

SAXONIA - Informativ

TERMINE +++ NEUERSCHEINUNGEN +++ WISSENSWERTES

Sehr geehrte Leser,

die SAXONIA Fördergesellschaft mbH möchte Sie auch in diesem Jahr begleiten und mit ihrem Leistungsangebot unterstützen.

In der ersten Ausgabe unseres Newsletters des Jahres 2007 informieren wir Sie über die Fortbildungsangebote in den nächsten Monaten und erinnern an Leistungen und Angebote der SAXONIA Fördergesellschaft mbH, die für Ihre Arbeit in der betrieblichen Praxis hilfreich sein können.

Gleichzeitig möchten wir auf die Ausschreibung zu den 14. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen verweisen.

+++ BITTE VORMERKEN +++

GÄSTE 2007

04. bis 07.11.2007 in Leipzig

Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Gastronomen, Hoteliers und Fachleute aus der Gemeinschaftsverpflegung sollten sich diesen Termin bereits heute schon vormerken.

Vom 4. bis 7. November 2007 findet die Internationale Fachmesse zum neunten Mal in Leipzig statt.

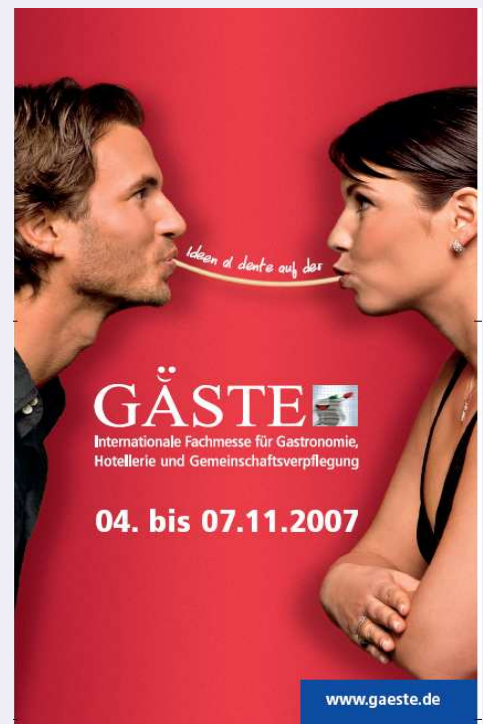
Rund 350 Aussteller werden dazu erwartet. Schwerpunkte werden die Bereiche Küchen- und Betriebstechnik, Einrichtung und Ausstattung, Nahrungs- und Genussmittel sowie Dienstleistung bilden.

Begleitend dazu wird das Fachprogramm, das erstmals ganz in die Messehallen integriert sein wird, aktuelle, informative und unterhaltsame Einblicke in die Branche gewähren.

Weitere Informationen zu Ausstellern, Veranstaltungen und Rahmenprogramm finden Sie unter

www.leipziger-messe.de.

Selbstverständlich werden wir gemeinsam mit dem DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. zur Messe für Sie präsent sein. Wir freuen uns bereits heute auf Ihren Besuch am Messestand.



Impressum:

SAXONIA Fördergesellschaft für das
Hotel- und Gaststättengewerbe mbH
Tharandter Straße 5, 01159 Dresden
Tel. 0351 - 4 28 95 22; Fax 0351 - 4 28 95 33
www.saxonia-gastgewerbe.de
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de



SAXONIA

FÖRDERGESELLSCHAFT FÜR DAS HOTEL- UND
GASTSTÄTTENGEWERBE IM FREISTAAT SACHSEN MBH

Profitbringer Kaffee von Anbau bis Zubereitung

Das Seminar befasst sich mit dem Rohstoff Kaffee, dessen Zubereitung und Präsentation in der Gastronomie.

Es werden Wege und Möglichkeiten aufgezeigt, wie Kaffee als Imageträger und Profitbringer wirkungsvoll eingesetzt werden sollte. Praktische Arbeiten an Kaffeemaschinen unterschiedlicher Systeme runden das Seminar ab.

