

Bildungsoffensive 2021

Tourismusregion Südost



BILDUNGSOFFENSIVE TOURISMUSREGION SÜDOST

NACHHALTIGKEIT DURCH BILDUNG

Wirtschaftlicher Erfolg im Tourismus steht und fällt mit zufriedenen und gut ausgebildeten Mitarbeitern. Neben einer fairen Bezahlung und guten Arbeitszeiten, sind attraktive Entwicklungsmöglichkeiten ausschlaggebend dafür.

Genau hier engagiert sich das WIFI Steiermark mit seiner Bildungsoffensive für die Tourismusregion Südost, die vor zwei Jahren gemeinsam mit dem Rogner Bad Blumau ins Leben gerufen wurde. In maßgeschneiderten Seminaren bieten wir Ihnen direkt in der Südoststeiermark attraktive Bildungsangebote, die nicht nur die Qualität für Ihre Gäste, sondern auch die Entwicklung Ihrer Mitarbeiter auf ein neues Level hebt.

Ihr WIFI Steiermark



David Schütze
(Key Account Manager)



Martina Sonnleitner
(Bereichsleiterin Gastronomie & Tourismus)

DIE TERMINE

Februar 2021

09.02.2021

Arbeitsrecht für Führungskräfte im Tourismus

Therme Loipersdorf

Di 9.00-13.00

Seite 11

11.02.2021

Erfolgsfaktor Menschlichkeit – Wertschätzende Kommunikation

Spa Therme Blumau

Do 9.00-17.00

Seite 12

22.02.2021

Wenn Mitarbeiter schwierige Zeiten durchmachen

Spa Therme Blumau

Mo 9.00-17.00

Seite 17

23.02. - 04.05.2021

Englisch im Tourismus für Fortgeschrittene

Spa Therme Blumau

Di 18.00-20.30

Seite 24

23.02. - 04.05.2021

Gute Deutschkenntnisse als Schlüssel zum Erfolg

Spa Therme Blumau

Di 15.30-18.00

Seite 25

24.02.2021

XYZ – „Sag mir wie alt du bist, und ich sag dir wie du tickst!“

Heiltherme Bad Waltersdorf

Mi 9.00-17.00

Seite 19

März 2021

01.03.2021

Kalkulation und Rezeptierung in der Küche

Grand Spa Wellnesshotel

Mo 9.00-17.00

Seite 22

03.03. & 09.03.2021

Der Chef als Vorbild

Spa Therme Blumau

Mi, Di 9.00-17.00

Seite 7

10.03.2021

Arbeitsrecht für Führungskräfte im Tourismus

Therme Loipersdorf

Mi 13.00-17.00

Seite 11

17.03.2021

Die Kunst der Körpersprache – ohne Worte sympathisch wirken

Spa Therme Blumau

Mi 9.00-17.00

Seite 16

25.03.2021

Stark statt ausgebrannt

Gesundheitsresort

Bad Tatzmannsdorf

Do 9.00-17.00

Seite 15

06.04.2021

Hygiene Update für die Hotellerie & Gastronomie

Grand Spa Wellnesshotel

Di 14.00-18.00

Seite 23

April 2021

08.04.2021

Unaufdringliche Zusatzverkäufe – sympathisch begeistern

Gartenhotel Ochsenberger

Do 9.00-17.00

Seite 18

12.04.2021

Pferdestärken als Führungsqualität

Reitstall Rath, Kaindorf

Mo 8.30-12.30

Seite 10

14.04. & 21.04.2021

Konfliktmanagement auf allen Ebenen

Hotel Retter

Mi 9.00-17.00

Seite 8

20.04.2021

So werden Texte zu Erfolgsstorys – zeitgemäße Hotelkorrespondenz

Allegria Resort Stegersbach

Di 9.00-17.00

Seite 13

Mai 2021

03.05. - 17.05.2021

Ausbildung zum/zur qualifizierten Saunameister/in

Heiltherme Bad Waltersdorf

Mo 9.00-17.00

Seite 20

05.05.2021

Souverän im Umgang mit Besserwissern

Spa Therme Blumau

Mi 9.00-17.00

Seite 14

10.05. & 17.05.2021

Vom Kollegen zum Chef

Spa Therme Blumau

Mo 9.00-17.00

Seite 6

19.05. & 26.05.2021

Excel Refresh

Therme Loipersdorf

Mi 9.00-17.00

Seite 21

Juni 2021

07.06.2021

Pferdestärken als Führungsqualität

Reitstall Rath, Kaindorf

Mo 13.00-17.00

Seite 10

09.06.2021

Erfolgreiches Onboarding in Un- ternehmen „Welcome on board“

Spa Therme Blumau

Mi 9.00-12.30

Seite 9

FÜHRUNG

Vom Kollegen zum Chef

Eine Führungsaufgabe zu übernehmen, ist für viele eine attraktive Karrierechance. Als Führungskraft übernehmen Sie Verantwortung für die erfolgreiche Performance Ihrer MitarbeiterInnen und die Erreichung der Unternehmensziele. Dafür sind nicht nur Ihre fachlichen Kenntnisse, sondern auch Ihre soziale und methodische Kompetenz in hohem Maß gefordert.

Gerade für neu eingesetzte Führungskraft ergeben sich auch viele Spannungsfelder, wie beispielsweise die Balance zwischen Kollegialität und Autorität.

