

tatkraft

Stärkeninitiative für die Gastronomie

Workshops – Training – Coaching - Beratung



Erfolgreich führen



Qualitätsmanagement



neu als Führungskraft



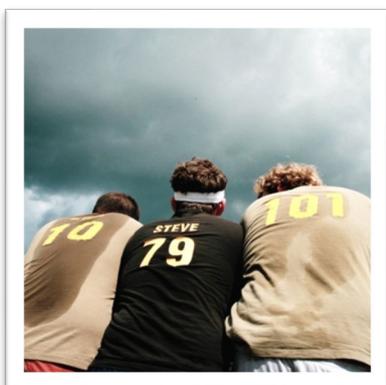
Ideenworkshop



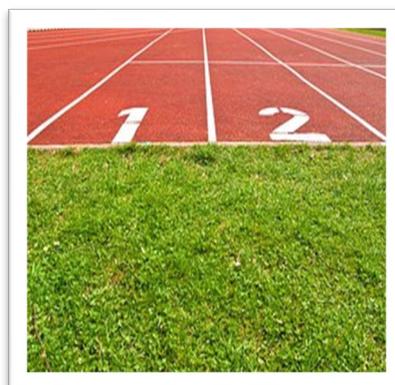
Verkaufstraining



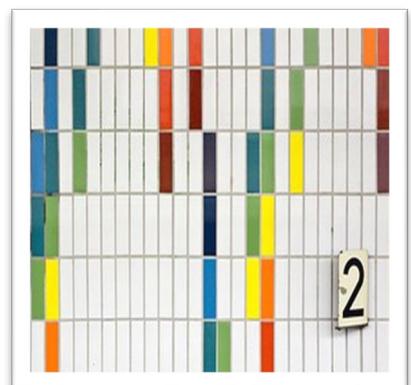
Motivation im Team



Teambuilding



Coaching



Zeitmanagement

Inhalt

Gastronomie Strategietag:

„Vorsicht frisch gestrichen!“

GASTRO-Check, Potentialanalyse und Ideenworkshop für lohnende Zukunftsprojekte

Seite 3



Gastronomie Training:

„Traumhafter Service“ und „Himmlischer Verkauf“

Psychologie und Erfolgsfaktoren rund um den Service in der Gastronomie

Seite 4



Gastronomie Workshop:

Erfolgreich Führen

Vom Aufgaben verteilen zur erfolgreichen und zufriedenen Führungskraft

Seite 5



Gastronomie Workshop: Führen leicht gemacht –

Vom Kollegen zur Führungskraft

Wie Sie sicher und erfolgreich ihre neue Führungsrolle meistern

Seite 6



Gastronomie Führungsworkshop:

Qualitätsmanagement perfekt im Griff

Führungswerkzeuge für mehr Gewinn und Zufriedenheit

Seite 7



Gastronomie – Workshop:

Gastronomieerfolg - Motivation und umsatzstarke Ideen

Ein Power- Ideenworkshop für Ihr Team

Seite 8



Gastronomie Workshop:

Starke Teams und starke Umsätze

Teambuilding für mehr Spaß, Erfolg und Miteinander

Seite 9



Gastronomie Workshop:

Zeitmanagement - Mehr Zeit zum Geld verdienen

Zeitmanagement für mehr Erfolg und Lebensqualität

Seite 10

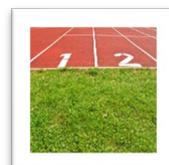


Gastronomie Coaching:

Das ist mein Tag für meine Ziele!

Starke Ziele mit Spaß und Freude erreichen

Seite 11



Gastronomie Strategietag(e): „Vorsicht frisch gestrichen!“

GASTRO-Check, Potentialanalyse und Ideenworkshop für lohnende Zukunftsprojekte



Kennen Sie Ihren „blinden Fleck“? Sehen Sie den Tunnelblick langjähriger Mitarbeiter? Funktioniert alles recht gut, aber Spaß ist anders? Bröckelt schon der Putz? Wo möchten Sie in einem, in zwei und in 5 Jahren stehen? Wir wollen gemeinsam die Stärken und Schwächen Ihres Unternehmens analysieren und Ihre Organisations- und Personalentwicklung mit vielen Praxistipps und erfolgreichen Methoden unterstützen.

