

# Seminarangebot 2022

Kalkulieren statt  
improvisieren



**HMA**  
HOTELMANAGEMENT  
AKADEMIE

**IHK**

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

# Wir sind für Sie da!

---

Beratung & Buchung



## Melanie Vogel

---

Seminarorganisation

☎ 0261 30489-43

✉ vogel@gbz-koblenz.de



## Thorsten Korn

---

Leiter Hotelmanagement-Akademie

☎ 0261 30471-33

✉ korn@gbz-koblenz.de

Weitere Informationen finden Sie unter  
[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)



[facebook.com/GBZKoblenz](https://facebook.com/GBZKoblenz)



[@gastronomischesbildungszentrum](https://instagram.com/gastronomischesbildungszentrum)

# Inhalt

---

- 4 Hotelbetriebswirt/-in (IHK)/F&B Betriebswirt/-in (IHK)
- 5 Abiturienten-/Abiturientinnenprogramm zum/zur Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
- 6 Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK
- 7 Campingmanager/-in (IHK)
- 8 Eventmanager/-in (IHK)
- 9 Teamleiter/-in Hospitality (IHK)
- 10 Tourismusmanager/-in (IHK)
- 11 Branchennaher AEVO-Vorbereitungskurs
- 12 Virtueller Eventprofi – ONLINE
- 13 Beschwerdemanagement – Chance oder lästiges Übel
- 14 Betriebslehre – ONLINE
- 15 Distribution 4.0: Der Weg zur Multichannelstrategie
- 16 Food & Beverage Management
- 17 Konfliktmanagement
- 18 Leadership und Motivation
- 19 Marketing: Grundlagen, Planung & Kommunikation
- 20 Moderationsmethoden gekonnt anwenden
- 21 Personalmanagement I
- 22 Personalmanagement II
- 23 Projektmanagement für Führungskräfte
- 24 Recht I: Einführung in das Wirtschafts-, Steuer- und Arbeitsrecht
- 25 Recht II: Verträge und Vorschriften im Gastgewerbe
- 26 Revenue & Yield-Management
- 27 Social Media und kreative Impulse
- 28 Qualitätssicherung und Kundenbindung
- 29 Zeitmanagement für Führungskräfte
- 30 Fördermöglichkeiten
- 32 Kontakt

# Hotelbetriebswirt/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

inkl. Onlinetraining

| Datum                   | Uhrzeit                  | Dauer                              | Preis   |
|-------------------------|--------------------------|------------------------------------|---------|
| Start jederzeit möglich | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 400 UE<br>Präsenz<br>100 UE Online | 4.990 € |

## Beschreibung

Erfolgreiche Hotelierinnen/Hoteliers verfügen über Erfahrung, Branchenkenntnis und kommerzielles Know-how. Unternehmer/-innen und führende Mitarbeitende müssen betriebliche Abläufe organisieren, Entwicklungen richtig einschätzen und strategische Entscheidungen treffen. Der Zertifikatslehrgang zum/zur Hotelbetriebswirt/-in (IHK) bietet geeignete Qualifikationen, um unternehmerische Aufgaben gewinnbringend zu erfüllen. Der Lehrgang ist in 3 Semester aufgeteilt und kann einzeln gebucht werden.

## Inhalte

- ★ Marketing
- ★ Unternehmensführung
- ★ Personalmanagement
- ★ Finanzwesen
- ★ Recht
- ★ Projektmanagement
- ★ Leadership und Motivation
- ★ Yield Management
- ★ Kommunikation und Präsentation
- ★ Distribution

**Zulassungsvoraussetzungen:** Abgeschlossene Berufsausbildung

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

**Aufbaumodul:** Bachelor oder Master in 3 statt 6 Semester

# Abiturienten-/Abiturientinnen- programm zum/zur Hotelbetriebs- wirt/-in (IHK)

Aus- & Weiterbildung in einem: 2 Abschlüsse in 3 Jahren

| Datum                  | Uhrzeit                  | Dauer                                   | Preis                     |
|------------------------|--------------------------|---|---------------------------|
| 01.09.22 –<br>31.08.25 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | ca. 500 UE<br>Präsenz,<br>200 UE Online | 295 €/Monat,<br>30 Monate |

inkl. Onlinetraining

## Beschreibung

Bei der Kombination aus Ausbildung und Weiterbildung durchlaufen die Abiturienten/Abiturientinnen in 36 Monaten abwechselnd Praxisphasen im Unternehmen und Studienphasen im Gastronomischen Bildungszentrum (GBZ). Die Präsenzzeiten im Hotel liegen dabei um ca. 60 % über der einer regulären kaufmännischen Ausbildung. Die Absolventen/Absolventinnen erlangen zwei anerkannte Abschlüsse: den staatlich anerkannten Ausbildungsberuf zum Hotelfachmann/zur Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder Koch/ Köchin und eine qualifizierte betriebswirtschaftliche Weiterbildung zum/zur Hotelbetriebswirt/-in (IHK). Mit dem Abschluss zum/zur Hotelbetriebswirt/-in (IHK) stehen viele weitere Karrierewege offen, u.a. ist ein verkürztes Bachelor- oder Masterstudium (3 statt 6 Semester berufsgeleitend) mit unserem Kooperationspartner möglich, da die Leistungen des/der Hotelbetriebswirts/-in (IHK) dem Studiengang angerechnet werden.

