

# SAXONIA - Informativ

TERMINE +++ NEUERSCHEINUNGEN +++ WISSENSWERTES

Sehr geehrter Leser,

unter dem Motto „Herbstzeit ist Bildungszeit“ möchten wir Sie in unserem 3. News Letter über die Weiterbildungsangebote von Oktober bis Dezember 2006 und darüber hinaus schon für den Januar und Februar 2007 informieren.

## *Aktuelle Information*

### *Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz (AGG)*

*Am 01.08.2006 ist das allgemeine Gleichbehandlungsgesetz, ohne Übergangsfristen, in Kraft getreten. Die SAXONIA Fördergesellschaft wird dazu Anfang 2007 ein Fachseminar anbieten, worüber wir rechtzeitig auf unserer Internetseite [www.saxonai-gastgewerbe.de](http://www.saxonai-gastgewerbe.de), in der Verbandszeitung des DEHOGA Sachsen und über die DEHOGA Regionalverbände informieren werden.*

*Das neue Gesetz hat auch Auswirkungen auf die sogenannten „Aushangpflichtigen Gesetze“, die in jedem Betrieb für die Mitarbeiter zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen müssen.*

*Die aktualisierte Komplettausgabe, einschließlich des neuen AGG sowie den betreffenden Änderungen im Arbeitsgerichtsgesetz sind bei der SAXONIA Fördergesellschaft (Kontakt s. Impressum) zum Preis von 8,00 EUR für DEHOGA-Mitglieder und 12,00 EUR für Nichtmitglieder erhältlich.*

*Für Unternehmen, die bereits die Komplettausgabe -Stand Februar 2006- bezogen haben, steht eine Ergänzung zu dieser Ausgabe zum Preis von 4,00 EUR bzw. 8,00 EUR zur Verfügung.*

Hinweis: Anmeldungen für alle nachfolgend aufgeführten Seminarangebot nimmt die SAXONIA Fördergesellschaft (Kontakt s. Impressum) gern entgegen. Die Mindestteilnehmerzahl für alle Seminare (außer Barschlung) sind 10 Personen.

## Barschulung für Einsteiger und Fortgeschrittene

Aufgrund der großen Nachfrage bieten wir auch im Monat Oktober 2006 wieder zwei Termine zum Thema Barschulung an.

Die Veranstaltung am **09.10.2006** ist für Gastronomiebetriebe geeignet, die ihr Angebot mit einer Auswahl an Mixgetränken und Cocktails erweitern und mit diesem Serviceangebot einen zusätzlichen Umsatz erzielen möchten.

### Seminarinhalt

- Praktisches Mixen
- Spezielle Warenkunde
- Auswahl an interessanten Rezepturen
- Verschiedene Mixtechniken
- Informationen zu den verwendeten Produkten (Rohstoff, Herkunft, Alkoholgehalt).
- Hinweise zum aktiven Verkauf
- Rezepturen zum Nachmachen

Auf diesem Seminar aufbauend, findet am **16.10.2006** eine weitere Veranstaltung statt, die sich besonders an Interessenten, die bereits auf gewisse Vorkenntnisse zurückgreifen können bzw. schon an einer vorangegangenen Barschulung teilgenommen haben, wendet.

### Seminarinhalt

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

Termine Anmeldeschluss

09.10.2006 02.10.2006

16.10.2006 09.10.2006

Zeit: 09.00 Uhr – 15.00 Uhr

Trainer: Barmeister Tilo Erdmann

Mindestteilnehmerzahl pro Veranstaltung:  
6 max. 12 Personen

Veranstaltungsort: bar academy sachsen –  
BARSCHULE & BARCATERING  
Augustusburger Straße 23, 09557 Flöha

Seminarkosten: 81,00 EUR für DEHOGA – Mitglieder

90,00 EUR für Nichtmitglieder:  
jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Teilnehmer der Barschulung im Juni 2006  
mit Barmeister Tilo Erdmann (r.) Foto: bar-academy

## Nehmen Sie die Dinge selbst in die Hand - Sparen Sie Kosten!

### BGN- Präsenzseminar

In den meisten Kleinbetrieben ist in Bezug auf den Arbeits- und Gesundheitsschutz gar nicht so viel zu tun. Das Wenige aber muss getan werden, um den gesetzlichen Anforderungen nach der allgemeinen Pflicht zur betriebsärztlichen und sicherheitstechnische Betreuung zu entsprechen. Und das kann der Unternehmer zum größten Teil selbst in die Hand nehmen, in dem er die Möglichkeit des kostengünstigen Branchenmodells nutzt. Das Besondere an diesem Modell ist, dass der Unternehmer eines Kleinbetriebs keinen betriebsärztliche und sicherheitstechnischen Spezialisten für eine regelmäßige Betreuung einkaufen muss. Er kann sich selbst betreuen. Wenn er sich - und das ist die Voraussetzung - für diese Aufgabe qualifiziert hat. Dafür stehen im Wesentlichen 3 Möglichkeiten zur Verfügung.