Seminarinhalt:

- Einführung Kaffeeanbau und Kaffeeveredelung
- Kaffee als Imageträger und Wirtschaftsfaktor in der Gastronomie
- Herstellung von Kaffee mit Milchschaum
- Zubereitung von Trendkaffees
- Zubereitung der neuesten Kaffee-Cocktails
- Kaffee und Milch - Umgang und Verarbeitung
- Voll- oder halbautomatische Kaffeemaschinen - welche ist für meinen Betrieb die richtige?
- Richtige Zubereitung von Kaffee
- Handling und Pflege von Kaffeemaschinen
- Fehleranalyse - wenn der Kaffee nicht schmeckt
- Kaffeemaschinen - Kostenfaktor und Amortisation

Termin: 02. April 2007 in Dresden

Zeit: 10.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Referent: Hans E. Bernard
Trainer an der BARISTA
Academy München

Teilnehmer: mind. 10 Personen

Seminarkosten:
110,00 EUR für DEHOGA-Mitglieder
180,00 EUR für Nichtmitglieder
jeweils zuzügl. der gesetzlichen MwSt.

Anmeldeschluss:
16. März 2007

Das Seminar wird im Oktober 2007 auch in Chemnitz und Leipzig angeboten.

Rechtzeitige Unternehmensnachfolge wirtschaftlich, rechtlich und steuerrechtlich gestalten

Das Seminar gibt wertvolle Hinweise und Empfehlungen für eine rechtzeitige Unternehmensnachfolge und beleuchtet diese aus der Sicht des Betriebsberaters, des Anwalts und des Steuerberaters.

Seminarinhalt:

- Hauptursachen von misslungenen Nachfolgeplanungen
- Mögliche Übergabeformen
- Unternehmensnachfolge - ein dynamischer Prozess
- Grundlagen bei der Unternehmensbewertung
- Nachfolgeorientierte Unternehmensbewertung (NUB)
- Entscheidungshilfen bei der Nachfolgeplanung

Termin: 08. Mai 2007 in Dresden

Zeit: 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Referenten:

Andreas Vieweg
Betriebsberater des DEHOGA Sachsen e.V.

Rechtsanwalt Bernd Thiem
Kanzlei Hirsch, Thiem & Kollegen, Dresden

Michael Eichhorn
Steuerberatungsgesellschaft Eichhorn und Ody
Chemnitz, Düsseldorf

Teilnehmer: mind. 10 Personen

Seminarkosten:
110,00 EUR für DEHOGA-Mitglieder
190,00 EUR für Nichtmitglieder
jeweils zuzügl. der gesetzlichen MwSt.

Anmeldeschluss:
27. April 2007

Das Seminar wird im Herbst 2007 auch in Chemnitz und Leipzig angeboten.

Anmeldungen für beide Seminare bei der

SAXONIA Fördergesellschaft mbH
Tharandter Straße 5
01159 Dresden
Tel. 0351 - 4 28 95 22; Fax 0351 - 4 2895 22
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de

Fortbildungsangebote

Bar - Mixgetränke professionell zubereiten und präsentieren - Bar -Seminar für gastronomisches Fachpersonal

Das Seminar richtet sich an gastronomisches Fachpersonal, insbesondere von klein- und mittelständischen Betrieben, die ihren Gästen Bar-Mixgetränke professionell zubereiten, präsentieren und damit einen zusätzlichen Umsatz erzielen möchten. Im Vordergrund des Seminar steht das praktische Mixen. Neben einem Basiskurs werden zwei Aufbaukurse angeboten.

