



**Workshops im 2-ten
Halbjahr 2014 in Berlin**



Nr	JA	Termine	Themen	Zielgruppen	Nettopreise
1.		Montag 01.09.2014	HACCP- Arbeitsabläufe für Küche & Service	Mitarbeiter & Abteilungsleiter	€ 99 Mitglieder € 199 Nicht MG
2.		Montag 15.09.2014	Effiziente Führungstechniken	Führungs- & Nachwuchskräfte	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
3.		Donnerstag 09.10.2014	Freundlicher Frühstücks- & Restaurantservice	Mitarbeiter & Abteilungsleiter	€ 99 Mitglieder € 199 Nicht MG
4.		Donnerstag 23.10.2014	Gästebeschwerden & Reklamationen	Mitarbeiter mit Gästekontakt, AL	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
5.		Montag 10.11.2014	Telefonrhetorik & Zusatzverkauf	Fachkräfte- & Abteilungsleiter	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
6.		Do/Fr 27/28.11.2014	Qualitätsmanager nach DIN-EN-ISO 9000 ff	Führungs- & Nachwuchskräfte	€ 599 Mitglieder € 799 Nicht MG
7.		Montag 01.12.2014	Gäste- & Kundenbindung	Mitarbeiter & Abteilungsleiter	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
8.		Montag 15.12.2014	Zielorientiertes Zeitmanagement	Führungs- & Nachwuchskräfte	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
9.		Auf Anfrage	Datenschutz- Beauftragter im Hotel & Restaurant	Führungs- & Nachwuchskräfte, Beauftragte der GF	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
10.		Auf Anfrage	Großrevision ISO 9001:2015	Führungs- & Nachwuchskräfte	€ 199 Mitglieder € 299 Nicht MG
Mitglieder = BMW + CWG + DEHOGA + Hotqua Kunden					

Fax Anmeldung direkt bei Hotqua: 030-40107755

Hiermit melde ich folgende Mitarbeiter/-innen zu dem(n) angekreuzten Kurs(en) an:

Teilnehmer | _____ | Workshop | _____ |

Teilnehmer | _____ | Workshop | _____ |

Teilnehmer | _____ | Workshop | _____ |

Firma | _____ | Anschrift | _____ | BMW ja/nein

Telefon | _____ | Kontakt | _____ | DEHOGA ja/nein