Dieses Seminar widmet sich der grundlegenden Aufgabe einer Führungskraft, den entsprechenden Führungsinstrumenten und der Herausarbeitung des individuellen Führungsstils. Die Inhalte dazu sind:

- Umgang mit unterschiedlichen Erwartungshaltungen
- Führungsaufgaben - die Arbeit einer Führungskraft

- Grundsätze wirksamer Führung
- Führungsinstrumente
- Persönliche Haltung als Führungskraft

Zielgruppe: Führungskräfte
Dauer: 16 Stunden
Trainer: Mag. Alfred Löscher, MBA



Termin: Spa Therme Blumau
10.05. & 17.05.2021
Mo 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 480,- pro Person
€ 450,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 420,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Der Chef als Vorbild

Als Führungskraft sind Sie auf allen Ebenen gefordert. Sie sind die erste Ansprechperson für ihre Mitarbeiter, ihre Gäste, die Lieferanten und die Eigentümer. Welche Strategien und Verhaltensweisen helfen Ihnen, um souverän zu lenken und als Vorbild für die Mitarbeiter zu wirken?

- Emotionale Intelligenz trainieren
- Selbstreflexion und Verbesserungspotential erforschen
- Persönliche Stressauslöser erkennen und neu darauf reagieren
- Ablaufprozesse hinterfragen und optimieren

- Endlich richtig delegieren
- Körpersprache, Ausstrahlung, Farbe und Musik
- Vorbildhafte Verhaltensweisen

Zielgruppe: Unternehmer, Geschäftsführer und Führungskräfte

Dauer: 16 Stunden

Trainer: Mag. Werner Heimgartner



Termin: Spa Therme Blumau
03.03. & 09.03.2021
Mi, Di 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 480,- pro Person
€ 450,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 420,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Konfliktmanagement auf allen Ebenen

Wenn zu den fordernden normalen Alltagsaufgaben auch noch Konflikte mit Mitarbeitern, innerhalb des Teams oder mit Gästen dazu kommen, brauchen die Teamleiter Instrumente und klare Konzepte, um die Konflikte lösen zu können.

Anhand praktischer Beispiele werden konstruktive Vorgehensweisen besprochen und geübt.

- Phänomene und Dynamiken erkennen und verstehen
- Teambuilding als Prävention
- Analyse von konkreten Konfliktsituationen
- Klarheit im Diagramm und in der Rollenverteilung
- Vermeidung von Neid, Eifersucht und Wut

- Gesprächsführungstechniken
- Reaktionen auf Eskalationen
- Durchsetzungsvermögen

Zielgruppe: Unternehmer, Geschäftsführer und Führungskräfte

Dauer: 16 Stunden

Trainer: Mag. Werner Heimgartner



Termin: Hotel Retter
14.04. & 21.04.2021
Mi 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 480,- pro Person
€ 450,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 420,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

Erfolgreiches Onboarding in Unternehmen – „Welcome on board“

Wenn ein neuer Mitarbeiter im Unternehmen anfängt, muss er in seinen zukünftigen Job eingearbeitet werden. Verantwortungsvolles, nachhaltiges Onboarding beschränkt sich dabei nicht nur auf die fachlichen Aspekte. Ebenso wichtig ist auch die persönliche Bindung des neuen Kollegen an das Arbeitsumfeld und das Unternehmen, damit beide Seiten auch langfristig voneinander profitieren können.

- Onboarding beginnt mit der Stellenanzeige
- Das Vorstellungsgespräch als Teil des Onboardings
- „Welcome Day“
- „Wir-Gefühl“
- 3 Ebenen der Integration
- Orientierung im Unternehmen

- Mentoren
- Feedback
- Viele praktische Beispiele

Zielgruppe: Unternehmer, Geschäftsführer und Mitarbeiter mit Personalverantwortung

Dauer: 4 Stunden

Trainerin: Thomas Scheuchl



Termin: Spa Therme Blumau
09.06.2021 | Mi 9.00-12.30

Kursbeitrag: € 180,- pro Person
€ 160,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 140,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Pferdestärken als Führungsqualität

Pferde leben in einem sozialen Gefüge, das dem der Menschen sehr ähnlich ist. Im Gegensatz zum Menschen reagieren sie jedoch auf das Gegenüber immer unbestechlich und authentisch.

Ein Pferd lässt sich nur führen, wenn es klare, eindeutige und unmissverständliche Botschaften erhält. Mit dem Pferd in Dialog zu treten bedeutet, sich gezielt mit der Persönlichkeit, den individuellen Stärken und Schwächen auseinander zu setzen und das eigene Bewusstsein zu stärken.

Fachwissen, Führungsqualitäten, Ausdauer, ständige Flexibilität und punktgenaue Kommunikation sind selbstverständlich. Jeder Mensch verbirgt jedoch unbekannte Potenziale, welche in der verbalen Kommunikation und dem üblichen Führungsverhalten meist zu geringfügig übertragen und genutzt werden.

Was erwartet Sie in diesem Praxisseminar:

- Sie erfahren Ihre persönlichen Stärken und Schwächen am direkten Weg durch das Pferd.
- Analyse und Reflexion durch die Trainerin
- Persönlichkeitstypen werden veranschaulicht und bearbeitet.
- Erfahrungsaustausch und offene Feedbackrunde

Hinweis: Kenntnisse im Umgang mit Pferden sind nicht erforderlich. Es gelten zu jeder Zeit die Prinzipien der Freiwilligkeit. Das Pferd wird nur geführt. Es sind Freizeitkleidung und gutes Schuhwerk erwünscht.

