



Tourismus
Akademie
Ostbayern



www.tourismusakademie-ostbayern.de

www.wellness-kosmetikschule.de

Programm 2021/2022



Wellness
Kosmetik
Schule
Bad Kötzing



BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

FÜR
ROUGE
& NOIR
LIEBHABER



SPIELBANK BAD KÖTZING

www.spielbanken-bayern.de



Glücksspiel kann süchtig machen. Spielteilnahme ab 21 Jahren.
Informationen und Hilfe unter www.spielbanken-bayern.de

20 Jahre Tourismusakademie Ostbayern



Sehr geehrte Damen und Herren,

es freut mich sehr, dass Sie heute unser neues Aus- und Weiterbildungsprogramm für die Tourismusbranche in Händen halten. Ein „Jubiläumsprogramm“, denn die Tourismusakademie Ostbayern wurde in diesen Tagen 20 Jahre alt. Zwei Dekaden, in denen sich in der Gesellschaft und damit spiegelbildlich auch in der Branche viel verändert hat – denken wir nur an Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Große Herausforderungen, die sowohl mit Veränderungsdruck als auch mit erheblichen Chancen für unsere Branche einhergehen. „Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“ lautet ein schlauer Spruch, der Josef Carl Neckermann zugeschrieben wird – und genau diese geforderte Anpassungsfähigkeit und Flexibilität stellen Sie tagtäglich unter Beweis. Auf diesem erfolgreichen Weg wollen wir Sie – wie schon in den vergangenen 20 Jahren – auch künftig mit unseren passgenauen und modernen Qualifizierungsangeboten unterstützen.

20 Jahre geben aber auch Anlass sich bei allen herzlich zu bedanken, die uns in dieser Zeit so großartig unterstützt haben: Nennen möchte ich hier zuvorderst Sie – unsere Teilnehmer*innen, den Landkreis Cham, den Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband, den Tourismusverband Ostbayern, die regionale Presse und unsere Dozent*innen, sowie unser eigenes Team, welches stets mit viel Herzblut für Sie da ist.

Ich wünsche uns allen ein erfolgreiches Seminarjahr 2021/2022 - viel Kraft, Durchhaltevermögen und eine stabile Gesundheit in diesen herausfordernden Zeiten

Ihr

Alfons Klostermeier-Stahlmann



Partner und Kooperationen der Tourismusakademie Ostbayern



Inhaltsverzeichnis

Information und Anmeldung	Seite	4
Unsere Dozenten	Seite	5
Sprachen	Seite	6
Betriebsführung, Marketing und Kommunikation	Seite	7
Kurse in Kooperation mit der VHS Cham	Seite	23
Housekeeping	Seite	24
Kurse für Auszubildende	Seite	25
Küche und Restaurant	Seite	26
Online Seminare	Seite	30
IHK Fortbildungen	Seite	34
Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing	Seite	35
Teilnahme-/Geschäftsbedingungen	Seite	49
Fördermöglichkeiten	Seite	49
Datenschutzerklärung	Seite	50

Information und Anmeldung

Katrin Löffler, Verwaltung
 Telefon: 09941 9085-77, Telefax: 09941 9085-79
 kloeffler@tourismusakademie-ostbayern.de

Marion Vogl-Reindl, Verwaltung
 Telefon: 09941 9085-77, Telefax: 09941 9085-79
 mreindl@tourismusakademie-ostbayern.de

Petra Stahlmann
 Telefon: 09971 8501-19, Telefax: 09971 8501-30
 pstahlmann@vhs-cham.de

Adressen für Anmeldungen:

Tourismusakademie Ostbayern Betriebsgesellschaft mbH
 Landshuter Straße 1e
 93444 Bad Kötzing
 Telefon: 09941 9085-77
 Telefax: 09941 9085-79
 info@tourismusakademie-ostbayern.de
 Internet: www.tourismusakademie-ostbayern.de

Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Landshuter Straße 1e
 93444 Bad Kötzing
 Telefon: 09941 9085-78
 Telefax: 09941 9085-79
 info@wellness-kosmetikschule.de
 www.wellness-kosmetikschule.de

LandGenuss Büro

Landshuter Straße 1e
 93444 Bad Kötzing
 Telefon: 09941 9085-77
 Telefax: 09941 9085-79
 info@land-genuss.bayern
 www.land-genuss.bayern

Impressum:

Tourismusakademie Ostbayern Betriebsgesellschaft mbH
 Pfarrer-Seidl-Straße 1
 93413 Cham

Geschäftsführer:
 Winfried Ellwanger, Alfons Klostermeier-Stahlmann
 Telefon: 09971 8501-10, Telefon: 09971 8501-26



Katrin Löffler



Marion Vogl-Reindl



Petra Stahlmann



Winfried Ellwanger



Alfons Klostermeier-Stahlmann

Unsere Dozenten



Melanie Breu

Visagistin, Permanent-Make-Up Stylistin, Fachkosmetikerin



Peter Bosl

Physiotherapeut, Sportphysiotherapeut, Osteopath, Heilpraktiker für Physiotherapie



Nicky-Alexander Böhmcke

Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmernanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften



Monika Decker

Dipl. Betriebswirtin (FH) & Systemischer Coach



Sandra Dennart

Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin



Ulrike Eberl-Walter

PR-Beraterin und Pressereferentin beim Tourismusverband Ostbayern



Brunhilde Fischer

Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmernanufaktur



Silke Fritz

Diplom-Kaufmann Univ., dreisprachige Gästeführerin, langjährige Trainerin für Marketing und Kommunikation, Gründerin und Inhaberin von Passau-Tours GmbH & Co KG



Martin Gahn

Unternehmensberater, TOPGAHN Quality Coaching, Hotelfachmann



André Greul

Romantik Hotelier, Küchenmeister und Dozent der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (Fachakademie des Fleischerhandwerks)



Monika Grimm

Nageldesignerin, Trainerin für Gel, Acryl, Perfektionstrainings und verschiedene Nail-Art-Techniken



Thomas Gruber

Geschäftsführer green apple Hotelberatung, Hotelfachmann und langjährige Erfahrung in der Leitung führender Hotelbetriebe



Daniela Heigl

Ausbilderin für Massagen, Lebensberatung, Kinesiologische-Beraterin, Leiterin für Familienaufstellungen



Manuela Heizler

Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham



Hans-Jürgen Hesel

Klangmassagen und Feng Shui Berater



Gerd Koziel

Erfolgreicher Privatvermieter im Lamer Winkel



Evi Hauser-Kühn

Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai



Rosemarie Klein

Hotelmesterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin



Andrea Kolbeck

Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin



Anton Leiner

Dipl. Betriebswirt (FH), 20 Jahre Erfahrung in leitenden Positionen im Vertrieb internationaler Hotelketten



Christine Lobinger

Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau



Ludwig Maurer

Kreativ & TV Koch, Fleischpapst und Wagyu-Rinder-Züchter, Küchenmeister, Cateringunternehmer



Didier Morand

Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer



Bettina Oettl

Spa & Wellness Managerin (IHK), langjährige Erfahrung als Spa Managerin in der internationalen Wellness-Hotellerie



Evelyn Perlinger

SPA Trainer & Sales Manager, Referentin und Beraterin für SPA und Wellness



Sandra Preiß

Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin



Melanie Rauscher

Dipl. Ökotoxikologin



Kathrin Reimer

staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin



Daniela Salzberg

„Recruiting & Training für Ralf Müller Consulting (Hotellerie und Gastronomie), Autorin, Hotelfachfrau, Studium der Pädagogik (Schwerpunkt Sonderpädagogik)



Nicola Schwarz-Schmid

Physiotherapeutin und Lehrkraft an der Physiotherapieschule Cham



Michaela Steinkirchner

ganzheitliche Ernährungsberaterin



Birgit Strasser-Jentsch

Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin

„A day of English“

Englischtag für Mitarbeiter*innen im Tourismus und Gastgewerbe

Sie haben häufig Kontakt mit englischsprachigen Gästen? Sie möchten Ihre Kenntnisse auffrischen und typische Formulierungen für Ihren Arbeitsalltag bekommen?

An diesem Tag wird individuell auf Ihre Bedürfnisse und Aufgabenbereiche eingegangen und Sie erhalten viele Unterlagen, die Ihnen die Ausdrucksweise auf Englisch erleichtern werden.

Inhaltsauszug

Begrüßen und Verabschieden, Gespräche am Telefon, Wegbeschreibungen, auf Beschwerden reagieren, typische Alltagssituationen in den Bereichen Rezeption und Restaurant, einfache Gespräche führen, Small Talk, Rollenspiele

WICHTIG:

Dieser Tag dient der Auffrischung und Aktualisierung der Englischkenntnisse und ist KEIN ANFÄNGERKURS!

Kursnummer:	BMT10000
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 17.03.2022 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Silke Fritz, Diplom-Kaufmann Univ., dreisprachige Gästeführerin, langjährige Trainerin für Marketing und Kommunikation, Gründerin und Inhaberin von Passau-Tours GmbH & Co KG, erste Vorsitzende des Passauer Stadtführer e.V
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Als Inhouseschulung sehr zu empfehlen - auch für die Bereiche: Service und Housekeeping!

Tschechischkurse auf verschiedenen Niveaus

Sie wollten schon immer beginnen Tschechisch zu lernen oder Ihre Kenntnisse aufzufrischen?

Die Aussprache bewältigen Sie bereits in den ersten Stunden.

In Zusammenarbeit mit der Volkshochschule im Landkreis Cham e. V. bieten wir verschiedene Tschechischkurse für Anfänger, Fortgeschrittene oder einfach nur zur Auffrischung an.

Weitere Sprachen auf Anfrage!



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Motivation im Hotelfach und der Gastronomie

NEU

Wir haben festgestellt, dass seit der Corona-Krise das Grundwissen der klassischen Hotellerie immer mehr in den Hintergrund rückt bzw. vernachlässigt wird.

Langjährige Prozesse und Arbeitsabläufe wurden teilweise vergessen oder verlernt. Sei es wegen der zusätzlichen, unterschiedlichen Aufgaben in verschiedenen Abteilungen, dem Mangel an Zeit oder einfach an personellen Ressourcen.

Dabei ist die Qualität das wichtigste Merkmal, um wiederkehrende Gäste zu schaffen und sich vom vielfältigen Angebot der Gastgeber*innen in einem wachsenden Marktumfeld abzuheben.

Das Seminar soll bestehende Mitarbeiter*innen fordern und neuen Mitarbeiter*innen zeigen, dass die Wahl für unsere unvergleichliche Branche die Richtige ist.

Inhaltsauszug

Schriftliche Korrespondenz (Deutsch & Englisch), Produktkenntnis: Mein Hotel und wie es funktioniert, Rechtliche Informationen und Regularien, Gastkommunikation (Deutsch & Englisch), Observierung: Wie stelle ich die richtigen Fragen und was fange ich mit den Antworten an?, Respekt & Wahrnehmung, Überzeugung: Verblüffungsmomente schaffen, Begeisterung: Die eigene Einstellung gegenüber dem Betrieb prüfen, Prozessoptimierung (Technologie & Arbeitsabläufe)

Zielgruppe:

Auszubildende, Assistenten*innen, Bankett, Quereinsteiger*innen, Abteilungsleiter*innen, Rezeptionist*innen Ausbilder*innen

Kursnummer:	BMT20008
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 28.10.2021 von 9:00 bis 18:00 Uhr
Referent:	Martin Gahn, TOPGAHN Quality Coaching, Unternehmensberater, Hotelfachmann
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

TOP GAHN
Consulting. Coaching. Competence.

MEHR UMSATZ UND AUSLASTUNG DURCH WISSEN UND TRAININGS

- Coaching
- Revenue-Management
- Distribution
- Training

www.topgahn.de

Inhouseschulungen und weitere Seminare auf Anfrage

Tourismus Akademie Ostbayern

Ihr Partner für Aus- und Weiterbildung im Tourismus!

WEITER durch BILDUNG!

„Für Ihre Mitarbeiter*innen Ihren Betrieb oder Ihre Region bieten wir professionelle, individuell auf Sie zugeschnittene Inhouseschulungen, Trainings und Coachings an.“
Gerne beraten wir Sie in einem unverbindlichen Informationsgespräch.

Rufen Sie uns an: 09941 9085-77!
www.tourismusakademie-ostbayern.de

Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Betriebliche Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung

Arbeitgeber*innen sind ab dem ersten Mitarbeiter*in verpflichtet, grundsätzlich vor Beginn der Arbeiten und in ausreichenden Abständen die Arbeitsbedingungen zu bewerten, Gefährdungen zu minimieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung durchzuführen.



Er kann die Gefährdungsbeurteilung selbst durchführen oder eine fachkundige Personen beauftragen.

Wichtig ist, dass die Dokumentation juristisch nachvollziehbar die Erfüllung der Sorgfaltspflichten, bezogen auf Arbeitsmittel oder Gefahrstoffe, nachweist.

In diesem Lehrgang erlernen Sie eine praxisorientierte Methodik zur Durchführung der Gefährdungsanalyse. Neben dem Arbeitsschutzgesetz fließen dabei auch die Forderungen weiterer Arbeitsschutzvorschriften in die Analyse mit ein.