Diese Strategietage werden Ihnen und Ihrem Führungskräften Lust auf neue Unternehmungen mit Ihrem Team machen. Sie werden motiviert und mit Freude neue Projekte angehen und auch betriebswirtschaftlich mehr „Farbe ins Spiel bringen“. Wir finden gemeinsam Ideen und erstellen einen Handlungsplan.

Was der Workshop bringt

- Analyse des Status Quo: Erfolge und Tagesgeschäft
- Reflektieren der Stärken des Konzepts und der Mitarbeiter
- Gastro Check: Chancen des Mystery-Checks und 360 Grad Feedback
- Potentialanalyse: Woran möchten Sie arbeiten? Was lohnt sich am meisten?
- Analyse der internen Kommunikation
- Führungskräfte-Coaching
- Ideen sammeln: Brainstorming und Sammlung lohnender Projekte
- Projektplan: Ziele setzen und Maßnahmen umsetzen
- Controlling: Ergebnisse für die Zukunft sichern

Der Workshop liefert Antworten

- „Welche Stärken und Schwächen kennen wir?“ – Analyse von „Fremd- und Selbstbild“
- „Welche Baustellen haben wir im Unternehmen?“ – „Was können wir verbessern?“
- „Welche Baustellen lohnen sich am meisten?“ – „Womit fangen wir an?“
- „Wie können wir schnell positive Veränderungen umsetzen?“ – „Wie erstellt man einen Projektplan?“
- „Wie plant man Veränderungen?“ – „Was brauchen die Projektteilnehmer?“

Workshop Inhalte

- Potentialanalyse aus Sicht von Inhaber, Team, Gast,
- Change Management in der Gastronomie
- Ziele finden und gut formulieren
- Projektplan erstellen und Meilensteine definieren
- Tipps für die erfolgreiche Mitarbeiterführung
- Qualitätsmanagement in der Gastronomie

Methoden

- Beratung (Gastro-Check, 360 Grad Feedback)
- Training (Moderation, Kreativitätsworkshop, Gruppenarbeit, Einzelübung, Trainerfeedback)
- Coaching (Team und Führungskräftecoaching)

Teilnehmerkreis

Unternehmen die erfolgreicher sein wollen und Lust und Mut auf neue Ideen und Konzepte haben. Teams die Verantwortung für ihre Zukunft übernehmen wollen und Veränderungen als Chance sehen.

Gastronomie Training: „Traumhafter Service“ und „Himmlischer Verkauf“

Psychologie und Erfolgsfaktoren rund um den Service in der Gastronomie

Warum gibt es oft große Unterschiede beim Verkaufserfolg der Mitarbeiter?
Warum bekommen nur wenige Mitarbeiter das meiste Trinkgeld?
Ansprechpartner und Mittelpunkt beim Erlebnis Gastronomie sind die Servicekräfte, die mit den Kunden kommunizieren. Sie haben großen Einfluss auf den Verkaufserfolg und die erlebte Kundenzufriedenheit. Der perfekte Dialog mit dem Kunden ist ein Schlüsselfaktor für den gastronomischen Erfolg.



Ihr Nutzen

Bringen Sie Erfrischung in Ihren Verkauf! Abseits der konventionellen Verkaufstrainings erleben sich die Teilnehmer in diesem Seminar als verantwortliche Akteure für Kundenzufriedenheit und reflektieren ihre eigene Kunden- und Serviceorientierung. Dabei liefert das Seminar Verhaltenstipps für ein erfolgreiches Drehbuch aller wichtigen Episoden bei der Gästebetreuung.

Erfolgreicht® heißt die Methode nachdem dieser Tag mit viel Freunde Ihnen und Ihrem Team neue Kraft für die folgenden Projekte geben wird. Dabei werden Spiel- und Arbeitseinheiten kombiniert und der Teamgeist angeregt.

Der Event

Der gemeinsame Workshop liefert Ideen für erfolgreichen Service- und Verkauf, fördert den Teamzusammenhalt und stärkt die Motivation und Energie jedes einzelnen Mitarbeiters. Statt allgemeingültiger Regeln und Vorschriften im Umgang mit dem Gast, bestimmen Offenheit und Kreativität den ergebnisorientierten aktivierenden Tag. Damit ist der Workshop effizienter und nachhaltiger als jedes konventionelle Verkaufstraining.