Zielgruppe: Führungskräfte aus allen Bereichen

Dauer: 4 Stunden

Trainer: Sabiene Rath



Termine: Reitstall Rath, Kaindorf
12.04.2021 | Mo 8.30-12.30

Reitstall Rath, Kaindorf
07.06.2021 | Mo 13.00-17.00

Kursbeitrag: € 180,- pro Person
€ 160,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 140,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Arbeitsrecht für Führungskräfte im Tourismus

Führungskräfte brauchen ein breites Spektrum an arbeitsrechtlichen Wissen, um Ihren Tourismusbetrieb erfolgreich führen zu können. Wie gehe ich richtig mit dem sensiblen Thema Krankenstand bzw Beendigungen des Arbeitsverhältnis um? Wie viele Urlaubstage darf ich verpflichtend vorschreiben? Wann kommt es zur Verjährung oder zum Verfall von etwaigen Ansprüchen? In diesem Seminar erlernen Sie für Sie relevante Themen des Arbeitsrechts.

- Urlaubsrecht
- Krankenstand

- Beendigungen von Arbeitsverhältnissen
- Verjährung und Verfall von Ansprüchen
- Sonstige Dienstverhinderungsgründe

Zielgruppe: Führungskräfte

Dauer: 4 Stunden

Trainerin: Mag. Georg Lindbichler



Termin: Therme Loipersdorf
09.02.2021 | Di 9.00-13.00

Therme Loipersdorf
10.03.2021 | Mi 13.00-17.00

Kursbeitrag: € 180,- pro Person
€ 160,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 140,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

PERSÖNLICHKEIT/KOMMUNIKATION

Erfolgsfaktor Menschlichkeit – Wertschätzende Kommunikation

Ein wertschätzendes Gesprächs- und Arbeitsklima – ob im Team oder mit dem Gast – trägt wesentlich zum persönlichen Wohlbefinden und unternehmerischen Erfolg bei. Sie lernen die Grundlagen der „gewaltfreien Kommunikation“ kennen und entwickeln die Fähigkeit, Ihre Anliegen klar und konstruktiv auszudrücken. Sie erfahren, wie Sie „Angriffe“ weniger persönlich nehmen, da Sie die Bedürfnisse hinter Vorwürfen hören und verstehen können. So funktionieren Zusammenarbeit und Informationsfluss deutlich besser, Burnout und Mobbing treten seltener auf. Mit vielen Übungen und Beispielen aus der Praxis.

- Typische Kennzeichen wertschätzender und destruktiver Kommunikation
- Die innere Haltung und die vier Schritte der Gewaltfreien Kommunikation
- Beobachten und beschreiben statt bewerten und verurteilen
- Eigene Anliegen klar und konstruktiv ausdrücken
- Missverständnisse klären und vermeiden
- Klare Handlungsstrategien entwickeln, den eigenen Handlungsspielraum erweitern
- Was steckt tatsächlich hinter Vorwürfen? Zuhören und verstehen statt sich „angegriffen“ zu fühlen

- Nein sagen und Nein hören – klare Grenzen setzen und verstehen
- „Cool-Down-Strategien“ für den Umgang mit Ärger

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 8 Stunden

Trainer: Dr. Bettina Edler



Termine: Spa Therme Blumau
11.02.2021 | Do 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

So werden Ihre Texte zu Erfolgsstorys – zeitgemäße Hotelkorrespondenz

Noch nie wurde so viel geschrieben wie heute. Und noch nie war es so schwierig, Menschen in dieser Informationsflut zu erreichen. Wer es schaffen will, braucht die richtigen Worte. Sie wecken Sehnsucht nach Urlaub und Auszeit, verbinden Orte mit Storys und Stimmungen, drücken die Hotelpersönlichkeit schriftlich aus – und das Wichtigste – begeistern Gäste. Die richtigen Worte stärken außerdem die Identität von Hotels, ihren Produkten und Dienstleistungen und sorgen dafür, dass ihre Gastgeber in Erinnerung bleiben. Wie aber die richtigen Worte finden? Der Workshop von Textprofi Doris Lind liefert fachliche Expertise und kreative Ideen.

- Schreiben im hektischen Joballtag: Tipps, damit es erfolgreich funktioniert
- Stillkunde 2.0: Zeitgemäße Hotelkorrespondenz mit vielen Vorher-Nachher-Beispielen
- Die richtigen Wörter: Unternehmenssprache für Hotels, ihre Produkte und Dienstleistungen
- Wortpsychologie: Die besten und bösesten Wörter im Schriftverkehr mit Gästen

- Kreative Tipps für mehr Aufmerksamkeit in Social-Media-Texten als Abschluss

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter aus dem Bereich Kommunikation

Dauer: 8 Stunden

Trainerin: Dr. Doris Lind



Termin: Allegria Resort Stegersbach
20.04.2021 | Di 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

Souverän im Umgang mit Besserwissern

(Sehr) komplizierte Gäste sind zeitweise zwar mühsam, geben Ihnen als Mitarbeiter jedoch auch die Chance, gelassener und souveräner zu werden. Ihre Persönlichkeitsentwicklung schreitet so zügig voran.

