



Unsere Trainings- und Schulungsmaßnahmen eignen sich für Ihre Mitarbeiter, Fach- und Führungskräfte. Wir schlagen Ihnen folgende Themen für innerbetriebliche Weiterbildung, Trainings- und Managementaktivitäten vor:

Workshops für Restaurantmitarbeiter

- Servicequalität aus der Sicht des Restaurantgastes
- Erfolgreiche Kommunikation mit dem Restaurantgast
- Professioneller Verkauf im Servicebereich
- Reklamationen & Gästebeschwerden im Restaurant
- Hygiene & Arbeitsabläufe in der Küche (HACCP)

Workshops für Führungskräfte aus Hotelbetrieben

- Servicequalitäts-Standards für Restaurantbetriebe
- Konfliktmanagement in Restaurantbetrieben
- Verkaufsmanagement in Restaurantbetrieben
- Reklamations-Management für Restaurantbetriebe
- Personalmanagement für Restaurantbetriebe
- Hotel- und Restaurantmanagement
- Qualitätsmanager/-in nach DIN-EN-ISO 9001
- Implementierung eines Qualitätsmanagements nach ISO 9001

Workshop - Vorteile auf einen Blick:

- Hoher Praxisbezug
- Geringer Zeitaufwand
- Verinnerlichung des Servicegedankens
- Aktive und begeisternde Lehrmethoden
- Rasche Umsetzung des Wissens am Arbeitsplatz
- Nachhaltige Vermittlung des Qualitätsverständnisses
- Motivierung der Mitarbeiter durch höhere Qualifizierung

[Fax Anforderung für Inhouse Workshops unter 030-40107755 / Hotqua](#)

- Bitte senden Sie uns Detailinformationen über die von uns angekreuzten Themen. Für Ihre schnelle Antwort danken wir im Voraus.

Firma:	Ansprechpartner:	Tel/Fax/E-Mail