Inhaltsauszug

Bedeutung der Gefährdungsbeurteilung in der Praxis, Grundpflichten des Arbeitgebers, Begriffe und rechtliche Anforderungen, Vorgehensweise bei der Gefährdungsbeurteilung, Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung in sieben Schritten

Zielgruppe:

Unternehmer*innen und Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Sicherheitsbeauftragte, Betriebs- und Personalräte

Kursnummer:	BMT20001, BMT20002
Dauer:	1 Tag
Termine:	Mi., 10.11.2021 von 09:30 bis 16:00 Uhr, Di., 22.03.2022 von 09:30 bis 16:00 Uhr
Referenten:	Evelin Eigelein, Christoph Andelt, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Unkostenbeitrag:	25,00 € (Tagungs-Pauschale)
Ort:	Bad Kötzting

MEDIA PRESS WERBEAGENTUR GbR
93413 Cham | Altenmarkt 47 b
Tel. 09971 9964240



IHRE FULL-SERVICE-WERBEAGENTUR



2

Kreative Köpfe



21

Jahre Agenturalter



70

Aktive Kunden



6621

Realisierte Projekte

WERBUNG, DIE ANKOMMT!



>WERBUNG



>GRAPHIK-DESIGN



>INTERNET

www.mediapress-werbeagentur.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

Es ist nicht immer leicht, innerhalb eines Betriebes aufzusteigen und den bisherigen Kollegen als Führungskraft gegenüber zu stehen.

Doch wie können Sie Ihre neue Rolle gestalten und wie führt man Mitarbeiter*innen richtig?

Sie erfahren im Seminar, wie Sie auf Ihre Mitarbeiter*innen wirken und wie Sie bewusst Ihre neue Rolle gestalten sowie Ihren eigenen Führungsstil finden.

Außerdem lernen Sie, Ihre Aufgabenfelder effektiver zu strukturieren.

Inhaltsauszug

Spannungsfelder begreifen, Ihre Persönlichkeit – Ihr Stil, Bedeutung Ihrer neuen Rolle als Vorgesetzter, Umgang mit Konflikten, Wie kommunizieren Sie?, Was sind die Erwartungen Ihrer Mitarbeiter*innen
achtungsvoll Feedback geben, Wie motivieren Sie?, Was macht ein Team aus?

Kursnummer:	BMT20003
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 16.11.2021 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, Systemische Beraterin und Business Coach, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Resilienz für Führungskräfte

**Was ist, wenn ich morgen nicht mehr kann?
Wie ich gut für mich Sorge.**

NEU

Äußere Einflüsse, Veränderungen im Unternehmen, Stress, Belastungen und keine Zeit für Pausen. Kennen Sie das? Als Führungskraft sind Sie solchen Anforderungen ständig ausgesetzt.

Um trotzdem stabil und leistungsstark zu bleiben und Mitarbeiter*innen souverän zu führen, brauchen Führungskräfte Resilienz.

Im Seminar wird Ihnen gezeigt, wie Sie Ihre Resilienzfähigkeit aufbauen können, um Ihre innere Widerstandskraft zu stärken. Nur wenn Sie selbst gestärkt sind, können Sie Ihr Unternehmen und Ihr Team aus Herausforderungen begleiten.

Zielgruppe:

Führungskräfte und Unternehmer*innen

Kursnummer:	BMT20006
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 09.11.2021 von 9:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Monika Decker, Dipl. Betriebswirtin (FH) & Systemischer Coach
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Tagungen & Seminare erfolgreich verkaufen und organisieren Mit perfekter Planung und Organisation zum Erfolg

Tagungen und Seminare können die Auslastung perfekt ergänzen.

Private Gäste kommen oftmals nur über das Wochenende, Tagungen und Seminare finden hingegen meist an Werktagen von Montag bis Freitag, statt.

Dieses Seminar gibt Hinweise, wie man Veranstaltungen verkaufen kann, wie man im Tagungsmarkt auf sich aufmerksam macht und wo Sie von den verantwortlichen Tagungsplanern gefunden werden.

Packen Sie die richtigen Leistungen in Ihre Tagungspauschalen, erstellen Sie komplette und übersichtliche Angebote, bereiten Sie den Tagungsraum mit der richtigen Ausstattung und Technik professionell vor, betreuen Sie Seminarleiter*innen und Teilnehmer*innen kompetent vor Ort, generieren Sie Zusatz-Umsätze und sorgen Sie für eine kompetente Nachbetreuung.

Kurzum: Werden Sie zum Tagungsprofi!

Inhaltsauszug

Allgemeine Hinweise zum Tagungs- und Seminarmarkt in Deutschland, Preisstruktur und Tagungspauschalen, Tipps zum Veranstaltungsverkauf:

Wo, Wie, Wann!, Professionelle und übersichtliche Angebote, Kompetente Durchführung (Raum, Ausstattung, Vorbereitung, Betreuung vor Ort, Nachbetreuung), Möglichkeiten für zusätzliche Umsätze

Zielgruppe:

Anbieter*innen von Ferien auf dem Bauernhof, Pensionen, Hotels mit Räumlichkeiten für Tagungen und Seminare

Kursnummer:	BMT20012, BMT20013
Dauer:	1/2 Tag
Termine:	Do., 24.11.2021 von 10:00 bis 14:00 Uhr, Do., 10.03.2022 von 10:00 bis 14:00 Uhr von 10:00 bis 14:00 Uhr
Referent:	Thomas Gruber, Geschäftsführer green apple Hotelberatung, Hotelfachmann mit langjähriger Erfahrung in der Leitung führender Hotelbetriebe
Kursgebühr:	135,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Verhaltensfitness für den Business-Alltag

NEU

Sie wollen wissen, welche Verhaltensregeln im Business-Alltag gelten und womit Sie so richtig punkten können?

„Knigge“ ist weder verstaubt, noch überholt, sondern aktueller denn je und kann richtig Spaß machen!

In diesem Workshop bekommen Sie Sicherheit in Ihren Umgangsformen, wir schauen uns gelungene Kommunikation an - digital und persönlich, ich zeige Ihnen, wie Sie perfekt grüßen und begrüßen und wir üben gemeinsam verschiedene Szenarien.

Was ist ein gelungener Small-Talk und wie setze ich mein Wissen um?

Auch das üben wir in Kleingruppen, damit Sie in Zukunft diese Extrameile sichergehen können.

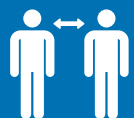
Ein kleiner Ausflug zu gutem Benehmen bei Tisch rundet den Workshop ab.

Gerne gehe ich auf Ihre individuellen Bedürfnisse und Fragen ein.

Kursnummer:	BMT20010
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Sa., 29.01.2022 von 10:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	Birgit Strasser-Jentsch, Personal- und Businesscoach/Knigge-Expertin
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Resonanz-Tourismus – Training zur Entdeckung der neuen Art von Gastfreundschaft

NEU

Der Tourismus wird künftig andere Ansprüche haben: Der Resonanztourismus betrachtet das Beziehungsgefüge und den gegenseitigen Einfluss aller Akteure im System Tourismus.

Doch welche Werte prägen den Tourismus von morgen?

Es ist weit mehr als die Wertschöpfungskette aus Angebot, Preis, Leistung, Kunde und Anbieter. Der Tourist ist jemand, der etwas mitbringt – nämlich sich selbst, seine Einstellung, seine Werte und seine Lebenserfahrungen.

Beim Resonanz-Tourismus geht es um die gemeinsamen Schwingungen und einen neuen Umgang mit dem Gast.

Begeben Sie sich in diesem Seminar auf eine Reise der Werte und Beziehungen und begegnen Sie sich neu mit dem Gast, der die Zukunft im Tourismus prägt.

Inhaltsauszug

Wie fühle ich mich als Gastgeber wertvoll?

Wo lebe ich diese Werte nach Bezug und Vertrauen im Betrieb?

Wie gelingt mir eine werteorientierte Führung, die sich im Umgang mit Mitarbeiter*innen, Kolleg*innen und Gästen spiegelt?

Wie kann ich die Rückbesinnung dieser Werte im Betriebsalltag umsetzen?

Wie gelingt es mir, mich auf den Gast einzulassen und die Beziehung zu stärken?

Welche Botschaften senden Mitarbeiter*innen und wie können diese mit den Botschaften des Gastes in Einklang gebracht werden?

Zielgruppe:

Mitarbeiter*innen, Führungskräfte und Unternehmer*innen aus dem Gastgewerbe

Kursnummer:	BMT20005
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 15.02.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, Systemische Beraterin und Business Coach, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Erlebnis
SILBERBERG
BODENMAIS

Freizeit pur - erleben

Auf dem Berg - im Berg - rund um den Berg

- Sommer-Rodelbahn
- Kinder-Klettergarten
- Sommer-Tubingbahn
- Kinder-Spielplatz
- Silberberg-Alm

Silberbergbahn · Freizeitanlagen
Tel. 09924 - 941411 Fax 09924 - 941420

www.silberbergbahn.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Arbeiten am Empfang: Gelebte Dienstleistungsqualität

Guter Service beginnt an der Rezeption

Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

Der erste Kontakt am Empfang oder Telefon entscheidet in wenigen Sekunden über Sympathie oder Antipathie und hinterlässt einen bleibenden Eindruck von einem Hotel.

Die Mitarbeiter*innen an der Rezeption sind die Imagerträger eines Betriebes.

Sie repräsentieren sozusagen das Hotel oder das Restaurant.

Wird der/die Mitarbeiter*in positiv wahrgenommen, sind die Chancen höher, dass auch der Betrieb positiv in Erinnerung bleibt – der Umkehrschluss gilt jedoch genauso!

Die professionelle Kundenbehandlung prägt sich beim Gast ein und ist ein wesentlicher Bestandteil des Unternehmenserfolgs. In diesem Seminar lernen die Rezeptionsmitarbeiter*innen und Azubis, in jeder Situation kundenorientiert zu handeln, auch in Stresssituationen gelassen zu bleiben, freundliche Kompetenz auszustrahlen und die richtigen Prioritäten zu setzen.

Inhaltsauszug

Der erste Eindruck ist entscheidend: Die Macht der Körpersprache, Umgangsformen und persönlicher Kontakt, kundenorientierte Kommunikation und Verhalten, strukturierte Arbeitsabläufe am Empfang, Telefontraining: Phasen eines professionellen Telefongesprächs, Selbstmanagement und Stressbewältigung, Verkaufsgespräch an der Rezeption, Coaching: Training und Übungen

Kursnummer:	BMT20014
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 16.02.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Didier Morand, Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Experte für Positionierung, Marketing, Produktentwicklung, Personalplanung und Teamcoaching, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Beschwerdemanagement für Hotellerie & Gastronomie

Mit Beschwerden gekonnt umgehen

Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

Gästebeschwerden- und Reklamationen, schlechte Beurteilungen in Hotelbewertungsportalen und emotional aufgeladene und unzufriedene Gäste wünscht sich keiner. Doch Kritik und Beschwerden bleiben auch im besten Haus nicht aus.

Mit dem richtigen Beschwerdemanagement, das heißt dem effektiven Ablauf der Reklamationsbehandlung, können Sie aus einem unzufriedenen Gast einen glücklichen machen – und ein glücklicher Gast ist ein wiederkehrender Gast.

Lernen Sie in unserem Seminar, wie ein Konflikt definiert wird, wie sich die unterschiedlichen Konfliktarten unterscheiden und welche Chancen sich durch eine Reklamation bieten.

Wir zeigen Ihnen verschiedene Typen der Konfliktbewältigung und welche davon am erfolgversprechendsten sind. Mit dem richtigen Ablauf einer Reklamationsbehandlung wird es Ihnen gelingen, künftige Beschwerden positiv zu gestalten.

Ziel des Seminars „Beschwerdemanagement: Souverän mit Reklamationen umgehen“ ist, dass Sie und Ihre Mitarbeiter*innen entspannt und dankbar mit On- und Offline Beschwerden umgehen und daraus den besten Nutzen für die Optimierung Ihres Betriebes ziehen.

Inhaltsauszug

Welche Emotionen hat ein Gast bei einer Reklamation und wie geht man mit ihnen um, Gästetypen und Erwartungen des Gastes beim Reklamationsfall, Reklamationsbehandlung und die neun erfolgreichen Schritte, hilfreiche Reklamationen, erfolgreicher Umgang mit online-Bewertungen, Rollenspiele zur Umsetzung des Erlernten

Kursnummer:	BMT20015
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 17.02.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Didier Morand, Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Experte für Positionierung, Marketing, Produktentwicklung, Personalplanung und Teamcoaching, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Mitarbeitergewinnung & Bindung

Sie wollen gute Mitarbeiter*innen Dann tun Sie was dafür!

Die prekäre Situation in der Hotellerie und Gastronomie hat sich aktuell noch verstärkt.

Wie gewinne ich motivierte, vernünftige, und am besten noch qualifizierte Mitarbeiter*innen und was muss ich dafür auch tun?

Inhaltsauszug

10 Tipps zur Personal-Gewinnung & Bindung/Personalkostenkalkulation

Zielgruppe:

Alle, die sich für die Rekrutierung von Mitarbeiter*innen und deren Bindung verantwortlich fühlen.

Kursnummer:	BMT20007
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 22.02.2022 von 9:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Monika Decker, Dipl. Betriebswirtin (FH) & Systemischer Coach
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Die Tourismusakademie Ostbayern ist anerkannter Seminarpartner für den GastroManagementPass (GMP)

Der GastroManagementPass (GMP) ist ein Instrument zur Sicherung der bestehenden Hygiene- und Qualitätsstandards unserer Branche.

Er soll dem Endverbraucher vermitteln, dass ein GMP-zertifizierter Betrieb qualifiziert ist und in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität nachhaltig fundierte Kenntnisse aufweisen kann.