Welche Bedürfnisse der Gäste stecken hinter ihrem auffälligen Verhalten? Bei unerfüllbaren Wünschen lernen Sie, höflich und doch klar „Nein“ zu sagen. Sie wollen mit unhöflichen und arroganten Gästen weder in Resonanz gehen, noch sich vor ihnen fürchten. Nach diesem Seminar werden Sie je nach Situation (selbst-)bewusst und achtsam die richtigen Worte finden und die passenden Handlungen setzen, ohne sich über komplizierte Gäste zu ärgern.

- Aktuelles: Wo der Schuh drückt
- Kommunikation, Einstellung und Ausstrahlung
- Diagnose mit dem 4-Ohren-Modell
- Körpersprache und Mimik übersetzen
- Q-Standards mit Grenzen definieren

- Reklamationen und Beschwerden professionell behandeln
- Motivation und Selbstmotivation

Zielgruppe: Mitarbeiter und Führungskräfte mit Gästekontakt

Dauer: 8 Stunden

Trainer: Mag. Werner Heimgartner



Termin: Spa Therme Blumau
05.05.2021 | Mi 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

Stark statt ausgebrannt

Die täglichen Anforderungen in Beruf und Alltag bringen uns an unsere Leistungsgrenzen. Steigende Verantwortung, komplexe Arbeitsbedingungen, das 'Meistern' von Arbeit, Familie, Verpflichtungen, Freizeitgestaltung u. a. m. überfordern uns mitunter. Dieses Seminar lädt dazu ein, die eigene Situation zu reflektieren und typische Stressoren zu identifizieren. Mit Hilfe verschiedener Übungen und Methoden lernen Sie, sich auf herausfordernde Situationen vorzubereiten und gelassener zu agieren. Außerdem erfahren Sie, was Sie selbst tun können, um Ihre Kraft- und Energiereserven nachhaltig aufzutanken, sich körperlich und mental fit zu halten und sich besser auf das zu konzentrieren, was Ihnen wichtig ist.

- Life-Domain-Balance – was bedeutet das?
- Die eigene Balance bestimmen und erhalten
- Arten, Entstehung und Wirkung von Stress
- Stressoren und Energieräuber identifizieren und minimieren
- Signale unseres Körpers als „Frühwarnsysteme“
- Methoden und Übungen zur Stressbewältigung und zur Fokussierung
- Kennzeichen, Persönlichkeitsmerkmale und Ursachen von Burnout

- Kraft schöpfen auf vier Ebenen: Verstand, Körper, Emotionen, Sinnhaftigkeit
- Mentale Stärke für herausfordernde Situationen

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 8 Stunden

Trainerin: Dr. Bettina Edler



Termin: Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf
25.03.2021 | Do 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Die Kunst der Körpersprache – schon ohne Worte sympathisch wirken

Körpersprache ist die Sprache unseres Unterbewusstseins. In Bruchteilen von Sekunden entscheiden wir, ob uns ein Mensch sympathisch oder unsympathisch ist, ob wir dem Anderen vertrauen oder ob wir ihm misstrauen. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie eine gute Gesprächsbasis herstellen und Ihre Körpersprache erfolgreich einsetzen können, Missverständnisse schneller erkennen, Begeisterung, Freude und Sicherheit ausstrahlen.

- Womit wir „immer“ wirken – aber: Der erste Eindruck zählt!
- „bodylanguage“ – Der Körper spricht mit
- Der Ton macht die Musik, die innere Haltung bestimmt die äußere Haltung.
- Über die Wirkung von Körperspannung, Gestik und Blickkontakt
- „Abstand halten“
- Interkulturelle Unterschiede im Einsatz und Verständnis der nonverbalen Kommunikation
- Grundlagen erfolgreicher Kommunikation
- Beziehung herstellen, aktiv zuhören, gezielt nachfragen

- Begeisterung, Freude & Sicherheit ausstrahlen
- Überzeugend und authentisch auftreten

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 8 Stunden

Trainerin: Mag. Birgit Freidorfer



Termin: Spa Therme Blumau
17.03.2021 | Mi 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Wenn Mitarbeiter schwierige Zeiten durchmachen

Steigende Anforderungen, hoher Druck, dazu vielleicht Unsicherheit und Konflikte am Arbeitsplatz! Das Fazit: Wir fühlen uns nicht wohl! Dieses Gefühl entsteht in unserer hektischen Zeit immer öfter. Daher ist es besonders wichtig, sich selbst zu stärken und die eigenen psychischen Ressourcen zu aktivieren. Erhalten Sie praktische Tipps und Tricks für mehr Flow im Arbeitsleben (biochemische Vorgänge triggern, Ernährung & Bewegung, Aufmerksamkeit ausrichten uvm.)

- Herausforderung oder Überforderung – wo ist die Grenze?
- Persönlichkeiten und ihre Strategien – gelassen auf schwierige Personen reagieren
- Anforderungen und Fähigkeiten – ich und meine Position
- Motivation statt Stress – lieber im Flow durch den Arbeitstag
- Belastung und Depression – rechtzeitig Warnsignale erkennen und gegensteuern
- Flow-förderliche Maßnahmen am Arbeitsplatz
- Stressabbau – Ernährung als Unterstützung in Belastungssituationen

- Unterstützung – zurück zur Eigenverantwortung und Handlungsfähigkeit

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 8 Stunden

Trainerin: Dr. Reinhild Wallner



Termin: Spa Therme Blumau
22.02.2021 | Mo 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Unaufdringliche Zusatzverkäufe – sympathisch und blitzschnell begeistern

Zusatzverkäufe sind der entscheidende Erfolgsfaktor in der Hotellerie und Gastronomie. Sie führen dauerhaft und nachhaltig zu einem besseren Betriebsergebnis. Viele Mitarbeiter empfinden Zusatzverkäufe allerdings als lästig und unangenehm. Richtig umgesetzt, erlebt sie der Gast jedoch als zusätzliches Service. Wie man spielerisch mehr verkauft und dabei auch noch begeistert, erfahren Sie in diesem praktischen Seminar!

