

SAXONIA - Informativ

TERMINE +++ NEUERSCHEINUNGEN +++ WISSENSWERTES

Sehr geehrte Leser,

Die zweite Ausgabe unseres Newsletters des Jahres 2007 steht ganz im Zeichen unserer Fortbildungsangebote in diesem Jahr. Wir haben für Sie ein Seminarangebot zusammengestellt, das möglichst breitgefächert die verschiedensten Bereiche der betrieblichen Praxis berührt.

Genauere Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen finden Sie in der Verbandszeitung DEHOGA Sachsen und natürlich auch auf unserer Homepage unter www.saxonia-gastgewerbe.de.

Unsere Hinweise auf die Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung - GÄSTE 2007 - haben Sie sicher bereits zur Kenntnis genommen. Heute wollen wir Sie allerdings noch auf ein besonderes Ereignis während der GÄSTE-Messe aufmerksam machen.

Lesen Sie dazu unseren Beitrag zur TOP-TAFEL-IDEE. Vielleicht wollen Sie sich selbst mit Ihrem Haus und Ihren Ideen präsentieren.

GÄSTE 2007

04. bis 07.11.2007 in Leipzig
TOP-TAFEL-IDEE

Bereits zur GÄSTE 2005 war die Sonderschau TOP-TAFEL-IDEE ein attraktiver Anziehungspunkt für Messebesucher, Berufskollegen und Vertreter der Fachpresse.

Auch zur diesjährigen GÄSTE ist dieser Wettbewerb fester Bestandteil des Rahmenprogramms.

Wir laden interessierte Betriebe und Bildungsträger recht herzlich ein, sich mit fantasievollen Tafelgestaltungen rund um Essen und Trinken auf der Messe zu präsentieren.

Genauere Informationen zur Teilnahme, zu Kriterien und Rahmenbedingungen erhalten Sie in der Ausgabe unserer Verbandszeitung (Ausgabe 5/2007) sowie auf der Homepage der SAXONIA Fördergesellschaft mbH.

Anmeldungen können sowohl bei der SAXONIA Fördergesellschaft als auch direkt beim Projektteam erfolgen.

DEHOGA Thüringen e.V.
Frau Manuela Braune,
Futterstraße 14, 99084 Erfurt
Telefon: 0361-5907891
Fax: 0361-5907810
braune@dehoga-thueringen.de
www.dehoga-thueringen.de



Fortbildungsangebote

Nachfolgend informieren wir Sie in kurzer Form über die Seminarangebote der SAXONIA Fördergesellschaft mbH

Ausführliche inhaltliche Angaben zu den einzelnen Fortbildungsveranstaltungen finden Sie in der Beilage der Verbandszeitung DEHOGA Sachsen, Ausgabe 5/2007 sowie auf unserer Homepage www.saxonia-gastgewerbe.de, Fortbildungsangebote. Dort finden Sie auch Informationen zu detaillierten Seminarinhalten und Preisen.

Die Mindestteilnehmerzahl für alle Seminare beträgt 10 Personen. Ihre Anmeldung richten Sie bitte an:

SAXONIA Fördergesellschaft mbH
Tharandter Straße 5
01159 Dresden

Tel. 0351 - 4 28 95 22
Fax 0351 - 4 28 95 33
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de

Brandschutz im Gastgewerbe

Referent: Dittmar Hisch
Brandschutzbeauftragter mobratec-mobil
Brandschutztechnik GmbH

Termine:	Anmeldeschluss:
15.10.2007 in Zwickau	05.10.2007
16.10.2007 in Leipzig	05.10.2007

Das allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) Die Umsetzung der gesetzlichen Forderungen in unserer Branche - Auswirkungen auf das Arbeitsrecht

Referent: Rechtsanwalt Klaus-R. Hugo
Rechtsanwaltskanzlei Maushake/von Seebach &
Partner, Dresden

Termine:	Anmeldeschluss:
22.10.2007 in Dresden	12.10.2007
29.10.2007 in Chemnitz	19.10.2007
12.11.2007 in Leipzig	01.11.2007

Bar-Mixgetränke professionell zubereiten und präsentieren

Referent: Barmeister Tilo Erdmann
bar academy sachsen
BARSCHULE & BARCATERING

Termin:	Anmeldeschluss:
22.10.2007 in Flöha	10.10.2007

Budget und effiziente Liquiditätsplanung - wichtige Wegweiser für den betrieblichen Erfolg

Referent: Uwe Thieme
Thieme Interims- und Projektmanagement, Herrsching

Termin:	Anmeldeschluss:
03.12.2007 in Dresden	16.11.2007

Front-Cooking - Kochen vor dem Gast (mit praktischem Teil)