Die Teilnahme an unseren Seminaren ist für Sie insofern von Vorteil, wenn Ihnen für den GastroManagementPass noch Punkte fehlen oder Sie an Ihrer (Re-)Zertifizierung arbeiten.

Der GastroManagementPass – für eine hohe Qualität im bayerischen Gastgewerbe
 Qualität, Verbraucherschutz und eine sehr gute Hygienepraxis haben im bayerischen Gastgewerbe höchste Priorität.

Weitere Informationen rund um die Zertifizierung finden Sie unter www.gmp-bayern.de

Unsere Seminare sind somit GMP-anerkannt!



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Telefonie & Verkauf

Der erste Gästekontakt findet auch heute noch oft am Telefon statt.

Diese Situation beinhaltet viele Chancen, denn hier wird bereits der erste Eindruck an den Gast vermittelt.

Wie gehe ich professionell bei einer Zimmerreservierung vor und wie kann den potenziellen Gast zur Buchung animieren? Welche positive Formulierungen kann ich nutzen, um Zusatzleistungen zu verkaufen ohne dabei den Gast zu überfordern oder gar zu verlieren?

In diesem Seminar erfahren Sie wichtige, praxisnahe Tipps und Regeln für den zukünftigen Direktverkauf in Ihrem Hotel.

Zahlreiche Beispiele aus der Hotellerie sowie Rollenspiele vertiefen das Erlernte.

Ziel ist, den Mitarbeiter*innen die Freude an Zusatzverkäufen und effektivem Kategorienverkauf zu vermitteln und somit mittelfristig den Umsatzfluss zu steigern.

Ein besonders lohnenswerter Nebeneffekt des Trainings ist die Kenntniserweiterung der professionellen Kommunikation und die Möglichkeit der Anwendung im persönlichen Alltag.

Nach der Schulung werden Sie bzw. alle Teilnehmer*innen in der Lage sein, das Gelernte direkt im eigenen Betrieb umzusetzen und erzielen dadurch einen unmittelbaren Erfolg!

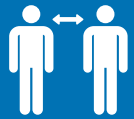
Inhaltsauszug

Verbale Kommunikation, Allgemeine Tipps für eine professionelle Gesprächsführung am Telefon (Rhetorik), Professionelle Reservierungsgespräche führen, Herausforderungen beim Telefonverkauf, Methoden des Zusatzverkaufs oder Upselling-Strategien, Tipps & Tricks den Gast bereits vor Anreise glücklich zu machen, Effektiver Kategorienverkauf am Telefon, Herausforderungen (z. B. Preisverhandlungen am Telefon) meistern, Mystery Call, Rollenspiele

Kursnummer:	BMT20021
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 22.02.2022 von 9:00 bis 18:00 Uhr
Referent:	Martin Gahn, TOPGAHN Quality Coaching, Unternehmensberater, Hotelfachmann
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



HOHENBOGEN
Sport + Freizeit - Zentrum
93453 Neukirchen b. HL. Blut

Web-Cam Spass · Erholung · Aktiv

EIN ERLEBNIS IM SOMMER UND IM WINTER

- Sommerrodelbahn
- Doppelsesselbahn
- Kinder-Freizeitwelt
- Inlineskater-Bahnen
- Graskart-Fahren
- Wandern
- Wintersportzentrum
- Winterrodelbahnen

Tel. 099 47-464 · www.hohenbogen.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Das ist der Preis! Ich sage Ihnen warum!

Verkaufsgespräche führen: Seinen Preis richtig kommunizieren und selbstverständlich durchsetzen



Preisverhandlungen stehen inzwischen auf der Tagesordnung.

Dabei ist es für Sie im Verkauf wichtig, dass Sie Ihrem Gast das Angebot schmackhaft machen, die Preise richtig kommunizieren und auch souverän durchsetzen.

Nach dem Seminar wissen Sie, wie man ein professionelles Verkaufsgespräch führt und souverän den Preis durchsetzt!

Sie werden künftig viel mehr Freude und Erfolg am Verkaufen haben und feststellen, dass auch der Kunde bei Abschluss zufrieden ist. Steigen Sie in die Profi-Liga des Verkaufens ein!

Inhaltsauszug

Kennenlernen von attraktiven Preisstrategien, Phasen eines professionellen Verkaufsgesprächs und der richtige Zeitpunkt des Abschlusses, Sie sind von Ihrem Preis überzeugt! Keine Billiglösungen mehr!, Psychologisch den Preis vermitteln und durchsetzen – ohne Scheu und Hemmungen, Sie erklären den Preis begeistert und resignieren nicht beim „Zu teuer!“, So verhandeln Sie den Preis gewinnbringend und ohne Kundenverlust

Kursnummer:	BMT20016
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 23.02.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Didier Morand, Senior-Coach & Trainer, Hotel & Gastronomieberater, Experte für Positionierung, Marketing, Produktentwicklung, Personalplanung und Teamcoaching, Dipl. Hotelier/Restaurateur des Schweizerischen Hotelier-Vereins (SHV), zertifizierter Business-Coach und Mentaltrainer
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Auf in die Wipfel – das Erlebnis für die ganze Familie

- › Ideales Tagesausflugsziel
- › Waldwirtschaft mit großem Biergarten und Abenteuerspielplatz
- › Café Eisenmann
- › Tierfreigelände

www.baumwipfelpfade.de/bayerischer-wald
Böhmstraße 43, 94556 Neuschönau



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Privatvermieter-Workshop

Erfolgreiche Kalkulation und Vermietung von Ferienwohnungen & Privatzimmern

Das Ziel einer Vermietung ist nicht nur die Auslastung, sondern dass nach Abzug der Kosten auch etwas verdient wird. So ergibt sich Spielraum für Investitionen.

In diesem Workshop wird Ihnen gezeigt, wie Sie eine Ferienwohnung bzw. ein Privatzimmer kalkulieren, damit alle Kosten gedeckt sind.

Außerdem erfahren Sie, wo und wie Sie präsent und buchbar sein sollten, damit Sie bei der Vermietung erfolgreich sind.

Kursnummer:	BMT20024, BMT20020
Dauer:	2 Stunden
Termine:	Di., 26.10.2021 von 16:00 bis 18:00 Uhr, Mi., 09.03.2022 von 10:00 bis 12:00 Uhr
Referent:	Gerd Koziel, erfolgreicher Privatvermieter im Lamer Winkel
Kursgebühr:	35,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Destinations-Know How

Top-Wissen über unsere Ausflugsziele im Bayerischen Wald

Workshop für Rezeptionist*innen, Gastgeber*innen & alle Mitarbeiter*innen mit Gästekontakt

Damit man die Faszination unserer Urlaubsregion den Gästen vermitteln kann, ist das Wissen über unsere vielfältigen Ausflugsziele die Voraussetzung.

In der Mitte Europas haben unsere Gäste unzählige Möglichkeiten, um Urlaubserlebnisse zu sammeln. Sie müssen nur wissen, wo sie diese Erlebnisse finden können.

Die Hotelrezeption ist erste Anlaufstelle unserer Gäste, die gerne und gut beraten werden wollen und sollen. Außerdem können wir unsere Gäste positiv überraschen, in dem alle Mitarbeiter*innen mit Gästekontakt nicht nur Auskunft über das eigene Haus geben, sondern auch die Gäste für unsere Region begeistern können.

In diesem Workshop lernen Sie die wichtigsten touristischen „Points of Interest“ kennen und erfahren, warum Urlaubsgäste unsere schöne Region besuchen und was sie erwarten.

Sie werden begeistert sein und Ihre Gäste auch!

Kursnummer:	BMT20028
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Di., 29.03.2022 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Petra Meindl, Dipl. Betriebswirtin (FH) mit Schwerpunkt Tourismus
Kursgebühr:	15,00 €, (5,00 € für alle MitarbeiterInnen und Betriebe im Landkreis Cham)
Ort:	Bad Kötzing



Schau mir in die Augen!



Der Tierpark ist ganzjährig geöffnet!

**April – Oktober | geöffnet ab 9 Uhr
letzter Einlaß: 17 Uhr**

**Nov. – März | geöffnet ab 10 Uhr
letzter Einlaß: 16 Uhr**

**Schwarzenbacher Straße 1a
93470 Lohberg | Telefon: 09943/8145**

WWW.BAYERWALD-TIERPARK.DE



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Meine eigene Marke entwickeln

Keine Lust auf Preiskampf, scharfen Wettbewerb und Austauschbarkeit?

Dann setzen Sie doch Ihre Werte in den Mittelpunkt und entwickeln Sie Ihr Haus zu einer unverwechselbaren und erfolgreichen Marke. Gäste fordern immer druckvoller das Besondere. Schaffen Sie fühl- und erlebbaren Mehrwerte und nehmen Sie mit Ihrer eigenen Hotelmarke eine eindeutige Position am Markt ein.

Nach dem Seminar wissen Sie, warum Sie durch emotionale Gäste-Kontaktpunkte unverwechselbar werden und einen klaren Wettbewerbsvorteil schaffen.

Sie lernen im Seminar, dass eine eigene Hotelmarke Begehrlichkeit beim Gast weckt. Zudem erhalten Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Entwicklung einer erfolgreichen Marke.

Inhaltsauszug

Die Gästebedürfnisse ändern sich. Warum und wie?, Den richtigen Zeitpunkt zur Stärkung der Unternehmenswerte nicht verpassen, Die Stationen einer „Gäste-Reise“ in Ihrem Haus – alle Abteilungen sind gefragt!, Wie entwickelt man eine Marke? Vorgehensweise in 6 Schritten, Ihre Marke – die Basis für die erfolgreiche Mitarbeiterfindung- und Bindung, Wie Sie Ihre Marke ständig optimieren und am Markt festigen

Kursnummer:	BMT20027
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 14.03.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer, Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Experte für Positionierung, Marketing, Verkauf, Personalmanagement, Teamentwicklung, Finanzplanung, Magister (FH), Master in Training & Development, MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



www.joska.com

Das Glasperadies
im Bayerischen Wald



- Einkaufswelten
- Glaskunst
- Gästeglasblasen
- Familienwelt



**Ganzjährige
Öffnungszeiten:**

Mo. - Fr. 9:30 - 18:00 Uhr
Sa. 9:30 - 17:00 Uhr

**Alle Sonn- und Feiertage:
10:00 - 17:00 Uhr geöffnet**
von Mai - Weihnachten sowie
die Oster-, Pfingst- und
Weihnachtsfeiertage

JOSKA Glasperadies
Am Moosbach 1

JOSKA Glas Arkaden
Ortsmitte

94249 Bodenmais
Tel. 09924 - 7790





Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Mit Storytelling erfolgreich kommunizieren

Der Weg zu guten Geschichten über Unternehmen, Marken und Produkte

Trockene Informationen, das war gestern. Heute erzählen wir lebendige Geschichten.

Storytelling ist ein gutes Instrument in der Unternehmenskommunikation.

Schwierige Themen erhalten Leichtigkeit, komplizierte Sachverhalte können mit persönlicher Note erklärt werden. Das macht die Texte attraktiv, denn sie stellen die Menschen mit ihren Beweggründen in den Vordergrund.

Storytelling ist ein gutes Stilmittel im Content-Marketing, emotionalisiert Kampagnen und steigert die Authentizität des Angebots. „Geschichten“ werden lieber gelesen als faktische Informationen und überzeugen Zuhörer, Zuschauer oder Leser auf Herzensebene.

In diesem Seminar erhalten Sie das nötige Wissen, wie Storytelling funktioniert und wie man es im Alltag umsetzen kann. Sie kreieren eine Heldenreise und arbeiten an der Quintessenz des Kommunikationsziels.

Sie erhalten wertvolle Hinweise, wie Sie Storytelling im Marketing einsetzen können und erstellen eine kleine Konzeption für Ihre erste Story. Mit Unterstützung unserer Referentin konstruieren, erzählen und verbessern Sie Ihre Geschichten. Sie sammeln Ideen und diskutieren darüber, was gute Geschichten sind.

Zielgruppe:

Mitarbeiter*innen im Marketing und in den Tourist Infos

Kursnummer:	BMT20022
Dauer:	1/2 Tag
Termin:	Di., 05.04.2022 von 13:00 bis 17:30 Uhr
Referentin:	Ulrike Eberl-Walter, PR-Beraterin und Pressereferentin beim Tourismusverband Ostbayern
Kursgebühr:	120,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Positive Leadership

Wie stärkenbasierte Führung gelingt!

Viele Chefs haben nur die Schwächen ihrer Mitarbeiter*innen im Blick.
Doch viel mehr Erfolg verspricht es, die Stärken der eigenen Leute zu fördern.
Aber in welcher Umgebung und zu welchen Bedingungen blühen Mitarbeiter*innen auf?

In der Positive Leadership werden die Stärken und das Potential der Mitarbeiter*innen genutzt und der Fokus daraufgesetzt. Eine Positiv-Fokussierung bedeutet, dass Engagement und die Zufriedenheit der Mitarbeiter*innen zu steigern, mit dem Ziel, ihre Bindung ans Unternehmen zu erhöhen.

Studien der positiven Psychologie zeigen, dass sich Positive Leadership signifikant auf die Gesundheit, die Positivität, die Kreativität und das Wohlbefinden, sowie auf die Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter*innen auswirkt.

In unserem Seminar erfahren Sie wie Ihnen Führen mit positiven Blickwinkeln gelingt, Sie Mitarbeiterpotenziale erkennen und fördern.

Dabei profitieren alle Beteiligten und Sie können Ihre Arbeitnehmer*innen gezielt ihren Stärken einsetzen und entwickeln.