- Geschulte Verkaufstaktik zum richtigen Zeitpunkt einsetzen
- Zusatzverkäufe spielerisch umsetzen und dadurch Gäste begeistern

- Praktische Umsetzung in den verschiedenen Abteilungen anhand von Rollenspielen

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 8 Stunden

Trainerin: Tina Stöckl



Termin: Gartenhotel Ochsenberger
08.04.2021 | Do 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

XYZ – „Sag mir wie alt du bist, und ich sag dir wie du tickst!“

Sie erfahren in Theorie und Praxis, wie unterschiedlich Menschen mit einem Altersunterschied von nicht einmal 15 Jahren in Bezug auf Verhaltensweisen, Haltungen, Wertvorstellungen, Erwartungen und Bedürfnissen in der Zusammenarbeit bzw. im Zusammenleben sein können. In der Auseinandersetzung mit der eigenen (Berufs-) Biografie wird deutlich, dass ein gutes Miteinander von bis zu vier Generationen am Arbeitsplatz einerseits Wissen um die Diversität dieser Generationen benötigt, andererseits den bewussten und gekonnten Umgang, diese Vielfalt für das eigene Team nutzbringend einzusetzen.

- Reflexion und Standortanalyse des Teilnehmerkreises
- XYZ – Generationenvielfalt im Arbeitsalltag
- Babyboomer und Generation Alpha?
- Was Generationen unterscheidet
- Erwartungen und Bedürfnisse von älteren und jüngeren Menschen an den Berufsalltag
- Was ist aktives Generationenmanagement?
- Wo Unterschiede sichtbar werden (Umgangsformen, Kommunikation, Motivation, Hierarchie, Loyalität, Bedeutung der Freizeit, Arbeitshaltung...)
- „Respekt“ - die heißeste Währung in Teams
- Arbeit 4.0 – NEW WORK

- Von der (work) life BALANCE über die (work) life SEPERATION zur (work) life INTEGRATION
- „best of both“ – Miteinander der Generationen

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 8 Stunden

Trainerin: Mag. Birgit Freidorfer



Termin: Heiltherme Bad Waltersdorf
24.02.2021 | Mi 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

Ausbildung zum/zur qualifizierten Saunameister/in

Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für den Betrieb von modernen Saunaanlagen sind fachlich gut ausgebildete Mitarbeiter. Die Beratung und Betreuung von Gästen ist ebenso wichtig wie auch die Sicherstellung eines reibungslosen und sicheren Badebetriebs. Mit diesem Seminar erweitern Sie Ihr Fachwissen über die verschiedensten Saunatechniken. Erfahren Sie, wie man Düfte und Materialien richtig einsetzt! Probieren Sie außerdem verschiedene Sauna- & Dampfbadrituale unter Anleitung eines Profis aus!

- Tag 1:
- Grundlagen für den Saunameister
 - Grundwissen Sauna
 - Wedel- und Aufgusstechniken
 - kleine Duftschule
- Tag 2:
- Saunarituale & Showaufgüsse – Basiskurs
 - Sauna- & Dampfbadrituale
 - Alternative Aufgusstechniken
 - Einsatz von Musik
- Tag 3:
- Saunameister-Prüfung „Geprüfte Saunameisterin/Geprüfter Saunameister“
 - Erstellen von Aufgussplänen
 - Vorbereitung und Durchführung eines Saunaaufgusses (Prüfungsaufguss)

Voraussetzung: Saunawart gem. ÖNORM S1150 (Hinweis: Diese Ausbildung wird von der Fachgruppe der Gesundheitsbetriebe der WK Steiermark angeboten)

- Zielgruppe:** Saunawarte
Dauer: 24 Stunden
Trainer: Bernd Gritschacher (Saunaperle)



- Termin:** Heiltherme Bad Waltersdorf
03.05. - 17.05.2021 | Mo 9.00-17.00
- Kursbeitrag:** € 690,- pro Person
€ 650,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 590,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

Excel Refresh

Sie arbeiten im Hotel oder Gastronomie-Betrieb und haben eine Fülle von Daten zu bearbeiten und aufzubereiten? Nutzen Sie den Kurs Excel Refresh, um Ihre tägliche Arbeit zu erleichtern! Anhand praxisorientierter Beispiele erarbeiten Sie gemeinsam mit dem Trainer, welche Werkzeuge und Funktionen Sie für Ihre Aufgaben optimal nutzen können.

- Einfache Datenanalyse

- Tabellentools
- Pivot-Tabellen
- Spezielle Funktionen für die Datenaufbereitung

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter

Dauer: 16 Stunden

Trainer: Günther Neubauer



Termin: Therme Loipersdorf
19.05. & 26.05.2021 | Mi 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 480,- pro Person
€ 450,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 420,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Kalkulation und Rezeptierung in der Küche

Wie bekommt man das perfekte Rezept so hin, dass man auch professionell damit arbeiten kann. Das kreierte Gericht muss nicht nur originell, hochwertig und schmackhaft sein. Am Ende müssen auch die Zahlen stimmen. Bei diesem eintägigen Seminar lernen Sie die Kalkulationsarten für Speisen kennen und wie man sie anwendet. Nach diesem Seminar sind Sie in der Lage eine professionelle Rezeptstruktur in Ihrem Betrieb aufzubauen.