- Teilnahme an einem Präsenzseminar oder
- Absolvierung eines Fernlehrgangs
- oder Teilnahme an einem regionalen Arbeitsschutzförderungsprojekt

Die SAXONIA Fördergesellschaft bietet die Präsenzseminare für Kleinbetriebe als Tagesseminar in drei Verbandsregionen an.

Termine: Anmeldeschluss:

23.10.2006 in Chemnitz 16.10.2006

30.10.2006 in Leipzig 23.10.2006

06.11.2006 in Dresden 30.10.2006

Zeit: 10.00 Uhr – 17.00 Uhr

Referent: Monika Schramm (SAXONIA)

Seminarkosten: 60,00 EUR für DEHOGA - Mitglieder

90,00 EUR für Nichtmitglieder  
jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.



## Erfolgreich im Busgeschäft

Die Teilnehmer erhalten wertvolle Anregungen im Umgang mit Busreiseveranstaltern. Sie lernen die Bedürfnisse des Gruppengeschäfts kennen und können so gezielter ihre Angebote und Serviceleistungen abstimmen.

### Seminarinhalt

- Welche Bedürfnisse haben Busveranstalter und Reisegruppen?
- Wie werden Leistungen für Gruppen gestaltet?
- Wer sind die Entscheidungsträger und wie erreiche ich diese?
- Konzeption von Gruppenangeboten
- Konditionen und Vertragsbestandteile
- Verkaufsfördernde Maßnahmen und Werbebriefe

Das Seminar wendet sich an gastgewerbliche Betriebe, die das Reisegruppengeschäft stärker berücksichtigen möchten bzw. bereits erfolgreich mit Busreiseveranstaltern zusammenarbeiten.

Termine	Anmeldeschluss
27.11.2006 in Dresden	10.11.2006
22.01.2007 in Chemnitz	05.01.2007
12.02.2007 in Leipzig	26.01.2007
Zeit:	09.30 Uhr – 16.30 Uhr

Referent: Dörte Mäder (Mäder Consulting München)

Seminarkosten: 90,00 EUR für DEHOGA – Mitglieder  
130,00 EUR für Nichtmitglieder  
jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Das Budget – Wichtiger Wegweiser für den Erfolg Rechtzeitig für 2007 budgetieren

Das Budget bzw. der Finanzplan für ein Geschäftsjahr ist unabdingbare Voraussetzung für einen erfolgreichen Geschäftsablauf.

Den Teilnehmern wird anhand von aktiven Beispielen die Notwendigkeit und der einfache Umgang mit einem Betriebsbudget vermittelt. Das Seminar richtet sich an Pächter, Eigentümer und leitenden Angestellte in Hotellerie und Gastronomie.

### Seminarinhalt u.a.:

- Einführung und Erklärung zum Sinn und Zweck eines Betriebsbudgets
- Realistische Einschätzung eines Betriebes
- Marktanalyse
- Musterbetriebsanalyse (Fakten)
- Wie plane ich realistische Erlöse?
- Erlösplanung der operativen Abteilungen
- Wie plane ich realistische Aufwendungen?
- Ermittlung des Aufwandes der operativen Abteilungen
- Ermittlung des Aufwandes der nicht operativen Abteilungen
- Ermittlung der Betriebs- und Investitionskosten
- Gegenüberstellung Erlöse / Aufwand
- Praktische Erarbeitung des Betriebsergebnisses
- Das Budget als Grundlage für eine Liquiditätsplanung

Termine	Anmeldeschluss
11.12.2006 in Dresden	14.11.2006

Zeit: 10.00 Uhr – 17.30 Uhr

Referent: Uwe Thieme (Thieme Projektmanagement, Herschingen)

Seminarkosten: 99,00 EUR für DEHOGA – Mitglieder

140,00 EUR für Nichtmitglieder  
jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Qualität in der Küche

Das Thema Qualität ist heute aktueller denn je. Dies gilt für alle Branchen und Wirtschaftszweige, für den Fertigungssektor ebenso wie für die Dienstleistung und darüber hinaus für jeden Mitarbeiter. In diesem Seminar werden die Teilnehmer sensibilisiert, die Qualitätserwartungen ihrer Gäste besser zu erkennen und ihr Handeln danach auszurichten.