Das Seminar liefert Antworten

- „Wie gewinne ich den Gast für mich – fast immer?“
- „Wie werde ich Spitzenverkäufer und habe Spaß dabei?“
- „Wie gehe ich erfolgreich mit Stress um?“
- „Wie zieht man Kunden an?“ - „Wie macht man Gäste zu Stammkunden?“
- „Wie machen sich Teams unwiderstehlich“.

Inhalte und Lernziele

- Den ersten Eindruck perfekt gestalten – Lust auf mehr machen
- Mit Körpersprache beim Kunden richtig punkten
- Wie tickt mein Kunde – Kundenpsychologie für die Praxis
- Workshop – Was bin ich für ein Verkäufer? Welche Stärken habe ich?
- Sportlich und spielerisch verkaufen können
- Umgang mit „schwierigen“ Kunden
- „Hurra eine Reklamation!“ – Kunden fürs Leben gewinnen
- Erlebnis Service – wie man Kunden immer wieder überraschen kann
- Smarte Trinkgeldtipps
- Sich selbst neue Service- und Verkaufsziele setzen
- Erfolgreich im Team, gemeinsam beim Gast punkten

Methoden

- Moderierte und motivierende Ideensammlung im Team
- Offenheit und keine Regelgläubigkeit
- Spielerische und kreative Methoden um „über den Tellerrand“ zu kommen
- ein Protokoll aller Ideen zur weiteren Umsetzung

Teilnehmerkreis

Erfolgsorientierte Gastroteams die auf der Suche nach Service-Renovierung sind.

Zusatzangebot

Zusatzangebot: „Der 100 Punkte-Gastro-Check“ (zusätzlich zu buchbar)

Bei einem unangemeldeten und verdeckten Besuch checken wir Ihre Gastronomie auf die wichtigsten Serviceleistungen und Sie erhalten ein Beratungsgespräch mit vielen Tipps zu Ihrem Verbesserungspotential.

(Angebot gilt nur in Verbindung mit einer Firmen-Seminarbuchung)

Gastronomie Workshop: Erfolgreich Führen

Vom Aufgaben verteilen zur erfolgreichen und zufriedenen Führungskraft

Erfolgreiche Führung? Wie geht denn das? Zuckerbrot und Peitsche? Mehr Geld bieten oder lieber Angst verbreiten? Ist Führen wirklich eine Kunst? Reicht es nicht einfach laut und hart durchzugreifen? Hire and fire?

Führen ist eine Kunst. Wer gut führen kann, spart Zeit und Geld und schafft zudem mehr Zufriedenheit für sich und seine Mitarbeiter. Dabei benötigen Sie auch ein paar starke Führungswerkzeuge.



Ihr Nutzen

Dieses Seminar unterstützt Sie mit praktischen Werkzeugen um den Führungsalltag leichter zu gestalten und Ihre Führungspersönlichkeit zu stärken. Es geht nicht um kämpfen, sondern spielerisch und sportlich und mit Spaß die Unternehmensziele gemeinsam mit den Mitarbeitern zu übertreffen.

Das Seminar liefert Antworten

- „Wie komme ich im Team gut rüber? – Kommunikation und Psychologie“
- „Welcher Führungsstil ist erfolgreich?“
- „Wie erreiche ich spielerisch sportliche Ziele mit meinem Team?“
- „Wie gehe ich mit schwierigen Mitarbeitern um?“
- „Was mache ich bei Konflikten?“
- „Wie führe ich erfolgreiche Mitarbeitergespräche?“
- „Wie leite ich perfekte Teamsitzungen und Meetings?“
- „Wie halte ich mich als Führungskraft fit?“

Workshop-Inhalte:

- Werkzeugkasten für eine erfolgreiche Führung?
- Akzeptanz – Wie komme ich als Führungskraft gut rüber? Kommunikation und Psychologie
- Qualitätsmanagement in der Führung – Meine Führungscheckliste
- Von Zielen und Plänen? Professionelles Zeitmanagement.
- Mitarbeitermotivation – Was wirklich wirkt.
- Welcher Führungsstil ist erfolgreich? Mitarbeiterführung heute
- Wie führe ich motivierende Mitarbeitergespräche?
- Wie führe ich leicht und professionell Kritik- und Feedbackgespräche?
- Wie gehe ich mit schwierigen Mitarbeitern und Konflikten um?
- Wie leite ich perfekt Teamsitzungen und Meetings?