Das Abiturienten-/Abiturientinnenprogramm wird im Blockunterricht am Standort Koblenz angeboten.

**Zulassungsvoraussetzungen:** Mindestens 18 Jahre, keine Schulpflicht, Allgemeine Hochschulreife (Abitur), fachgebundene Hochschulreife (fachgebundenes Abitur) oder Fachhochschulreife (Fachabitur)



# Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK

| Datum                  | Uhrzeit                  | Dauer  | Preis   |
|------------------------|--------------------------|--------|---------|
| 12.09.22 –<br>05.12.23 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 408 UE | 3.790 € |

Für Teilnehmende  
mit einschlägigen  
Vorkenntnissen

## Beschreibung

Die erfolgreiche Umsetzung und Vermarktung von Veranstaltungen und Messeauftritten, aber auch die Realisierung von Tagungen, Marketing-Events und Kongressen erfordert besondere Qualifikationen. Wenn Sie Ihre Zukunft im professionellen Management von Events und Messen sehen, verleiht Ihnen die Weiterbildung zum/zur Veranstaltungsfachwirt/-in IHK die richtige Kombination aus praktischer Erfahrung und fachlicher Qualifikation.

## Inhalte

- ★ VWL/BWL
- ★ Rechnungswesen
- ★ Recht und Steuern
- ★ Unternehmensführung
- ★ Analysieren von Märkten/  
Definieren von Marktchancen
- ★ Konzipieren von  
Veranstaltungsprojekten
- ★ Planen, Vorbereiten, Durchführen und Nachbereiten von Veranstaltungen
- ★ Akquisition von Kunden, kundenorientierte Vermarktung von Veranstaltungen
- ★ Führung und Zusammenarbeit
- ★ Übungsklausuren

**Zulassungsvoraussetzungen:** Teilnehmende mit einschlägigen Vorkenntnissen, z.B.: Eventmanager/-innen (IHK), Hotelbetriebswirte/-innen (IHK) oder Veranstaltungskaufleute

**Zielgruppe:** Eventmanager/-innen, Hotelbetriebswirte/-innen, Veranstaltungskaufleute oder vergleichbare Qualifikationen



---

| Datum                | Uhrzeit                  | Dauer | Preis   |
|----------------------|--------------------------|-------|---------|
| 14.11. –<br>19.11.22 | 09.00 Uhr –<br>18.00 Uhr | 50 UE | 1.150 € |

## Beschreibung

Der berufsbegleitende Zertifikatslehrgang vermittelt betriebswirtschaftliches Wissen speziell für die Campingbranche. Er ist hervorragend geeignet, um betriebswirtschaftliche Grundlagen aufzufrischen. Die Teilnehmenden lernen, neueste Trends im Camping- und Freizeitsektor zu erkennen und für ihren Betrieb umzusetzen.

## Inhalte

- ★ Grundlagen der Campingwirtschaft und des Tourismus
- ★ Betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Kalkulation
- ★ Der Camping- und Ferienpark und seine Produkte
- ★ Qualitätsmanagement / Personalmanagement
- ★ Marketing im Camping-Tourismus
- ★ Verbände und Klassifizierungen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus der Campingbranche, die tiefere Einblicke in ihr Arbeitsfeld erhalten möchten

# Eventmanager/-in (IHK)

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

| Datum                  | Uhrzeit                  | Dauer  | Preis   |
|------------------------|--------------------------|--------|---------|
| 10.10.22 –<br>15.03.23 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 104 UE | 1.990 € |

## Beschreibung

Veranstaltungen professionell planen und durchzuführen zählt zu den Paradisziplinen eines erfolgreichen Eventmanagers. Die Teilnehmenden erlernen, wie sie Veranstaltungen zum Erfolg führen. Von der betriebswirtschaftlichen Planung, über die innovative Vermarktung, bis hin zur Nachbereitung von Veranstaltungen werden die Teilnehmenden ganzheitlich geschult und entwickeln sich dadurch zu echten Event-Experten.