- Basis der Kalkulation – Grundwerte
- Einheiten in der Produktion und im Verkauf
- Stufenkalkulation – Wir zerlegen und kochen eine Kalbsschulter!
- Rezeptstruktur – Sinnvoller Aufbau von Rezepten Fallbeispiele – Übung macht den Meister!
- Individuelle Ziele definieren

Optionale Leistungen: Telefonische Begleitung nach dem Training. Nach dem Training wird der Fortschritt

beim Umsetzen der Ziele in der Praxis besprochen. Idealerweise erfolgen 2 Telefonanrufe durch den Trainer in zeitlichen Abständen von jeweils 2 Wochen.

Zielgruppe: Mitarbeiter der Küche und des F&B-Bereichs

Dauer: 8 Stunden

Trainer: Dipl.-BW (FH) Urs Bürki



Termin: Grand Spa Wellnesshotel
01.03.2021 | Mo 9.00-17.00

Kursbeitrag: € 290,- pro Person
€ 270,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 250,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Hygiene Update für die Hotellerie & Gastronomie

Was hat das aktuelle COVID-19 Präventionskonzept und das betriebliche HACCP Konzept gemeinsam? Beide Konzepte haben den Schutz der Gesundheit von Gästen und Mitarbeiter zum Ziel. Beide Konzepte basieren auf einer Risikoanalyse: Im HACCP Konzept sind es die 'CCP's bei der Verarbeitung von Lebensmittel' und beim COVID-19 Konzept die Besucherströme und damit einhergehende Ansteckungsrisiken. Das Seminar bietet für beide Konzepte eine Basis zur Risikoanalyse und gilt als Schulungsmassnahme sowohl für das HACCP und das COVID-19 Konzept.

- In welchen Bereichen fliessen die Konzepte ineinander?
- Wo kann eine Doppelspurigkeit der beiden Hygiene Konzepte vermieden werden?
- Persönliche Hygiene

- Betriebliche Hygiene
- Sanitärbereiche
- Gästehygiene

Zielgruppe: Alle Mitarbeiter mit
Hygieneverantwortung

Dauer: 4 Stunden

Trainer: Dipl.-BW (FH) Urs Bürki



Termin: Grand Spa Wellnesshotel
06.04.2021 | Di 14.00-18.00

Kursbeitrag: € 180,- pro Person
€ 160,- pro Person bei 2 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen
€ 140,- pro Person ab 3 Teilnehmern
aus Ihrem Unternehmen

Englisch im Tourismus für Fortgeschrittene

Sprachliche Kompetenz für die Kommunikation mit internationalen Gästen ist in guten Hotels unerlässlich. Doch wie schult man das Hotelpersonal von heute? Englisch im Hotel – mit kostenlosem Test der Vokabeln und praktischen Übungen für die Rezeption. Bei den Übungen „Englisch im Hotel“ ist das Ziel, sprachliche Kompetenz im Rahmen der internationalen Kommunikation zu entwickeln. Dies geschieht durch Aneignung von Wortschatz in thematischen Zusammenhängen, durch Trainieren von Musterdialogen zu typischen Situationen in Hotel und Restaurant sowie durch Einüben von „Satzbausteinen“ als Formulierungshilfen.

- Fokus auf verbale Kommunikation (aktives Zuhören und Sprechen)
- Kommunikation am Telefon
- Schriftliche Kommunikation
- Praxisrelevante Grammatikaufrischung mit berufsbezogenen Übungen
- Ausbau des Wortschatzes (Zielstrukturen) für den Arbeitsalltag an der Rezeption
- Verschiedene Kommunikationsinhalte: Auskünfte, Reservierungen, Bestellungen, Empfang, Beschwerden erfolgreich handhaben

Voraussetzung: Gutes B1-Niveau der englischen Sprache erforderlich

Zielgruppe: Mitarbeiter der Rezeption und Reservierung

Dauer: 30 Stunden

Trainerin: Marie Theresa Chorinsky



Termin: Spa Therme Blumau
23.02. - 04.05.2021 | Di 18.00-20.30

Kursbeitrag: € 390,- pro Person
€ 360,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 330,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

Gute Deutschkenntnisse als Schlüssel zum Erfolg

Sie arbeiten in Österreich im Hotel bzw. in der Gastronomie und möchten Ihre Deutschkenntnisse für Ihren Arbeitsbereich verbessern und ausbauen? Dann ist dieser Kurs ideal für Sie! Sie lernen das Deutsch, das für die Arbeit im Hotel und Restaurant erforderlich ist. Sie trainieren für Speisen und Getränke und spielen Gesprächssituationen mit dem Gast durch.