### Seminarinhalte u.a.:

- Angebote in der Hotellerie und Gastronomie
- Welche Faktoren haben Einfluss auf die Qualität?
- Problematik und Zielsetzung bei der Angebotsgestaltung
- Angebots- und Produktkenntnisse
- Reklamationen vorbeugen
- Mustercheckliste zur Überwachung der Standards
- Checkliste aus Sicht des Gastes
- Qualität beginnt bei den Mitarbeitern

Termin

04.12.2006 in Dresden

Zeit: 10.00 Uhr - 17.30 Uhr

Referent: Waltraud Spill (Training-Küchenmeisterin)

Seminarkosten: 90,00 EUR für DEHOGA-Mitglieder

130,00 EUR für Nichtmitglieder

jeweils zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

## Finanzielle "Stolpersteine" bei Veranstaltungen - Künstlersozialversicherung, Ausländersteuer, Sonderfälle in der Umsatzsteuer, GEMA, Vergnügungssteuer und mehr

Veranstaltungen in gastgewerblichen Unternehmen bergen eine Vielzahl finanzieller Stolpersteine, die eine Veranstaltung häufig viel teurer werden lassen, als dies eigentlich geplant war. Ob und in welcher Höhe diese Abgaben zu berücksichtigen sind, wird in diesem Seminar erläutert.

### Seminarinhalt

- Für welche Künstler ist Künstlersozialversicherung zu zahlen?
- Was verbirgt sich hinter dem Begriff Ausländersteuer?
- Welche Veranstaltungen unterliegen welchem Umsatzsteuersatz?
- In welcher Höhe ist GEMA einzukalkulieren?
- Vergnügungssteuer, für welche Veranstaltungen fällt sie an?
- Brauche ich eine Sondernutzungsgenehmigung zur Nutzung öffentlicher Straßen?

Bei allen Themen wird erläutert, unter welchen Bedingungen diese zu berücksichtigen sind und wer die Abgaben bzw. Steuern hierzu an wen zu entrichten hat. Außerdem wird auf Sonderegelungen hingewiesen.

Termine	Anmeldeschluss
13.11.2006 in Dresden	03.11.2006
20.11.2006 in Chemnitz	10.11.2006
Zeit:	09.30 Uhr – 16.30 Uhr
Referent:	Kerstin Klode (Dipl. Finanzwirtin, Frankfurt/Oder)
Mindestteilnehmerzahl pro Veranstaltung:	10 Personen
Seminarkosten:	90,00 EUR für DEHOGA – Mitglieder 130,00 EUR für Nichtmitglieder jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Kalkuliere ich noch sinnvoll

Das Seminar vermittelt neben den Grundlagen der Kalkulation Kenntnisse zur Angebotsanalyse und zur Speisekartengestaltung. Es werden an praktischen Beispielen Kalkulationsarten vorgestellt und der Fachkontenrahmen SKR 70 erläutert. Hinweise und Empfehlungen zur effektiven Speisekartengestaltung runden das Seminar ab.

### Seminarinhalt:

- Einführung in die Kalkulation
- Praktische Beispiele
- Erstellen einer Kalkulationskarte
- Erstellen einer Angebotsanalyse
- Gestalterische Elemente
- Welches Speisenangebot passt zu welchem Unternehmen?
- Kalkulationsarten
- Der Fachkontenrahmen SKR 70
- Durchführung einer Deckungsbeitragskalkulation
- Richtiges Platzieren der Speisen auf der Karte
- Wie mache ich meine Speisekarte interessant?

Termine:	Anmeldeschluss:	Zeit:	09.00 Uhr – 15.00 Uhr
07.11.2006 in Dresden	31.10.2006	Referent:	Andreas Vieweg, Betriebsberater SAXONIA Fördergesellschaft mbH
14.11.2006 in Leipzig	07.11.2006	Mindestteilnehmerzahl pro Veranstaltung:	10 Personen
21.11.2006 in Chemnitz	14.11.2006	Seminarkosten:	75,00 EUR für DEHOGA - Mitglieder 100,00 EUR für Nichtmitglieder jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.