## Inhalte

- ★ Kaufmännische Grundlagen und Definieren von Marktchancen
- ★ Budgetplanung und -kontrolle
- ★ Kundenorientierte Vermarktung von Veranstaltungen
- ★ Social Media und kreative Impulse
- ★ Planen, Vorbereiten, Durchführen und Nachbereiten von Veranstaltungen
- ★ Präsentation und Kommunikation

**Alle Module auch einzeln buchbar: 549 € pro Modul**

**Zulassungsvoraussetzungen:** Die Zulassungsvoraussetzungen sind leistungs- und erfahrungsorientiert.

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus dem Veranstaltungsbereich, die ihre Kenntnisse vertiefen möchten

**Aufbaumodul:** Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK





# Teamleiter/-in Hospitality (IHK)

inkl. Onlineprüfung

Berufsbegleitender Zertifikatslehrgang

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer         | Preis   |
|------------|-------------|---------------|---------|
| 05.05.22 – | 09.00 Uhr – | 32 UE Präsenz | 1.390 € |
| 07.07.22   | 16.30 Uhr   | 18 UE Online  |         |
| 3 Webinare |             |               |         |

## Beschreibung

Wer ein Team leitet, ist Führungskraft und besetzt damit die Schnittstelle zwischen den Mitarbeitenden einer Abteilung und Vorgesetzten. Um diese Position erfolgreich auszufüllen, sind Fähigkeiten wie Führungskompetenz, Mitarbeitendenmotivation und Organisationsstärke wichtig, damit Arbeitsabläufe und Prozesse optimiert werden können. Die Teilnehmenden lernen erfolgreich ein Team zu führen und erfahren welche Rolle dabei auch die Themen Selbstmanagement und Betriebslehre spielen. **NEU:** Der Lehrgang endet mit einer ONLINE-Prüfung, die innerhalb von 3 Monaten nach Ende des Lehrgangs absolviert werden kann.

## Inhalte

- ★ Betriebliches Rechnungswesen
- ★ Kalkulation
- ★ Branchenspezifische Kennzahlen
- ★ Personalplanung
- ★ Professionelle Gesprächsführung
- ★ Teamführung
- ★ Mitarbeitendenmotivation
- ★ Zielplanung
- ★ Konfliktmanagement
- ★ Umgang mit Stressfaktoren
- ★ Praxistraining

**Zielgruppe:** Nachwuchsführungskräfte, Mitarbeitende, die bereits erste Führungserfahrung in Hotellerie, Gastronomie oder GV gesammelt haben (Leiter/-innen von Serviceeinheiten wie Cafeteria und Bistro), Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen



# Tourismusmanager/-in (IHK)

| Datum                  | Uhrzeit                  | Dauer | Preis   |
|------------------------|--------------------------|-------|---------|
| 12.09.22 –<br>06.12.22 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 80 UE | 1.790 € |

## Beschreibung

In diesem Zertifikatslehrgang lernen Sie alles von den Grundlagen des Tourismus über die unterschiedlichen Zielgruppen bis hin zur innovativen Produktentwicklung. Wie betreibe ich erfolgreiche Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und wie gehe ich mit Reklamationen um? Wie funktioniert Tourismusmarketing – auch im Online-Bereich? Der Lehrgang ist modular aufgebaut und bietet so das Handwerkszeug für ein professionelles und modernes Destinationsmanagement.

## Inhalte

- ★ Grundlagen des Destinationsmanagements
- ★ Kennzahlen und Finanzierung im Destinationsmanagement
- ★ Produktentwicklung im Tourismus
- ★ Tourismusmarketing
- ★ Mitarbeitendenmotivation
- ★ Zielgruppe Tagestouristen
- ★ Online-Marketing
- ★ Aktives Beschwerdemanagement
- ★ Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- ★ Moderationsmethoden

**Alle Module auch einzeln buchbar: 349 € pro Modul**

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende Tourist-Info, im Destinationsmanagement und bei kommunalen bzw. öffentlichen Trägern, die tiefere Einblicke in ihr Arbeitsfeld erhalten möchten.

# Branchennaher AEVO-Vorbereitungskurs

Speziell für aktive und ehemalige Teilnehmende in GBZ-Kursen

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer         | Preis                        |
|------------|-------------|---------------|------------------------------|
| 26.09.22 – | 09.00 Uhr – | 16 UE Präsenz | 599 €                        |
| 28.10.22   | 16.30 Uhr   | 10 UE Online  | zzgl. 150 €<br>Prüfungsbüher |

## Beschreibung

Sie möchten die Berufsausbildung in Ihrem Unternehmen steuern und die Auszubildenden zielgerichtet voranbringen? Die Investition in berufsbildende Maßnahmen von Nachwuchskräften ist ein wichtiger Schritt für die Zukunft Ihres Unternehmens. Wer Auszubildenden eine gute Ausbildung bieten will, muss auch über qualifizierte Ausbilder verfügen. Neben fachlicher und persönlicher Eignung benötigen Auszubildende zudem auch pädagogische und methodische Fertigkeiten.