- Fokus auf verbale Kommunikation (aktives Zuhören und Sprechen)
- Ausbau des Wortschatzes (Zielstrukturen) für den Arbeitsalltag im Service
- Die Speise- und Getränkekarten kennen und erklären können, sowie Empfehlungen machen können
- Praxisrelevante Grammatikaufrischung mit berufsbezogenen Übungen
- Kommunikation mit Kollegen, Vorgesetzten und Gästen anhand von Beispieldialogen
- Verschiedene Kommunikationsinhalte: Auskünfte, Reservierungen, Bestellungen, Empfang, Beschwerden erfolgreich handhaben

Voraussetzung: Gutes A1/A2-Niveau der deutschen Sprache erforderlich

Zielgruppe: Servicemitarbeiter

Dauer: 30 Stunden

Trainerin: Marie Theresa Chorinsky



Termin: Spa Therme Blumau
23.02. - 04.05.2021 | Di 15.30-18.00

Kursbeitrag: € 390,- pro Person
€ 360,- pro Person bei 2 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen
€ 330,- pro Person ab 3 Teilnehmern aus Ihrem Unternehmen

IHRE TRAINER/INNEN



Dipl.-BW (FH) Urs Bürki

Eidg. Diplomhotelier und Restaurateur und Diplomierter Betriebswirt, FH-Unternehmensberater und WIFI Trainer im Bereich Gastronomie und Tourismus: „Zahlen richtig interpretieren heißt Chancen nutzen und Risiken vermeiden.“



Marie Theresa Chorinsky

Gelernte Touristikerin, Lehramtsstudium, künstlerisch als Sängerin tätig. Seit Jahren als Trainerin für Deutsch und Englisch in der Erwachsenenbildung tätig, unterrichtet in vielen verschiedenen Firmen der unterschiedlichsten Branchen Businesskunden aber auch Privatkunden aller Altersklassen.



Dr. Bettina Edler

Geografin und Touristikkauffrau mit langjähriger Berufspraxis. WIFI-Lehrbeauftragte, Unternehmensberaterin und Systemischer Coach; trainiert Führungskräfte und Mitarbeiter zu Themen rund um Wertschätzende Kommunikation sowie Prävention von Burnout & Mobbing.



Mag. Birgit Freidorfer

Studium der Sozial- und Wirtschaftswissenschaften, Pädagogin, langjährige WIFI Trainerin und Lehrgangsleiterin für gesundheitsorientierte und persönlichkeitsbildende Inhalte; selbstständige Unternehmensberaterin, Systemischer Coach, NLP Master, mit vielfältigen Gesundheitsausbildungen.



Bernd Gritschacher

Leiter und Lehrtrainer der 1. Österreichischen Sauna/Wellness/Vitalschule, Dipl. Gesundheitstherapeut und freier Sachverständiger für Bäderwesen, mehrfach ausgezeichnete Saunameister bei nationalen und internationalen Wettbewerben



Mag. Werner Heimgartner

Hat als TUI-Verkaufsleiter für Südösterreich, Slowenien, Kroatien und als Geschäftsführer für Diogenes und Raiffeisen RB mit zahlreichen Hotels weltweit kooperiert, trainiert seit zehn Jahren Führungskräfte und Mitarbeiter in Tophotels, WIFI Lehrgangsleiter und FH Lektor.



Dr. Doris Lind

Bei Doris Lind dreht sich alles um das Wort: Die promovierte Germanistin ist seit zehn Jahren als Texterin und Texttrainerin erfolgreich, richtet Hotelbibliotheken mit Büchern und Möbeln ein und moderiert Literaturevents.



Mag. Georg Lindbichler

Selbstständiger Wirtschaftsjurist in den Bereichen Arbeits-, Unternehmens- und Gewerberecht. Jahrelange Expertise als Trainer und Berater in arbeitsrechtlichen Angelegenheiten, Marketing- und PR- Projekten sowie in Errichtung und Prüfung von Kunden-, Partner- und Lieferantenverträgen.



Mag. Alfred Löscher, MBA

Berater mit den Schwerpunkten Unternehmensentwicklung, langjährige Erfahrung als Führungskraft in mittelständischen Unternehmen sowie Konzernstrukturen. Er begleitet Führungskräfte bei der Lösung aktueller Herausforderungen des Führungsalltags.



Günther Neubauer

Inhaber der Firma „Neubauer IT Training Consulting“ mit Spezialisierung auf MS Office, Netzwerktechnik, Projektmanagement und Sicherheit. Langjährige Erfahrung im IT-Training und -Support. Zertifizierter MCP (Microsoft Certified Professional) und Buchautor für den Christian Konrad Verlag.



Sabiene Rath

Staatlich geprüfte Reitlehrerin, Management Pferd und Hof, Beritt der Turnier- und Privatpferde, Ausbildung junger Pferde, Reitunterricht und Verkauf, Reitlizenz R3S4, Turniererfolge: Dressur bis Klasse M, Springen bis Klasse S, Führungskräfte Trainings mit Pferd



Thomas Scheuchl

Ausbildung in der Tourismusschule Oberwart, über 20 Jahre berufspraktische Erfahrung in der Hotellerie und über 12 Jahre Erfahrung im Bereich „Human Resources“, seit 2008 Lehrlingsausbilder, seit 2012 Prüfungsvorsitzender für LAP im Bereich Tourismus, seit 2017 Trainer am WIFI.



Tina Stöckl

Ausbildung an der Tourismusschule Bad Gleichenberg, langjährige, praktische Erfahrung in verschiedensten Positionen im In- und Ausland, 17 Jahre Direktorin im Seminarhotel Novapark Graz, seit 2012 Trainerin am WIFI sowie seit 2012 selbstständig als Hotel- und Gastrocoach.



Dr. Reinhild Wallner

Studium der Psychologie in Graz und Innsbruck, führt eine eigene Praxis mit den Schwerpunkten Coaching, Ernährungspsychologie und Jugendarbeit, Leiterin der WIFI Power Trainer Ausbildung, sowie psychologische Leiterin im Talentcenter der WKO Steiermark.