Seminarinhalt Basiskurs

- Allgemeine Barkunde
- Warenkunde
- Verwendete Produkte (Rohstoff, Herkunft, Alkoholgehalt)
- Verschiedene Mixtechniken
- Verschiedene Rezepturen zum Nachmachen
- Praktisches Mixen
- Hinweise zum aktiven Verkauf

Termin: 19. März 2007

Zeit: 09.00 Uhr - 15.00 Uhr

Seminarinhalt Aufbaukurs

- Messtraining für freies Einschenken
- Sauberes Mixen mit hoher Geschwindigkeit
- Herstellung und Tasting von Siegerdrinks nationaler und internationaler Wettbewerbe
- Erweiterte Warenkunde
- Kleine Showtricks

Termin: 22. Oktober 2007

Zeit: 09.00 Uhr - 15.00 Uhr

Anmeldeschluss: 7. März 2007

Anmeldeschluss: 10. Oktober 2007

Trainer: Barmeister Tilo Erdmann

Teilnehmerzahl: mind. 6 bis max. 12 Teilnehmer

Veranstaltungsort: bar academy sachsen - BARSCHULE & BARC
Augustusburger Straße 23, 09557 Flöha

Seminarkosten pro Veranstaltung: 81,00 EUR für DEHOGA - Mitglieder
90,00 EUR für Nichtmitglieder
jeweils zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Anmeldungen bei: SAXONIA Fördergesellschaft (s. Impressum auf Seite 1)



Teilnehmer am Bar-Seminar 2006 mit Barmeister Tilo Erdmann (r.)
Foto: bar academy sachsen

Das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG)

Diese Broschüre informiert darüber, was Sie zum AGG unbedingt wissen und beachten müssen. Die allgemeinen Veröffentlichungen in der Presse sind weitgehend auf das Arbeitsrecht orientiert. Für Unternehmer der Hotellerie und Gastronomie spielen aber auch Fragen des Zivilrechts eine Rolle, d.h. alle Fragen, die im Umgang mit Gästen zu beachten sind. Was ist dringend zu tun?

- Im Betrieb ist eine Beschwerdestelle einzurichten
- Für das AGG gilt Aushangpflicht
- Der Arbeitgeber muss seine Mitarbeiter schulen

Der Broschüre ist eine CD-ROM mit den notwendigen Informationen und Materialien für Inhouseschulungen beigelegt.

Preise inkl. CD-ROM:

9,90 EUR für Mitglieder des DEHOGA Sachsen

19,90 EUR für Nichtmitglieder

jeweils inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten



Wo steht mein Betrieb?

Betriebsvergleich Sachsen kann Auskunft geben

Mit dem vorliegenden Betriebsvergleich (Studie zum betriebswirtschaftlichen Ist-Zustand) steht ein sehr aussagefähiges Kompendium zur Situation des sächsischen Gastgewerbes zur Verfügung. Den gastgewerblichen Unternehmen dienen die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen als Vergleichs- und Orientierungsmaßstab zur Bestimmung der eigenen kaufmännischen Situation. Es lassen sich daraus Ansatzpunkte für innerbetriebliche Analyse- und Optimierungsprozesse ableiten. Die ermittelten Durchschnittszahlen gestatten Vergleiche für die Gastronomie und Hotellerie, unterteilt nach Betriebsarten, Eigentumsformen, Erlösklassen und Gastronomieumsatz pro Platz, basierend auf dem Geschäftsjahr 2004.

Neben den Kennzahlen für die Jahre 1996 bis 2004 wird auch ein Vergleich des sächsischen Gastgewerbes mit geeigneten bundesweiten Vergleichszahlen bewertet.

Als Arbeitshilfe steht der „Rentabilitätsvergleich Gastronomie und Hotellerie“ im Kennzahlenvergleich der untersuchten Betriebsarten als Microsoft-Excel-Datei zur Analyse des eigenen Betriebes auf CD-ROM zur Verfügung.

Preise inkl. CD-ROM:

39,50 EUR für Mitglieder des DEHOGA Sachsen

49,58 EUR für Nichtmitglieder

jeweils zzgl. MwSt. und Versandkosten



Einhaltung der gesetzlichen Lebensmittel-Hygiene wird kontrolliert !

Die Lebensmittelüberwachungsämter in Sachsen kontrollieren nach wie vor sehr genau die Einhaltung des seit 1. Januar 2006 in Deutschland geltenden europäischen Lebensmittel-Hygienerichts und deren Einhaltung in den gastgewerblichen Betrieben. Dabei ist auch die Umsetzung eines spezifischen Eigenkontrollkonzeptes zu dokumentieren und den Kontrolleuren nachzuweisen. Die Lebensmittel-Leitlinie des DEHOGA ist dabei eine wertvolle Arbeitshilfe für die zu beachtenden Hygieneanforderungen.

In übersichtlicher und anschaulicher Form werden Arbeitsanweisungen und Tipps vermittelt. Eine CD-ROM mit Mustervordrucken ergänzt dieses, auch von den Lebensmittelüberwachungsämtern als nützlich und hilfreich eingeschätzte Kompendium für die Betriebspraxis.

Preise inkl. CD-ROM:

19,00 EUR für Mitglieder des DEHOGA Sachsen

39,00 EUR für Nichtmitglieder

jeweils inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Außerdem neu im Materialdienst...

Kalkulieren per Computer

Im gewerblichen Bereich sind falsche oder unzureichende Kalkulationen ein weit verbreitetes Problem, dessen wesentliche Ursachen wenig beleuchtet werden, obwohl sie nicht unwesentlich den betrieblichen Erfolg oder Misserfolg beeinflussen.

Leider gibt es noch viele Unternehmer, die nach ersten Versuchen aufgeben, weil sich der erforderliche Aufschlag als am Markt nicht durchsetzbar erweist. Sie übersehen dabei, dass auch Kalkulation eine Kunst des Möglichen ist. Erst die Rückkalkulation, die Nachkalkulation und die sogenannte Mischkalkulation führen zum Ziel.

Diese Arbeitshilfe stellt die praktische Anwendung in den Vordergrund und bietet vereinfachte Formblätter und Formeln an, die es jedem Gastronomen ermöglichen, seine Warenkalkulation Schritt für Schritt zu entwickeln. Zahlenbeispiele aus Werten des Betriebsvergleiches wurden zur deutlichen Darstellung und als Leitfaden genutzt.

Preise CD-ROM:

38,00 EUR inkl.MwSt.und zzgl. Versandkosten

Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (Aushang, laminiert)

Gesetze, sowohl auf nationaler als auch auf europäischer Ebene, regeln die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln. Darin ist u.a. vorgeschrieben, welche Zusatzstoffe auf welche Art und Weise und in welcher Form kenntlich gemacht werden müssen. Dies betrifft auch die Speise- und Getränkekarte in der Gastronomie.

Der Gesetzgeber bietet die Möglichkeit, verwendete Zusatzstoffe auf der Speise- und Getränkekarten mit Fußnoten kenntlich zu machen, damit das optische Erscheinungsbild nicht beeinträchtigt wird.

Wir bieten Ihnen ein Merkblatt an, auf dem die Zusatzstoffe den einzelnen Gruppen zugeordnet und erläutert werden.

Dieses kann mit entsprechendem Vermerk in der Speisekarte dem Gast zur Information bzw. als Legende zu den Fußnoten zur Einsicht bereitgehalten werden.

Preise 4,00 EUR für Mitglieder des DEHOGA Sachsen

6,00 EUR für Nichtmitglieder

jeweils inkl.MwSt.und zzgl. Versandkosten

Rezepter

Der Rezepter dient primär der Kalkulation von Gerichten (sog. Mischartikeln) in der Gastronomie. Die Schwerpunkte des Rezepters lassen sich wie folgt darstellen:

- Kalkulation von Gerichten (Mischartikeln)
- Hinterlegung der Einkaufsartikel mit Preise bezogen auf Gebinde- und Gebrauchsgröße
- Speisenkarten-Erstellung mit kalkulierten Mischartikeln (Gerichten)
- Speisenkarten-Druckbeispiel
- Ermittlung des Roherlöses über die Gängigkeit der Gerichte
- Zuordnung der Einkaufsartikel zu Lieferanten

Eine Datei im A5-Format befindet sich als Beispiel im Lieferumfang.

Preis CD-ROM:

45,00 EUR inkl.MwSt.und zzgl. Versandkosten

Ausschreibung zu den 14. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen 2007

Der DEHOGA Sachsen e. V., der Verband der Köche Deutschlands e. V. Zweigvereine Sachsen, der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e. V. Sektionen Sachsen und die SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH rufen zur Teilnahme an den 14. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen

Koch/Köchin
Restaurantfachmann/-frau
Hotelfachmann/-frau

auf.

1. Termin und Austragungsort

Die 14. Sächsischen Jugendmeisterschaften finden

am 8. und 9. Juni 2007
in der Gemeinnützigen Bildungseinrichtung für
Fortbildung und Umschulung GmbH
Akademie für Wirtschaft in Chemnitz OT Einsiedel

statt.

2. Teilnahmeberechtigung

Teilnehmer an den Sächsischen Jugendmeisterschaften sind Auszubildende bzw. Fachkräfte des sächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes, die im Veranstaltungsjahr maximal das 23. Lebensjahr vollenden (d. h. Jahrgang 1984 und jünger) und die sich im Veranstaltungsjahr entweder im letzten Ausbildungsjahr befinden oder ihre Abschlussprüfung im Sommer 2007 absolvieren.

2.1. Anforderungen an die Bewerber

- in den Lernfeldern bzw. Fächern der Theorie gute Leistungen
- gute bis sehr gute Leistungen in der Praxis

2.2. Einzureichende Unterlagen - formlos

Angaben zur Person:

- Name, Vorname
- Wohnanschrift, Telefon
- Geburtsdatum/Geburtsort
- Personalausweis- oder Passnummer
- Ausbildungsberuf, Ausbildungsbeginn und -ende
- Ausbildungsbetrieb, vollständige Anschrift,
- Ansprechpartner und Leiter des Betriebes
- derzeitiger Arbeitgeber, sofern abweichend vom Ausbildungsbetrieb

weitere einzureichende Unterlagen

- Kopie des letzten Berufsschulzeugnisses oder eine aktuelle Leistungsbestätigung der Berufsschule
- Kopie der Ergebnisse der Zwischenprüfung
- eine fachliche Befürwortung mit kurzer Leistungseinschätzung und Zustimmung des Betriebes, in dem der Bewerber tätig ist, mit der Bereitschaft zur Freistellung für die Zeit der Meisterschaft.

3. Meldeberechtigung und Auswahl der Teilnehmer

Meldeberechtigt sind

- Einzelanmeldungen von Jugendlichen mit Ausbildungs- bzw. Arbeitsverhältnis in Sachsen,
- Gaststätten- und Hotelbetriebe des Freistaates Sachsen,
- die Berufsverbände des Hotel- und Gaststättenwesens Sachsens,
- die Berufsschulen, an denen Jugendliche ihren fachtheoretischen Unterricht erhalten.

Anmeldeschluss: 25.April 2007

Anmeldungen sind zu richten an:

SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe
im Freistaat Sachsen mbH
Frau Monika Schramm
Tharandter Str. 5
01159 Dresden
Tel. 0 351 / 4 28 95 22
Fax: 03 51 / 4 28 95 33
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de

Auswahl der Teilnehmer

Die Jurys wählen als Beauftragte der Berufsverbände aus den eingegangenen Meldeungen durch gemeinsame Beratung die Teilnehmer aus. Eine anschließende Abstimmung dazu erfolgt mit den Betrieben der ausgewählten Teilnehmer. Die für die Endteilnahme vorgesehenen Jugendlichen erhalten eine Nachricht bis **zum 10. Mai 2007**.