## Inhalte

- ★ Handlungsfeld 1:  
Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- ★ Handlungsfeld 2:  
Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- ★ Handlungsfeld 3:  
Ausbildung durchführen
- ★ Handlungsfeld 4:  
Ausbildung abschließen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine



# Virtueller Eventprofi

– ONLINE

NEU!

Grundlagenwissen für virtuelle Events

| Datum          | Uhrzeit                  | Dauer           | Preis |
|----------------|--------------------------|-----------------|-------|
| 08. – 29.03.22 | 10.00 Uhr –<br>14.00 Uhr | 16 UE<br>Online | 399 € |

## Beschreibung

### In 4 Wochen Grundlagenwissen für virtuelle Events erarbeiten!

Veranstaltungen planen in herausfordernden Zeiten! Schreiben Sie Ihr persönliches Handout!

Bei virtuellen Events gilt es andere Schwerpunkte zu beachten.

Der Fokus auf die Kernbotschaften ist wichtiger denn je.

Außerdem müssen die Teilnehmenden anders zum „mitmachen“ aktiviert werden: Live-Umfragen, Q&A-Sessions, Marktstände und Fishbowls sind wichtig, um die Frontallbeschlus-falle zu vermeiden.

## Inhalte

- ★ Die Vor- und Nachteile von virtuellen Events
- ★ Unterschiede in der Planung von virtuellen Events und Präsenzveranstaltungen
- ★ Was muss besonders beachtet werden?
- ★ Werbung für virtuelle Events

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

# Aktives Beschwerdemanagement – Chance oder lästiges Übel

mit praktischen Übungen & Checklisten

| Datum    | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|----------|--------------------------|-------|-------|
| 22.11.22 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 8 UE  | 349 € |

## Beschreibung

Die Beschwerde eines Kunden als Chance einer Kundenbindung und nicht als lästiges Übel zu erkennen ist die Grundvoraussetzung für ein aktives Beschwerdemanagement. Dies führt zu einem verbesserten Qualitätsmanagement. Die wesentlichen Aspekte einer pro-aktiven Kundenorientierung steigern den Ertrag des Unternehmens.

## Inhalte

- ★ Strategie und Kundenbindung
- ★ Die Macht der Beschwerde
- ★ Beschwerdemanagement als Teilbereich des Qualitätsmanagements
- ★ Beschwerden und Reklamationen als geschäftspolitische Chance
- ★ Organisation eines aktiven Beschwerdemanagements
- ★ Praktische Übungen, Checklisten, operative Maßnahmen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Betriebslehre

## – ONLINE

Grundlagen speziell für Gastronomie & Hotellerie

| Datum                  | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|------------------------|--------------------------|-------|-------|
| 09.05. –<br>10.05.2022 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 16 UE | 549 € |
| 08.09. –<br>09.09.2022 |                          |       |       |

### Beschreibung

In diesem praxisorientierten Modul werden die allgemeinen Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre spezifisch für Gastronomie und Hotellerie vermittelt. Die Produktionsprogrammplanung, die Beschaffung der Produktionsfaktoren und die Bedarfsermittlung bis hin zur Preiskalkulation, Kostenkontrolle und Einflussfaktoren auf den Gewinn werden in diesem Modul anhand von Beispielen und Aufgaben erarbeitet.

### Inhalte

- ★ Betriebswirtschaftliche Produktionsfaktoren und Produktionsprogrammplanung
- ★ Rezepturen
- ★ ABC-Analyse am Beispiel der Beschaffung
- ★ Lagerbestand, Bedarfsermittlung und Materialbereitstellung
- ★ Betriebliches Rechnungswesen
- ★ Kosten-Leistungsrechnung
- ★ Preiskalkulation
- ★ Betriebsergebnis
- ★ Kennzahlen
- ★ Gewinn-Einflussfaktoren

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Distribution 4.0: Der Weg zur Multichannelstrategie



| Datum            | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------------|-------------|-------|-------|
| 07. – 08.03.2022 | 09.00 Uhr – | 16 UE | 549 € |
| 09. – 10.05.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Wie erreiche ich den Gast von heute? Dies ist wohl die zentrale Frage, die sich der Vertrieb, bzw. die Geschäftsleitung mittelständischer Hotels stellt. Durch massive technologische Neuerungen sieht sich der/die Hotelier/-in von heute einem gut informierten und reiseerfahrenen Gast gegenüber, der „mal schnell“ auf dem Smartphone vergleichen kann. Um Ihrem Unternehmen zum Erfolg zu verhelfen ist ein entsprechender Vertrieb unerlässlich. Dienstleistung oder Produkte – Jede Zielgruppe und jedes zu vermarktende Angebot bedarf der richtigen und passenden Verkaufsstrategie.

## Inhalte

- ★ Klassische Distributionskanäle kennen
- ★ Hoteleigene Website als Vertriebsweg nutzen
- ★ Allgemeine Strategien im Vertrieb
- ★ Customer Relationship Management
- ★ Erarbeiten Sie Ihre eigene Multi-Channel-Strategie

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige



# Food & Beverage Management: Die Leidenschaft einer Aufgabe

| Datum            | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|------------------|--------------------------|-------|-------|
| 27. – 28.06.2022 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 16 UE | 549 € |

## Beschreibung

Der Einstieg in das Seminar erfolgt über einen inspirierenden Vortrag über die aktuellen F&B Trends und die Frage, was bedeutet das F&B Angebot heute und welches sind die Herausforderungen der Branche?

In diesem Seminar werden die vielfältigen Aufgabenbereiche und Einsatzmöglichkeiten im Food & Beverage-Sektor aufgezeigt und die Leidenschaft der Branche anhand von Beispielen anschaulich vermittelt.

## Inhalte

- ★ Optimierung von F&B Systemen
- ★ Kennzahlen auswerten
- ★ Mitarbeitendenführung: volle Leistung für die Gästebegeisterung
- ★ Coaching, Training, moderne Personalentwicklung und deren Einsatzmöglichkeiten
- ★ Tools kennenlernen und ausprobieren
- ★ Erarbeiten von Checklisten
- ★ Technologische Neuerungen im F&B Bereich und deren Möglichkeiten

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige





# Konfliktmanagement

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------|-------------|-------|-------|
| 14.02.2022 | 09.00 Uhr – | 8 UE  | 349 € |
| 29.08.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Das Erkennen von Konflikten und deren lösungsorientierte Bearbeitung ist eine wichtige Aufgabe, die eine erfolgreiche Führungspersönlichkeit auszeichnet. Jeder Konflikt hat eine Ursprungsgeschichte und eine Eigendynamik. Wenn der Konflikt ausbricht ist häufig der ursächliche Zusammenhang nicht erkennbar. Die Teilnehmenden lernen Konflikte als Chance für Reflektion und Weiterentwicklung zu sehen, Konfliktpotentiale bei sich und anderen zu erkennen und hilfreiche Lösungsstrategien zu entwickeln.

## Inhalte

- ★ Was ist ein Konflikt?
- ★ Der Teufelskreis (Konfliktkreislauf)
- ★ Die neun Stufen der Konflikteskalation
- ★ Kommunikation in Konfliktsituationen
- ★ Selbstwahrnehmung und Persönlichkeit
- ★ Kommunikation zur Konfliktvermeidung
- ★ Vorbereiten und Durchführen von Konfliktgesprächen
- ★ Besprechung von Fallbeispielen und Übungen, lösungsorientierte Vorgehensweise
- ★ Konfliktmoderation in Arbeitsgruppen und Teams
- ★ Konfliktgespräche im Rollenspiel

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Leadership und Motivation

| Datum            | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------------|-------------|-------|-------|
| 11. – 12.01.2022 | 09.00 Uhr – | 16 UE | 549 € |
| 06. – 07.07.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Kompetente Führung ist einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren im Management. Doch was braucht es, um wirklich gut zu führen? Welche persönlichen Fähigkeiten sind nötig, um das Beste aus einem Team herauszuholen? In diesem Führungstraining erarbeiten die Teilnehmenden praxisrelevantes Wissen, das ihnen hilft, ihre Führungsaufgaben erfolgreich wahrzunehmen, Führungsprobleme frühzeitig zu erkennen und zielorientiert zu lösen.

## Ziele

- ★ Sie erhalten konkrete Anregungen, wie sie Ihren individuellen Führungsstil entwickeln und ausbauen können
- ★ Sie erlernen Entscheidungsprozesse aktiv zu begleiten
- ★ Sie erlernen den Umgang mit Konflikt- und Stress-situationen
- ★ Mittels aktivem Training von typischen Kommunikationssituationen mit Mitarbeitenden anhand professioneller Gesprächstechniken werden die eigenen Kommunikationstechniken erweitert

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Marketing: Grundlagen, Planung & Kommunikation

---

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------|-------------|-------|-------|
| 07.02.2022 | 09.00 Uhr – | 8 UE  | 349 € |
| 28.07.2022 | 12.00 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Der Begriff Marketing setzt sich aus unterschiedlichen Aktivitäten zusammen. Um Unternehmen des Gastgewerbes nach außen aussagekräftig und wirkungsvoll zu präsentieren, bedarf es einer grundlegenden Planung aller Marketingstrategien. Dieses Modul dient der Grundlagenvermittlung.