DAS WIFI – IHR INDIVIDUELLER PARTNER

**Sie brauchen Ausbildungen, die noch mehr auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen?
Das WIFI Steiermark ist dafür die erste Wahl.**

Jedes Unternehmen ist individuell und hat spezifische Aufgaben zu erfüllen, verfügt über eigene Prozesse und eine eigene Kultur. Daher brauchen firmeninterne Trainings eine gezielte Anpassung der Themen und Lernformen.

Unser Team ist dabei Ihr perfekter Partner und kann Ihnen die gesamte Palette an WIFI-Ausbildungen für ihre Bedürfnisse anpassen. Die kundenspezifische Konzeption hat dabei die höchste Priorität. Deswegen greift das WIFI Steiermark dafür auf den größten Trainerpool Österreichs zurück. Zuerst werden Ihre individuellen Anliegen erfasst und ein Bildungsplan erstellt. So wird sichergestellt, dass Kompetenzen gezielt entwickelt werden.

Nehmen Sie noch heute Kontakt mit unserem Experten David Schütze auf!

Mag. David Schütze, MBA

Telefon: 0316 602-1261

david.schuetze@stmk.wifi.at



SEMINARANGEBOT FÜR LEHRLINGE UND AUSBILDER/INNEN

In Kooperation mit



Beispiele Tagesworkshops für Lehrlinge:

Persönlichkeit & Kommunikation

Business-Knigge für Lehrlinge

Kommunikation & Beschwerdemanagement

Perfekt am Telefon

Fachwissen & Praxis

Stark im Verkauf & Service

Herbstgrillkurs

Kochen mit Meeresfisch und -früchten

Pâtisserieshopping

Gästabbetreuung im Bereich Massage, Kosmetik & Spa

Leben & Mehr

Karrierecoaching für Lehrlinge im 3. Lehrjahr

Finanzplanung für Jugendliche

Richtiges Auftreten im Beruf für Mädchen und Burschen

Beispiele Seminare für AusbilderInnen:

AusbilderIn als Coach & Führungskraft

Social Media für AusbilderInnen

AusbilderInnentag

Wertschätzende Kommunikation und Konfliktmanagement

Aktuelle Termine & weitere Informationen:

Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at

Kontakt: **Marlies Rainer**,

marlies.rainer@qua.or.at, +43 664 41 79 805

UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Anmelderichtlinien: Wir haben bei unseren Veranstaltungen begrenzte Teilnehmerzahlen, daher erfolgt die Reservierung der Teilnehmerplätze in der Reihenfolge der Anmeldeeingänge. Bei Nichterscheinen am ersten Kurstag können wir Ihren Teilnehmerplatz an einen weiteren Interessenten vergeben. Anmeldeschluss ist jeweils 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Nicht nur schriftliche, sondern auch mündliche, fernmündliche Anmeldungen sowie Anmeldungen per Fax und eMail sind für den Anmelder rechtsverbindlich.

Zahlungsbedingungen: Die Teilnahmegebühr überweisen Sie bitte umgehend nach Erhalt der Rechnung. Die Teilnahmegebühren sind im Sinne des Umsatzsteuergesetzes 1994 MwSt.-frei und steuerlich absetzbar. Bei Versäumnis von Zahlungsfristen behalten wir uns, abgesehen von der Möglichkeit der gerichtlichen Geltendmachung, auch die außergerichtliche Geltendmachung unserer Forderungen durch einen Anwalt oder durch ein Inkassobüro vor. Wir sind berechtigt, die dabei zur zweckentsprechenden Rechtsverfolgung notwendigen und angemessenen Kosten in Rechnung zu stellen. Die Verrechnung der Seminarpauschale erfolgt direkt zwischen den Betrieben.

Stornogebühr: Im Falle einer Verhinderung ist eine schriftliche Stornierung erforderlich. Diese ist bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenlos. Nach dieser Frist wird eine Stornogebühr in Höhe von 100 Prozent der Teilnahmegebühr, bei Nichterscheinen zur Veranstaltung die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Die Nominierung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Teilnahmebestätigungen werden nur ausgestellt, sofern Sie 75 % der Veranstaltungsdauer anwesend waren.

Programm-, Preisänderungen: Aufgrund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programmänderungen möglich. Beim Großteil der angebotenen Veranstaltungen ist ein Teilnehmer-Minimum gefordert. Wird dieses unterschritten, kann die Veranstaltung abgesagt werden. Bei Kursabsagen oder Terminverschiebungen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten. Auch behalten wir uns eine Erhöhung der angeführten Preise nach einer 2-Monatsfrist vor.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel häufig nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen beiden Geschlechtern gleichermaßen offen.

Für Veranstaltungen der QUA gelten deren Geschäftsbedingungen.

Impressum: Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der Wirtschaftskammer Steiermark, Körblergasse 111, 8010 Graz | Koordination/Produktion: So. – Werbeagentur Sonnleitner, Seiersberg | Fotos: Harry Schiffer, Peter Melbinger, Klaus Morgenstern, Adobe Stock | Titelbild: Adobe Stock/Christian | Druck: Dorrong, Graz | Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler



Information und Anmeldung

WIFI-Kundenservice

WIFI Steiermark

Körbnergasse 111-113, 8010 Graz

Telefon: 0316 602-1234

E-Mail: info@stmk.wifi.at

Web: www.stmk.wifi.at/bildungsoffensive