Methoden

- Trainer Vortrag – Die richtigen Fragen stellen
- Praxisübungen und Aufgaben
- Moderation: Dialog und Diskussion
- Fallstudien, Übungen und Analyse von Praxisbeispielen

Teilnehmerkreis

Führungskräfte, die viele Praxistipps und Führungswerkzeuge für den Alltag kennenlernen wollen und ihr Führungsverhalten reflektieren und nachhaltiger gestalten wollen.

Gastronomie Workshop: Führen leicht gemacht – Vom Kollegen zur Führungskraft

Wie Sie sicher und erfolgreich ihre neue Führungsrolle meistern

Führung kann man lernen. Im Mittelpunkt des Seminartags stehen Ihre dringenden Fragen zum Thema Führung. Sie erhalten zahlreiche Tipps, wie Sie vom Start weg als neue Führungskraft bei Ihren Mitarbeitern und Führungskräften punkten. Das Seminar unterstützt Sie dabei leicht in Ihre neue Führungsrolle hineinzuwachsen und erläutert die wichtigsten Führungswerkzeuge. Sie erhalten viele Praxistipps wie Sie sicher und motiviert als Führungskraft handeln.



Ihr Nutzen

Dieses Seminar unterstützt Sie mit praktischen Werkzeugen um den Führungsalltag leichter zu gestalten und Ihre Führungspersönlichkeit zu stärken. Es geht nicht um kämpfen, sondern spielerisch und sportlich und mit Spaß die Unternehmensziele gemeinsam mit den Mitarbeitern zu übertreffen.

Das Seminar liefert Antworten

- „Wie komme ich im Team gut rüber? – Kommunikation und Psychologie“
- „Welcher Führungsstil ist erfolgreich?“
- „Wie erreiche ich spielerisch sportliche Ziele mit meinem Team?“
- „Wie gehe ich mit schwierigen Mitarbeitern um?“
- „Was mache ich bei Konflikten?“
- „Wie führe ich erfolgreiche Mitarbeitergespräche?“
- „Wie leite ich perfekte Teamsitzungen und Meetings?“
- „Wie halte ich mich als Führungskraft fit?“

Workshop Inhalte

- Die ersten 100 Tage mit Spaß als Führungskraft
- Der perfekte Führungsstil - Hilfreiche Führungsmodelle
- Zielführende Kommunikation - Kommunikationspsychologie
- Persönlichkeitsmodell – Wie tickt mein Mitarbeiter?
- Motivation von Mitarbeitern – Wen kann ich wie motivieren?
- Führung ist Qualitätsmanagement – Der Kreislauf der Führungsaufgaben
- Starke Führungswerkzeuge für die Praxis
- Gesagt ist nicht getan – Erfolgreiches Qualitätsmanagement
- Mitarbeitergespräche leicht gemacht

Methoden

- Trainer Vortrag – Die richtigen Fragen stellen
- Praxisübungen und Aufgaben
- Moderation: Dialog und Diskussion
- Fallstudien, Übungen und Analyse von Praxisbeispielen

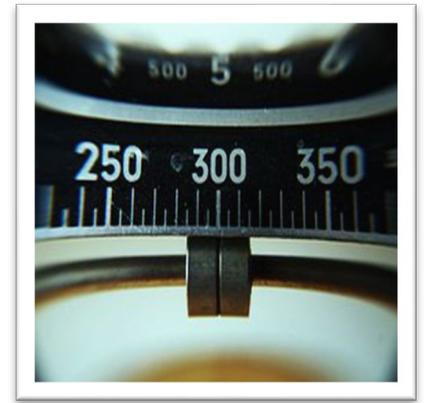
Teilnehmerkreis

Führungskräfte, die an ihrem Führungsstil arbeiten möchten und dabei viele Praxistipps und Führungswerkzeuge für den Alltag kennenlernen wollen. Junge und neue Führungskräfte, die die ersten 100 Tage als Führungskraft erfolgreich und leicht gestalten wollen.