## Inhalte

- ★ Prozess der Marketingplanung
- ★ Grundlagen der Marktforschung
- ★ Ausgewählte Marketingstrategien
- ★ Aufbau CRM und Beschwerdemanagement
- ★ Möglichkeiten der Kommunikation

## Ziele

- ★ Marketinginstrumente kennen und anwenden
- ★ Marketingplanung nach betrieblicher Ausrichtung festlegen
- ★ Interne und externe Kommunikationswege nutzen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige



# Moderationsmethoden gekonnt anwenden

---

| Datum      | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|------------|--------------------------|-------|-------|
| 05.12.2022 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 8 UE  | 349 € |

## Beschreibung

Workshops und Meetings gehören zu unserem Arbeitsalltag. Aber wie ist es, neue Methoden anzuwenden, die die Kreativität aller Teilnehmer einbezieht und wichtige Themen dadurch besonders hervorhebt? In diesem Seminar wird vermittelt, wie einem Workshop auch mit größeren Gruppen Struktur gegeben werden kann und wie die Ideen und das Wissen aller Beteiligten genutzt werden kann. Diskussions- und Entscheidungsprozesse werden mithilfe praktischer Methoden der Visualisierung zielführend gestaltet. Die Teilnehmenden moderieren künftig sicherer, strukturierter und wirksamer und wenden die erlernte Moderationskompetenz ganz selbstverständlich in der Arbeitspraxis an.

## Inhalte

- ★ Rolle und Aufgabe des Moderators/der Moderatorin
- ★ Die Metaplan-Technik – Workshops kreativ moderieren
- ★ Das World-Café – die innovative Methode zur Ideenfindung
- ★ Barcamp und Open Space – Methoden für Großgruppen
- ★ Einsatzmöglichkeiten und Durchführung der Methoden
- ★ Erarbeitung individueller Ziele für die Umsetzung im Alltag

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungskräfte und Mitarbeitende, die neue Moderationsmethoden kennenlernen und Sicherheit in der Moderation erhalten wollen

# Personalmanagement I

---

| Datum            | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------------|-------------|-------|-------|
| 26. – 27.03.2022 | 09.00 Uhr – | 16 UE | 549 € |
| 27. – 28.08.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Das Personalmanagement umfasst verschiedene Bereiche des Personalwesens. Fehlentscheidungen beeinflussen den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens maßgeblich. Führungskräfte aus Gastronomie und Hotellerie müssen Entscheidungen im Rahmen der Personalplanung effektiv durchführen. Nur so kann diese Ressource optimal genutzt werden. Dabei müssen betriebliche Abläufe und Entwicklungen richtig eingeschätzt werden.

## Inhalte

- ★ Arbeitsrecht
- ★ Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz
- ★ Einführung und Anwendung des Betriebsverfassungsgesetz
- ★ Führungsaufgaben, Arbeitszeitmodelle, Organigramm
- ★ Organisationsmittel, Arbeitsanweisungen, Ablaufpläne, Checklisten
- ★ Führungsinstrumente

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige



# Personalmanagement II

---

| Datum            | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|------------------|--------------------------|-------|-------|
| 11. – 12.06.2022 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 16 UE | 549 € |

## Beschreibung

Im Rahmen dieses Moduls werden die Inhalte des Moduls Personalmanagement I in die Praxis transportiert. Alltägliche Führungsinstrumente im Zusammenhang mit dem Personalwesen werden verdeutlicht und angewandt. Die Inhalte zeigen, welchen Nutzen Gastronomen aus einer systematischen Personalplanung und Personalentwicklung für das Unternehmen erreichen können.

## Inhalte

- ★ Personalbeschaffung, Personalplanung
- ★ Vergütungsformen
- ★ Entgeltformen, Personalzusatzkosten und Sozialabgaben
- ★ Grundlagen der Personalführung
- ★ Managementmodelle
- ★ Führungsstile
- ★ Führungsbild, Prozesse, Personalpolitik
- ★ Kennzahlen im Personalmanagement

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Projektmanagement für Führungskräfte

---

| Datum            | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------------|-------------|-------|-------|
| 12. – 13.02.2022 | 09.00 Uhr – | 16 UE | 549 € |
| 03. – 04.09.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

In diesem Seminar erhalten Sie einen praxisorientierten Einstieg in die wichtigsten Methoden und Werkzeuge des Projektmanagements. Sie lernen, wie Sie Projekte professionell starten, planen und steuern und wie Sie Ihr Team von Anfang an innerhalb des magischen Dreiecks von Zeit, Kosten und Leistungsumfang motivieren. Sie erhalten umfassende Kenntnisse, um auch komplexe Vorhaben gemeinsam mit Ihrem Projektteam erfolgreich zu bewältigen.