Inhaltsauszug

- Wie sich Mitarbeiter*innen am Arbeitsplatz wohlfühlen, zufrieden sind und Spaß bei der Arbeit haben.
- Ihren Mitarbeiter*innen Aufgaben zu geben, die ihren individuellen Stärken entsprechen und Sie ihm helfen können, diese auszubauen. Wie Sie Ihre Mitarbeiter*innen dabei unterstützen, ihre Fähigkeiten zu erkennen.
- Wie Sie Mitarbeiter*innen dazu bringen, sich im Team gegenseitig unterstützen und wertschätzend miteinander umzugehen und dazu beitragen, dass sich jeder als Teil des Teams erlebt.
- Dass Mitarbeiter*innen Sinn in ihrer Arbeit erleben und dass sie wissen, wozu ihre Arbeit wichtig ist.
- Wie sie gemeinsame Ziele erreichen und Wirksamkeit erleben

Zielgruppe:

Führungskräfte und Unternehmer*innen aus dem Gastgewerbe

Kursnummer:	BMT20004
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 30.03.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, Systemische Beraterin und Business Coach, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Personalführung 4.0

Die Arbeitswelt im Wandel

Hierarchisches Denken und deren zu Grunde liegende Strukturen im Zeitalter der Digitalisierung haben längst ausgedient. Seit einigen Jahren streben Arbeitgeber*innen einen Wandel in ihrem Führungsverständnis an.

Corona hat dem Home-Office Vorschub geleistet und vielerorts hat sich gezeigt, dass diese Metamorphose bereits geglückt ist.

Gegenwärtiges Arbeiten verlangt mehr Eigenverantwortung von den Mitarbeiter*innen die als digitale Natives mit Internet und Computer aufgewachsen sind. Informationen und das kollektive Wissen, welche durch unternehmensübergreifende Netzwerke gewonnen werden, stehen spätestens für die Generation Y über Herrschaftswissen. Dies stellt viele Führungskräfte vor ein Problem, denn sie müssen akzeptieren, dass ihre Mitarbeiter*innen mitunter mehr wissen als sie selbst.

Thematisiert werden in Kürze Ursachen und Folgen dieses Wandels, die Sicht auf die zukünftigen Aufgaben einer Führungskraft und die Erarbeitung ihrer persönlichen Werte, die eine sinnhafte Wahrnehmung der Führungsverantwortung erst möglich macht.

Ihr Nutzen

- Sie lernen sich selbst und Ihr Führungsverhalten kennen.
- Selbstreflexion: Welche Wirkung lösen Sie durch Ihre Haltung bei ihren Mitmenschen aus?
- Sinnvolle Methoden lernen Sie kennen und zu nutzen, die Führungskräfte in ihrer Beziehungsarbeit unterstützen.

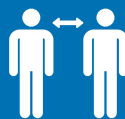
Zielgruppe:

Führungskräfte, welche die geänderten Rahmenbedingungen als Chance verstehen.

Kursnummer:	BMT20025
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 27.04.2022 von 10:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Daniela Salzberg, Recruitment & Training für Ralf Müller Consulting
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

NEU

Mitarbeiterseminar Nutzen Sie das große Potential Ihrer Stärken!

Viele Menschen tun sich schwer damit, Ihre Stärken zu erkennen, zu benennen, zu verstehen, wertzuschätzen und somit überhaupt nutzen zu können.

Dabei ist Stärkenorientierung in Zeiten von Krisen und Umbruch besonders hilfreich.

In diesem Seminar erfahren Sie:

- Welche Stärken und schlafenden Stärken Sie ausmachen
- Wie Sie Ihre Stärken im Arbeitsalltag einsetzen
- Wann Sie Glück am Arbeitsplatz erleben
- Warum es stärkt, Stärken zu stärken
- Wie Sie Ihr eigenes Wohlbefinden steigern
- Wie Sie die eigene Leistung durch den Stärkenfokus steigern

Zielgruppe:

Mitarbeiter*innen und Führungskräfte aus dem Gastgewerbe

Kursnummer:	BMT20011
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 10.05.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, Systemische Beraterin und Business Coach, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Die Kompetenz der Zukunft: Ihre Positionierung WER und WAS steht hinter Ihrem Unternehmen?

NEU
Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

Für Ihre Glaubwürdigkeit und das Vertrauen in Ihr Unternehmen sind das DIE Schlüsselfaktoren.

Machen Sie Ihre Positionierung zu Ihrem Erfolgsfaktor der Zukunft – grundlegend, nachhaltig und langanhaltend!

Auf ihr baut sich alles auf, vom Online-Marketing bis zum Mitarbeiter*innen-Marketing!

Nach dem Seminar ist Ihnen bewusst, dass nur eine klare Positionierung Sie und Ihrem Unternehmen auf lange Sicht Erfolg bringt. Sie erkennen, welche Aufgaben tatsächlich zu Ihrem Berufsbild „Unternehmer“ gehören und erlangen Erkenntnisse zu Ihrem persönlichen Selbst- und Zeitmanagement inklusive Tipps für das Entzetteln Ihres eigenen Arbeitsbereichs.

Lernen Sie eine Strategie, die auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste ausgerichtet ist. Beginnen Sie, Ihre Ziele und Ihre Zukunftsstrategie zu entwickeln.

Inhaltsauszug

Was bedeutet eigentlich Positionierung?, Klare Vision und entsprechende Ziele als Basis für die Unternehmens-Leistungen, Die 7 Aufgaben eines*r Unternehmer*in, Die Gäste von heute und ihre Bedürfnisse, Ziele definieren und erreichen, Entwicklung von Strategien und Spezialisierungsstrategien

Kursnummer:	BLT20026
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 07.04.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer, Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Expertin für Positionierung, Marketing, Verkauf, Personalmanagement, Teamentwicklung, Finanzplanung, Magister (FH), Master in Training & Development, MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Mentale Stärke in herausfordernden Zeiten

NEU

Wie Sie mit Hilfe von Mental- und Kommunikationstraining sich selbst und die Kunden in guten Zustand versetzen

Wie im Spitzensport steigert Mental Training auch im beruflichen Alltag die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter*innen enorm. Gerade in schwierigen Zeiten ist es umso wichtiger, sich selbst und in der Folge auch die Gäste in einen guten Zustand zu versetzen. Verbesserte Kommunikationsfähigkeit lässt Sie auch kritische Situationen elegant meistern.

Dies gelingt mit Übungen und Elementen aus dem Mental Training sowie durch das Kennenlernen von entsprechenden Kommunikationstechniken. Sie erfahren aus den Erkenntnissen der modernen Gehirnforschung, wie Sie die Erwartungen der Gäste schneller erkennen und leichter bedienen können.

In einer Zeit der vielen Ängste hilft Ihnen dieses Seminar, mental stark zu bleiben, die Mitarbeiter*innen zu motivieren und damit dem Gast den Aufenthalt zu verbessern. Das Gelernte ist leicht anwendbar in allen Bereichen der Gastkommunikation, aber auch im privaten Umfeld.

Inhaltsauszug

- Durch Übungen aus dem Mental Training ergibt sich eine Verbesserung der tatsächlichen „Performance“, also der Handlungsergebnisse.
- Stressprävention und Selbstmanagement: alle stehen unter enormen Druck, Sie lernen anzuhalten und sich selbst in einen guten Zustand zu versetzen.
- Zielerreichungs- und Motivationstraining: Sie erfahren u.a. über negative Glaubenssätze und wie Sie diese umwandeln können.
- Mit Achtsamkeit und Empathie verbessern Sie den Umgang mit Kolleg*innen und die Dienstleistung für den Gast
- Kundenorientierung und entsprechende Ansprache: Erkenntnisse aus der modernen Gehirnforschung und dem Neuromarketing erleichtern den Zugang zu Kund*innen
- Sie lernen verschiedene Motivationssysteme und Kaufauslöser der Kunden, denn in einem „guten“ Zustand sind Kund*innen kaufbereiter.
- Der Einblick in Kommunikationstechniken von „aktivem Zuhören“ bis zu „empathischer Kommunikation nach Marshall Rosenberg“ erleichtert Ihren täglichen Umgang mit Gästen und Kolleg*innen, ist aber in jeder Lebenssituation von Nutzen.

Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter*innen mit intensiverem Gastkontakt, Verkauf, Rezeption, Reservierung, Bankett, Restaurantleitung, natürlich auch Hoteliers und Hoteldirektoren.

Kursnummer:	BMT20023
Dauer:	1 Tag
Termin:	Do., 10.02.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Anton Leiner, Dipl. Betriebswirt (FH), 20 Jahre Erfahrung in leitenden Positionen im Vertrieb internationaler Hotelketten
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Wasser ist viel mehr als nur H2O

Wissenschaftler weltweit und Naturforscher wie der Tiroler Johann Grander entdeckten immer mehr Geheimnisse über Wasser und deren Wirkung auf unsere Gesundheit. Es freut mich, Ihnen das Element Wasser näher zu bringen inkl. praktischer Vorführung am Leitungswasser.“

Kursnummer:	BMT70011
Referent:	Rudi Freudenstein
Termin:	Mo., 20.09.2021 von 19:00 bis 20:00 Uhr
Ort:	Klostermühle Altenmarkt

Besser leben ohne Plastik - back to the roots

In diesem Vortrag sprechen wir über folgende Themen:

- Was ist Plastik überhaupt?
- Wo lauern die Gefahren?
- Alternative Verpackungsmaterialien
- Bewusster konsumieren- besser leben
- Selber machen statt kaufen

Nach dem Vortrag gehen wir näher auf das Thema, selber machen statt kaufen ein.

Kursnummer:	BMT70005
Referentin:	Kathrin Robl
Termin:	12.05. von 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort:	Cham

Saisonkalender aus einheimischen Obst und Gemüse

Aus vielen Gründen ist es sinnvoll, möglichst regional angebautes und daher saisonal verfügbares Gemüse und Obst zu verzehren. Es schmeckt besser, vermeidet unnötige Umweltbelastung durch weite Transportwege und übermäßigen Wasserverbrauch beim Anbau in trockenen Regionen der Erde. Was zunächst wie eine Einschränkung klingt, bietet letztendlich die Möglichkeit, die Vielfalt im Wechsel der Jahreszeiten wieder neu zu entdecken. Lassen Sie uns gemeinsam auf diesen Weg gehen

Kursnummer:	BMT70006
Referentin:	Christine Klein
Termin:	Sa., 25.06.2022 von 13:00 bis 15:00 Uhr
Ort:	Klostermühle Altenmarkt

Vortrag: Nachhaltige Ernährung

Clean Eating, Vegetarismus, Paleo, Intervallfasten etc. etc. - noch nie gab es mehr verschiedene Ernährungsempfehlungen wie heutzutage. Wer kennt sich da noch aus was falsch oder richtig ist?

In diesem Vortrag wird Dipl.oec.troph Melanie Rauscher Ihnen einen Überblick verschaffen wie Sie Ihre Ernährung sowohl ökologisch und sozialverträglich, als auch ernährungspsychologisch optimieren können!

Diese umfassenden Aspekte sind in der „Nachhaltigen Ernährung“ zusammengefasst!

Kursnummer:	BMT70009
Referentin:	Melanie Rauscher
Termin:	Mo., 09.05.2022 von 19:00 bis 20:30 Uhr
Ort:	Klostermühle Altenmarkt



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Fit im Housekeeping: Hygiene, Sauberkeit, Social Distancing

Das Maßnahmenpaket für Ihr Housekeeping

Für Gäste hat die Sauberkeit in den Zimmern sowie in den gesamten öffentlichen Bereichen schon immer eine besonders hohe Bedeutung.

Zeigen Sie Ihren Gästen gerade jetzt, dass sie sich mit Ihren erweiterten Hygienemaßnahmen sicher und wohlfühlen können.

In diesem Kurs erfahren Sie hilfreiches Wissen für professionelles und effizientes Arbeiten im Housekeeping-Bereich sowie für jeden Notfall einen Plan:

Ob Grippewelle, Viren, Pandemien, Bakterien & Co. – für all dies sind Sie nach unserem Seminar gut gerüstet!

Inhaltsauszug

Grundlagentraining zur optimalen Zimmervorbereitung, Erarbeiten von Strategien für ein klares Maßnahmenpaket und die entsprechenden Handlungsanweisungen, die richtige Hardware am richtigen Ort – „sauber putzen statt kaputt putzen“, gemeinsames Erarbeiten eines Konzepts für den Standard „Das perfekte Zimmer“, unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften, Feinheiten, die für das Wohlfühlen der Gäste eine Rolle spielen, Housekeeping-Wagen optimal vorbereiten, Qualitätssicherung anhand betrieblicher Checklisten und Notfallpläne, Tipps aus der Praxis für die Praxis, Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten über Arbeitserleichterungen und Arbeitsgeräte

Zielgruppe:

Für alle Mitarbeiter*innen der Etage, CheflInnen und Auszubildende

Kursnummer:	BMT60005
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 08.03.2022 von 09:30 bis 16:30 Uhr
Referentin:	Rosemarie Klein, Hotelmeisterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin
Kursgebühr:	185,00 €
Orte:	Bad Kötzing





Ihr Partner für Aus- und Weiterbildung im Tourismus!



**Tourismus
Akademie
Ostbayern**

Hotelreinigung 4.0 – alles andere als staubtrocken!

Gerne vermitteln wir Ihnen eine passende Trainer*in für Ihr Housekeeping.