Gastronomie Führungsworkshop: Qualitätsmanagement perfekt im Griff

Führungswerkzeuge für mehr Gewinn und Zufriedenheit

Der Mitarbeiter ist schon wieder zu spät, der Lieferant kommt zu früh, die Tischdeko wurde vergessen, es sind keine Servietten mehr da. Und war da nicht eben noch eine Flasche mehr im Regal? Kennen Sie diese Situationen? Erfolg ist geplant, kein Zufall. Das Seminar liefert schlanke und erfolgreiche Werkzeuge für das Qualitätsmanagement im Unternehmen. Es geht darum, wie man leicht gleichbleibende Ergebnisqualität und hohe Kundenzufriedenheit sicherstellen kann.



Ihr Nutzen

Dieser Workshop richtet sich an alle Inhaber und Betriebsleiter, die sich weniger um 1000 Kleinigkeiten kümmern wollen und Ihre Zeit für mehr Gewinn und erfolgreiche Projekte einsetzen wollen. Ein spannender Praxistag der die Themen Führung und Qualitätsmanagement zielorientiert miteinander verbindet. Wir finden Lösungen für Ihre Herausforderungen. Wir sparen Zeit und Geld!

Das Seminar liefert Antworten

- „Wie kann ich die Abläufe im Unternehmen optimieren und dabei Geld sparen?“
- „Wie kann ich Verlust vermeiden?“
- „Wie arbeite ich neue Mitarbeiter schnell und effizient ein?“
- „Wie kann ich Qualität garantieren, auch wenn ich persönlich nicht da bin?“
- „Wie finde ich heraus, wie meine Gäste unsere Qualität einschätzen?“
- „Was sind meine größten „Baustellen“ im Qualitätsmanagement?“

Workshop Themen

- Leitfaden für Betriebsorganisation und Leistungserstellung
- Wie stelle ich gleichbleibende Servicequalität und Produktqualität sicher?
- Wie betreibe ich erfolgreich Personalmarketing und Recruiting
- Was nutzen Arbeitsplatzbeschreibungen?
- Die neue Bibel für Ihr Haus: Das Servicehandbuch
- Zielsichere Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Verlustvermeidung – loss prevention management
- Verlustdokumentation fürs Finanzamt
- Inventuren sinnvoll einsetzen
- Gibt es wirklich das Null-Fehler Prinzip?
- Wie setze ich Qualitätskontrollen leicht um?
- Und was sagen die Kunden? – smarte webbasierte Kundenbefragungen durchführen
- Vorlagen und Checklisten zum Praxiseinsatz
- Expertenaustausch: Lösungen für Ihre Herausforderungen im Seminar finden

Methoden

- Moderation, Vortrag, Einzel- und Gruppenarbeit

Teilnehmerkreis

Inhaber und Führungskräfte die ihr Unternehmen mit neuen Zielen und Standards zu mehr Erfolg und Zufriedenheit führen möchten.

Gastronomie – Workshop:

Gastronomieerfolg - Motivation und umsatzstarke Ideen

Ein Power- Ideenworkshop für Ihr Team

Haben Sie Interesse an einem Ideen- und Motivationsschub für Ihr Team? Super, dann raus aus dem Alltag und rein ins kreative Vergnügen. Einen ganzen Tag sammeln Sie und Ihr Team Ideen für den Erfolg Ihres Unternehmens. Es geht um große und kleine Ideen, die zur mehr Spaß und Zufriedenheit bei Mitarbeitern und Gästen führen. Spielerisch geht's um Chancen für attraktive Umsatz- und Gewinnsteigerungen und der Freude am Job.



Ihr Nutzen

Dieser Tag wird mit viel Freunde Ihnen und Ihrem Team neue Kraft für die folgenden Projekte geben wird. Dabei werden Spiel- und Arbeitseinheiten kombiniert und der Teamgeist angeregt. Der gemeinsame Workshop liefert Ideen für erfolgreiche Projekte, fördert den Teamzusammenhalt und stärkt die Motivation und Energie jedes einzelnen Mitarbeiters. Damit ist der Workshop effektiver als jeder Betriebs-ausflug und effizienter und nachhaltiger als jedes konventionelle Verkaufstraining.

