



Zielsetzung:

Unsere In House Schulungen und Trainings vermitteln in kürzester Zeit Fachwissen, das von den Teilnehmern direkt umgesetzt werden kann. Die Umsetzung der Kursinhalte führt zu einer besseren Auslastung, Fehlerreduktion von bis zu 80% (Pareto-Regel), Sicherung der Arbeitsplätze, Motivation der Mitarbeiter und Verbesserung der Servicequalität.

Nutzen für den Betrieb:

- Unsere In House Kurse und Trainings gehen auf die betriebs-spezifischen Anforderungen des Auftraggebers ein
- Die In House Kurse und Trainings wirken sich motivierend auf die Mitarbeiter aus
- Der Auftraggeber spart Zeit; die An- und Abreisezeit entfällt
- Die Reisekosten der Teilnehmer entfallen ebenfalls
- Der Wissenstransfer findet im eigenen Hause statt
- Unsere In House Schulungen sind zielgruppenorientiert: Schulungen für Fachkräfte und/oder Führungskräfte

Workshop-Bedingungen

- Die vereinbarten Termine und Uhrzeiten sind bindend
- Teilnehmerzahl: 5-12 Teilnehmer pro Kurs
- Der Auftraggeber sendet im Vorfeld der Schulung die Vornamen und Namen der Teilnehmer zwecks Erstellung des HOTQUA Zertifikates
- Die Rechnung wird vom Auftraggeber vor Durchführung des ersten Kurses bezahlt; Teilzahlung möglich
- Die Sparpreise sind dann gültig, wenn die Schulungen in einem Jahr stattfinden / innerhalb von 12 Monaten

Netto Paketpreise für In House Workshops (2018)

Schulungsdauer	1. Schulung 100%	3 Schulungen 10% Ermäßigung	6 Schulungen 20% Ermäßigung
½ Tagesschulung (4 UE)	€ 695	€ 625	€ 555
1-Tagesschulung (8 UE)	€ 1095	€ 985	€ 875
€ 10 / Teilnehmer für die Schulungsunterlagen und Teilnahmezertifikat UE/Unterrichtseinheit = 45 Minuten			

Zuzüglich Reisekosten und MWST



Workshops für Fachkräfte (Wunschthema bitte ankreuzen)

- Servicequalität aus der Sicht des Gastes
- Erfolgreiche Kommunikation mit dem Gast
- Professioneller Verkauf im Empfangs- und Servicebereich
- Gästebeschwerden und Reklamationen
- Hygiene & Arbeitsabläufe in der Küche / Service nach HACCP
- Freundlicher Frühstücks- und Restaurantservice
- Housekeeping & Hausreinigung
- Gäste- & Kundenbindung
- Konfliktlösungen & Deeskalation
- Telefonrhetorik & Zusatzverkauf (cross/upselling)
- Verhaltensregeln / HoGa-Knigge

Workshops für Führungskräfte (Wunschthema bitte ankreuzen)

- Budgetierung & Controlling
- Effiziente Führungstechniken
- Empfehlungsmanagement
- Eventmanagement
- Reklamationsmanagement
- Housekeeping Management
- Hotel Marketing mit Online Strategien
- Knigge Verhaltensregeln für Führungskräfte
- Kundenakquise
- Personalmanagement
- Silbermarketing
- Umweltmanagement
- Qualitäts- & Umweltmanagement (NEU)
- Qualitätsstandards für Hotels & Restaurants
- Verkaufsmanagement & Verkaufsstrategien
- Zielorientiertes Selbst- & Zeitmanagement

Antwortfax an 030-40107715 oder per E-Mail an info@hotqua.de

Firma/Ansprechpartner	Stempel:
__ eine Schulung __ drei Schulungen __ sechs Schulungen	
__ ½ Tags Schulung (en)	__ 1 Tages Schulung (en)
Ort:	Datum: