, Meran

**Datum:** Montag, 4. April 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 13 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 168 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 54 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Voraussetzung für den Besuch dieses Seminars sind entsprechende Kenntnisse im Umgang mit dem eigenen Smartphone.

WEBINAR

## 6 von 6 Sternen? Der richtige Umgang mit Bewertungen und Gästebeschwerden

In diesem Webinar werden Einträge von negativen Bewertungen beleuchtet und Möglichkeiten erarbeitet, um aus Gästen Markenbotschafter zu machen. Gästebeschwerden wird es immer geben und aus diesem Grund ist es nötig, den Umgang damit zu trainieren. Sie erfahren an diesem Vormittag nicht nur, wie Sie richtig mit Beschwerden umgehen, sondern auch, wie Sie diese von vornherein minimieren können. Außerdem werden mehrere Möglichkeiten besprochen, mit denen Sie Ihre positiven Bewertungen nachhaltig steigern können.

### Inhalte:

- Grundstein für Bewertungen: Qualitätswahrnehmung und Erwartungen
- Effiziente Messung Ihrer Gästezufriedenheit
- Tipps zur Steigerung von Bewertungsergebnis und -anzahl
- Richtige Nutzung von Bewertungen für Ihr Marketing
- Gekonnter Umgang mit Beschwerden vor Ort
- Kommentieren von (negativen) Online-Bewertungen
- Umgang mit gefälschten Bewertungen
- Best Practices aus dem Tourismus

KURSNUMMER: 163

**Referentin:** Karin Stefanie Niederer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Innsbruck

**Datum:** Freitag, 8. April 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

# SERVICE & BEVERAGE

## I Sommelieranwärterkurs

In der ersten Stufe der Sommelierausbildung erlernen Sie alles, was die Welt des Sommeliers ausmacht. Dazu gehören das Basiswissen um einen korrekten Weinservice und die Anpassung von Speisen und Weinen, die Kenntnis der wichtigsten Rebsorten, die Einführung in den Weinbau und in die Weinproduktion, Informationen zur Herstellung von Schaum- und Dessertweinen, eine Einführung in die Welt des Biers und der Destillate und ein Überblick über die Verkostungstechniken.

### Inhalte:

- Die wichtigsten Rebsorten
- Einführung in den Weinbau und in die Weinproduktion
- Informationen zur Herstellung von Schaum- und Dessertweinen
- Basiswissen zum korrekten Weinservice
- Die Welt des Biers und der Destillate
- Anpassung von Speisen und Weinen

**Referenten:** Experten der Sommeliervereinigung Südtirol

**Kursgebühr:** 639 Euro + 22% IVA

**STK-Gebühr:** 339 Euro + 22% IVA

Wichtig: Um an den Sommelierkursen teilnehmen zu können, muss der Jahresbeitrag an die Associazione Italiana Sommelier (AIS) von 100 Euro entrichtet werden und man darf höchstens bei zwei Lektionen fehlen.

Information und Anmeldung direkt bei der Sommeliervereinigung Südtirol, www.sommeliervereinigung.eu/20/

Preisänderungen vorbehalten

## II Sommelieranwärterkurs

In der zweiten Stufe der Sommelierausbildung geht es primär um die verschiedenen Weinanbaugebiete in Italien, in Nord-, Mittel- und Südeuropa sowie im Rest der Welt. Verschiedene Rebsorten der einzelnen Regionen werden ins Rampenlicht gestellt und die entsprechenden Weine gemeinsam verkostet. Sie haben die Gelegenheit, Ihre Verkostungstechnik zu verfeinern und allerlei Neues rund um das Thema Wein dazuzulernen.

### Inhalte:

- Verkostungstechniken Servicepraxis
- Die italienischen Weinbaugebiete
- Weine aus Nord-, Süd- und Mitteleuropa
- Weine aus dem Rest der Welt

**Referenten:** Experten der Sommeliervereinigung Südtirol

**Kursgebühr:** 721 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 421 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Um an den Sommelierkursen teilnehmen zu können, muss der Jahresbeitrag an die Associazione Italiana Sommelier (AIS) von 100 Euro entrichtet werden und man darf höchstens bei zwei Lektionen fehlen.

Information und Anmeldung direkt bei der Sommeliervereinigung Südtirol, www.sommeliervereinigung.eu/20/

Preisänderungen vorbehalten

## III Sommelieranwärterkurs

In der dritten Stufe der Sommelierausbildung perfektionieren Sie Ihr Fachwissen rund um den Wein. Sie beschäftigen sich intensiv mit der Anpassung von Speisen und Weinen, und mit den verschiedenen Verkostungstechniken lernen Sie die Kombinationen Wein und Käse sowie Wein und Schokolade kennen und bereiten sich auf die Abschlussprüfung vor.

### Inhalte:

- Sensorische Analyse von Speisen und Weinen
- Methodik der Anpassung von Speisen und Weinen (Eier und Saucen, Gewürze, Küchenkräuter, Dressings sowie Marinaden usw.)
- Schokolade
- Mineralwasser, Tee, Kaffee

**Referenten:** Experten der Sommeliervereinigung Südtirol

**Kursgebühr:** 803 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 503 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Um an den Sommelierkursen teilnehmen zu können, muss der Jahresbeitrag an die Associazione Italiana Sommelier (AIS) von 100 Euro entrichtet werden und man darf höchstens bei zwei Lektionen fehlen.

Information und Anmeldung direkt bei der Sommeliervereinigung Südtirol, www.sommeliervereinigung.eu/20/

Preisänderungen vorbehalten

WEBINAR

## Verkaufsorientierter Service im Betrieb

In diesem Webinar erlernen Sie, wie moderne Kommunikation und verkaufsorientierter Service funktionieren. Weg vom „Kann ich Ihnen helfen?“ oder „Hatten Sie eine gute Anfahrt?“ hin zum energetischen Austausch „Schön Sie zu sehen! Willkommen im Hotel...“.

### Inhalte:

- Wording und Ansprache der Gäste
- Präsenztechniken und Körpersprache
- Wie funktioniert moderner und verkaufsorientierter Service bzw. ein moderner Check-in?
- Wie verkauft man? – die effektivsten Verkaufstechniken
- Frische und Lebendigkeit in ein Restaurant bringen: Anbieten von Menüs, Storytelling, Verkauf, Abläufe
- Die Welt im Wandel: Menschen verändern sich, es gilt, die „neuen“ Menschen und Gesellschaften zu verstehen
- Der Gesellschaftszyklus: Was wollen Menschen, was kaufen sie?

KURSNUMMER: 168

**Referentin:** Nicole Friesenbichler, Trainerin und Servicecoach, F&B heroes, Frankfurt

**Datum:** Montag, 8. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr

**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Für die Teilnahme am Webinar benötigen Sie einen PC oder Laptop sowie eine stabile Internetverbindung.

BAUSTEIN SERVICE

## Praxiswissen für Einsteiger

In diesem Seminar erfahren Einsteiger, warum das Auftreten und die Persönlichkeit von Servicefachkräften so wichtig für den Erfolg des Betriebes sind. Sie erlernen die wichtigsten Servicearten und erfahren, welche Anforderungen heute an Servicefachkräfte gestellt werden.

### Inhalte:

- Anforderungen an den Service
- Grundlegende Servierkenntnisse und Servicearten
- Der professionelle Umgang mit dem Gast
- Weinservice
- Reklamationen

KURSNUMMER: 169

**Referentin:** Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

**Datum:** Mittwoch, 10. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen

**Kursgebühr:** 264 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN SERVICE

## Professionelle Kommunikation

In diesem Seminar wird gezeigt, wie ein reibungsloses Arbeiten am Pass funktioniert und wie man die richtigen Worte in der jeweiligen Situation für den Gast findet.
Einfache, verständliche Lösungen für eine professionelle Kommunikation im Arbeitsalltag werden aufgezeigt, um eine positive Stimmung und reibungslose Arbeitsabläufe durch bewusste Kommunikation zu schaffen.

### Inhalte:

- Grundlagen der Kommunikation
- Kommunikation mit der Küche
- Kommunikation mit dem Gast
- Praxisübungen zur Kommunikation in diversen Arbeitssituationen

KURSNUMMER: 174

**Referentin:** Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

**Datum:** Donnerstag, 2. Dezember 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen

**Kursgebühr:** 264 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

**BAUSTEIN SERVICE**

## 10 Geheimnisse des Serviceprofis

Die klassischen Servierregeln beherrscht man nach guter Einführung relativ schnell. Für den qualitätsbewussten Betrieb ist jedoch die zwischenmenschliche Ebene Gast-Servicefachkraft sehr wichtig. Dieses Webinar zeigt anhand vieler Praxisbeispiele, wie das eigene Verhalten der Servicemitarbeiterin bzw. des Servicemitarbeiters auf den Gast wirkt und wie man den Gast für sich gewinnen kann. Dabei wird neben der Kommunikation auch auf bedeutende Details im Serviceablauf eingegangen.

### Inhalte:

- Die „magischen Momente“ im Kontakt mit dem Gast
- Professionelles Aufnehmen der Bestellung und Kassieren
- Reklamationen vorbeugen
- Richtiges Kommunizieren bei Sonderwünschen

KURSNUMMER: 180

**Referentin:** Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin für Ausbildungspädagogik, Restaurantmeisterin und Sommelière, Meran

**Datum:** Dienstag, 11. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 11 Uhr

**Kursgebühr:** 68 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 34 Euro + 22 % MwSt.

## Cocktails Basics

In diesem Praxisworkshop können Sie sich das Basiswissen zur Zubereitung klassischer Cocktails aneignen. Zudem wird auf den Aufbau einer Cocktailkarte eingegangen und erklärt, welche Cocktails darauf nicht fehlen dürfen.

### Inhalte:

- Barwerkzeug und Glasauswahl
- Aufbau eines Cocktails
- Cocktailkategorien
- Praxisnahe Arbeit an der Cocktailbar

KURSNUMMER: 170

**Referent:** Mate Kende, Bar- und Cocktailprofi, Innsbruck

**Datum:** Freitag, 19. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 294 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22 % MwSt.

BAUSTEIN WEIN

## Der gekonnte Weinservice

Worauf muss bei der Auswahl der edlen Tropfen geachtet werden? Wie präsentiere ich das Weinangebot richtig? Welcher Wein wird in welchem Glas serviert? Wie wird richtig entkorkt, dekantiert und nachgeschenkt? Diese Fragen stehen im Mittelpunkt dieses Seminars. Außerdem erfahren Sie, wie man den Umsatz des eigenen Betriebs mit einem ausgewählten Weinangebot steigern kann.

### Inhalte:

- Die gekonnte Weinempfehlung
- Die perfekte Weinkarte
- Das richtige Glas zum richtigen Wein
- Fachgerecht entkorken, einschenken und nachschenken
- Die Servicereihenfolge
- Perfekter Schaumweinservice
- Lüften und dekantieren
- Kleine Einführung in die Degustationstechnik

KURSNUMMER: 171

**Datum:** Mittwoch, 17. November 2021
**Ort:** Bildungshaus Kloster Neustift, Neustift

KURSNUMMER: 186

**Datum:** Dienstag, 22. Februar 2022
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain

**Referentin:** Christine Mayr, Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Bozen
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 264 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

BAUSTEIN WEIN

## Das kleine 1 x 1 des Weines

In diesem Seminar/Webinar erhalten Sie einen Überblick über das Weinland Südtirol, den Weinbau, die Weinherstellung und die verschiedenen Weintypologien. Durch praktisches Verkosten lernen Sie diese kennen.

### Inhalte:

- Einführung in die Weinkunde
- Einführung in verschiedene Weintypologien
- Verkostung verschiedener Weine
- Einführung in das Weinland Südtirol

KURSNUMMER: 175

**Datum:** Montag, 6. Dezember 2021
**Ort:** Hotel Hochrain, Raas bei Natz/Schabs
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 264 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

KURSNUMMER: 188

**Datum:** Dienstag, 8. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

**Referentin:** Christine Mayr, Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Bozen

Speziell für Kleinbetriebe

## Erfolgreiches Wein-Preis-Management

Immer mehr Betriebe erkennen das enorme Potenzial von Wein im Restaurant-Geschäft. Wein bietet eine Chance auf sehr gute Gewinnspannen. Das merkt man an den meist üppigen Unterschieden zwischen Wareneinsatz und Verkaufspreis. Die Gäste verlangen nicht nur eine ansprechende Präsentation, sondern auch Fairness im Preis. Wie hoch darf die Differenz vom Einzelhandel zur Weinkarte demnach sein? Was wäre stattdessen der „richtige" Preis für den Gast?

**Inhalte:**

- Praktische Grundlagen und Begriffe rund um die Preistechnik
- Sensible Preisschwellen und das Setzen von „angemessenen" Preisen
- Strategische Planung der Weinkarte

KURSNUMMER: 172

**Referent:** Manuel Bertagnolli, Sommelier, Master of Business Administration und Magister in Betriebswirtschaft, Meran

**Datum:** Mittwoch, 24. November 2021

**Dauer:** 18 Uhr bis 22 Uhr

**Ort:** Schenna Resort, Schenna

**Kursgebühr:** 147 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 49 Euro + 22% MwSt.

## Whisky

Whisky bietet eine enorme Vielfalt von Stilen und Geschmacksrichtungen. Erfahren Sie mehr über Rohstoffe, Herstellungsverfahren und Qualitätsmerkmale von Whisky und freuen Sie sich bei der Verkostung auf intensive Geschmacksexplosionen. Ob Schottisch, Irisch oder Amerikanisch – jeder dieser edlen Brände hat seine ganz eigene unverkennbare Note.

**Inhalte:**

- Herstellungsverfahren des Whiskys
- Qualitätsmerkmale des Whiskys
- Whiskystile
- Verkostungstechniken
- Führung durch die Destillerie Puni

KURSNUMMER: 173

**Referent:** Thomas Fink, Experte der Südtiroler Weinakademie, Kaltern

**Datum:** Dienstag, 30. November 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 16 Uhr

**Ort:** Gemeindesaal Glurns, Puni Destillerie, Glurns

**Kursgebühr:** 264 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Smoothies: fit durch den Winter

In der kalten Jahreszeit ist es wichtig, die eigene Immunabwehr zu stärken. Smoothies können dabei helfen. Mit den richtigen Zutaten können diese von innen wärmen und den Körper mit vitalisierenden Stoffen versorgen.

### Inhalte:

- Abwehrkräfte stärken
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Gesundheit

KURSNUMMER: 176

**Referentin:** Melanie Resch, Ernährungstherapeutin, Nals

**Datum:** Donnerstag, 9. Dezember 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 11 Uhr

**Kursgebühr:** 68 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 34 Euro + 22% MwSt.

## Bar: Optimal präsentieren – mehr verkaufen

Steigern Sie den Profit an der Bar mit dem „Emotion that sells“-Konzept. Der professionelle Umgang mit dem Gast bietet zahlreiche Möglichkeiten, um das Geschäft anzukurbeln.
Ein Tipp hier, eine Empfehlung da – kümmern Sie sich aktiv um Ihre Gäste. Der Umsatz wird Ihnen Recht geben.

### Inhalte:

- Das „Emotion that sells“-Konzept an der Bar
- Gästeerwartung von heute und morgen
- Team- und Verkaufstraining
- Gastlichkeit aktiv leben
- Kreativer Verkauf und Kommunikation an der Bar

KURSNUMMER: 177

**Referent:** Sandro Ciani, Service- und Barprofi, F&B heroes, Frankfurt

**Datum:** Montag, 13. Dezember 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 276 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 101 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Wein: Optimal präsentieren – mehr verkaufen

Ein kompetentes und fachkundiges Servicepersonal ist das A und O für Ihren Betrieb. Für den optimalen Verkauf sollten daher die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einige grundsätzliche Kenntnisse im Bereich Wein beherrschen: Weineinkauf, das Erstellen einer guten Weinkarte, das Wissen um die korrekte Weinlagerung, die richtige Trinktemperatur und eine korrekte Präsentation.

### Inhalte:

- Zusammenstellung der optimalen Weinkarte
- Weineinkauf
- Weinlagerung
- Vorbereitung und Präsentation

KURSNUMMER: 178

**Referent:** Hubert Kastlunger, Experte der Südtiroler Weinakademie, Kaltern
**Datum:** Mittwoch, 15. Dezember 2021
**Dauer:** 14 Uhr bis 17 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## Enologia per principianti

Questo è il corso giusto non solo per essere informati da persone esperte riguardo a tutti i segreti del vino, ma anche per sperimentarne personalmente i suoi svariati gusti.
Una vasta scelta di vini e collaboratori informati danno al vino un valore molto importante nella gastronomia. Verranno trattati gli argomenti basilari dell'enologia e tanti altri consigli riguardanti il mondo del vino. La aspettano per migliorare sempre la Sua tavola e il servizio dei Suoi clienti.

### Contenuti:

- Tecniche di degustazione
- Gestione del magazzino
- Servizio professionale
- Vino e pietanza – combinazioni ideali

NUMERO DI CORSO: 179

**Relatore:** Donato Diana, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano
**Data:** lunedi 10 gennaio 2022
**Durata:** dalle ore 9 alle ore 17
**Luogo:** Merano
**Quota d'iscrizione:** 254 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 94 Euro + 22% IVA

Il corso si svolge in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

Specialmente adatto a piccole imprese.

## Pimp your service

Die neue Gästegeneration will nicht mehr nach dem Motto „Kann ich Ihnen helfen?“ bedient, sondern verführt und bereichert werden. In diesem Seminar erfahren Sie, wie man spielerisch und mit Spaß einen modernen und erfolgreichen Service praktizieren kann. Außerdem lernen Sie die jüngsten Trends in der Kommunikation mit dem Gast und im Verkauf kennen.

### Inhalte:

- Fitness – Intelligenz in Beratung und Verkauf
- Der energetische Gastkontakt
- Vom passiven zum offensiven Service
- Die richtige Servicetaktik

KURSNUMMER: 181

**Referent:** Sandro Ciani, Service- und Barprofi, F&B heroes, Frankfurt

**Datum:** Donnerstag, 13. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Castel Rundegg, Meran

**Kursgebühr:** 276 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 101 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Die gekonnte Wein-Speisen-Anpassung

Welcher Wein passt zu welcher Speise? Den passenden Wein zum passenden Gericht servieren, kann nicht jeder – aber man kann es lernen. In diesem Webinar lernen Sie die Grundregeln zur Wein-Speisen-Anpassung kennen. Der Weinexperte Hubert Kastlunger führt die Teilnehmerinnen und Teilnehmer abschließend online durch eine gemeinsame Weinverkostung.

### Inhalte:

- Anpassung Wein-Speisen
- Grundregeln Weinverkostung

KURSNUMMER: 182

**Referent:** Hubert Kastlunger, Experte der Südtiroler Weinakademie, Kaltern

**Datum:** Dienstag, 18. Januar 2022

**Dauer:** 14 Uhr bis 17 Uhr

**Kursgebühr:** 95 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 48 Euro + 22% MwSt.

Wichtig: Im Preis inbegriffen sind zwei Flaschen Wein und Südtiroler Qualitätsprodukte für die Verkostung sowie die Versandspesen.

Anmeldeschluss für die rechtzeitige Lieferung der Weine und Südtiroler Qualitätsprodukte: Dienstag, 4. Januar 2022. Bitte um genaue Angabe der Lieferadresse.

## Basiskurs für Baristen

Was macht einen perfekten „Barista“ aus? Das erfahren Sie in diesem Seminar. Sie beschäftigen sich mit Materialkunde, verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Bargeräte und lernen den Wert professioneller Beratung kennen. Ihre Gäste werden die Professionalität zu schätzen wissen.

### Inhalte:

- Grundkenntnisse für die Arbeit an der Bar
- Gläserkunde, Arbeitsgeräte
- Getränkekunde: Liköre, Spirituosen, Bitter
- Aufbau einer Getränke- und Cocktailkarte
- Aktiver Verkauf – Getränkeempfehlungen
- Kaffee

KURSNUMMER: 183

**Referent:** Mate Kende, Bar- und Cocktailprofi, Innsbruck

**Datum:** Dienstag, 8., und Mittwoch, 9. Februar 2022

**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen

**Kursgebühr:** 421 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 161 Euro + 22 % MwSt.

Hinweis: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können gerne die Getränkekarte mitbringen, um diese im Rahmen des Kurses zu besprechen.

## Das kleine Bierseminar

Ein gutes Bier erfreut sich großer Beliebtheit. In diesem Seminar erfahren Sie alles über die Bierproduktion und die passenden Gläser. Zudem werden die Sensorik geschult und Degustationstechniken anhand einer Verkostung von verschiedenen Bieren vermittelt. Auch eine kleine Exkursion durch die Biergeschichte sowie das Kennenlernen der internationalen und regionalen Bierstile stehen auf dem Programm.

### Inhalte:

- Bierproduktion Bierkarte, Bierverkauf
- Gläserkunde, Bierstile und Verkostungstechniken
- Bier-Speisen-Anpassung beim Mittagessen

KURSNUMMER: 184

**Referentin:** Ingrid Facchinelli, Expertin der Südtiroler Weinakademie, Kaltern

**Datum:** Mittwoch, 16. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 264 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22 % MwSt.

## Der Cocktail und seine DNA

Mit dem Verständnis der „Cocktail DNA“ ist die Möglichkeit der Zubereitung von Cocktails grenzenlos.
Zusammen mit dem mehrfach ausgezeichneten Cocktailprofi und Mixologen Christian Heiss werden Sie klassische Cocktails abwandeln, neu interpretieren und Ihre persönliche Signatur einfließen lassen. Diverse Eigenkreationen von Christian Heiss werden nachgemixt und degustiert. Erleben Sie Geschmacksexplosionen in Ihrem Glas!

### Inhalte:

- Aufbau von Cocktails und diverse Kombinations-Möglichkeiten
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Zubereitung von diversen Sirupen und Shrubs
- Entdecken von Eigenkreationen bei Cocktails

KURSNUMMER: 185

**Referent:** Christian Heiss, Gewinner nationaler und internationaler Cocktail-Wettbewerbe, Bar Chef Kronenhalle Bar, Zürich

**Datum:** Freitag, 18. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen

**Kursgebühr:** 296 Euro + 22 % MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22 % MwSt.

Dieses Seminar wird in Zusammenarbeit mit der Hoteliers- und Gastwirtejugend (HGJ) angeboten.

HGJ

## Corso per camerieri – base

Questo corso è indirizzato a principianti che vorrebbero conoscere le basi per svolgere il lavoro in sala. Non solo impareranno le tecniche e conoscenze più importanti ma conosceranno anche le esigenze e i criteri necessari per svolgere questo lavoro e il coretto comportamento con l’ospite.

### Contenuti:

- Esigenze e criteri per un servizio professionale
- Conoscenze basilari e tecniche di servizio
- Comportamento professionale con l’ospite
- Reclami

NUMERO DI CORSO: 187

**Relatore:** Andrea Boscolo, docente della scuola professionale provinciale alberghiera “Cesare Ritz”, Merano

**Data:** venerdì 25 febbraio 2022

**Durata:** dalle ore 9 alle ore 17

**Luogo:** Merano

**Quota d’iscrizione:** 264 Euro + 22 % IVA

**Quota CTA:** 97 Euro + 22 % IVA

Il corso si svolgerà in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera “Cesare Ritz” di Merano.

Corso specialmente adatto a piccole imprese.

WEBINAR

## Smoothies: fit in den Frühling

Die Tage werden länger, der Frühling beginnt. Die blühende Jahreszeit bietet eine Fülle an saisonalem Gemüse, Obst und Wildkräutern, aus denen man wunderbare Smoothies mixen kann.

### Inhalte:

- Grüne Blätter
- Frisches Obst und Gemüse, Kräuter
- Vitamine
- Der Frühjahrsmüdigkeit entgegenwirken

KURSNUMMER: 189

**Referentin:** Melanie Resch, Ernährungstherapeutin, Nals
**Datum:** Donnerstag, 10. März 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 11 Uhr
**Kursgebühr:** 68 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 34 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Restaurantmanagement für Führungskräfte

Dieses Webinar hilft Ihnen, den Arbeitsalltag strukturiert, effizient und erfolgreich zu meistern. Schließlich sind es Ihre Qualitäten als Vorgesetzte oder Vorgesetzter und Ihr Überblick über alle Prozesse, die Ihren Erfolg, den Teamspirit und das Betriebsergebnis maßgeblich beeinflussen. Neben organisatorischen Grundlagen werden Tipps für ein gastorientiertes Verhalten sowie professionelles Verkaufen gegeben und aufgezeigt, wie Unternehmensstandards entwickelt und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vermitteln werden können.

### Inhalte:

- Arbeitsabläufe definieren und Zuständigkeiten klären
- Angebote und Produkte auf Gästebedürfnisse abstimmen
- Mitarbeiterkompetenzen und Verkaufsziele koordinieren
- Mitarbeitereinsatzplanung, Dienst- und Stationsplangestaltung
- Wirtschaftliche Ziele und Qualitätsziele definieren
- Kalkulieren und Kontrollinstrumente einsetzen

KURSNUMMER: 190

**Referent:** Peter Tanzinger, Trainer der DEHOGA Akademie, Baden-Württemberg
**Datum:** Freitag, 18. März 2022
**Dauer:** 8.30 Uhr bis 12.30 Uhr
**Kursgebühr:** 89 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 45 Euro + 22% MwSt.

WEBINAR

## Aperitivo: abbinamenti creativi per un tripudio di bontà

L'aperitivo è ormai l'emblema della "bellavita", provato e conosciuto da tutti in tutto il mondo, con questo corso online potrete imparare a creare abbinamenti unici tra food and drink per stupire i Vostri ospiti nelle occasioni più importanti.

### Contenuti:

- parte teorica con guida all'acquisto dei prodotti giusti per creare i nostri aperitivi food and drink
- calcolo di drink e food cost e prezzo di vendita
- introduzione agli abbinamenti, perché e come farli
- costruzione ed assaggio di due drink

NUMERO DI CORSO: 191

**Relatore:** Stefano Urru, barista, Merano
**Data:** lunedì 14 marzo 2022
**Durata:** dalle ore 9 alle ore 12
**Quota d'iscrizione:** 80 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 40 Euro + 22% IVA

## Südtiroler Cocktails

Lernen Sie in diesem Workshop mit heimischen Produkten Südtiroler Cocktails zu zaubern. Es werden klassische Cocktails mit Südtiroler Spirituosen, frischen Kräutern, Gewürzen und hausgemachten Sirupen zubereitet und verkostet.

### Inhalte:

- Sours und Smashes
- Longdrinks
- Fizz und Collins
- Hausgemachte Sirupe

KURSNUMMER: 192

**Referent:** Lukas Plattner, Barprofi, Leifers
**Datum:** Freitag, 1. April 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
**Kursgebühr:** 264 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 97 Euro + 22% MwSt.

Hinweis: Grundkenntnisse der Cocktailzubereitung sind Voraussetzung für den Besuch dieses Kurses.

# Espresso, cappuccino e latte art

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

**Contenuti:**

- Storia del caffè, usi e tecniche di trasformazione
- Coltivazione
- Produzione e commercio del caffè verde
- La trasformazione del caffè espresso: le sue caratteristiche
- Attività pratica su Macchina Espresso e MCD: estrazione dell'espresso perfetto
- Tecniche e idee per la realizzazione del cappuccino ideale
- Realizzazione pratica di cappuccini decorati con la tecnica "latte art"

NUMERO DI CORSO: 194

**Relatore:** Stefano Urru, esperto barista, Merano
**Data:** lunedì 23 maggio 2022
**Durata:** dalle ore 9 alle ore 17
**Luogo:** Gustelier – atelier del gusto, Bolzano
**Quota d'iscrizione:** 264 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 97 Euro + 22% IVA

# KULINARIK 360°

WEBINAR

## Fresh up your kitchen

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse und spielen somit eine große Rolle in unserem Leben. Dass sowohl das Ess- wie auch das Trinkverhalten einem ständigen Wandel unterliegen, zeigen uns vor allem die letzten Jahre. Trends wie Pop-Up-Dining, Community Eating oder Regionalität als das neue Bio dürfen nicht außer Acht gelassen werden.

### Inhalte:

- Trends und kulinarische Muster
- Vergangenheit und Zukunft der Kulinarik-Branche
- Kreativität am Teller und im Glas
- Speisekarte als Visitenkarte des Betriebes
- Soziologie des Essens
- Essverhalten und Typen

KURSNUMMER: 197

**Referent:** Urs Bürki, Trainer der Firma conos, Wien
**Datum:** Freitag, 22. Oktober 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## Brotgenuss selbstgemacht

Brot gilt als eines der existenziellen Lebensmittel des täglichen Lebens. Es ist ein ständiger Begleiter all unserer Mahlzeiten, sei es zum Frühstück, zum Brunch, zum Mittagessen oder zum Abendessen.
Manuel Ebner zeigt auf, welche Zubereitungsarten von Broten für eine Gastroküche geeignet sind und auf welche Details Sie bei der Verarbeitung achten müssen. Mit der korrekten Arbeitseinteilung zaubern Sie täglich frisches, selbstgemachtes Brot auf den Tisch Ihrer Gäste.

### Inhalte:

- Teigarten (Sauerteig, Mutterhefe)
- Kombinierte Brote und deren Wirkung
- Exkurs in den unterschiedlichen Geschmack von Mehlen und Gewürzen
- Ausgewählte Grundzutaten entsprechend der Jahreszeit

KURSNUMMER: 198

**Referent:** Manuel Ebner, Küchenchef im Hotel Ansitz Rungghof, Girlan
**Datum:** Donnerstag, 11. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## Hygiene und HACCP in der Küche

Sowohl die EU als auch der Staat sehen für Betriebe, in denen Lebensmittel verarbeitet und verabreicht werden, eine Reihe von Auflagen vor, darunter auch die sogenannte Eigenkontrolle. Diese besteht in der Verpflichtung zur schriftlichen Aufzeichnung von Betriebsabläufen und Eigenkontrollergebnissen. Wird die vorgeschriebene Dokumentation nicht geführt, drohen hohe Strafen.

### Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- Erstellung des Eigenkontrollplans
- Führung der vorgeschriebenen Checklisten
- Beispiele aus der Praxis

KURSNUMMER: 199

**Datum:** Dienstag, 16. November 2021
**Ort:** Schenna Resort, Schenna

KURSNUMMER: 221

**Datum:** Mittwoch, 30. März 2022
**Ort:** Hotel Langgenhof, Bruneck

**Referentinnen:** Expertinnen der HGV-Rechtsabteilung, Bozen
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 12.30 Uhr
**Kursgebühr:** 140 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 47 Euro + 22% MwSt.

## Süßwasserfische – eine vergessene Delikatesse

Forelle, Saibling, Esche, Huchen, Zander und Renke – all das sind lokale Fische, welche von Lachs, Wolfsbarsch, Steinbutt und Co. verdrängt worden sind. Zahlreiche Aspekte wie etwa überschaubare Kreisläufe, nachvollziehbare Herkunft, kurze Transportwege sowie unbehandelte Zuchtmethoden sind ein guter Grund, vermehrt auf heimische Fische zurückzugreifen.
In diesem Seminar lernen Sie von Sternekoch Egon Heiss die schonende und schmackhafte Zubereitung sowie die Besonderheiten des delikaten Fleisches der Süßwasserfische kennen.

### Inhalte:

- Saibling mit Kohlrabi-Meerrettich und lila Fond
- Renke Müllerin mit Speckbrösel und Kopfsalat
- Huchen mit Blaukraut, Senfsaat und Apfel

KURSNUMMER: 200

**Referent:** Egon Heiss, Küchenchef, Castel Fragsburg, Meran
**Datum:** Freitag, 26. November 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 15 Uhr
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## Cucina italiana moderna

In questo corso lo chef stellato Leandro Luppi Vi fa conoscere piatti tipici della cucina italiana moderna. Con ingredienti freschi, leggeri, semplici ma raffinati potrete creare sapori sorprendenti per i Vostri ospiti. Cogliete l'occasione per avere nuove idee per la stagione.

**Contenuti:**

- La nuova cucina del 21° secolo
- Piatti tradizionali interpretati in stile moderno
- Piatti raffinati e sorprendenti

NUMERO DI CORSO: 201

**Data:** lunedì 29 novembre 2021
**Luogo:** Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

NUMERO DI CORSO: 213

**Data:** venerdì 25 febbraio 2022
**Luogo:** Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

**Relatore:** Leandro Luppi, chef stellato, Malcesine
**Durata:** dalle ore 9 alle ore 17
**Quota d'iscrizione:** 281 Euro + 22% IVA
**Quota CTA:** 84 Euro + 22% IVA

## Wintergenüsse

Erleben Sie die kreative und innovative Küche von Küchenchef Manuel Ebner. In diesem Kochkurs werden Gerichte passend für die kalte Jahreszeit kreiert und gemeinsam verkostet.

**Inhalte:**

- Beuschel vom Kalb
- Confit von der Kalbsschulter
- Millefoglie von der Kalbsleber

KURSNUMMER: 202

**Referent:** Manuel Ebner, Küchenchef im Hotel Ansitz Rungghof, Girlan
**Datum:** Dienstag, 7. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen
**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## Verführerische Desserts für den Winter

Der krönende Abschluss eines Menüs ist ein verführerisches Dessert. Der Geschmack von Schokolade, Gefrorenem und Früchten, in gekonnter Form inszeniert und präsentiert, wirkt noch lange nach und lässt Gäste ins Schwärmen geraten. Lernen Sie verschiedene Zubereitungsarten sowie Anrichte- und Präsentationstechniken von modernen und zeitgemäßen Desserts kennen.

**Inhalte:**

- Schokosoufflé mit eingelegten Orangen
- Tarte von der Zwetschge
- Crème brulée mit Limetten und Ingwer

KURSNUMMER: 203

**Referent:** Helmuth Bachmann, Küchenmeister, Buchautor und Fachlehrer, Brixen

**Datum:** Donnerstag, 16. Dezember 2021

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

## Igiene e HACCP per la cucina

Sia l'Unione Europea che lo Stato prevedono per le aziende che preparano e somministrano alimenti e bevande una varia gamma di prescrizioni, tra le quali anche il cosiddetto autocontrollo. Questo prevede la documentazione per iscritto dei singoli passi aziendali e i risultati dell'autocontrollo. Se non viene redatta la documentazione secondo la legge sono previste delle sanzioni.

**Contenuti:**

- Le basi dell'igiene
- Management dell'igiene
- Situazione legale
- HACCP in teoria e pratica

NUMERO DI CORSO: 204

**Relatore:** Luigi Ottaiano, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

**Data:** mercoledì 19 gennaio 2022

**Durata:** dalle ore 9 alle ore 13.00

**Luogo:** albergo Laurin, Bolzano

**Quota d'iscrizione:** 140 Euro + 22% IVA

**Quota CTA:** 47 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

## Gourmetküche im Winter

In diesem Kochkurs mit Egon Heiss und Peter Pan geht es um den Einsatz von Olivenöl in der Gourmetküche. Sie erfahren, wie Sie qualitativ hochwertiges Olivenöl erkennen und für jedes Gericht das richtige Öl auswählen. Geben Sie Ihren Gerichten den letzten Schliff und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit neuen Kreationen.

### Inhalte:

- Qualitätsmerkmale von hochwertigem Olivenöl
- Verkostung und Einsatz in der Küche
- Zubereitung und Verkostung von verschiedenen Gerichten wie:
- Seezunge mit allerlei Topinambur, Haselnuss und Seezungenjus
- Kalbsrippe mit Zwiebeltexturen, Kartoffeltarte und Speckwürze
- Gefüllte Kartoffelnockerl „Carbonara Style“

KURSNUMMER: 205

**Referenten:** Egon Heiss, Küchenchef, Castel Fragsburg, Meran und Peter Pan, Olivenöl-Experte, Bozen

**Datum:** Freitag, 21. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 15 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## Gustosi piatti di pesce

Piatti di pesce sono sani, bassi di calorie e deliziosi. Stupite i Vostri ospiti con gustosi delizie da laghi e mari.

### Contenuti:

- Parmigiana di capesante, provola affumicata e melanzane
- Risotto d’orzo al rosmarino con gamberi rossi
- Filetto di rombo in casseruola con tartufi di mare e porcini

NUMERO DI CORSO: 206

**Relatore:** Salvatore Capasso, docente della scuola professionale provinciale alberghiera “Cesare Ritz”, Merano

**Data:** venerdì 28 gennaio 2022

**Durata:** dalle ore 9 alle ore 17

**Luogo:** Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

**Quota d’iscrizione:** 265 Euro + 22% IVA

**Quota CTA:** 80 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera “Cesare Ritz” di Merano.

## Vegan in der Gastronomie: eine neue Bereicherung für Ihren Betrieb

Vegane Ernährung ist längst kein Trend mehr, der in Kürze wieder verschwinden wird. Besonders für junge Menschen ist Veganismus eine Lebenseinstellung: kein Tierleid und weniger Umweltverschmutzung, dafür aber gesündere, ressourcenschonendere und vielseitigere Speisen.
Gäste, die sich rein pflanzlich ernähren, haben besonders in Südtirol Schwierigkeiten, Restaurants oder Hotels zu finden. Zwar sind Veganer noch eine kleine Zielgruppe, aber schlussendlich sind sie das Familienmitglied, die die Auswahl des Restaurants oder Hotels treffen.
Wie man vegane Gäste anspricht und was man in der Küche beachten muss, das berichten Ihnen Kurt und Lisa Resch vom Biohotel Steineggerhof, wo vor vier Jahren die Reise in die vegane Küche begann und heute zu 80 Prozent vegan gekocht wird.

### Inhalte:

- Die Zielgruppe: Welche Einstellung vertreten Veganer und wie reagieren andere Gäste auf vegane Gerichte?
- Vegane Küche, mehr als Grillgemüse und Spaghetti mit Tomatensauce
- Veganes Frühstück, Brunch, Restaurant, Grillabend und Menü
- Kostenkalkulation
- Produkte und Lieferanten
- Infos über regionale Produkte, Kreislaufwirtschaft, Tierwohl, Klimabilanz, Gemeinwohlökonomie

KURSNUMMER: 207

**Referenten:** Kurt Resch, Biohotel Steineggerhof, Steinegg

**Datum:** Montag, 31. Januar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 13 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 155 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 47 Euro + 22% MwSt.

## Garmethoden

Die richtige Garmethode, dazu die Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs. Was ist der perfekte Garpunkt und die beste Kerntemperatur verschiedenster Produkte, sodass man das gewünschte Resultat erhält?
Moderne Garmethode oder doch klassisch bewährt? Unterschiedliche Beizen, Laken oder Marinaden helfen außerdem, das Resultat des Gargutes zu optimieren. In diesem Kochkurs zeigt Ihnen Egon Heiss die richtigen Garmethoden, um das perfekte Ergebnis zu erzielen.

### Inhalte:

- geflämmter Saibling mit bunten Beeten, Sauerrahm und Apfelmayonnaise
- pochierte Forellenroulade Müllerin Art
- gebrannte Parmesancreme mit confiertem Eigelb und Spinat

KURSNUMMER: 209

**Referent:** Egon Heiss, Küchenchef, Castel Fragsburg, Meran

**Datum:** Montag, 7. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 15 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## TrendRadar: Kostenkalkulation in der Küche[3]

Lernen Sie in diesem Webinar, wie man mit effizienter Kalkulation, wirtschaftlicher Angebotsgestaltung und Mitarbeiteroptimierung zu mehr Profit in der Küche kommen kann.

### Inhalte:

- Der richtige Hebel zur Profitsteigerung in der Küche
- Aktuelle Benchmarks und Küchenkennzahlen
- Wege zum wirtschaftlichen Speiseangebot
- Maßnahmen zur Senkung der Mitarbeiterkosten in der Küche
- Instrumente zur Systematisierung und Optimierung der Küchenabläufe

KURSNUMMER: 210

**Referent:** Martin Mayerhofer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Villach
**Datum:** Mittwoch, 9. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22% MwSt.

## IdeenFactory: Restemanagement in der Küche neu gedacht

Dieser Workshop richtet sich an Nachwuchsköche und innovationsfreudige langjährige Expertinnen und Experten. Der Referent gibt erste Denkanstöße zum Thema und diskutiert mit den Teilnehmenden darüber, wie sich Restemanagement in der Küche in den letzten Jahren gewandelt hat, welchen Stellenwert die Nachhaltigkeit mittlerweile einnimmt und wie Lebensmittel am besten vor der Tonne bewahrt werden können. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bringen zum Workshop eine Kiste mit den eigenen Kühlzellen- bzw. Tiefkühlzellen-„Leichen" mit zum Workshop. Vor Ort werden die Kisten dann getauscht und schmackhafte Gerichte gekocht. Unter der Anleitung des Profis werden die Teilnehmenden gemeinsam unterschiedliche Schwerpunkte erarbeiten und in Kleingruppen neue Ideen für vollwertige Speisen entwickeln. Wichtig dabei ist natürlich, dass alle mitgebrachten Produkte den HACCP-Anforderungen entsprechen und noch absolut genießbar sowie verarbeitbar sind.

### Inhalte:

- Restemanagement in der Küche – gestern und heute
- Tipps und Tricks, wie man mit Resten einfach und effektiv neue Gerichte kreiert
- Gemeinsames Erarbeiten von neuen Ideen
- Mitmach-Kochworkshop

KURSNUMMER: 211

**Referent:** Anton Dalvai, Berggasthof Dorfner, Montan
**Datum:** Freitag, 11. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen
**Kursgebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

## Variation Tartelettes

Tartelettes sind das Minigebäck für alle Anlässe, ob als Geburtstagstörtchen für Ihren Gast oder als fruchtige und cremige Variante für alle Tage. Einsetzbar nicht nur bei Desserts, auch bereits zum Frühstück oder beim Kuchenbuffet werden sie Ihre Gäste von diesem Gebäck überzeugen. In diesem Patisserie-Kurs erlernen Sie das richtige Herstellen der verschiedenen Teige. Eine Auswahl an Cremes und Dekorationen gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Die verwendeten Zutaten werden der saisonalen Zeit angepasst.

### Inhalte:

- Herstellung verschiedener Teige
- Namelaka
- Sponges
- Mirror Glaze
- Einarbeitung von Früchten in Cremes und Toppings
- Sorbets

KURSNUMMER: 212

**Referent:** Martin Troi, Patissier, Olang

**Datum:** Montag, 21. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

## Erlebniswelt der Vielfalt: Frühstücken & Brunch in Südtirol

Frühstücken, ein neues Südtiroler Erlebnisfeld für Südtiroler und Feriengäste. Im Haus, außer Haus und als Lieferservice. Sie werden in diese immer wichtiger werdende Thematik eingeführt und erhalten neue Impulse, Tipps und Anregungen für die differenzierte Angebotsgestaltung.

### Inhalte:

- Das Frühstück und seine Facetten
- Ursachen und Hintergründe, warum das Frühstücksangebot sich immer stärkerer Nachfrage erfreut
- Brunch – viel mehr als nur Frühstücken
- Kernfragen und Kernantworten rund ums Thema „Brunch“
- Erlebnis Südtirol spürbar und erlebbar machen
- Differenzierungen im Angebot – der Faktor Uhrzeit
- Superfoods und ihre Bedeutung für die vitale Ernährung
- Alpine Superfoods
- Lassis, Smoothies, Elixiere, Vitalessenzen, vegane, vegetarische und Low-Carb-Angebote
- Angebotsmöglichkeiten und Geschäftsfelder rund um Porridges, Pancakes und Südtiroler Eierspeisen

KURSNUMMER: 214

**Referent:** Reinhard Steger, Küchenmeister und dipl. Diätkoch, Mühlen in Taufers

**Datum:** Dienstag, 8. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 81 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

## TrendRadar: Kräuter & Gewürze – die vegetarische Küche im Fokus

Vegetarische Gerichte und Menüs nehmen einen immer größeren Platz in Speisekarten ein. Das Bewusstsein der Menschen in Bezug auf Ernährung und Gesundheit hat sich in den letzten Jahren stark geändert. Tierwohl, Nachhaltigkeit, Nowaste, Bio sind Zeitgeist. Das stellt die Köchinnen und Köche vor große Herausforderungen, da sich in den Küchen in den nächsten Jahren wohl vieles verändern wird. Durch verschiedenste Techniken, Garmethoden und Kombinationen müssen die Gerichte so konzipiert werden, dass der Gast weder Fisch noch Fleisch vermisst.

### Inhalte:

- Dreimal Schwarzwurzel mit Birne und schwarzem Trüffel
- Kerbelknolle mit Kastaniensauce und Butterbrösel
- Kraut und Rüben mit Kümmelfond und Malz

KURSNUMMER: 215

**Referenten:** Egon Heiss, Küchenchef Castel Fragsburg, und Renate De Mario Gamper, Castel Fragsburg, Meran

**Datum:** Freitag, 11. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 15 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## Pietanze senza glutine

Sempre più persone soffrono d'intolleranze alimentari, specialmente d'intolleranza di glutine. Il relatore, esperto di cucina senza glutine, spiega in questo corso le cose fondamentali che sono da rispettare e dimostra alcune pietanze gustose per ospiti che non tollerano il glutine.
In quest'occasione parliamo dei seguenti temi: la contaminazione, lavorazione delle farine, HACCP, definizione della celiachia e come trattare il cliente celiaco.

### Contenuti:

- Contaminazione
- Lavorazione delle farine HACCP
- Definizione della celiachia

NUMERO DI CORSO: 216

**Relatore:** Luigi Ottaiano, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

**Data:** mercoledì 16 marzo 2022

**Durata:** dalle ore 9 alle ore 17

**Luogo:** Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

**Quota d'iscrizione:** 265 Euro + 22% IVA

**Quota CTA:** 80 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

## IdeenFactory: Pinocchio & Co. – Kindergerichte neu gedacht

Dieser Workshop richtet sich an Nachwuchsköche und innovationsfreudige langjährige Expertinnen und Experten. Die Referentin gibt erste Denkanstöße zum Thema und berichtet darüber, wie sich Kinderansprüche beim Essen in den vergangenen Jahren verändert haben. Unter der Anleitung des Profis werden Sie gemeinsam unterschiedliche Schwerpunkte erarbeiten und in Kleingruppen neue Ideen für Kindergerichte entwickeln.
Aus einem großen Warenkorb an Produkten zaubern die Teilnehmerinnen und Teilnehmer dann ihre eigenen Neukreationen.

### Inhalte:

- Was Kinder essen – heute und früher
- Kindergerichte und wie sich diese verändern
- Gemeinsames Erarbeiten von neuen Ideen
- Mitmach-Kochworkshop

KURSNUMMER: 217

**Referentin:** Tina Marcelli, Küchenchefin, Pflersch/Brenner

**Datum:** Montag, 21. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 81 Euro + 22% MwSt.

## TrendRadar: F&B-Trends in Beherbergungsbetrieben

Das ambivalente Verhältnis der Beherbergungsbetriebe zum F&B-Angebot ist mit zahlreichen Beispielen der Branche belegbar. Outsourcing oder doch noch selbst kochen? Wie ist die Akzeptanz der Gäste, wenn plötzlich kein À-la-carte-Restaurant existiert? Wie reagiert der Gast, wenn er gerne um 1 Uhr morgens eine warme Gulaschsuppe hätte und keine Speisen mehr verfügbar sind?
Fragen, welche die Beherbergungsbetriebe beschäftigen und die zukunftsweisend sind. Nach dem Seminar können Sie die Gewichtung des F&B-Angebotes in Ihrem Betrieb einschätzen, verstehen die strategische Bedeutung und können Trends erkennen. Mit neuen Technologien und Serviceleistungen wird Ihr F&B-Konzept den betrieblichen, gästespezifischen Bedürfnissen gerecht und zukunftsfähig.

### Inhalte:

- Situationsanalyse-Standortbestimmung
- Kundenverhalten – Kundenbedürfnisse-Tendenzen
- Definition der Qualität im F&B-Bereich
- Trendbarometer F&B in Hotelbetrieben – Konzepte
- Neue Technologien im F&B-Bereich – Segen oder Fluch?
- Neue Produkte definieren – bestehende Produkte neu betrachten

KURSNUMMER: 218

**Referent:** Urs Bürki, Trainer der Firma conos, Wien

**Datum:** Donnerstag, 24. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackerfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 295 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

## Barbecue & Grillen: Eventküche open air

Grillen bzw. das Barbecue kann sehr gut als Höhepunkt und Abwechslung in den Küchenalltag eingebaut werden. Neben der kulinarischen Vielfalt eignet sich das Grillen wunderbar als Unterhaltungsprogramm für die Gäste. Es geht um Kulinarik und Erlebnisse. Die MiG – Männer im Glutrausch – zeigen, wie Sie ein Grillevent organisieren und wie Sie während dem Grillen die Vorzüge des eigenen Hauses an die Gäste vermitteln können.

### Inhalte:

- Grillgeräte und Grilltechniken
- Anforderungen an einen Organisator
- Theorie zu Herkunft von BBQ und seinen Speisen
- Maßgeschneiderte Grillgerichte
- Show-Cooking live am Grill
- Smoker und Räuchern
- Bier, Wein und andere Begleitungen zu den Gerichten
- Süßes vom Grill
- Zubereitung von verschiedenen Gerichten (Antipasti, Vorspeisen, Hauptspeisen, Saucen, Nachspeisen)

KURSNUMMER: 219

**Referent:** Myrko Leitner, Grillprofi, Männer im Glutrausch, Sand in Taufers

**Datum:** Freitag, 25. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

## Fleischgerichte

Kreieren Sie mit Küchenchef Gregor Eschgfäller schmackhafte und fantasievolle Fleischgerichte. Lernen Sie in diesem Kochkurs die Einsatzmöglichkeiten von verschiedenen Fleischteilen und -arten und deren perfekte Zubereitung und Garpunkte.