Das Seminar liefert Antworten

- „Mit welchem Konzept wollen wir nachhaltig erfolgreich sein?“
- „Mit welchen Ideen werden wir unsere Gäste überraschen?“
- „Wie können wir mehr Gewinn erwirtschaften?“
- „Mit welchen Ideen werden wir unser Qualitätsmanagement perfekt machen?“
- „Wie kommt nochmal neuer Schwung in den Alltag?“
- „Wie optimieren wir Prozesse und Arbeitsabläufe?“
- „Was können wir uns als Team Gutes tun?“
- „Wie bekomme ich noch mehr Trinkgeld?“
- „Wie machen wir uns fit für die Zukunft?“

Inhalte und Lernziele

- Dem Stillstand Beine machen
- Kreative Techniken für Ideen für den Erfolg von Morgen finden
- Motivation der Mitarbeiter und Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit
- Stärkung des Teamzusammenhalts
- Steigerung der Verantwortungsübernahme der Mitarbeiter
- Mehr Qualität im Service und bei der Leistungserstellung
- Sichtbare Veränderungen in den Gesichtern der Mitarbeiter 😊
- Steigerung der Kundenbindung und des Umsatzes
- Spaß, Lust und Laune für die nächsten Projekte
- Noch mehr neue und zufriedene Kunden
- Raus aus dem Alltagstrott und frische Ideen für Ihr Konzept Umsatz und Zufriedenheit sammeln

Methoden

- Moderierte und motivierende Ideensammlung im Team
- Spielerische und kreative Methoden um „über den Tellerrand“ zu kommen
- ein Protokoll aller Ideen zur weiteren Umsetzung

Teilnehmerkreis

Erfolgsorientierte Gastroteams die auf der Suche nach einer „Erfrischung“ sind.

Gastronomie Workshop: Starke Teams und starke Umsätze

Teambuilding für mehr Spaß, Erfolg und Miteinander

Konflikte kosten viel Geld! Will Lars auf keinen Fall am Samstag mit Dominik auf eine Schicht? Brauchen Sie einen Burggraben zwischen Service und Küche? Arbeiten Ihre Mitarbeiter miteinander oder gegeneinander?

Gibt es Streit beim Trinkgeld? Liegt ein „Dämmererschleier“ oder schon ein fester „Dornröschenschlaf“ über Ihrem Lokal? Steht die Zeit still? Lautet der Wahlspruch: „*Das haben wir schon immer so gemacht*“. Suchen Sie nach einem Zünder, einem Kick für einen Neustart?



Oder ist alles in bester Ordnung und Sie wollen sich einen Tag Team-Motivation gönnen? Nochmal „so richtig Gas zu geben“ um die Motivation und Arbeitsfreude zu steigern? Egal, welcher Herausforderung Sie sich stellen wollen. Dieser Tag gehört dem Team und seinen Ideen wie man noch besser zusammenarbeiten und mehr Umsatz machen kann.

Ihr Nutzen

Ziel ist es den Teamgeist anzufeuern, das Team nachhaltig zu Spitzenleistungen herauszufordern und hohe Mitarbeiterzufriedenheit zu erreichen. Sie und Ihr Team gehen mit einem konkreten Handlungsplan aus der Veranstaltung zurück in den Alltag.

Das Seminar liefert Antworten

- „Wie erreichen wir mehr Verständnis untereinander?“
- „Wie können wir lösungsorientiert kommunizieren?“
- „Wie gebe ich konkret und „unfallfrei“ Feedback?“
- „Wie gehen wir im Team mit Konflikten um?“
- „Was wollen wir bei unserer Arbeit verbessern?“
- „Welche Potentiale sind im Verkauf noch nicht ausgeschöpft?“
- „Welche Regeln braucht ein Spitzenteam?“

Workshop Inhalte

- Mehr Verständnis: Was brauchen meine Kollegen um gut zu arbeiten?
- Verbesserte und lösungsorientierte Kommunikation
- Erfolgreich Feedback geben – Speed Feedback
- Teamregeln für mehr Qualität und Zufriedenheit
- Erfolgreicher Umgang mit Konflikten
- Stärken stärken: „Warum wir unschlagbar sind?“ Schwächen schwächen: „Wie gehen wir es an?“
- Freude am Miteinander: Was kann ich von Dir lernen?
- Der Team-Turbo: Ziele gemeinsam setzen und erreichen

Methoden

- Trainer Vortrag – Die richtigen Fragen stellen
- Praxisübungen und Aufgaben
- Moderation: Dialog und Diskussion
- Fallstudien, Übungen und Analyse von Praxisbeispielen

Teilnehmerkreis

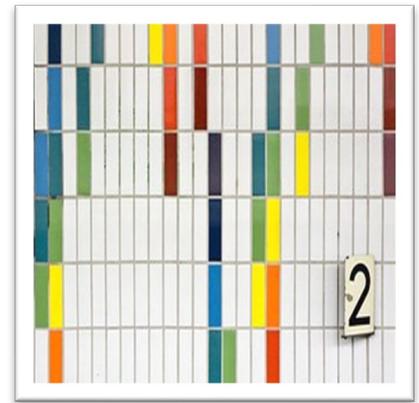
Teams die mehr Spaß miteinander beim Arbeiten suchen. Teams die sich neu aufstellen müssen (z.B. bei Neueröffnungen). Teams, die ihre Potentiale ausspielen wollen und nach neuen Zielen suchen.

Gastronomie Workshop:

Zeitmanagement - Mehr Zeit zum Geld verdienen

Zeitmanagement für mehr Erfolg und Lebensqualität

Reparieren Sie schnell noch den Abfluss, schließen Sie schnell noch ein paar neue Fässer an und kümmern sich dann um Tischdeko, Musikanlage und das Licht im Raum...? Arbeiten Sie zu viel? Wer zu viel Arbeitet, hat keine Zeit Geld zu verdienen, heißt es. Glückwunsch zur Investition in einen „goldenen“ Tag, der Ihr Zeitmanagement erfolgreicher und zufriedener gestalten wird. Nutzen Sie diesen Tag um erfolgreicher zu werden. Formulieren Sie motivierende Ziele und nutzen Sie Zeitmanagementtechniken und vielen Tipps um Ihre Meilensteine leichter zu erreichen.



Ihr Nutzen

Dieses Seminar wird Ihnen durch professionelles Zeitmanagement zu mehr Leichtigkeit im Arbeitsalltag verhelfen und Chancen für mehr Erfolg und Zufriedenheit aufzeigen. Der kompakte Seminartag liefert Ihnen viele Werkzeuge und Tipps für Ihr Zeitmanagement. Sie erhalten nützliche Techniken für das Setzen von Prioritäten und wie Sie ihrem Arbeitstag eine gute Struktur geben können. Zeitmanagement ist individuell. Nicht jeder von uns „tickt“ gleich, wenn es um Erfolg im Zeitmanagement geht. Deshalb gibt's im Seminar Tipps für unterschiedliche Zeitmanagementtypen.

Das Seminar liefert Antworten

- „Wie setze ich mir gute Ziele? – Was motiviert mich?“
- „Wie schaffe ich gut den Überblick über meine Aufgaben und Termine zu halten?“
- „Wie delegiere ich erfolgreich?“
- „Wie erreiche ich erfolgreich meine Ziele?“
- „Wie organisiere ich meinen Arbeitsplatz?“
- „Welches Zeitmanagement tut mir gut?“
- „Wie kommuniziere ich erfolgreich mit Kollegen, Gästen und Führungskräften?“
- „Wie hilft mir Outlook bei meinen Terminen und Aufgaben?“
- „Wie bringe ich Arbeit und Freizeit in Balance?“
- „Wie nutze ich meine Zeit für neue Ziele und Chancen?“

Inhalte und Lernziele

- Welcher Zeitmanagement-Typ bin ich?
- Wie setze ich sinnvoll (Zeit-) Ziele?
- Wie organisiere ich meine Aufgaben erfolgreich?
- Wie behalte ich den Überblick über meine Aufgaben?
- Wie kann ich meine Aufgaben sinnvoll priorisieren?
- Kann ich wirklich Zeit sparen?
- Was muss ich wirklich selbst tun?
- Wie kann ich meine Zeit besser nutzen?
- Welche Zeitsparkassen habe ich noch nicht beachtet?
- Wie gehe ich mit Zeitdieben um?
- Wie gehe ich mit Stress um? - Wie bleibe ich fit?
- Wie wird mein Tag leichter und meine Ergebnisse besser?
- Welchen Ballast kann ich noch abwerfen um freier zu werden?