Referent: Waldtraud Spill
Spill Training - Küchenmeisterin und
Ernährungsberaterin, Bad Hersfeld

Termin:	Anmeldeschluss:
26.11.2007 in Dresden	09.11.2007

Wellness - Küche (mit praktischem Teil)

Referent: Waldtraud Spill
Spill Training - Küchenmeisterin und
Ernährungsberaterin, Bad Hersfeld

Termin:	Anmeldeschluss:
27.11.2007 in Dresden	09.11.2007

Marketing für klein- und mittelständische gastgewerbliche Betriebe

Referent: Dörte Mäder
Mäder - Consulting, München

Termin:	Anmeldeschluss:
26.11.2007 in Dresden	09.11.2007

Aktiver Verkauf - Wer nicht verkauft, vergibt Chancen

Referent: Dörte Mäder
Mäder - Consulting, München

Termin:	Anmeldeschluss:
27.11.2007 in Dresden	09.11.2007

Profitbringer Kaffee von Anbau bis Zubereitung

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

Termine:	Anmeldeschluss:
08.10.2007 in Chemnitz	24.09.2007
15.10.2007 in Leipzig	28.09.2007

Rechtzeitige Unternehmensnachfolge wirtschaftlich, rechtlich und steuerrechtlich gestalten

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

Seminarinhalte:

- Hauptursache von misslungenen Nachfolgeplanungen
- Mögliche Übergabeformen
- Unternehmensnachfolge - ein dynamischer Prozess
- Grundlagen der Unternehmensbewertung
- Entscheidungshilfen bei der Nachfolgeplanung

Termine:

12.11.2007 in Chemnitz
19.11.2007 in Leipzig

Anmeldeschluss:

29.10.2007
05.11.2007

Zeit:

10.00 Uhr - 15.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Referenten:

Andreas Vieweg
Beratung für das Hotel- und
Gastgewerbe, Chemnitz

RA Bernd Thiem
Kanzlei Hirsch, Thiem & Kollegen,
Dresden

Michael Eichhorn
Steuerberatungsgesellschaft
Eichhorn und Ody, Chemnitz,
Düsseldorf

Seminarkosten: 130,00 EUR für DEHOGA-Mitglieder
230,00 EUR für Nichtmitglieder
jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Aktiver Weinverkauf - Schwerpunkt Deutsche Weine

Das Seminar richtet sich an Inhaber, Geschäftsführer, F&B-Manager und Servicemitarbeiter, die den Weinverkauf mit fundiertem Wissen und fachgerechter Präsentation verbessern oder das Weinsortiment gezielt erweitern möchten.

Seminarinhalte:

- Überblick über An- und Ausbau von Wein
 - Was ist Wein?
 - Wo wird er angebaut und wie wird er hergestellt?
 - Welche Weinarten gibt es?
- Wesentliche Bestimmungen der deutschen Weingesetzgebung
 - Was sagt das deutsche Weinetikett, was sagt es nicht?
 - Ist der Weingeschmack am Etikett erkennbar?
- Die 13 deutschen Anbaugebiete und ihre Weine
- Wie stelle ich ein individuelles, an den Bedürfnissen des Gastes orientiertes Weinsortiment zusammen?
 - Welche Weine sind ein „Muss“?
 - Welche Weine krönen das Sortiment?
- Wie kalkuliere ich die einzelnen Weine?
- Welche verkaufsfördernden Maßnahmen eignen sich besonders für meinen Betrieb?
- Verkostung inklusive Training der positiven Weinansprache, sensorischer Vergleich der Weine verschiedener Anbaugebiete: Wie schmeckt z.B. ein typischer sächsischer Riesling im Vergleich zu einem Pfälzer Riesling?
- Weinpräsentation am Tisch und Weinempfehlung zu Speisen
- Sonstiges
 - Umgang mit Reklamationen
 - Soll man am Korken riechen?
 - Auswahl der richtigen Weingläser
 - Weinlagerung usw.

Termine:

20.11.2007 in Dresden/Meißen

Anmeldeschluss:

30.10.2007

Zeit:

10.00 Uhr - 17.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Referent:

Kornelia Schumacher
Diplomkauffrau/Weintrainerin, Erkelenz

Seminarkosten: 150,00 EUR für DEHOGA-Mitglieder
195,00 EUR für Nichtmitglieder
jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

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



SAXONIA

FÖRDERGESELLSCHAFT FÜR DAS HOTEL- UND
GASTSTÄTTENGEWERBE IM FREISTAAT SACHSEN MBH