Rufen Sie uns an: 09941 9085-77!

www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Azubi-Workshop: Erfolgreich durchstarten Von der Schulbank ins Berufsleben

Mit der Berufsausbildung beginnt für unsere Auszubildenden ein neuer Lebensabschnitt, der viele Veränderungen, Unsicherheiten und manchmal auch Probleme mit sich bringt. Unsere Auszubildenden haben wertvolles Potenzial, welches es zu fördern gilt. Und das am besten von Anfang an! Mit diesem Workshop für Auszubildende fördern Sie den gelungenen Start Ihrer Azubis!

Inhaltsauszug

Azubi-Knigge:

- Einfinden in die Azubi-Rolle
- konstruktiver Umgang mit Kritik
- Missverständnisse und Konflikte vermeiden
- Organisationsfähigkeit
- selbstverantwortliches Handeln
- aktiv zuhören und andere besser verstehen
- Formen des Umgangs mit Führungskräften und Kollegen

Gäste-Knigge:

- So zeigen Sie Ihrem Gast, dass er immer willkommen ist!
- Was tun, wenn Höflichkeit einfach nur nervig ist?

Stress- und Gesundheitsmanagement:

- meine Stressoren erkennen
- mein ABC in Stress-Situationen

Kursnummer:	BMT60002
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 19.10.2021 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, Systemische Beraterin und Business Coach, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	120,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Prüfungsvorbereitung im Servicebereich für Auszubildende in der Gastronomie und Hotellerie

In diesem Kurs werden Sie fit für Ihre Abschlussprüfung im Servicebereich!

Inhaltsauszug

Fachgerechtes Eindecken, Öffnen von Wein und Sekt, Servierarten, gastorientiertes Gespräch, Erstellen eines 5-Gänge-Menüs mit korrespondierenden Getränken, Planung einer Veranstaltung

Kursnummer:	BMT60003
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 17.05.2022 von 08:00 Uhr bis 15:00 Uhr
Referentin:	Christine Lobinger, Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau
Kursgebühr:	70,00 € zzgl. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Landkreis Cham

Zimmer-Check für die Abschlussprüfung Sichern Sie sich auch diese Punkte!

NEU

Für Hotelfachleute sind die Bereiche in der Abschlussprüfung sehr komplex. Auch das Thema Housekeeping ist dabei nicht zu vernachlässigen.

In diesem Prüfungsvorbereitungskurs geht es um die Wiederholung zur rationalen Durchführung einer Zimmerkontrolle.

Inhaltsauszug

Grundlagen Natur- und Chemiefasern, Ausstattung eines Hotelzimmers, Systematischer Ablaufplan der Zimmerreinigung, Checkliste Zimmerkontrolle

Kursnummer:	BMT60004
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 17.05.2022 von 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Referentin:	Christine Lobinger, Internationales Hotelmanagement (IHK), Ausbilderin, Hotelfachfrau
Kursgebühr:	30,00 €
Ort:	Landkreis Cham

Servierkurs für Seiteneinsteiger und Aushilfskräfte

Gastronomen und Hoteliers sind immer stärker auf Aushilfen angewiesen.

Deshalb ist es wichtig, dass gerade diese Mitarbeiter*innen fachlich geschult sind.

Im Servierkurs erlernen die Teilnehmer*innen die Service-Grundregeln sowie Trage- und Abräumtechniken.

Außerdem stehen Gläser-, Besteck- und Porzellankunde sowie das Auflegen von Tischdecken und kunstvolles Serviettenfalten auf dem Programm.

Inhaltsauszug

Serviergrundregeln, fachgerechtes Tragen der Teller, Tische eindecken, Menükarten erstellen, Abrechnen im Service, praktisches Servieren

Kursnummer:	BMT50019, BMT50020
Dauer:	1 Tag
Termine:	Di., 26.10.2021 von 09:00 bis 15:30 Uhr, Di., 15.03.2022 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler, Systemische Beraterin und Business Coach, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	135,00 €
Ort:	Cham

Die perfekte Küchenorganisation – so läuft´s!

Erwirtschaften Sie in Ihrer Küche Profit und haben Sie daneben noch Spaß am kreativen Kochen – wir zeigen Ihnen, wie das beides funktionieren kann!



Sie erhalten klare Optimierungstipps zur direkten Umsetzung in Ihrer Küche und können die betriebseigenen Hygienestandards an die Vorgaben anpassen. Sie erkennen was Ihre Gäste zukünftig speisen wollen, können Ihre Organisation und Planung selbstständig danach ausrichten und vermeiden Stress sowie Personalmangel!

Inhaltsauszug

Der Küchenmanager von heute – mehr als nur Chefkoch, Optimierung des Wareneinkaufs / Wareneingangskontrolle, Speisenkalkulation, Warenbestand – der Spagat zwischen Verfügbarkeit und Verderb, Räumliche und praktische Küchenoptimierung, Personalplanung – Kompetenzen, Mitarbeiteranzahl, Team & Nachwuchsproblem, Zeitmanagement, Rezepturen und Einsatz von Convenience-Produkten, Kommunikation – intern und mit dem Service, Qualitätsmanagement, Sparpotential durch Anrichten und Garmethoden, Umsetzung HACCP, Allergene & Unverträglichkeiten

Kursnummer:	BMT20017
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mi., 02.03.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke, Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Familie Hunger
Am Ödenturm 11
93413 Chammünster
+49 (0)9971 89270
www.oedenturm.de
info@oedenturm.de

Öffnungszeiten:
Mi - Fr - Sa 10⁰⁰ - 14⁰⁰Uhr und 17⁰⁰ - 24⁰⁰ Uhr
Di • Do 17⁰⁰ - 24⁰⁰Uhr
So 10⁰⁰ - 14⁰⁰Uhr, Abends geschlossen
Montag Ruhetag

Speisekartenmarketing und Kreativität in der Küche

Clevere Gastronomen und Hoteliers gehen mit der Zeit und investieren in Ihre Speisekarte und Küchengerichte – nachhaltig, kreativ und modern!



Dieses Seminar vermittelt Ihnen im ersten Teil die Basics der Warenkunde für simple, aber dennoch spannende Küchenkreationen, die Ihre Gäste begeistern.

Außerdem lernen Sie bei der Speisekartenerstellung neben Funktionalität auch auf das Design zu achten und können sie als tolles Marketinginstrument Ihres Unternehmens einsetzen!

Kreativität und neue Küchenanforderungen

- Funktionsweise menschlicher Geschmacksinne
- Kleine Warenkunde
- Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung
- Allergien und Unverträglichkeiten trendy berücksichtigen
- Methoden zur Herstellung kulinarischer Kreationen
- Impulse für neue Akzente auf Ihrer Speisekarte
- Kreative Techniken für schön angerichtete Teller
- Neue Ideen für Ihr Frühstücksbuffet
- Vegetarische und vegane Küche – die neue Selbstverständlichkeit
- Selbstgemachtes wieder voll im Trend

Speisekartenmarketing

- Aufbau / Lesekurve / Inhalt / Konzept
- Gestaltung / Design
- Storytelling / Region / Unternehmer
- Preise / Platzierung
- Saisonkarten / Tageskarten / Magazin
- Digitale Speisekarte

Kursnummer:	BMT20018
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 15.02.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke, Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann, Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	185,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Grundlagen-Grillkochkurs

Die Basis für alle die gerne Grillen!

André Greul erklärt den Teilnehmer*innen die Grilltechniken so, dass sie im Anschluss auf allen gängigen Qualitätsgrills angewendet werden können.

Beim Kurs werden unterschiedliche Modelle, Größen sowie Kohle- und Gasgrills verwendet.

Kursablauf:

Nach einer theoretischen Einführung und einer anschließenden Vorstellung der verwendeten Grills und deren Besonderheiten im Grillverhalten, gehen wir in die Küche.

André Greul zeigt die Vorbereitung von Spieß, Steaks, Braten, Fisch im Bananenblatt und Schinkenmantel, Kartoffelgratin und Gemüse.

Nun bereitet jeder unter Anleitung von André Greul und einem Koch sein Grillgut vor.

Zusammen werden anschließend die verschiedenen Speisen gegrillt und gegessen.

Die Nachbesprechung wird mit einem Dessert vom Grill abgerundet.

In einer ausführlichen Rezeptmappe bekommt man eine Zusammenfassung des Kurses mit nach Hause.

Kursnummer:	BMT50041, BMT50042
Dauer:	1 Nachmittag
Termine:	Fr., 29.04.2022 von 13:00 bis 18:00 Uhr, 24.06.2022 von 13:00 bis 18:00 Uhr
Referent:	André Greul, Romantik Hotelier, Küchenmeister und Dozent der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (Fachakademie des Fleischerhandwerks)
Kursgebühr:	150,00 €
Ort:	Romantik Hotel & Restaurant Fürstenhof, Landshut

FINE DINING: Nachhaltig & Regional!

LUDWIG MAURER
STOI

Für Gäste wird die biologische Nachhaltigkeit, regionale Traditionen und die Geschmacksvielfalt immer wichtiger.

Dieser Kochkurs ist für alle, die Ihren Gästen eine unverfälschte, regionale Küche ohne künstliche Zusatzstoffe anbieten möchten.

Der Dozent Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.

Kursnummer:	BMT50012
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 14.02.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Ludwig Maurer, Kreativ & TV Koch, Fleischpapst und Wagyu-Rinder-Züchter, Küchenmeister, Cateringunternehmer
Kursgebühr:	185,00 € inkl. Materialkosten & Kursverpflegung
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

Seafood and More

Das Beste von Fluss, Küste und Meer.

LUDWIG MAURER
STOI

Im Kochkurs „Seafood and More“ erfahren Sie von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten von Austern, Seeigel, Tristan-Languste bis hin zu Ike Jime Fischen.

Kursnummer:	BMT50010
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 17.01.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Ludwig Maurer, Kreativ & TV Koch, Fleischpapst und Wagyu-Rinder-Züchter, Küchenmeister, Cateringunternehmer
Kursgebühr:	215,00 € inkl. Materialkosten & Kursverpflegung
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

„Der STOI-BBQ-Workshop“

Im „STOI-BBQ-Workshop“ erfahren Sie von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten rund um das Thema Grillen.

LUDWIG MAURER
STOI

Inhaltsauszug

- Querverkostung der besten Steaks
- Low & Slow, Rückwärtsgrillen auf dem BigGreenEgg
- Bone-In Cuts, Tomahawk, Porterhouse, T-Bone & Co.
- Das beste Fleisch der Welt, Wagyu, DryAged Hereford, Black Angus & Co.
- Beef-Rips, Brisket & Pulled Pork (die heilige Dreifaltigkeit des BBQ)
- Rup´s, Mop´s & Dip´s – die besten Marinaden selbst gemacht
- Side-Orders (die perfekten Beilagen zum BBQ)
- Der perfekte Burger vom Grill

Kursnummer:	BMT50013
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 16.05.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Ludwig Maurer, Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer
Kursgebühr:	215,00 € inkl. Materialkosten & Kursverpflegung
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur



Das perfekte Steak & „Das beste Fleisch der Welt“

LUDWIG MAURER
STOI

Lernen und kochen Sie hautnah mit Starkoch Ludwig „Lucki“ in der neuen Kochschule „STOI“ in Rattenberg im Landkreis Straubing-Bogen.

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht auf seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Mittlerweile hat er mehrere Bücher zum Thema „Fleisch“ und zu ganzheitlichen Verarbeitungsmethoden geschrieben. Lassen Sie sich von seinem Erfahrungsschatz bereichern!

Inhaltsauszug

Wie brät man ein perfektes Steak?, Niedrigtemperaturgaren – Sous-vide-Fleischzubereitung, Welche Fleischteile eignen sich für das Niedrigtemperaturverfahren?, Vorstellung verschiedener Reifungsmethoden, Wie würzt man richtig?, Ansetzen der passenden Soße (Jus) zum perfekten Fleisch, Zubereitung von Vorspeisen wie Tartar, Carpaccio usw.

Kursnummer:	BMT50006
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 24.01.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Ludwig Maurer, Kreativ & TV Koch, Fleischpapst und Wagyu-Rinder-Züchter, Küchenmeister, Cateringunternehmer
Kursgebühr:	215,00 € inkl. Materialkosten & Kursverpflegung
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

Wilder Wald

LUDWIG MAURER
STOI

Wild und Wildgeflügel werden in diesem Kochkurs mit Lucki Maurer fine dine & neu interpretiert.

Es gibt Regionales aus Flüssen und Seen sowie Woodfruits, Schwammerl & Co.

Die passende Getränkekorrespondenz von Craftbeer bis Orangewine rundes das Ganze ab.

Kursnummer:	BMT50008
Dauer:	1 Tag
Termin:	10.01.2022 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Ludwig Maurer, Kreativ & TV Koch, Fleischpapst und Wagyu-Rinder-Züchter, Küchenmeister, Cateringunternehmer
Kursgebühr:	215,00 € inkl. Materialkosten & Kursverpflegung
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

LUDWIG MAURER - CATERING & EVENTS
 Messen - Festivals - Frontcooking - Kochkurse & Workshops
 Tagungen & Seminare - Feste feiern












MeetingPoint by Ludwig Maurer · Schergengrub 3 · 94371 Rattenberg · Tel. 0 99 63 / 943 747 · www.ludwigmaurer.com

Online Seminare

Hohe Lernkurve mit minimalem Aufwand

Mit unserem Online-Seminarprogramm bilden Sie sich fort, ohne Ihren Arbeits- oder Wohnort verlassen zu müssen.