Methoden

- Trainer Vortrag – Die richtigen Fragen stellen - Praxisübungen und Aufgaben
- Moderation: Dialog und Diskussion - Fallstudien, Übungen und Analyse von Praxisbeispielen
- Praxistransfer für den beruflichen Alltag - Fachliches und konstruktives Feedback durch den Trainer

Teilnehmerkreis

Menschen, die sich mehr Erfolg und Zufriedenheit in ihrem (Arbeits-) Leben wünschen und dazu gezielt professionelle Methoden des Zeitmanagements einsetzen möchten um ihre Aufgaben effektiver und effizienter zu bearbeiten.

Foto: ringo www.photocase.com

Gastronomie Coaching:

Das ist mein Tag für meine Ziele!

Starke Ziele mit Spaß und Freude erreichen

Sind Sie motiviert für neue Ideen und Projekte? Möchten Sie Ihr und das Potential Ihres Unternehmens besser nutzen? Sie wissen wo Sie hinwollen, oder wollen es herausfinden und wünschen sich einen Sparringspartner, der Sie dabei coacht und herausfordert?



Ihr Nutzen

Coaching bedeutet Sie bei der Zielerreichung zu unterstützen und zu begleiten. Im Mittelpunkt steht der Dialog zwischen Ihnen und dem Coach. Es geht um Ihre Ziele, Meilensteine und alle förderlichen Schritte zur Zielerreichung. Es geht um Pläne, Lösungen und das Beseitigen von Stolpersteinen auf dem Weg.

Der Prozess hilft Ihnen Ihre Ressourcen und Chancen zu nutzen und Ihre Projekte und Pläne gut umzusetzen und dabei motiviert und mit Freude die Schritte zu Zielerreichung zu verfolgen.

Das Seminar liefert Antworten

- „Was möchte ich kurz-, mittelfristig-, langfristig erreichen?“
- „Sind meine Ziele gut formuliert?“
- „Welchen Plan brauche ich für meine Zielerreichung?“
- „Was hindert mich an der Zielerreichung?“
- „Was gibt mir Kraft meine Ziele zu erreichen?“
- „Wie führe ich mich und andere erfolgreich?“
-auf Ihre Fragen...

1:1 - Coaching

Coaching-Ziele

- Ressourcen und Stärken erkennen und nutzen
- Kraftvolle und lösungsorientierte Fragen stellen
- Veränderungsprozesse leichter gestalten
- Transparenz und Klärung der eigenen Erfolgskonzepte
- Fundierte Entscheidungen leichter treffen
- Ziele (um-)setzen
- Handlungspläne erstellen und Meilensteine festlegen
- Erfolge kontrollieren
- Motivation zur Entwicklung erfolgreicher Fertigkeiten und Kompetenzen
- Erfolgreiche Begleitumstände zur Zielerreichung schaffen
- Freude an der Arbeit und Zielerreichung
- Sich und andere Menschen führen
- Arbeit und Freizeit in den Griff bekommen

Methoden

- Coaching

Die Coachingtage sind zugleich Arbeitssitzungen, Kreativworkshop mit Ideenfindung und Spaziergängen um den Kopf „freizublase“. Sie finden an ausgewählten Orten statt.

Teilnehmerkreis

Menschen die mehr Verantwortung für ihr Leben übernehmen möchten und ihren Zielen dabei näher kommen möchten.

Unser Angebote aus Beratung, Training und Coaching für die Gastronomie

- Erfolge und Konzept reflektieren
- Status Quo und Potenzial analysieren
- Kommunikation verbessern
- Verkaufserfolg steigern
- Gewinn maximieren - Verluste reduzieren
- mehr Spaß und Zufriedenheit im Team
- Qualität maximieren
- Führung leicht und nachhaltig gestalten
- Zukunft erfolgreich gestalten
- Mitarbeiter und sich selbst zu Spitzenleistung motivieren

Ihr Trainer: Markus Dörr

- Dipl. Psychologe, BDVT geprüfter Trainer und Berater
- Coach für Fach- und Führungskräfte
- Resilienz Trainer Persolog® Resilienz Team Trainer Persolog®
- Zertifikat Qualitätstrainer und Qualitätscoach ServiceQualität Deutschland
- Gastro-Coach
- 15 Jahre Erfahrung in der Gastronomie, unterschiedliche Gastrokonzepte



Markus Dörr Training - Theodor-Heuss-Ring 23
-50668 Köln - Tel: 0221/ 88 88 84 80
Email: info@markus-doerr.de - www.markus-doerr.de



Der Berufsverband
für Training, Beratung
und Coaching