### Inhalte:

- Carpaccio vom Wagyu mit Senf-Eigelb, knusprigem Brot und Kräutern
- Ragout vom Wildschwein mit Carbonara-Espuma
- Rosa gebratenes Bison mit Zucchini-Burger und Paprika

KURSNUMMER: 220

**Referent:** Gregor Eschgfäller, Küchenchef Restaurant Astra, Steinegg

**Datum:** Dienstag, 29. März 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 81 Euro + 22% MwSt.

## Leckere Spargel- und Sprossengerichte

Schmackhafte, feine und kreative Köstlichkeiten rund um den Spargel und Sprossen stehen in diesem Kurs auf der Speisekarte. Der Küchenchef versteht es, Gerichte auf eine besondere Art zuzubereiten und kreiert leckere Gaumenfreuden zur Spargelzeit.

### Inhalte:

- Spargel im Tomatenfond mit Frischkäse
- Spargelrisotto mit Kurkuma und Löwenzahn
- Geeiste Sprossen auf mariniertem Lachs und eingelegter Buddhas Hand

KURSNUMMER: 222

**Referent:** Helmuth Bachmann, Küchenmeister, Buchautor und Fachlehrer, Brixen

**Datum:** Freitag, 8. April 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

## Kochen für alle Sinne: Wald und Meer

Kreieren Sie mit dem jungen und innovativen Küchenchef Manuel Ebner interessante und scheinbar unmögliche Kombinationen, die alle Sinne ansprechen. Lassen Sie sich überraschen!

### Inhalte:

- Baccalà mit Petersilie, eingelegtem Buchenpilz, Moos und Schüttelbrot
- Jakobsmuschel, Steinpilz und schwarzer Trüffel
- Reh mit Artischocke, roter Alge und Topinambur

KURSNUMMER: 223

**Referent:** Manuel Ebner, Küchenchef im Hotel Ansitz Rungghof, Girlan

**Datum:** Dienstag, 19. April 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 275 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 83 Euro + 22% MwSt.

## Regionale Grillspezialitäten

Grillabende sind das Highlight für jeden Gast. Laue Sommerabende und kulinarische Köstlichkeiten vom Grill im Garten. Die Grillprofis von MiG – Männer im Glutrausch – zeigen Ihnen, wie Sie sich mit Ihrem Angebot differenzieren und mit welchen Besonderheiten Sie Ihre Gäste begeistern können.

### Inhalte:

- Erwartungen der Gäste
- Gerätekunde
- Südtiroler Produkte und Südtiroler Küche am Grill
- Smoker und Räuchern
- Zubereitung von verschiedenen Gerichten (Antipasti, Vorspeisen, Hauptspeisen, Saucen, Nachspeisen)

KURSNUMMER: 224

**Referent:** Myrko Leitner, Grillprofi, Männer im Glutrausch, Sand in Taufers

**Datum:** Freitag, 6. Mai 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 265 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 80 Euro + 22% MwSt.

## TrendRadar: Aperitivo 2.0

Der Aperitif ist ein fixer Bestandteil der Alltagskultur, vor oder nach dem Ende von Veranstaltungen oder dem Essen. In diesem Seminar wird aufgezeigt, dass auch der Aperitif modernen Anforderungen an gesunde Ernährung, verminderten Fleischkonsum und der Globalisierung des Geschmacks unterliegt und somit einige Parameter zu erfüllen hat. Sogenanntes „post Ethnic food“ macht vor einem Aperitif nicht halt – also die absolute Verschmelzung von unterschiedlichen Geschmackserlebnissen, Konsistenzen und Kompositionen. Gemeinsam mit den internationalen Referenten werden die Zubereitung von Speisen und Getränken aktiv erarbeitet und ansprechend umgesetzt. So steht einem innovativen Aperitif nichts mehr im Wege.

### Inhalte:

- Aperitif als emotionales Erlebnis neu in Szene gesetzt
- „Low alcohol“ Drinks
- Selbstgemachte „Herbenades“, geflavourte Limonaden mit passenden Speisen
- Optisch ansprechendes An- und Darbieten von Getränken und Speisen
- Trendberichte aus dem europäischen Ausland, auf Südtirol praktisch heruntergebrochen
- Interaktiver Kurs für Hoteliers und Gastwirte, Köche sowie Bar- und Restaurantmitarbeiter

KURSNUMMER: 225

**Referenten:** Antje de Vries und Sandro Ciani, F&B heroes, Frankfurt

**Datum:** Donnerstag, 12. Mai 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 295 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 107 Euro + 22% MwSt.

# Vitalküche: gesund und köstlich

Das neue und moderne Ernährungsbewusstsein vieler Menschen sowie neue Fitnesstrends, Wellness und Wellbeing liefern die Inhalte dieses Kurses. Es werden die Zusammenhänge von Fitness, Vitalität und Lebensfreude untersucht und die unterschiedlichen Wege zum körperlichen Wohlbefinden aufgezeigt. Dabei wird auf die Grundsäulen der vitalen Ernährung und ihre Bedeutung für die Entwicklung eines neuen Ernährungsbewusstseins näher eingegangen. Genauer betrachtet wird die Bedeutung der unterschiedlichen Gemüse, Getreidearten, Vitalstoffe und wie diese möglichst hochwertig auf den Teller unserer Gäste inszeniert werden können.

## Inhalte:

- Botschaften, die Gäste lieben
- Lebensfroh durch Superfoods: Bedeutung und praktischer Einsatz in der Küche
- Die Faszination von heimischen Südtiroler Superfood-Produkten wie Berberitzen, Hagebutten, Holunder, wilde Preiselbeeren, wilde Schwarzbeeren, Vinschger Marillen
- Entschlackungselixiere
- Lassis und Smoothies
- Exquisite Gemüsegerichte
- Besondere Saucen, wie z. B. „Boznersauce vital“
- Wilde Samen, Blüten und Sprossen

KURSNUMMER: 227

**Referent:** Reinhard Steger, Küchenmeister, dipl. Diätkoch und Buchautor, Mühlen in Taufers

**Datum:** Freitag, 10. Juni 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**Kursgebühr:** 270 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 81 Euro + 22% MwSt.

# GESUNDHEIT & WELLNESS

WEBINAR

## Professionell und effizient an der Spa-Rezeption

So wie die Erwartungen Ihrer Gäste ständig steigen, so ist auch der Aufgabenbereich der Spa-Rezeptionsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter gewachsen. Das Anforderungsprofil hat sich stark verändert. In diesem Webinar erlernen Sie professionelles und effektives Arbeiten. Dieses Wissen ermöglicht es Ihnen künftig, neben Ihrem täglichen Kerngeschäft, mehr Zeit für den aktiven Verkauf und die individuelle Gästebetreuung zu haben.
Dieses Webinar unterstützt Rezeptionsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter im Spa in der professionellen Ablauforganisation und im Verkauf.

### Inhalte:

- Die wesentliche Rolle der Spa-Rezeption als Assistenz des SPA-Managements und als Umsatzzentrale im SPA (Funktion, Abläufe, Organisation)
- Schnittstellen von der Spa-Rezeption zu weiteren Hotelabteilungen
- Qualitäts- und Zeitmanagement
- Aktiver Verkauf
- Inhouse-Marketing, Pre-, Cross- und Up-Selling als Kernaufgabe der Spa-Rezeption

KURSNUMMER: 230

**Referentin:** Karin Stefanie Niederer, Kohl & Partner Hotel und Tourismus Consulting, Villach
**Datum:** Donnerstag, 28. Oktober 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 12 Uhr
**Kursgebühr:** 80 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 40 Euro + 22 % MwSt.

## Event-Sauna

Klassische Sauna war gestern, heute werden die Gäste beim Saunieren unterhalten, und zwar mit den verschiedensten Show-Aufgüssen. Schwitzen und gleichzeitig träumen, staunen und lachen – Showaufgüsse, welche alle Sinne ansprechen. Eindrucksvolle Wedeltechniken, kraftvolle Musik mit „special effects“, Bodennebel, Schwarzlicht und Feuer sind neben den wohltuenden Essenzen fester Bestandteil des Saunarituals.

### Inhalte:

- Einführung und Vorstellung des Showaufgießens
- Die finnische Sauna
- Ablauf eines Aufgusses
- Der klassische Aufguss
- Der Showaufguss
- Praxis: Trockentraining mit dem Handtuch sowie Aufgüsse der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

KURSNUMMER: 231

**Referentin:** Stephanie Paris, Wellnesstrainerin und Saunameisterin, Lana
**Datum:** Freitag, 3. Dezember 2021
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Stroblhof, St. Leonhard in Passeier
**Kursgebühr:** 279 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 102 Euro + 22 % MwSt.

Hinweis: Bitte bringen Sie Ihr eigenes Wedelhandtuch zum Kurs mit.

## Ein Spa-Angebot betriebswirtschaftlich erfolgreich aufgesetzt

Wirtschaftlichkeit im Spa ergibt sich aus gastorientierter Handlungskompetenz, wozu neben den qualitativen Zielen auch die aktive Arbeit mit quantitativen Zahlen gehört.
Sich mit den betriebswirtschaftlichen Stellschrauben eines Spas auseinandersetzen und verstehen, ist der Turbo für Ihren wirtschaftlichen Erfolg und die Messbarkeit des Tuns.
Was sind die Stellschrauben für die wirtschaftliche Optimierung des Spa-Bereichs? Diese Themen erlernen Sie anhand praxisorientierter und erprobter Werkzeuge im Rahmen dieses Workshops.

### Inhalte:

- Analyse des Spa-Menüs – Stellschrauben für schnelle Renditefaktoren
- Grundsätzliche Struktur eines Spa-Menüs
- Preis-Kalkulation unter Berücksichtigung von Abteilungs-Wirtschaftlichkeit
- Preisniveau: Gehälter – wie hängt dies zusammen und wirkt es sich aus?
- Kennzahlen im Spa
- Wieviel Umsatz kann Ihr Team machen?
- Zieldefinition – realistisch und umsetzbar gemacht
- Spa-Controlling im Tagesgeschäft

KURSNUMMER: 232

**Referentin:** Dagmar Rizzato, Geschäftsführung Rizzato Spa Consulting, Tettnang
**Datum:** Montag, 17. Januar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** Hotel Pfösl, Deutschnofen
**Kursgebühr:** 303 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 109 Euro + 22% MwSt.

## Erfolgsfaktoren Spa – vom Konzept bis zur Umsetzung

Dieser Workshop zeigt Ihnen eine Vielzahl an Themen rund um das Thema Konzept und Operation im Spa.
Was braucht ein Spa-Konzept und wie wird dies erfolgreich umgesetzt im operativen Alltag? Wir legen dabei den Fokus auf schnell umsetzbare, praktische und sofort einsetzbare Werkzeuge. Sie erhalten einiges an praktischen Vorlagen, Beispielen und Hilfsmitteln hierzu.

### Inhalte:

- Trends – Facts – Figures
- Um welche Themen geht es in der Zukunft konzeptionell und betrieblich?
- Das Spa-Konzept – welche Fragen sind zu beantworten?
- Qualitätsmanagement im Spa – wie wird es aufgestellt und erfolgreich gelebt?
- Die Aufgaben des Spa-Managements
- Operative Leitung
- Qualitative Leitung
- Wirtschaftliche Leitung
- Führungskompetenz
- Pre-Cross-Up-Selling – wann – womit – wer – wie?

KURSNUMMER: 233

**Referentin:** Michaela Hösch, Spa Consulting bei Rizzato Spa Consulting, Tettnang
**Datum:** Dienstag, 8. Februar 2022
**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr
**Ort:** My Arbor, Plose
**Kursgebühr:** 303 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 109 Euro + 22% MwSt.

## Kneippen: Wellnessangebote im Sinne der traditionellen europäischen Medizin

Kneippen ist eine über 100 Jahre alte, ganzheitliche Gesundheitslehre und gehört zu den medizinisch anerkannten Naturheilverfahren. Es geht weit über die Anwendung des kalten Wassers hinaus, stärkt den eigenen Körper und erfrischt den Geist. In diesem Seminar werden Sie die fünf Wirkprinzipien des Kneippens, sprich Ernährung, Bewegung, Kräuter, Lebensordnung und Wasser, theoretisch und ganz praktisch am eigenen Körper erfahren.

### Inhalte:

- Einführung in die vier Temperamentenlehre der TEM – Traditionellen Europäischen Naturheilkunde
- Was Gesundheit schwächt und wie sie erhalten bleibt
- Die Gesundheitslehre des Sebastian Kneipp
- Inputs zu den fünf Säulen der Kneipp'schen Gesundheitslehre: Wasser – Kräuter – Bewegung – Ernährung – Kneipp-Style

KURSNUMMER: 234

**Referentin:** Dr. Helene Roschatt, Kneipp- und Gesundheitstrainerin, Kaltern

**Datum:** Mittwoch, 20. April 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Das Badl, Kaltern

**Kursgebühr:** 279 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 102 Euro + 22% MwSt.

Speziell für Kleinbetriebe

## Leistung und Wohlbefinden in Balance

Die steigenden Anforderungen und die wachsende Komplexität und Geschwindigkeit fordern von uns immer neue Fähigkeiten. Wie können wir diese Herausforderungen meistern, dabei energievoll agieren und uns dabei auch noch wohlfühlen? Resilienz ist ein Kompetenzbündel, das Sie dabei unterstützt, diese Fähigkeiten auf und auszubauen. In diesem Tagesseminar lernen Sie die wichtigsten Hintergründe zum Thema Resilienz und erhalten ein Übungsset, das Sie direkt in der Praxis einsetzen können.