## Inhalte

- ★ Grundlagen des Projektmanagements
- ★ Notwendigkeit und Nutzen
- ★ Die einzelnen Projektmanagementphasen
- ★ Projektsteckbrief
- ★ Umfeld- und Stakeholderanalyse
- ★ Ressourcenplanung
- ★ Projektsteuerung
- ★ Wichtige Projektmanagement-Werkzeuge
- ★ Phasen der Teamentwicklung
- ★ Optimale Teamzusammensetzung
- ★ Krisen und Konflikte
- ★ Kreativitätstechniken

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Recht I: Einführung in das Wirtschafts-, Steuer- und Arbeitsrecht

| Datum            | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|------------------|--------------------------|-------|-------|
| 11. – 12.04.2022 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 16 UE | 549 € |

## Beschreibung

Umfangreiche gesetzliche Bestimmungen regeln die Abläufe in Gastronomie und Hotellerie. Unternehmer/-innen müssen ihre Rechte und Pflichten im Rahmen der Gesetzgebung kennen und richtig einschätzen können. Das Seminar dient dazu, juristisches Verständnis zu entwickeln und hilft dabei, die wichtigsten Gesetzestexte zu kennen. An Fallbeispielen aus der Praxis können Konsequenzen bei Übertretungen von Gesetzen besser eingeschätzt werden.

## Inhalte

- ★ Rechtliche Grundlagen
- ★ BGB Schuldrecht: Grundlagen
- ★ Vertragsarten
- ★ Leistungsstörungen
- ★ BGB Sachenrecht
- ★ HGB Grundlagen
- ★ Arbeitsrecht
- ★ Betriebsverfassungsgesetz
- ★ Grundlegende arbeitsrechtliche Bestimmungen
- ★ Wettbewerbsrecht
- ★ Grundsätze des Gewerbeerichts/der Gewerbeordnung

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige



# Recht II: Verträge und Vorschriften im Gastgewerbe – ONLINE

---

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------|-------------|-------|-------|
| 09.02.2022 | 09.00 Uhr – | 8 UE  | 349 € |
| 26.07.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Das Vertragsrecht im Gastgewerbe ist umfangreich. Zahlreiche Arbeitsgebiete werden geregelt und besonders bei betrieblicher Neuausrichtung müssen bestehende Verträge geprüft und angepasst werden. Zahlreiche Arbeitsprozesse werden durch gesetzliche Bestimmungen stark beeinflusst. Ganz besonders das Hotel- und Gastronomiegewerbe wird von vielfältigen branchenspezifischen Rechtsvorschriften begleitet. In diesem Seminar werden die wesentlichen Grundlagen vermittelt, um zukünftig gesetzliche Bestimmungen richtig einschätzen zu können, damit die Vorgaben erfüllt werden.

## Inhalte

- ★ Bewirtungsvertrag (Gastaufnahmevertrag)
- ★ Pflichten des Gastwirts
- ★ Vertragserfüllung
- ★ Hausrecht des Gastwirts
- ★ Pflichten des Hoteliers und des Gastes
- ★ Beherbergungsvertrag und Abgrenzung zum Reisevertrag
- ★ Verträge mit Reiseveranstaltern und Onlineveranstaltern
- ★ Stornofristen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Revenue & Yield-Management

---

| Datum            | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|------------------|--------------------------|-------|-------|
| 25. – 26.06.2022 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 16 UE | 549 € |

## Beschreibung

Das richtige Produkt, zum richtigen Preis, über den richtigen Kanal zum richtigen Zeitpunkt an den richtigen Kunden verkaufen! Die Anforderungen sind im Hotel enorm gestiegen: Wettbewerb, erhöhte Markttransparenz aufgrund des Internets und ein kurzfristigeres und/oder flexibleres Buchungsverhalten erfordern eine klare Preisstrategieplanung und -umsetzung. Täglich müssen Verfügbarkeiten und die eigene Preispolitik abgestimmt werden.

Durch diese Anforderungen hat sich die Position des/der Revenue Managers/Managerin im Hotel stark geändert. Die Aufgaben sind vielfältig und hoch. Je nach Betriebstyp bekleidet der/die Revenue Manager/-in eine der wichtigsten Positionen im Hotel.

## Inhalte

- ★ Grundlegende Konzepte und Preisstrategien
- ★ Praktisches Revenue Management
- ★ Total Yield Management
- ★ Yield Management als Disziplin
- ★ Verdrängungsrechnungen
- ★ Maßnahmen und Kennzahlen erarbeiten und grundlegende arbeitsrechtliche Schutzbestimmungen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Social Media und kreative Impulse

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------|-------------|-------|-------|
| 15.02.2022 | 09.00 Uhr – | 8 UE  | 349 € |
| 30.08.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Das Seminar bietet Ihnen einen umfassenden Überblick über alle Social Media Plattformen wie Facebook, Instagram, Twitter oder Pinterest. Sie gewinnen ein fundiertes Wissen über die Eigenheiten der Kanäle und lernen dabei welche sozialen Netzwerke Sie für Ihre Unternehmenskommunikation am besten nutzen sollten. Anhand von Beispielen aus der Praxis lernen Sie, wie erfolgreiches Marketing auf diesen Plattformen funktioniert und wie man diesen Erfolg messen kann.

## Inhalte

- ★ Kommunikation in sozialen Netzwerken, Übersicht der wichtigsten Plattformen
- ★ Social-Media Events konzipieren und umsetzen
- ★ Erfolge mit Google, Facebook und Co.
- ★ Entwicklungstrends und Perspektiven im Social Media
- ★ Online-Inszenierung und Konzeption von wirkungsvollen Events

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige



# Qualitätssicherung und Kundenbindung

---

| Datum      | Uhrzeit     | Dauer | Preis |
|------------|-------------|-------|-------|
| 06.03.2022 | 09.00 Uhr – | 8 UE  | 349 € |
| 19.09.2022 | 16.30 Uhr   |       |       |

## Beschreibung

Sie lernen aktive Maßnahmen zur Kundenbindung in der Gastronomie kennen, denn der Bereich des Hotel- und Gaststättengewerbes ist ein wettbewerbsintensiver Markt, dadurch hat die Empfehlung durch Gäste eine große Bedeutung.

## Inhalte

- ★ Besonderheiten des Qualitätsmanagements bei Dienstleistungen
- ★ HOTREC, DEHOGA, Gault-Millau etc.
- ★ Mystery Guesting
- ★ Organisation definierter Testreihen, Fragebogenentwicklung
- ★ Briefing der Tester/-innen: schriftlich und telefonisch, Auswertung und Prüfung der Testberichte
- ★ Vorstellen von Beispielen und Diskussion mit den Teilnehmern
- ★ Qualitätssicherung
- ★ Gäste-Zufriedenheit und Kunden-/Kundinnenbindung
- ★ Vermarktungsalternativen
- ★ OTA, GDS, MICE

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Zeitmanagement

| Datum    | Uhrzeit                  | Dauer | Preis |
|----------|--------------------------|-------|-------|
| 11.05.22 | 09.00 Uhr –<br>16.30 Uhr | 8 UE  | 349 € |

## Beschreibung

Führungskräfte wechseln oft zwischen Führungsaufgaben und operativen Tätigkeiten. Dabei müssen nicht nur eigene Termine und Aufgaben im Blick behalten werden, sondern auch die der Mitarbeitenden. Hinzu kommt, dass neben alltäglichen Entscheidungen auch in schwierigen Situationen effektive Problemlösungen gefunden werden müssen. Wie mit solchen Herausforderungen umgegangen werden kann, ist Schwerpunkt dieses Seminars.

## Inhalte

- ★ Der eigene Arbeitsstil
- ★ Reflexion der eigenen Arbeitsprozesse: Stärken- und Schwächenanalyse
- ★ Die richtigen Prioritäten setzen
- ★ Reaktion bei Ad Hoc Aufträgen
- ★ Aufgabenübersicht der Mitarbeitenden als Grundlage der Delegation
- ★ Effektiv und effizient arbeiten
- ★ Eisenhower-Prinzip, ABC-Analyse, Pareto-Prinzip
- ★ Kreativitätstechniken
- ★ Entscheidungs- und Problemdiagnostiktechniken

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Führungsnachwuchs oder Mitarbeitende mit Führungserfahrung aus Direktion, Verkauf, Controlling, Verwaltung, Empfang sowie Selbstständige

# Fördermöglichkeiten

---

## Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: [www.aufstiegs-bafoeg.de](http://www.aufstiegs-bafoeg.de)

## Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer/-innen und Existenzgründer/-innen. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50% der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen. Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: [www.qualischeck.rpl.de](http://www.qualischeck.rpl.de)

## Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer, finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt -Aus und Weiterbildung: [www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de)

## Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

# Notizen

A series of thin orange horizontal lines spaced evenly down the page, providing a ruled area for taking notes.

# Kontakt

---

**Gastronomisches Bildungs-  
zentrum Koblenz e. V.**  
**Hotelmanagement Akademie**

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz  
+49 (0) 261 30489-43  
kontakt@gbz-koblenz.de  
www.gbz-koblenz.de

Vertreten durch den Vorstand  
Olaf Gstettner, Vorsitzender  
Dr. Sabine Dyas,  
Geschäftsführerin

Vereinsregister Amtsgericht  
Koblenz VR 2868  
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

## **Die Hotelmanagement Akademie ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ).**

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit 30 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren.

Das GBZ gliedert sich in drei Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Deutsche Wein- und Sommelierschule, die Akademie für Ernährung und Kulinarik sowie die Hotelmanagement-Akademie.

Die Hotelmanagement-Akademie (HMA) des GBZ ist die Kaderschmiede des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes und der Tourismusbranche.

Neben kaufmännischen Managementabschlüssen bildet die HMA mit zielgerichteten Fachseminaren und Zertifikatslehrgängen hochqualifizierte Spezialisten/Spezialistinnen für das Gastgewerbe aus.

Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.