So erreichen Sie einfach und kostengünstig das Maximum an Lernerfolg mit minimalem Zeitaufwand, im Büro oder bequem zu Hause.

Wir haben in dieser Übersicht unsere Online-Seminare mit Kursnummer und Termin aufgeführt.

Alle weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite. Am schnellsten kommen Sie dorthin mit dem unten aufgeführten QR-Code.

Richtig delegieren

Warum muss ich immer alles selbst machen?

Kursnummer:	BMT30001
Termin:	Mo., 25.10.2021 von 10:00 bis 13:00 Uhr

Vom Zeit zum Selbstmanagement

Zeit ist das, was wir daraus machen

Kursnummer:	BMT30015
Termin:	Di., 23.11.2021 von 10:00 bis 13:00 Uhr

Der 1. Eindruck zählt!

Kursnummer:	BMT30038
Termin:	Sa., 22.01.2022 von 10:00 bis 13:00 Uhr

Kreativ-Workshop

Wie komme ich zu neuen Innovationen?

10 Tipps, mit denen sich Innovationen im Unternehmen fördern lassen.

Kursnummer:	BMT30002
Termin:	Mo., 24.01.2022 von 10:00 bis 13:00 Uhr

Texten fürs Internet

Kurz, knackig, gut fürs Ranking

Kursnummer:	BMT30037
Termin:	Di., 25.01.2022 von 09:00 bis 10:30 Uhr

Mentale Stärke in herausfordernden Zeiten

Wie Sie mit Hilfe von Mental- und Kommunikationstraining sich selbst und die Kunden in guten Zustand versetzen

Kursnummer:	BMT30039
Termin:	30.11.2021 von 09:30 bis 13:00 Uhr



Hier kommen Sie zu
den Inhalten unserer
Online-Seminare.



SCAN MEICH



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Die Kompetenz der Zukunft: Ihre Positionierung WER und WAS steht hinter Ihrem Unternehmen?

Kursnummer: BMT30006
Termine: 17.01./31.01./14.02.2022 von 10:00 bis 11:30 Uhr

Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Stimmt die CO2-Bilanz?

Chancen für die Gastronomie- und Hotellerie-Branche

Kursnummer: BMT30004
Termin: Fr., 28.01.2022 von 10:00 bis 13:00 Uhr

Professionelle Gästebindung – von Anfang an So geht Stammgästebindung heute!

Wie Sie mit kreativen Ideen Ihre Gäste zum Wiederkommen motivieren.

Kursnummer: BMT30016
Termin: 01.02. und 08.02.2022 von 10:00 bis 11:30 Uhr

Was Gäste heute wollen Die neuen Gästebedürfnisse und Trends & Entwicklungen

Kursnummer: BMT30033
Termin: 02.02.+07.03.2022 von 14:00 bis 17:00 Uhr

101 Ideen zum Kostensparen

Kursnummer: BMT30018
Termin: 08.+09.02.2022 von 12:00 bis 13:30 Uhr

Datenschutz Crash-Kurs! Alles halb so wild!

Kursnummer: BMT30030
Termin: 21.02.2022 von 10:00 bis 12:00 Uhr

Bewerbungsgespräch: das 2 x 5 für Unternehmer

Kursnummer: BMT30024
Termin: 21.02.2022 von 14:00 bis 15:30 Uhr

Facebook-Ads für erfolgreiche Werbeanzeigen

Kursnummer: BMT30009
Termin: 07.03.2022 von 10:00 bis 11:00 Uhr



Hier kommen Sie zu
den Inhalten unserer
Online-Seminare.



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Verhandlungsstrategien mit Banken

Kursnummer: BMT30028
Termin: Di., 08.03.2022 von 09:30 bis 10:30 Uhr

Digitalisierung im Restaurant Für Spitzen-Gästerlebnisse

Kursnummer: BMT30034
Termin: 10.03.2022 von 09:30 bis 11:00 Uhr

Online-Texten: Knackig, emotional und SEO-konform!

Kursnummer: BMT30007
Termin: 18.03.2022 von 09:30 bis 11:00 Uhr

Verkaufsschulung für den Restaurantservice

Kursnummer: BMT30027
Termin: 18.03.2022 von 11:00 bis 12:30 Uhr

Mitarbeiter verlassen Ihre Chefs, nicht das Unternehmen

Kursnummer: BMT30020
Termin: 21.03.2022 von 10:00 bis 12:00 Uhr

Starter-Kit für das Instagramprofil

Kursnummer: BMT30010
Termin: 24.03.2022 von 10:00 bis 11:00 Uhr

Rechtsgrundlagen mit Betreiberpflichten, Reiserecht & Notfallplan

Kursnummer: BMT30029
Termin: Di., 05.04.2022 von 09:30 bis 11:00 Uhr

Zimmerpreiskalkulation leicht gemacht

Weg vom Bauchgefühl hin zur wahren, kostenbewussten Preisfindung!

Kursnummer: BMT30017
Termin: Do., 07.04.2022 von 10:00 bis 11:30 Uhr

1x1 des Newsletter-Marketings

Kursnummer: BMT30012
Termin: Mo., 11.04.2022 von 10:00 bis 11:30 Uhr

Volles Haus zu jeder Zeit

Wirkungsvolles Yield- und Revenue-Management

Kursnummer: BMT30003
Termin: Do., 14.04.2022 von 10:00 bis 11:30 Uhr



Hier kommen Sie zu
den Inhalten unserer
Online-Seminare.



SCAN MICH

Online Seminare in Kooperation mit der Unternehmermanufaktur Conversion-Optimierung:

Unternehmermanufaktur
für Hoteliers & Gastronomen GmbH

Direkt-Buchungen steigern!

Kursnummer: BMT30008
Termin: Mi., 20.04.2022 von 09:30 bis 11:00 Uhr

Um gutes Personal kämpfen! So wirken Sie Fachkräftemangel entgegen!

Kursnummer: BMT30023
Termin: Mo., 25.04.2022 von 10:00 bis 11:00 Uhr

Onboarding – Kümmern Sie sich um die Neuen! Neue, sich willkommen führende MitarbeiterInnen sind motivierter, engagierter und produktiver!

Kursnummer: BMT30022
Termin: Mo., 25.04.2022 von 14:00 bis 15:00 Uhr

1 x 1 des Verkaufs für Azubis

Kursnummer: BMT30026
Termin: Mi., 04.05.2022 von 09:00 bis 12:00 Uhr

Instagram 2.0 - Funktionen & Handling

Kursnummer: BMT30011
Termin: 12.05.2022 von 10:00 bis 11:00 Uhr

Verjüngungskur für Ihre verkaufsstarke Website

Kursnummer: BMT30014
Termin: Mi., 18.05.2022 von 10:00 bis 11:30 Uhr

Selbstbedienungskonzepte – eine zukunftsfähige Lösung? Wie Sie Umsatz steigern und gleichzeitig Kosten sparen!

Kursnummer: BMT30035
Termin: Do., 19.05.2022 von 11:00 bis 12:00 Uhr

MICE-Trends: Tagungen der Zukunft

Kursnummer: BMT30036
Termin: Fr., 20.05.2022 von 11:00 bis 12:00 Uhr

50% der Kursgebühren mit einem Prämiegutschein sparen. www.bildungspraemie.info



Hier kommen Sie zu
den Inhalten unserer
Online-Seminare.



SCAN MECH



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Geprüfte/r Tourismusfachwirt*in In Zusammenarbeit mit der Meisterschule Cham E-Learning mit Präsenztagen



Tourismusfachwirt*innen sind in verschiedenen Bereichen der Tourismuswirtschaft tätig, insbesondere in Tourismusunternehmen und Tourismusverbänden.

Sie üben herausgehobene, eigenverantwortliche Fachaufgaben der Planung, Steuerung und Kontrolle unter Nutzung betriebs- und personalwirtschaftlicher Steuerungsinstrumente kunden- und dienstleistungsorientiert aus.

Lehrgangsinhalte

Lern- und Arbeitsmethodik

- Unternehmensführung und Entwicklung
- Betriebswirtschaftliche Bewertung und Steuerung von Geschäftsprozessen
- Personalführung und -entwicklung
- Gestaltung des Marketingprozesses
- Qualitäts- und Projektmanagement
- Leistungserstellung im Tourismus

Zeitgleich wird der Lehrgang an folgenden Unterrichtsorten angeboten:

Schwandorf, Regensburg, Straubing, Deggendorf, Regen

Zielgruppe:

Mitarbeiter*innen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung in einem dreijährig anerkannten Ausbildungsberuf der Tourismuswirtschaft und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder Mitarbeiter*innen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten kaufmännischen oder verwaltenden Ausbildungsberuf und danach einer mindestens zweijährigen Berufspraxis oder Mitarbeiter*innen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach einer mindestens dreijährigen Berufspraxis oder Mitarbeiter*innen, die mindestens eine fünfjährige Berufspraxis nachweisen

Kursnummer:	BM63412
Dauer:	ca. 1 Jahr
Unterricht:	berufsbegleitend
Beginn:	05.03.2022, 17.09.2022
Lehrgangsgebühr:	3.560,00 EUR

Ausbildung der Ausbildung (AdA) mit IHK-Abschluss



Im Gastgewerbe sind gute Umgangsformen ebenso wichtig wie eine rasche Auffassungsgabe.

Diese zu fördern ist Aufgabe der betrieblichen Ausbilder*innen. Diese sind für den praktischen Teil der verschiedenen Ausbildungen im Hotel- und Gaststättenwesen verantwortlich.

Die Ausbilder*innen müssen in der Lage sein, den Auszubildenden die praktischen Arbeiten im Betrieb optimal zu erklären. Um dies sicherzustellen, sieht die IHK Prüfungen für die betrieblichen Ausbilder*innen vor.

In dieser Fortbildung erhalten Sie wertvolle Tipps, um sich bestmöglich auf die IHK-Prüfung vorzubereiten.

Inhaltsauszug

Allgemeine Grundlagen legen, Lernen fördern, Ausbildung planen, Gruppen anleiten, Auszubildende einstellen, Ausbildung beenden, am Arbeitsplatz ausbilden

Beginn:	Herbst 2021, Frühjahr 2022 - Termine auf Anfrage
Kursgebühr:	445,00 € zzgl. Lehrmittel ca. 50,00 € und Prüfungsgebühr ca. 200,00 €
Ort:	Volkshochschule im Landkreis Cham - Weitere Kurstermine auf Anfrage!

50% der Kursgebühren mit einem Prämiengutschein sparen.
www.bildungspraemie.info



Wellness-Kosmetik-Schule der Tourismusakademie Ostbayern in Bad Kötzing

Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker*in

zertifiziert durch die DQS nach AZAV Anerkennungs- und Zulassungsverordnung „Weiterbildung“, Zulassungsnummer: 346279

Die Qualität Ihrer Ausbildung ist ein wichtiger Baustein für Ihren beruflichen Erfolg!
Die Ausbildung zum/r Wellness-Kosmetiker*in bietet Ihnen einen innovativen, modernen und praxisorientierten Unterricht mit erfahrenen Dozent*innen.

Ausbildungsinhalte:

Pflegende & Dekorative Kosmetik

- klassische Kosmetik-Grundausbildung
- Medizinische Grundlagen
- Dermatologie
- Gesichts- und Dekolletémassagen
- Spezielle Gesichtsbehandlungen
- Kosmetische Lymphdrainage
- Maniküre, Pediküre
- Dekorative Kosmetik / Tages Make up

Ganzkörper-Behandlungen

- Anatomie
- Grundlagen der Massagetechniken (Schwedische Massage)
- Aroma-Massage
- Ganzkörperkosmetik

Ernährung

- Grundlagen der Ernährung
- Grundlagen von alternativen Ernährungsformen (Säure-Basen-Haushalt, Hildegard von Bingen, Ayurvedische Ernährung uvm.)
- Ernährungsberatung im kosmetischen Bereich

Betriebswirtschaftliche Grundlagen

- Warenwirtschaft/Verkaufskunde
- Hygiene und Gerätekunde
- Analyse betrieblicher Arbeitsabläufe
- Umweltschutz, Produktschulungen

Bildungsgutscheine von der Agentur für Arbeit werden angenommen. Eine Förderung durch die BfA, Deutsche Rentenversicherung sowie jeweilige Berufsgenossenschaften sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich.

Für eine ausführliche und individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter der Telefonnummer: 09941 9085-78

Kursnummer:	BMW00010, BNW00010
Dauer:	11 Monate inkl. Betriebspraktikum
Unterricht:	Montag bis Freitag 08:00 bis 14:45 Uhr
Beginn:	21.09.2021, 21.09.2022
Lehrgangskosten:	3.595,00 € zzgl. Materialkosten (Ratenzahlung möglich) Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 01.07.2022
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Frühbucherrabatt und weitere Fördermöglichkeiten auf Anfrage!

Gerne senden wir Ihnen unseren Flyer zu!



Abschluss Sommer 2020

Bildungsgutscheine von der
Agentur für Arbeit werden angenommen



Zugelassener AZAV Träger
AZ: 346279



SCAN ME

Ausbildung zum/r Wellnessmasseur*in - berufsbegleitend Für Einsteiger*innen sowie auch als Zusatzausbildung/Weiterbildung. Die Ausbildung ist auch für Kosmetiker*innen geeignet!

Wellnessmassagen sind gefragt wie nie! Mit einem Wochenendkurs allein ist es nicht getan. Mit der Ausbildung zum/r Wellnessmasseur*in erhalten Sie wichtige Grundlagen in der Anatomie und eine fundierte Ausbildung in den verschiedenen Massagetechniken.