Nicht benachrichtigte Jugendliche bis zu diesem Termin konnten zur Teilnahme am Endausscheid nicht berücksichtigt werden und erhalten keine weitere gesonderte Information. Eingereichte Unterlagen werden vertraulich behandelt und nach Abschluss vernichtet.

4. Inhalte der Meisterschaft

Die Meisterschaft gliedert sich in einen fachtheoretischen und einen fachpraktischen Teil.

Fachtheoretischer Teil:

Zwei Klausuren von je 60 Minuten zu den Fachgebieten:

- Fachkunde
- Fachrechnen

Fachpraktischer Teil:

- Warenerkennung für alle Berufe

Köche

- 4-Gang-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb nach Zeitvorgabe kochen

Restaurantfachkräfte

- Barkunde - Herstellung von Mischgetränken
- Filetieren
- Tranchieren
- Flambieren
- Eindecken einer Festtafel
- Menüservice
- Zubereitung von Speisen am Tisch des Gastes
- Produkterkennung - Weine und Spirituosen (Degustation)
- Lösung und Verteidigung einer Projektaufgabe
- Herstellung von Kaffee- und Teespezialitäten

Hotelfachkräfte

- Housekeeping
- Blumengesteck kreieren
- Arbeitsprobe im Restaurant
- Teeservice
- Marketingaufgabe
- Rollenspiel an der Rezeption (auch in Fremdsprache)
- Arbeit als commis beim Menüservice

Das Prüfungsmenü wird auf prämiertem Hotelporzellan der Firma **KAHLA / Thüringen Porzellan GmbH** serviert.

5. **Siegerehrung und Teilnahme an den Deutschen Meisterschaften**

Die Sieger erhalten einen Reisescheck, einzulösen für ein Urlaubsziel ihrer Wahl. Die Plätze 2 und 3 werden mit einem wertvollen Sachgeschenk ausgezeichnet. Die Teilnehmer, die in den jeweiligen Berufen die ersten zwei Plätze erreichen, werden in einem intensiven Trainingslager vom 24. bis 28.09.2007 und einer Generalprobe am 25.10.2007 auf die Deutschen Jugendmeisterschaften vorbereitet. Der jeweils Beste je Berufsgruppe aus dem Trainingslager vertritt den Freistaat Sachsen vom 26.10. bis 29.10.2007 bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gästehaus der Bundesregierung auf dem Petersberg in Königswinter.

Hinweis: Das Versäumen eines Trainingslagers zieht eine Disqualifikation zur Teilnahme an den Deutschen Meisterschaften nach sich.

6. **Fragen und weitere Informationen**

Für Fragen und weitere Informationen stehen Ihnen Frau Monika Schramm und Herr Michael Lösche bei der SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH Tharandter Str. 5
01159 Dresden
Tel. 0 351 / 4 28 95 22
Fax: 03 51 / 4 28 95 33
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de

gern zur Verfügung.

Börse für gastgewerbliche Objekte

In unserer Börse für gastgewerbliche Objekte sind derzeit folgende Angebote gelistet:

Verpachtung

Restaurant mit 40 Sitzplätzen im Stadt- und Bürgerhaus Coswig

Informationen bei: Kulturbetriebsgesellschaft Meißner Land, René Schmidt
Hauptstraße 29
01640 Coswig
Tel. 03523 - 700186

Verkauf

Gaststätte - Pension in Dresden-Trachenberge

Informationen bei: Herrn Ulrich Beyer
Hölderlinweg 76
73728 Esslingen
Telefon: 0711 - 3168070

Renommiertes Veranstaltungsort im Mittleren Erzgebirge an der B 171

Informationen bei: AIB-Immobilien, Jörg Uhlmann
Freiberger Straße 16
09496 Marienberg
Tel. 03735 - 669845

Gaststätte mit Saal und Fremdenzimmer in der Sächsischen Schweiz

Informationen bei: Jochen Mack, Verwaltung Gaststätte Erbgericht
Austraße 4
86937 Scheuring
Tel. 08195 - 8462