### Inhalte:

- Die Säulen der Resilienz
- Die Pflege des persönlichen Energiehaushaltes
- Beziehungs-Netzwerk gestalten
- Achtsamer und effizienter Tagesablauf
- Stärkung der persönlichen Resilienz (Belastbarkeit, Widerstandsfähigkeit, Agilität und Wohlbefinden)
- Verbesserung der Leistungsfähigkeit und Komplexitätsbewältigung
- Praktische Übungen

KURSNUMMER: 235

**Referent:** Heinold Pider, zertifizierter HBT- und Resilienz-Trainer, Experte für die Themen Führung und Persönlichkeitsentwicklung, Bozen

**Datum:** Donnerstag, 19. Mai 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** Hotel Pfösl, Deutschnofen

**Kursgebühr:** 279 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 102 Euro + 22% MwSt.

# GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KURSE

# Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, die sich im Betrieb persönlich für die Arbeitssicherheit verantwortlich zeichnen, müssen einen 16-stündigen Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber besuchen. Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

Dieser Kurs hat nur Gültigkeit, wenn er von der Arbeitgeberin oder dem Arbeitgeber besucht wird. Als Arbeitgeber gilt bei Einzelfirmen der Firmeninhaber und bei Gesellschaften der gesetzliche Vertreter.

**Achtung:** Arbeitgeberkurse werden von vielen unterschiedlichen Institutionen angeboten. Damit der Kurs jedoch Gültigkeit hat, müssen die Inhalte spezifisch auf das Gastgewerbe abgestimmt sein.

## Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- Leitung und Organisation der Arbeitssicherheit
- Erfassung und Bewertung der Risiken
- Ausbildung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer

KURSNUMMER: 1

**Datum:** Dienstag, 30. November, und Mittwoch, 1. Dezember 2021
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 2

**Datum:** Montag, 14., und Dienstag, 15. Februar 2022
**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 3

**Datum:** Donnerstag, 24., und Freitag, 25. März 2022
**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 4

**Datum:** Montag, 9., und Dienstag, 10. Mai 2022
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 5

**Datum:** Dienstag, 24., und Mittwoch, 25. Mai 2022
**Ort:** Hotel Langgenhof, Bruneck
**Sprache:** Italienisch

**Referenten:** Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
**Dauer:** jeweils von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr
**Kursgebühr:** 238 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 72 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen 16 Stunden absolviert werden.

# Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitgeber

Dieser Kurs richtet sich an all jene Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, welche den 16-stündigen Arbeitssicherheitskurs für Arbeitgeber bereits besucht haben.
Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

**Achtung:** Arbeitgeberkurse werden von vielen unterschiedlichen Institutionen angeboten. Damit der Kurs jedoch Gültigkeit hat, müssen die Inhalte spezifisch auf das Gastgewerbe abgestimmt sein.

## Inhalte:

- Technisch-organisatorische Erläuterungen und gesetzlichen Vertiefungen
- Führungsverhalten und organisatorische Abläufe
- Risikoquellen, auch ergonomischer Art
- Kommunikationstechniken für die Unterweisung und Schulung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zur Förderung der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

KURSNUMMER: 6

**Datum:** Montag, 22. November 2021
**Ort:** Schenna Resort, Schenna
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 7

**Datum:** Dienstag, 23. November 2021
**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 8

**Datum:** Mittwoch, 24. November 2021
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 9

**Datum:** Mittwoch, 19. Januar 2022
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 10

**Datum:** Donnerstag, 20. Januar 2022
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV Bozen
**Sprache:** Italienisch

KURSNUMMER: 11

**Datum:** Freitag, 21. Januar 2022
**Ort:** Hotel Post, Bruneck
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 12

**Datum:** Montag, 14. März 2022
**Ort:** Schenna Resort, Schenna
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 13

**Datum:** Dienstag, 15. März 2022
**Ort:** Hotel Langgenhof, Bruneck
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 14

**Datum:** Dienstag 17. Mai 2022
**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 15

**Datum:** Mittwoch, 18. Mai 2022
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Sprache:** Italienisch

**Referenten:** Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
**Dauer:** jeweils von 14.30 Uhr bis 20.30 Uhr
**Kursgebühr:** 101 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 60 Euro + 22% MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen sechs Stunden absolviert werden.

# Arbeitssicherheitskurs für Vorgesetzte

Vorgesetzte müssen zusätzlich zu der achtstündigen Grundausbildung für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer eine eigene achtstündige Ausbildung absolvieren.
Vorgesetzter ist, wer im Rahmen seiner Funktion die Arbeitstätigkeit überwacht und die Einhaltung der erteilten Anweisungen garantiert, indem er die korrekte Ausführung der Arbeiten durch die Arbeitnehmer überprüft und im Rahmen seiner Funktion selbst Entscheidungen trifft.
Diese Ausbildung ersetzt nicht den Arbeitnehmersicherheitskurs, sondern baut darauf auf und gilt zudem als notwendige Voraussetzung für den Kursbesuch.
**Gültigkeit:** 5 Jahre

## Inhalte:

- Grundlegende Informationen und ein Überblick über die organisatorischen, funktionalen und Entscheidungsbefugnisse eines Vorgesetzten (Pflichten, Verantwortung, Aufgaben, Risikofaktoren und Risikobewertung, Schutzmaßnahmen)

KURSNUMMER: 16

**Referent:** Arbeitssicherheitsexperte der Firma Pronorm, Bozen

**Datum:** Donnerstag, 24. Februar 2022

**Dauer:** 9 Uhr bis 18 Uhr

**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen

**Kursgebühr:** 119 Euro + 22% MwSt.

**STK-Gebühr:** 50 Euro + 22% MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen acht Stunden absolviert werden.

# Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer

Die Bestimmungen im Bereich Arbeitssicherheit sehen vor, dass Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer einen achtstündigen Arbeitssicherheitskurs absolvieren müssen. Der für die Mitarbeitenden im Hotel- und Gastgewerbe vorgesehene Kurs setzt sich aus vier Stunden allgemeiner Ausbildung und vier Stunden spezifischer Ausbildung zusammen.
Der Arbeitssicherheitskurs muss innerhalb von 60 Tagen nach Arbeitsbeginn absolviert werden. Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

## Inhalte:

- Unfallstatistiken, Rechtsgrundlagen
- Gesetzliche Neuerungen im Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Information über die Begriffe Gefahr, Risiko, Unfall, Schaden und Vorbeugung
- Rechte und Pflichten der verschiedenen Subjekte
- Die Verantwortlichen im Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Risikofaktoren
- Ermittlung der technischen, organisatorischen und prozeduralen Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen
- Aufklärung über die Verfahren im Hinblick auf Erste Hilfe, Brandbekämpfung und Evakuierung der Arbeitsstätten Aufsichtsbehörden

KURSNUMMER: 17

**Datum:** Dienstag, 16. November 2021
**Ort:** Hotel Post, Bruneck
**Sprache:** Italienisch

KURSNUMMER: 18

**Datum:** Mittwoch, 17. November 2021
**Ort:** Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 19

**Datum:** Montag, 13. Dezember 2021
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 20

**Datum:** Montag, 24. Januar 2022
**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen
**Sprache:** Englisch

KURSNUMMER: 21

**Datum:** Freitag, 18. Februar 2022
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Sprache:** Italienisch

KURSNUMMER: 22

**Datum:** Dienstag, 22. März 2022
**Ort:** Schenna Resort, Schenna
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 23

**Datum:** Mittwoch, 23. März 2022
**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 24

**Datum:** Montag, 4. April 2022
**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 25

**Datum:** Mittwoch, 6. April 2022
**Ort:** Hotel Mondschein, Bozen
**Sprache:** Italienisch

KURSNUMMER: 26

**Datum:** Donnerstag, 7. April 2022
**Ort:** Bildungshaus Schloss Goldrain, Goldrain
**Sprache:** Deutsch

**Referenten:** Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
**Dauer:** jeweils von 9 Uhr bis 18 Uhr
**Kursgebühr:** 119 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 50 Euro + 22% MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen acht Stunden absolviert werden.

Hinweis: Der Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer kann auch über eine Onlineplattform absolviert werden. Nähere Informationen und Anmeldung auf der HGV-Website www.hgv.it/dienstleistungen/weiterbildung

# Auffrischungskurs: Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

Dieser Kurs richtet sich an all jene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, welche den achtstündigen Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmer bereits besucht haben.
Alle fünf Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von sechs Stunden absolviert werden.

## Inhalte:

- Vertiefung der Rechtsgrundlagen
- Technische Auffrischung zu den Risiken, denen die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ausgesetzt sind
- Auffrischung zu Organisation und Verwaltung der Arbeitssicherheit im Unternehmen
- Risikofaktoren und deren Vorbeugemaßnahmen

KURSNUMMER: 27

**Datum:** Montag, 25. Oktober 2021
**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 28

**Datum:** Dienstag, 25. Januar 2022
**Ort:** Parkhotel Laurin, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 29

**Datum:** Mittwoch, 26. Januar 2022
**Ort:** Hotel Lodenwirt, Vintl
**Sprache:** Italienisch

KURSNUMMER: 30

**Datum:** Montag, 13. Juni 2022
**Ort:** Schenna Resort, Schenna
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 31

**Datum:** Dienstag, 14. Juni 2022
**Ort:** Hotel Sheraton, Bozen
**Sprache:** Deutsch

KURSNUMMER: 32

**Datum:** Mittwoch, 15. Juni 2022
**Ort:** Hotel Millanderhof, Milland/Brixen
**Sprache:** Deutsch

**Referenten:** Arbeitssicherheitsexperten der Firma Pronorm, Bozen
**Dauer:** jeweils von 14.30 Uhr bis 20.30 Uhr
**Kursgebühr:** 101 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 45 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen sechs Stunden absolviert werden.

Hinweis: Der Arbeitssicherheitskurs für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer kann auch über eine Onlineplattform absolviert werden. Nähere Informationen und Anmeldung auf der HGV-Website www.hgv.it/dienstleistungen/weiterbildung

# Erste-Hilfe-Kurs

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber sind verpflichtet, mindestens einen Beauftragten für die Erste Hilfe im Betrieb schriftlich zu ernennen. Diese Funktion muss entweder von einem mitarbeitenden Familienmitglied oder von einem Mitarbeitenden ausgeübt werden. Zusätzlich dazu kann auch der Arbeitgeber oder die Arbeitgeberin selbst diese Funktion ausüben. Die Bestimmungen sehen für den Erste-Hilfe-Beauftragten die Absolvierung eines Erste-Hilfe-Kurses vor. Alle zehn Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von vier Stunden absolviert werden.

**Achtung:** Erste-Hilfe-Kurse werden von vielen unterschiedlichen Institutionen angeboten. Damit der Kurs jedoch Gültigkeit hat, müssen Inhalt und Dauer den detaillierten Vorgaben der gesetzlichen Bestimmungen entsprechen!

Der HGV bietet in Zusammenarbeit mit dem Weißen Kreuz entsprechende Kurse an.

## Inhalte:

- Aktivieren des Notfallsystems, Erkennen der Umstände und Meldung eines Notfalls
- Rolle und Aufgaben der Erste-Hilfe-Beauftragten
- Erkennen eines medizinischen Notfalls, Aufrechterhalten der Lebensfunktionen, Lagerung des Unfallopfers, Selbstschutz der Erste-Hilfe-Leistenden
- Erste-Hilfe-Einsätze, richtige Anwendung der Techniken
- Verletzungen und Krankheiten im Arbeitsbereich
- Praktische Anwendungen und Übungen zu den behandelten Themen

KURSNUMMER: 33

**Datum:** Donnerstag, 4. November 2021
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Brixen

KURSNUMMER: 34

**Datum:** Freitag, 4. Februar 2022
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Bozen

KURSNUMMER: 35

**Datum:** Montag, 28. März 2022
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Lana

KURSNUMMER: 36

**Datum:** Freitag, 13. Mai 2022
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Bruneck

**Referenten:** Weißes Kreuz, Bozen
**Dauer:** jeweils von 8.30 Uhr bis 18.30 Uhr
**Kursgebühr:** 123 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 60 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen zwölf Unterrichtseinheiten absolviert werden.

# Auffrischungskurs: Erste-Hilfe-Kurs

Dieser Kurs richtet sich an all jene Erste-Hilfe-Beauftragten, welche den Grundkurs zur Ersten Hilfe bereits besucht haben. Alle zehn Jahre ab Kursbesuch muss ein Auffrischungskurs von vier Stunden absolviert werden.

## Inhalte:

- Wiederholung der Lernpunkte aus dem Grundkurs „Lebensrettende Sofortmaßnahmen“
- Durchführung des Notrufs
- Durchführung und Indikation der stabilen Seitenlage
- Ablauf, Durchführung und Stellenwert der Herz-Lungen-Wiederbelebung
- Anlegen eines Druckverbands
- Erarbeitung von Fallbeispielen in Kleingruppen, um die Reaktionsfähigkeit der Teilnehmenden im Falle eines Notfalls zu festigen

KURSNUMMER: 37

**Datum:** Dienstag, 14. Dezember 2021
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Lana

KURSNUMMER: 38

**Datum:** Montag, 21. Februar 2022
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Bruneck

KURSNUMMER: 39

**Datum:** Mittwoch, 27. April 2022
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Bozen

KURSNUMMER: 40

**Datum:** Donnerstag, 5. Mai 2022
**Ort:** Sitz des Weißen Kreuzes, Brixen

**Referenten:** Weißes Kreuz, Bozen
**Dauer:** jeweils von 14 Uhr bis 18 Uhr
**Kursgebühr:** 71 Euro + 22 % MwSt.
**STK-Gebühr:** 30 Euro + 22 % MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen vier Stunden absolviert werden.

# Brandschutzkurs für Betriebe mit niedrigem Brandrisiko

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber sind verpflichtet, mindestens einen Beauftragten für den Brandschutz im Betrieb schriftlich zu ernennen. Diese Funktion muss entweder von einem mitarbeitenden Familienmitglied oder von einem Mitarbeitenden ausgeübt werden. Zusätzlich dazu kann auch der Arbeitgeber oder die Arbeitgeberin selbst diese Funktion ausüben.

Die Bestimmungen sehen für den Brandschutzbeauftragten die Absolvierung eines Brandschutzkurses laut Brandrisiko vor.

## Ein niedriges Brandrisiko weisen folgende Betriebe auf (eine Bedingung ist ausreichend):

- Reine Schank- und Speisebetriebe
- Beherbergungsbetriebe mit bis zu 25 Betten

KURSNUMMER: 41

**Referent:** Hansjörg Elser, Brandschutzexperte, Meran
**Datum:** Donnerstag, 31. März 2022
**Dauer:** 14 Uhr bis 18 Uhr
**Ort:** Hotel Mondschein, Bozen
**Kursgebühr:** 85 Euro+ 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 30 Euro+ 22% MwSt.

Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen vier Stunden absolviert werden.

# Brandschutzkurs für Betriebe mit mittlerem Brandrisiko

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber sind verpflichtet, mindestens einen Beauftragten für den Brandschutz im Betrieb schriftlich zu ernennen. Diese Funktion muss entweder von einem mitarbeitenden Familienmitglied oder von einem Mitarbeitenden ausgeübt werden. Zusätzlich dazu kann auch der Arbeitgeber oder die Arbeitgeberin selbst diese Funktion ausüben.

Die Bestimmungen sehen für den Brandschutzbeauftragten die Absolvierung eines Brandschutzkurses laut Brandrisiko vor.

## Ein mittleres Brandrisiko weisen Betriebe auf mit (eine Bedingung ist ausreichend):

- mehr als 25 Betten
- einer Feuerungsleistung der mit Öl und/oder Gas betriebenen Küchengeräte von mehr als 35 kW
- einer Heizanlage mit einer Leistung von mehr als 116 kW
- Gasflaschen mit mindestens 75 kg Inhalt
- Notstromaggregaten, die mit einem Verbrennungsmotor betrieben werden, dessen Leistung 25 kW übersteigt
- anliegendem Holzdepot mit mehr als 5 Tonnen Fassungsvermögen
- einem Öl- oder Gastank mit einem Fassungsvermögen von mehr als 500 l
- einem Fassungsvermögen von mehr als 100 Personen bzw. mit einer geschlossenen Bruttogrundfläche von mehr als 200 $m^2$ (gilt nur für Unterhaltungslokale)
- privaten Garagen und mehrstöckigen und mechanisierten Parkplätzen mit einer überdachten Gesamtfläche von mehr als 300 $m^3$
- Campings, Feriendörfer u. a. mit einer Beherbergungskapazität von mehr als 400 Personen

KURSNUMMER: 42

**Datum:** Mittwoch 12. Januar 2022
**Ort:** Bildungshaus Kloster Neustift, Neustift

KURSNUMMER: 43

**Datum:** Freitag, 10. Juni 2022
**Ort:** Schenna Resort, Schenna

**Referent:** Hansjörg Elser, Brandschutzexperte, Meran
**Dauer:** jeweils von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr
**Kursgebühr:** 115 Euro + 22% MwSt.
**STK-Gebühr:** 60 Euro + 22% MwSt.

Der Brandschutzkurs für Betriebe mit mittlerem Brandrisiko hat eine Dauer von acht Stunden.
Das Diplom kann nur ausgestellt werden, wenn die vom Gesetz vorgeschriebenen acht Stunden absolviert werden.

# WEITERBILDUNG À LA CARTE

## Ortsgruppenkurse

Auf Wunsch organisiert der Bereich Weiterbildung im HGV für HGV-Ortsgruppen Kurse vor Ort. So wird die interne Kommunikation der Gastwirtinnen und Gastwirte sowie Hoteliers einer Ortsgruppe gefördert. Nachdem Termin und Thema festgelegt sind, informiert der Bereich Weiterbildung alle Mitglieder einer Ortsgruppe – und falls gewünscht, auch Mitglieder benachbarter Ortsgruppen – mit einem Rundschreiben. Damit der Kurs termingerecht durchgeführt werden kann, muss die Anfrage bei der HGV-Weiterbildung mindestens sechs Wochen vor Beginn des Kurses eingehen.

**Themenbeispiele:**
- Kochkurse zur Jahreszeit
- Dekorationskurse
- Service: Barservice, Restaurantservice

Für die Ortsgruppenkurse gelten die gleichen STK-Bestimmungen wie bei den STK-/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen (siehe Seite 118).
Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Weitere Informationen unter
ortsgruppen@hgv.it

## Inhouse Trainings

Auf Wunsch organisiert der Bereich Weiterbildung im HGV speziell zugeschnittene Kurse vor Ort für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eines Betriebes unter Berücksichtigung interner Betriebsabläufe. Somit wird die interne Kommunikation der Mitarbeitenden gefördert. Abgehalten werden diese Kurse in den betriebseigenen Räumen. Damit der Kurs termingerecht durchgeführt werden kann, muss die Anfrage bei der HGV-Weiterbildung mindestens sechs Wochen vor Beginn des Kurses eingehen.

**Themenbeispiele:**
- Teamtraining
- Zimmermädchentraining
- Servicetraining (Service und Weinkunde)
- Training für Mitarbeiter an der Rezeption

Die STK bezuschusst die betriebsinternen Kurse (pro Kursthema) mit 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 Euro.

Weitere Informationen unter
inhousetrainings@hgv.it

# KURSE FÜR LEHRLINGSAUSBILDER

## Fit für die Lehrlingsausbildung!

Der HGV unterstützt im Rahmen des sog. „Lehrlingspaktes“ die Förderung der traditionellen Lehre und zeichnet federführend verantwortlich für die Stärkung des Lehrlingsausbilders im Betrieb. Dieser fordert, fördert und unterstützt den Lehrling in seinem Ausbildungsprozess. Voraussetzung für die Ausübung der Rolle eines Ausbilders oder einer Ausbilderin ist der Besuch eines 16-stündigen spezifischen Kurses. Es geht dabei unter anderem um die Aufgaben von Ausbildern, darum, wie man Lehrlinge führt, begleitet und fördert und wie die Zusammenarbeit im Betrieb, mit der Berufsschule und den Eltern positiv gestaltet werden kann. Die Landesverwaltung bietet dafür an den Berufsschulen den 16-stündigen Kurs „Lehrlinge erfolgreich ausbilden“ an. Das Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung, Bereich deutsche Berufsbildung, erkennt aber auch einzelne andere Ausbildungen zum Thema „Mitarbeiterführung“ als gleichwertig an. HGV und STK bieten solche anerkannten Kurse in diesem Programm bzw. auf Anfrage an.

Achtung: Die Mindestdauer beträgt 16 Stunden. Um die Voraussetzung zu erfüllen, können auch zwei achtstündige Kurse besucht werden.

# VORTEILE SPEZIELL FÜR KLEINBETRIEBE

## Klein, aber oho!

Die Südtiroler Tourismuskasse (STK) und der HGV bieten auch in diesem Weiterbildungsprogramm wieder einige Kurse an, die ganz besonders für Betreiber von Pensionen, Garnis, Bars und Cafés geeignet sind. Zudem möchte der HGV auch all jene Mitgliedsbetriebe unterstützen, die aufgrund ihrer Betriebsgröße keine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen bzw. reine Familienbetriebe sind und somit die Kursermäßigung der Südtiroler Tourismuskasse früher nicht in Anspruch nehmen konnten. Auch diese Betriebe kommen für alle Weiterbildungsveranstaltungen in den Genuss der ermäßigten Kurspreise (max. bis zu 70 Prozent), wobei ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto bei Tageskursen sowie ein Mindestbeitrag von 30 Euro netto bei Halbtageskursen vonseiten des Teilnehmers/der Teilnehmerin und eine maximale Bezuschussung bei Seminaren und Kursen von 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Für den Rest kommt der HGV auf. Mit der Kombination von speziell auf kleine Betriebe ausgerichteten Kursen und der Gewährung der Kursermäßigung wird somit allen HGV-Mitgliedsbetrieben die Möglichkeit zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung geboten. Sind Sie interessiert? Dann füllen Sie die Eigenerklärung auf der nächsten Seite aus und legen Sie diese der Anmeldung bei.

# EIGENERKLÄRUNG

für HGV-Mitgliedsbetriebe ohne Mitarbeiter, bzw. reine Familienbetriebe
E-Mail an: **weiterbildung@hgv.it**

Die/der Unterfertigte _____

Inhaber/in oder Pächter/in des Betriebes _____

(falls zutreffend) gesetzliche/r Vertreter/in der _____

**BETRIEBSSITZ**

Straße und Nr. _____ Plz. und Ort _____

Tel. _____ Fax _____

E-Mail _____ MwSt.-Nr. _____

## erklärt

- HGV-Mitglied zu sein und den Mitgliedsbeitrag im vergangenen und im laufenden Jahr ordnungsgemäß entrichtet zu haben.
- im abgelaufenen Jahr keine Mitarbeiter/innen im Abhängigkeitsverhältnis beschäftigt zu haben.
- im laufenden Jahr weder bis zum Zeitpunkt dieser Erklärung Mitarbeiter/innen im Abhängigkeitsverhältnis beschäftigt zu haben noch derzeit zu beschäftigen.
- nur die eigene Person, die im Betrieb gemeldeten Familienmitglieder und jene Personen, die mit der/dem Unterfertigten im ersten Grad verwandt sind, zu den Kursen anzumelden.

Die/der Unterfertigte macht obenstehende Angaben zum Zwecke eines Preisvorteils beim Besuch von Kursen, die von der STK/HGV-Weiterbildung angeboten werden. Sollten sich die gemachten Angaben als nicht wahrheitsgetreu erweisen, verpflichtet sich die/der Unterfertigte, die durch die Falscherklärung ersparten Kurskosten samt Zinsen und Spesen nachzuzahlen.

Alle Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Sinne der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie unter hgv.it/weiterbildung.
Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt bei der Abteilung Weiterbildung im HGV Bozen auf.

Datum _____ Unterschrift _____

# DIE SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE (STK)

Die Südtiroler Tourismuskasse (STK) ist eine bilaterale Körperschaft, die 1993 vom Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) und von den vier Fachgewerkschaften in Anwendung des Nationalen Kollektivvertrages gegründet worden ist. Die Körperschaft fördert die gemeinsamen Interessen von Arbeitgebern und Arbeitnehmern im Gastgewerbe. Mitglieder der Südtiroler Tourismuskasse sind alle Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber jener Gastbetriebe, welche die Bestimmungen des Nationalen Kollektivvertrages für das Gastgewerbe anwenden und die darin vorgesehenen Beiträge regelmäßig und vollständig einzahlen.

## Ermäßigung bei Weiterbildungsveranstaltungen

Allen STK-Mitgliedern wird für die STK-/HGV-Weiterbildungsveranstaltungen eine Ermäßigung von 70 Prozent des jeweiligen Kurspreises gewährt, wobei bei Ganztags-Veranstaltungen ein Mindestbeitrag von 60 Euro netto und bei Halbtageskursen ein Mindestbeitrag von 30 Euro netto der Teilnehmerin/des Teilnehmers und eine maximale Bezuschussung vonseiten der STK bei Seminaren und Kursen von maximal 300 Euro netto pro Veranstaltung berücksichtigt werden müssen. Die Inhouse Trainings bezuschusst die STK (pro Kursthema) mit 70 Prozent bis zu einem Höchstbetrag von 500 netto Euro. Die Kontrolle über die Einzahlung der Beiträge erfolgt durch die monatliche Liste, welche das NISF/INPS der Südtiroler Tourismuskasse übermittelt.

Informationen zu weiteren Aktivitäten der STK sowie zur Beitragsberechnung finden sich im Internet unter **www.stk-cta.it**

# INFORMATION LOHNSTREIFEN

Sollte der markierte Abzug auf Ihrem Lohnstreifen aufscheinen, sind Sie automatisch Mitglied der Südtiroler Tourismuskasse und haben Anrecht auf die bis zu 70-prozentigen Ermäßigungen auf Weiterbildungsveranstaltungen.

hgv

| POS.NISF | POS. INAIL | TST.INAIL | STEUERNUMMER | VERTRAG | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | BEHERBERG. H. KAT. - CONFC | | |
| KODE | MATR.NR. | EINTRITT | AUSTRITT DAT. | ANZ. U.FAELLIGK. DAZ | KAT. | % PT |
| | | | | | | |

| EINSTUF. | V.A. | BERUF | FUNKTION | | DATUM U. DRUCKZEIT |
|---|---|---|---|---|---|
| ARBEITER/IN VOLLZEI | | | | | |

| GEBURTSORT | GEBURTSDAT. | NAT. |
|---|---|---|
| | | |

| STEUERNUMMER | | |
|---|---|---|
| | | |

| | VORJAHR | ANGER. | GENOSS | REST | ZUSTEHEND | THEOR. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| URLAUB | | 6,51 | | 6,51 | 17,33 | 17,33 |
| FREISTD. | | 26,01 | | 26,01 | 69,33 | 69,33 |
| AZR | | | | | | |

| ENTL.TG | GEAR.TG | ENTL.STD | GEAR.STD | WOCH. |
|---|---|---|---|---|
| 26 | 26 | 172,00 | 172,00 | 4 |
| ANF TG | | TAB | NR. | EINK. |

| GRUNDLOHN | KONTINGENZ | ZUL.BEFR/SAIS | E.D.R. | PROD.PRAEMIE | BETR. UEBERT. | 3. LOHNEL. | PROV. ELEMENT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.378,55 | | 114,28 | | | | | 50,00 |
| F.ZUL + KVV | UEBERTARIF | UEBERTARIFX12 | AD PERSONAM | AUFS. ELEMENT | DAZ | UEBERST. FORF | INGES. |
| | | | | | | | 1.542,83 |

| KODE | BESCHREIB. | ANZAHL | BASISWERT | FIGURATIV. WERT | BEZUEGE | ABZUEGE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| C0001 | ENTLOHNUNG | 26,000 T | 59,33962 | | 1.542,83 | |
| C4202 | BEITRAG SUEDT. TOURISMUSKASSE | 1,000 | 1,38000 | 1,38+ | | |
| C4203 | BEITRAG COVELA | 1,000 | 5,51000 | 5,51+ | | |
| C6048 | SONNTAGSZUSCHLAG 10% | 35,000 S | 0,80148 | | 28,05 | |
| C7400 | STEUERBONUS | 1,000 | 81,53482 | | 81,53 | |

| | INST. | GRUNDL. IVS | BTR.IVS | GRUNDL. AND | BTR.AND | GL.ZUSATZ.IVS | BTR.ZUSATZ.IVS | GL.INAIL | | INSG.SOZ.BEITR. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| M | NISF | 1.571,00 | 144,37 | 1.571,00 | 2,36 | | | 1.571,00 | | 153,62 |
| J | | 5.147,00 | 473,01 | 5.147,00 | 7,73 | | | 5.147,00 | | |
| | | | | | | | | | | INSG.BEITRAEGE |

| | STEUERGRUND L. | ABSETZB.AUFW. | BRUTTOSTEUER | TOT ABSETZB. | NETTOSTEUER | GL.NACHZ. S.BEST. | IRPEF-NZ. SB | % SB | IRPEF-RUECKVERG. | INSG.STEUEREINB. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| M | 1.417,26 | | 332,66 | 151,73 | 180,93 | | | | | 180,93 |
| J | 4.645,66 | | 1.095,04 | 444,99 | 650,05 | | | | AUFRUND.MONAT | AUFRUND.VORM. |

| | TG | N.SELB.ARB. | ANZ.KIND.>3 | EHEPART. | ANZ % KIND | ANZ % KIND<3 J. | ANZ % KIND BEHIND. | ANZ. AND. FAM. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | 0,43 | 0,29 |
| M | 31 | 151,73 | | | | | | | INSG.BEZUEGE | INSG.ABZUEGE |
| J | 92 | 444,99 | | | | | | | 1.652,84 | 334,84 |

| | ST/TG | GRUNDLAGE | RUECKSTELLUNG | BTR G.297 | TFR RENT. FOND. | NETTOABFERT. | ABZUGSF.AUFW | NETTOENTLOHNUNG |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TFR | 26,00 | 1.570,88 | 116,36 | 7,86 | | 108,50 | | € 1.318,00 |
| | GL. SEP. BEST. | | % TFR | | IRPEF SEP.BEST | | | |

| BANK KOORD. | | UNTER SCHRIFT | | GEHALTSPERIODE |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

Mod.G 02101T - Elaborato con GO TTO - Wolters Kluwer Italia S/r.l. - Aut.INAIL N. 331 del 16.01.2009. - Riproduzione vietata.

# TEILNAHMEBEDINGUNGEN

## Anmeldung

Kursanmeldungen müssen schriftlich mittels Anmeldeformular oder über die Website erfolgen. Die Anmeldeformulare finden Sie ab Seite 122 dieser Broschüre. Die Anzahl möglicher Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei den angebotenen Kursen ist begrenzt. Anmeldeschluss ist, wenn nicht anders angegeben, zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn. Sie erhalten nach getätigter Anmeldung eine schriftliche Anmeldebestätigung. Die Anmeldebestätigung gilt für beide Seiten als verbindlich.

## Absage

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird der Kurs abgesagt.
Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden darüber rechtzeitig informiert.

## Abmeldung

Bis zu zehn Tage vor Veranstaltungstermin bei Präsenzseminaren ist eine Abmeldung, wenn nicht anders angegeben, kostenfrei. Ausgenommen sind Studienreisen und Lehrgänge. Webinare können bis zu 3 Tage vor Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden. Bei erfolgter späterer Abmeldung wird ein Betrag in Höhe von 50 Prozent der vollen Teilnahmegebühr ohne Berücksichtigung der STK-Ermäßigung in Rechnung gestellt. Bei unentschuldigter Abwesenheit während der Präsenzveranstaltung/ des Webinars wird die volle Teilnahmegebühr ohne Berücksichtigung der STK-Ermäßigung in Rechnung gestellt.
Dasselbe gilt bei der Ermäßigung für Kleinbetriebe. Die Ermäßigung gilt nur bei tatsächlichem Besuch der Weiterbildungsveranstaltungen. Kosten für Verpflegungsleistungen, Reisekosten, Unterkunftskosten, Weinreisen, unentschuldigte Kurs- und Seminarabwesenheiten sind nicht Gegenstand der unterschiedlichen Ermäßigungen (STK und „Kleinbetriebe“).

## Covid-19 – Sicherheitsmaßnahmen

Die Seminare und Kurse der HGV-Weiterbildung werden unter Einhaltung aller Covid-19-Sicherheitsmaßnahmen organisiert. Diese werden den Teilnehmer/innen im Vorfeld des Kurses mitgeteilt. Die Teilnehmer/innen verpflichten sich, diese einzuhalten.

## Teilnahmebedingungen Webinar

Für die Teilnahme am Webinar benötigen Sie einen PC, Laptop oder Smartphone mit Kamera und Audiosystem sowie eine stabile Internetverbindung. Vor Kurstermin erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Zugangslink per Mail zugeschickt, welcher 10 Minuten vor Beginn aktiviert werden kann. Es wird empfohlen, die Umgebung so zu wählen, dass keine Unterbrechungen stattfinden.

## Rechnung

Nach dem Kursbesuch erhalten Sie eine Rechnung für den besuchten Kurs. Die Rechnung geht an die in der Anmeldebestätigung angeführte Adresse. Für Kunden der Einkaufsgenossenschaft Hogast erfolgt die Verrechnung direkt über dieselbe. Sollten Sie mit dem HGV einen Dauerauftrag vereinbart haben, erfolgt die Abbuchung des Rechnungsbetrages automatisch über Ihr Bankinstitut.
Bei Lehrgängen und Studienreise wird vor Veranstaltungsbeginn eine Teilrechnung ausgestellt. Am Lehrgang bzw. der Studienreise kann nur nach erfolgter Bezahlung der Rechnung teilgenommen werden.

## Verpflegung

Für Ganztagesveranstaltungen sind eine Pause und ein Businesslunch vorgesehen und im Kurspreis inbegriffen. Bei Halbtagesveranstaltungen ist eine Pause vorgesehen und im Kurspreis inbegriffen. Bei gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtkursen und Ortsgruppenkursen ist keine Verpflegung vorgesehen.

## Datenschutz

Alle Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Sinne der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie unter hgv.it/weiterbildung.
Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt beim Bereich Weiterbildung im HGV Bozen auf.

**Informationen:**
Bereich Weiterbildung
Tel. 0471 317 790, Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it, www.hgv.it

# ANMELDEFORMULAR

Zu Ihrer persönlichen Weiterbildung. E-Mail an: **weiterbildung@hgv.it**

Kurs-Nr. _____ Kurstitel _____

Kurs-Nr. _____ Kurstitel _____

Kurs-Nr. _____ Kurstitel _____

## 1) PERSÖNLICHE DATEN DER TEILNEHMERIN/DES TEILNEHMERS:

Anrede ⬠ Frau ⬠ Herr

Nachname _____ Vorname _____

Geburtsdatum _____ Geburtsort _____

Steuernummer _____

PLZ/Ort _____ Adresse _____

Telefon/Mobil _____ E-Mail _____

**Position im Betrieb:**

⬠ Inhaber ⬠ Mitarbeitendes Familienmitglied ⬠ Mitarbeiter im Betrieb _____ ⬠ (andere)

**Rechnung an:**

⬠ Betrieb ⬠ privat an Teilnehmerin/Teilnehmer (nur Teil 1. ausfüllen)

## 2) RECHNUNGSDATEN:

Betriebsname _____ Gesellschaftsbezeichnung _____

PLZ/Ort _____ Adresse _____

MwSt.-Nr./Steuernummer _____

HGV-Mitgliedsnummer _____ E-Mail _____

Telefonnummer _____

## 3) ZUTREFFENDES BITTE ANKREUZEN:

⬠ HGV-Mitgliedsbetrieb ohne Mitarbeiter, bzw. reiner Familienbetrieb

⬠ Lohnbuchhaltung im HGV

⬠ STK-Mitglied

Die/der Unterfertigte bestätigt, dass sowohl die Teilnehmerin/der Teilnehmer, als auch der Rechnungsempfänger STK-Mitglied sind und die Beiträge regulär an die STK entrichten. Sollten sich die gemachten Angaben als nicht wahr-heitsgetreu erweisen, verpflichtet sich die/der Unterfertigte die durch Falscherklärung ersparten Kurskosten samt Zinsen und Spesen nachzuzahlen. Es können jederzeit entsprechende Unterlagen (UNIEMENS, Lohnstreifen, usw.) angefordert werden. Die/der Unterfertigte verpflichtet sich, diese bei Nachfrage nachzureichen.

Die HGV-Service-Genossenschaft haftet für keinerlei Schäden gesundheitlicher oder materieller Art, die sich aus dem Kurs ergeben.
Alle Informationen über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Sinner der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie unter www.hgv.it/weiterbildung. Die Datenschutzerklärung liegt zudem direkt bei der Abteilung Weiterbildung im HGV Bozen auf.

Datum Unterschrift Rechnungsempfänger

**HGV-Weiterbildung**

Schlachthofstraße 59
39100 Bozen
Tel. 0471 317 790
Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it
www.hgv.it