Ausbildungsinhalte:

- Anatomie
- Schwedische Massage (kl. Massagetechnik)
- Aromamassage
- Thermo Terra Lapis Therapie (Massage mit heißen und kalten Steinen)
- Kräuterstempelmassage
- Kopfmassage

Kursnummer:	BMW00020
Dauer:	ca. 4 Monate
Unterricht:	berufsbegleitend (Stundenplan auf Anfrage)
Beginn:	19.03.2022
Kursgebühr:	1.580,00 € (monatl. Ratenzahlung möglich)
	Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 15.01.2022
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Ausbildung zum/r Vital-Trainer*in für Wellnesshotels - berufsbegleitend Für Sportbegeisterte sowie als Zusatzausbildung für Wellnesstrainer*innen, Masseur*innen und Kosmetiker*innen geeignet!

Als Vital-Trainer*in können Sie Entspannungs- und Aktivprogramme in Wellnesshotels eigenverantwortlich organisieren und durchführen.

Ausbildungsinhalte:

Fit & Aktiv

- Trainingslehre
- Bodystyling: Bauch, Beine, Po
- Wirbelsäulengymnastik
- Walking/Nordic Walking
- Aquatraining, Aquadance
- Trendsportarten

Body & Soul

- Stressmanagement/Atemtechnik
- Autogenes Training
- Meditation und Tiefenentspannung
- Traumreisen
- Waldbaden

Ernährung

- nachhaltige Ernährung für Fitness und Genuss
- Säure-Basen-Haushalt, Fasten

Kursnummer:	BMW00023
Dauer:	ca. 3 Monate
Unterricht:	berufsbegleitend (Stundenplan auf Anfrage)
Beginn:	12.03.2022 (Stundenplan auf Anfrage)
Kursgebühr:	1.200,00 € (monatl. Ratenzahlung möglich)
	Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 15.01.2022
Ort	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Prämiengutscheine im Rahmen der Bildungsprämie

500 Euro Zuschuss für die berufliche Weiterbildung!

Wer bekommt eine „Bildungsprämie“?

Einen Prämiengutschein in Höhe von max. 500 € können Erwerbstätige erhalten, deren zu versteuerndes Jahreseinkommen derzeit 20.000 € (oder 40.000 € bei gemeinsam Veranlagten) nicht übersteigt. Mindestens die gleiche Summe müssen Sie selbst für die Weiterbildung aufbringen.

Nähere Informationen unter www.bildungspraemie.info

Die Prämiengutscheine können Sie ab sofort an der Volkshochschule im Landkreis Cham e.V. anfragen. Gerne beraten wir Sie unter der Telefonnummer 09941 9085-77. Vereinbaren Sie einen Termin unter der Telefonnummer 09971 8501-0



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Wellness-Wald & Naturcoach

Nachhaltigkeit und Natur sind die aktuellen Trends im Tourismus, aber auch darüber hinaus.

Der Wellness-Wald & Naturcoach ist eine interessante Zusatzqualifikation für alle Mitarbeiter*innen im Wellness-, Hotel-, oder Gesundheitsbereich.

Diese Fortbildung ist außerdem die Chance, sich ein zweites Standbein zu erschaffen und seine Qualifikationen auszubauen.

Die Zeichen der Zeit gehen zurück auf Nachhaltigkeit, Naturerfahrung, Achtsamkeit, gesundes Wohlbefinden und schnelle Entspannung.

Für alle, die auf Umweltschutz und Ökologie achten wollen: lassen Sie sich in das Ökosystem einführen und seien Sie mit allen Sinnen unterwegs.

Lernen Sie die wichtigsten Pflanzen, Unkräuter und essbare Früchte des Waldes kennen und schätzen. Gemeinsam lernen wir anhand von praktischen Übungen die vielfältige Heilwirkung der Natur, „ob Aktiv oder in der Entspannung“, kennen, vermitteln und vertiefen unser Wissen, um selbstsicher, qualifiziert und souverän Gruppen anzuleiten.

Das vermittelte Wissen ist einfach und effektiv in Ihrem Arbeitsalltag umzusetzen.

Grundlagen und Einführung

- Einführung: Grundlagen (Betretungsrechte, Versicherungen)
- Informationen – Naturschutz und Ökologie

Thema Wald – Waldbaden

- Thema Wald: Theorie: Waldbaden
- Praxis Waldbaden

Erkundung Wald und Natur / Erste Hilfe

- Mit dem Jäger unterwegs – Pflanzen im Wald, Hege und Pflege, Gefahren, Umweltschutz
- Erste-Hilfe im Wald (Outdoor)

Fit und Aktiv

- Fit und Aktiv – Theorie und Praxis
- Natur und Waldfitness

Thema: (Un- und Wild-) Kräuter (Essbare Natur)

- Theorie und Praxis mit Un- und Wildkräuter durch das Jahr
- Kräuterkunde und Verarbeitung.

Thema: Mit allen Sinnen unterwegs in der Natur

- Entspannen und Entschleunigung
- Meditation durch Beobachtung

Entspannung Outdoor, Achtsamkeit, Meditation...

- Die Oase Natur, Traumreise
- Wirkung der Natur auf den Menschen, Wald der natürliche Kraftort

Die Kraft der Gemeinschaft / Thema Wasser

- Thema Wasser
- Unterwegs mit Gruppen, Menschentypen, frei Reden, Gruppen anleiten
- Abschlussprüfung / Abschlusstag (6 UE)

Kursnummer:	BMW00030
Dauer:	8 Wochenenden (70 UE)
Unterricht:	Samstag, 14:00 -17: 00Uhr, Sonntag, 9:00 – 12:00 Uhr
Beginn:	Frühjahr 2022
Kursgebühr:	1.100,00 €, Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 15.01.2022
Ort:	Bad Kötzing



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Erfolgreich mit der Spa & Wellness-Rezeption

Professionelle Beratung, Verkauf, Informationen und Personalplanung

Das Potenzial einer professionellen Spa-Rezeption wird sehr oft unterschätzt.

In diesem Kurs erwerben Sie hilfreiches Wissen für professionelles Arbeiten an der Spa Rezeption. Sie sind für jeden Gast der erste Ansprechpartner und können gezielt Informationen weitergeben, die Gäste gut beraten und den Verkauf von Ihren Produkten & Behandlungen gezielt steigern!

Außerdem erhalten Sie einen guten Überblick über die ganze Abteilung und können zukünftig Ihre Mitarbeiter*innen effizient einteilen sowie gleichzeitig Behandlungen entsprechend planen und verkaufen.

Auch für Betriebsinhaber*innen ist dieser Kurs eine Anregung, um diese profitable Abteilung Ihres Betriebes neu zu überdenken und zu strukturieren.

Inhaltsauszug

Grundlagen der Spa Rezeption, allgemeine Standards, professionelle Beratung von Gästen, Stärken-Schwächen-Analyse einer Spa-Abteilung, Fragebögen entwickeln, Verkauf von Behandlungen und Produkten, Spa Software - Buchung und Verwaltung, Kasse und Abrechnung, Statistiken und Auswertung, Mitarbeiter*innen Planung - optimale Auslastung der Buchungen, Reklamationshandling, Datenschutz, Allgemeine Themen wie z.B. was ist zu tun wenn es brennt (allgemeine Verhaltensregeln)

Zielgruppe:

Mitarbeiter*innen im Spa (als Weiterbildung im Bereich Spa Rezeption), Betriebsinhaber*innen von Wellnesshotels und Betrieben, Inhaber*innen von Kosmetik- & Wellness-Studios

Kursnummer:	BMW140001, BMW140002
Dauer:	2 Tage
Termine:	02.-03.11.2021 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 04.-05.04.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Bettina Oettl, Spa & Wellness Managerin (IHK), langjährige Erfahrung als Spa Managerin in der internationalen Wellness-Hotellerie
Kursgebühr:	300,00 €
Ort:	Bad Kötzing

Klangschalenmassage

Zur Anwendung im Wellnessbereich

Klangschalen haben eine enorme Wirkung auf Körper, Geist und Seele und bewirken eine Tiefenentspannung.

In diesem Kurs lernen Sie die Grundtechniken, wie Sie eine Klangschalenmassage an sich selbst und an anderen durchführen.

Sie lernen einen vielfältigen Umgang mit der Klangschale sowie verschiedene Spieltechniken kennen.

Zum Kurs selbst können Sie schon vorhandene Klangschalen mitbringen.

Ansonsten stellen wir Ihnen Klangschalen zum Üben während des Kurses zur Verfügung.

Am Ende des Kurses können Sie eine Ganzkörperklangmassage im Wellness- und Entspannungsbereich anbieten.

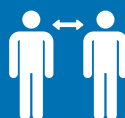
Inhaltsauszug

Klangschalen – Herkunft & Herstellung, Welche Klangschalen für die Anwendung, Ablauf einer Klangschalenmassage-Anschlagtechnik-Schlagrhythmus, Eigenbehandlung mit den Klangschalen, Rückenmassage – Wo stelle ich die Schalen ab, Klangdusche - Aura reinigen

Kursnummer:	BMW12000, BMW12003
Dauer:	2 Tage
Termine:	20.-21.11.2021 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 21.-22.05.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referent:	Hans-Jürgen Hesl, Klangmassagen und Feng Shui Berater
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Bad Kötzing



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Kinesiologische Tapes fachgerecht angelegt

Ihre Wurzeln hat diese Therapieform in Asien, vornehmlich in der japanischen Heilkunde, wo sie schon sehr lange bei einer Vielzahl von Beschwerdebildern zum Einsatz kommt.

Längst sind die bunten Tapes auch im Wellness- und Aktivbereich angekommen.

Bei den Kinesiologischen Tapes handelt es sich um eine moderne Art funktioneller Verbände mit elastischen, selbstklebenden Tape-Streifen.

Typische Anwendungsgebiete für Kinesio-Tape:

- Erstversorgung nach Gelenkverletzungen, wie beispielsweise nach dem Umknicken des Sprunggelenks oder dem Verdrehen des Knies
- Klassische Muskelprobleme, wie Rückenschmerzen oder Verspannungen im Schulter- Nackenbereich
- Schultersteife
- Instabilitäten eines Gelenkes infolge von Sehnenverletzungen
- Überlastungen, wie ein sogenannter "Tennis-Arm"
- Kopf- und Nervenschmerzen

Diesen Kurs dürfen auch medizinische Laien besuchen.

Sie erlernen Kinesio Tapes fachgerecht anzulegen, um Muskulatur, Bänder und Sehnen zu unterstützen. Nach einem Abriss über die anatomischen Gegebenheiten des menschlichen Körpers werden die typischen Einsatzgebiete eingeübt.

Inhaltsauszug

Anatomie, Einsatzgebiete der Tapes, fachgerechtes Anlegen von Kinesio Tapes

Kursnummer:	BMW18001, BMW18003
Dauer:	2 Tage
Termine:	06.-07.11.2021 von 09:00 bis 14:30 Uhr, 28.-29.05.2022 von 08:30 bis 14:30 Uhr
Referent:	Peter Bosl, Physiotherapeut, Sportphysiotherapeut, Osteopath, Heilpraktiker für Physiotherapie
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Wellness Kosmetik Schule Bad Kötzing

Thermo Terra Lapis Therapie

Massage mit kalten und heißen Steinen

Bei der Thermo Terra Lapis Therapie massieren Sie mit heißen und kalten Steinen. Durch die Wirkung der Steine und der Temperatur erreichen Sie eine vollständige Entspannung des Körpers und können einen umfassenden Energie- und Heileffekt erzielen.

Inhaltsauszug

Geschichtliches, Wirkung, Steine (Arten/Besonderheiten/Reinigung), Behandlungsablauf, Kontraindikationen, Ablauf

Kursnummer:	BMW12001, BMW12002
Dauer:	2 Tage
Termine:	13.-14.11.2021, 22.-23.01.2022 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß, Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin
Kursgebühr:	260,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Kräuterstempelmassage

Die Kräuterstempel-Massage wurde bereits vor vielen hundert Jahren in Indien und ostasiatischen Ländern angewandt. Dort entdeckte man sehr früh die Wirkung von Kräutern, Früchten und Gewürzen auf den gesamten Körper. Diese Behandlung verbindet Massage, Wärme und eine wohltuende Tiefenwirkung und kann als eigenständige Massagetechnik oder in Kombination mit einer entspannenden Wellness-Massage angewendet werden.

Durch die schonende Erwärmung der Kräutersäckchen kann sich der Wirkstoff der Heilkräuter optimal entfalten. Je nach Kräutermischung wirkt es auf das vegetative Nervensystem beruhigend, entspannend, erfrischend oder leistungssteigernd. Die angenehme Wärme wirkt zugleich durchblutungsfördernd, baut Muskelspannung ab, der Stoffwechsel wird angeregt und unterstützt den Abtransport von Schlackstoffen.

Inhaltsauszug

Kleine Kräuterkunde, Herstellung der Kräuterstempel, Massagetechnik, Kontraindikationen

Kursnummer:	BMW130001
Dauer:	1 Tag
Termin:	17.03.2022 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Kathrin Reimer, staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin
Kursgebühr:	135,00 € zzgl. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Ayurveda

Gesundheit, Schönheit, Lebensfreude

Der Schlüssel zur wahren Schönheit liegt in der inneren und äußeren Harmonie. Erst wenn sich diese beiden verbinden, erfahren wir unsere wirkliche, tiefe Schönheit und die damit verbundene Lebensfreude. Die Anwendungen der ayurvedischen Behandlungen unterstützen uns erfolgreich auf diesem Weg. Die Inhalte der angebotenen Ayurveda Kurse orientieren sich an dem Bedarf von Hotels, Wellness-Einrichtungen und lassen sich unproblematisch in die Praxis umsetzen.

Ayurveda-Basiskurs

(Garshana – Ayurvedische Seidenhandschuhmassage)

Die Garshana ist eine trockene Reibmassage mit Seidenhandschuhen. Sie hat eine durchblutungsfördernde und straffende Wirkung, stimuliert den Stoffwechsel und Kreislauf, strafft das Bindegewebe und wirkt sich positiv auf Cellulitis aus.

Inhaltsauszug

Einführung in die ayurvedische Lehre, Lehre der 5 Elemente, die 3 Bioenergien Vata, Pitta und Kapha, Demonstration und praktisches Üben der Garshana

Kursnummer:	BMW800000
Dauer:	2 Tage
Termin:	25.-26.10.2021 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Evelyne Perlinger, SPA Trainer & Sales Manager, Referentin und Beraterin für SPA und Wellness
Kursgebühr:	300,00 € zzgl. 20,00 € Materialkosten,
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

„Padabhyanga“ (Ayurvedische Beinbehandlung)

Die Padabhyanga ist eine filigrane und wohltuende Anwendung, die eine erneuernde und kräftigende Wirkung auf den ganzen Organismus hat.

Die Fußmassage verleiht den Füßen Kraft und Stabilität und lindert Schlafstörungen und Nervosität.

Voraussetzung Teilnahme am Ayurveda Basiskurs

Kursnummer:	BMW80002
Dauer:	1 Tag
Termin:	28.10.2021 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Evelyne Perlinger, SPA Trainer & Sales Manager, Referentin und Beraterin für SPA und Wellness
Kursgebühr:	135,00 € zzgl. ca. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Wellness Kosmetik Schule Bad Kötzing

Upanasweda (Ayurvedische Rückenbehandlung)

Die Upanasweda ist eine ayurvedische Rückenmassage mit anschließender wärmender Packung. Sie löst Verspannungen und kräftigt die Rückenmuskulatur, wirkt schmerzlindernd und reguliert über die Marmapunkte das Organsystem.

Voraussetzung Teilnahme am Ayurveda Basiskurs

Kursnummer:	BMW80001
Dauer:	1 Tag
Termin:	27.10.2021 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Evelyne Perlinger, SPA Trainer & Sales Manager, Referentin und Beraterin für SPA und Wellness
Kursgebühr:	135,00 € zzgl. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Wellness Kosmetik Schule Bad Kötzing

Pauschalen:	
Upanasweda + Padabyhanga	250,00 € (125,00 € mit Prämiengutschein) zzgl. Materialkosten
Ayurveda Basiskurs + Upanasweda + Padabyhanga	500,00 € (250,00 € mit Prämiengutschein) zzgl. Materialkosten

Traditionelle Thai Massage

Die Traditionelle Thai Massage gehört zu den ältesten, überlieferten Heilkünsten der Welt.

Die Traditionelle Thai Massage ist eine ganzheitliche Massageform, die durch das Zusammenspiel verschiedener Elemente aus Yoga, Akupressur und Reflexzonenmassage stimulierend auf alle unsere Körpersysteme wirkt.

In diesem Kurs erlernen Sie eine 80-minütige Thaimassage.

Inhaltsauszug

Kombination aus gezielter Druckmassage, Erwärmung, Dehnung und Streckung des gesamten Körpers, Energiepunkte und Energiebahnen werden stimuliert

Kursnummer:	BMW70020
Dauer:	4 Tage
Termin:	28.02./01.03./02.03./03.03.2021 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Evi Hauser-Kühn, Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	440,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Lomi Lomi-Massage

Techniken der Hawaiian-Healing-Massage

Lomi Lomi ist eine bekannte Massageart auf Hawaii und wurde früher nur von den weisen „Kahunas“ im Tempel praktiziert. In unseren Breitengraden hat sich die Lomi Lomi Massage als einer der „Bestseller“ in Studios und Wellnesshotels etabliert.

Lange, fließende Ausstreichungen, ein angenehmer Druck, sanfte Dehnungen sorgen für ein ganz besonderes Massageerlebnis.

Die „Königin der Massagen“ hilft dem Nervensystem, sich zu entspannen, daher ist sie ein absoluter Geheimitipp für Stressgeplagte. Nährendes pflegendes Kokosöl umhüllt die Haut des zu Behandelnden, er fühlt sich liebevoll umsorgt.

Eine perfekte Möglichkeit loszulassen, der Geist klärt sich, die Muskulatur entspannt sich.

So ist der Energiefluss im Körper deutlich zu spüren.

In diesem Kurs erlernen Sie die Durchführung einer 90 minütigen Ganzkörpermassage inkl.

Kursnummer:	BMW11001
Dauer:	4 Nachmittage
Termine:	11.11./12.11./18.11./19.11.2021 von 14:00 bis 19:00 Uhr
Referentin:	Evi Hauser-Kühn, Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	440,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Chakra-Massage

Mit Chakra werden die Energiezentren zwischen dem Körper und dem feinstofflichen Energiekörper des Menschen bezeichnet.

Mit Hilfe von Edelsteinen und Aromaölen werden diese Punkte stimuliert, damit der Energiefluss im Körper harmonisiert werden kann.

Über Energiekanäle werden bei der Behandlung Energieblockaden in den einzelnen Chakren gespürt und gelöst. Es stellt sich eine ausgleichende und wohltuende Wirkung im gesamten Körper ein.

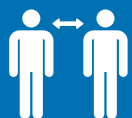
Inhaltsauszug

Geschichte der Chakra Massage, Chakren und ihre Wirkung, Die vier feinstofflichen Energiekörper, die Nadis, die 7 Chakren, Behandlungsablauf, Wirkung

Kursnummer:	BMW15002, BMW15003
Dauer:	2 Tage
Termine:	11.-12.09.2021, 26.02.-27.02.2022 von jeweils 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß, Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Wohltuende Rückenmassage nach der Breuss Methode

NEU

Sanfte Anwendung mit nachhaltiger, ganzheitlicher Wirkung bei Rückenschmerzen

Die Breuss Methode ist eine energetisch, manuelle Rückenmassage entlang der Wirbelsäule bei der muskuläre Verkrampfungen sowie seelische Verspannungen gelöst werden.

Eine Linderung von Rückenschmerzen, Erschöpfungszuständen und Stress wird erreicht. Mit sanften tiefwirksamen Griffen wird die Wirbelsäule gestreckt und gedehnt, um den Stoffwechsel der Bandscheiben anzuregen.

Die Verwendung von Johanniskraut-Öl unterstützt und stärkt das Gewebe sowie die Gelenke, wirkt entzündungshemmend und reizlindernd.

Gleichzeitig entspannen sich die Bandscheiben, während die Nerven einen wohltuenden Ausgleich erfahren. Die Wirbelsäule wird aufgerichtet und gestaute Energie wird wieder ins fließen gebracht.

Inhaltsauszug

Heilmittel Johanniskraut, Wirbelsäule, Faszien, Breuss-Methode, Ablauf und Massagetechnik

Kursnummer:	BMW19000, BMW19001
Dauer:	1 Tag
Termine:	22.10.2021 von 14:00 bis 20:00 Uhr, 25.03.2022 von 14:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Daniela Heigl, Ausbilderin für Massagen, Lebensberatung, Kinesiologische-Beraterin, Leiterin für Familienaufstellungen
Kursgebühr:	135,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Kiefer - Balance

Stress, Zeitdruck und Anspannung bringen den stärksten Muskel unseres Körpers oft aus dem Gleichgewicht. Zähneknirschen, Tinnitus, verspannter Nacken und Kopfschmerz sind dann oftmals die Folge.

Erlernen Sie in einem Tagesseminar die Durchführung einer energetischen Entspannung des Kieferbereiches und erlernen damit, das Gleichgewicht wiederherzustellen.

Kursnummer	BMW17001, BMW17002
Dauer:	1 Tag
Termine:	10.10.2021 von 09:00 bis 15:00 Uhr, 15.05.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Evi Hauser-Kühn, Vital- und Wellnesstrainerin, Naturkosmetikerin, traditionelle Thaimassage-Ausbildung in Chiang Mai
Kursgebühr:	135,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Tibetische Heilmassage

Diese sanfte Rücken-Massage praktizieren die Mönche in Tibet zur Stärkung des Körpers und Aktivierung der Selbstheilungskräfte. Die Behandlung ist eine sehr sanfte, wohltuende und tiefgreifende Methode, die Körper, Geist und Seele harmonisiert und so den Menschen wieder in Einklang mit sich selbst bringt.

Die dadurch entstehende Tiefenentspannung steigert die Vitalität, löst Blockaden und Verspannungen.

Inhaltsauszug

Ablauf und Massagegriffe der Behandlung, Aktivierung des Energieflusses mit den Händen, Zusammenspiel Körper, Seele und Geist, energetisches Lösen von Blockaden, Harmonisierung der Chakren

Kursnummer:	BMW15000, BMW15001
Dauer:	1 Tag
Termine:	26.11.2021, 01.04.2022 von jeweils 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Sandra Dennart, Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	135,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Honig-Entschlackungs-Massage

Ein in der russischen Volksmedizin altbewährtes Heilverfahren ist es, Honig direkt in die Haut einzumassieren. Auf diese Weise gelangen die wertvollen Mineralstoffe und Spurenelemente des Honigs direkt in die Haut und damit in den Organismus.

Die Massage aktiviert darüber hinaus die Ausscheidungsfunktionen des Körpers über die Nieren und über die Haut. So können Schlackenstoffe und Toxine abtransportiert werden. Durch die spezielle „Pumptchnik“ wird die Durchblutung angeregt, sowie Verklebungen im Gewebe und der Haut gelöst.

Honig wirkt entzündungshemmend, klärend und stärkt den Säureschutzmantel der Haut, dadurch sehen und spüren Sie den Effekt auch auf der Haut. Sie wird zart und glatt! Die Massage selbst stärkt das Immunsystem und aktiviert die Hauterneuerung.

Inhaltsauszug

Heilmittel Honig, Lymphfluss und Durchblutung, Ablauf und Massagetechnik der Behandlung, ideale Nutzung des Entschlackungseffekts

Kursnummer:	BMW16000
Dauer:	1 Tag
Termin:	06.05.2022 von 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Sandra Dennart, Ausbilderin für Massagen, Fachkosmetikerin und Permanent Makeup Stylistin, Feng Shui Beraterin
Kursgebühr:	135,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



AQACUR
BADEWELT BAD KÖTZING



ERLEBNISBAD SAUNALANDSCHAFT
GESUNDHEITSBAD HAMAM & RASUL
SPORTBAD SOLE-BEREICH
WELLENFREIBAD SOLE-INHALATION
GASTRONOMIE MEDICAL-WELLNESS



DIE WOHLFÜHLOASE IM BAYERISCHEN WALD

Besuchen Sie Bad Kötzing im Bayerischen Wald und erleben Sie den Charme einer der schönsten Saunalandschaften. Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und tauchen Sie ein in die Welt der Massagen und Düfte. Das Team unserer Wellness-Oase freut sich auf Ihren Besuch.

AQACUR | Bgm.-Seidl-Platz 1 | 93444 Bad Kötzing | Telefon: 09941 / 9475-0



Reifen-Breitrusche
mit einer Länge
von 100 Metern!

wellvital
in Bayern

www.aqacur.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Kopfmassage

Als Ergänzung zur Ganzkörpermassage und/oder Ohrkerzen-Zeremonie lernen Sie in diesem Kurs eine entspannende Anti-Stress-Kopfmassage.

Diese zusätzliche Behandlung fördert das innere Gleichgewicht, und löst Stress und Verspannungen und ist eine extra Streicheleinheit für den Körper.

Inhaltsauszug

Anatomie vom Kopf, Wirkung der Kopfmassage sowie wichtige Punkte, Ablauf, Kontraindikationen

Kursnummer:	BMW14001, BMW14002
Dauer:	3 Stunden
Termine:	04.12.2021, 30.01.2022 von 12:00 bis 15:00 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß, Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin
Kursgebühr:	60,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Ohrkerzen-Zeremonie

Die Ohrkerzenanwendung hat eine lange Tradition.

Am bekanntesten ist die Ohrkerzen-Zeremonie der Hopie-Indianer.

Sie wirkt unterstützend und hilfreich bei Schnupfen, Kopfdruck, chronischen Nebenhöhlenentzündungen, Ohrgeräuschen, Druckausgleich bei Migräne und Kopfschmerzen.

Außerdem dient sie auch zur Vitalisierung des ganzen Körpers, stärkt somit das Immunsystem und unterstützt die Ohrhygiene.

Eine anschließende Kopfmassage unterstützt die wohltuende und entspannende Wirkung dieser Zeremonie und kann je nach Bedarf im Kurs „Kopfmassage“ erlernt werden.

Inhaltsauszug

Geschichte der Hopie – Indianer, Merkmale der Ohrkerze / Anatomie des Ohrs, Indikationen/Kontraindikationen, Richtige Handhabung und Ablauf

Kursnummer:	BMW60001, BMW60002
Dauer:	2,5 Stunden
Termine:	04.12.2021, 30.01.2022 von 09:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	Sandra Preiß, Wellness- und Körpertherapeutin, Faszienbehandlerin
Kursgebühr:	50,00 € zzgl. 6,00 € Materialkosten,
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

**Wenn Sie die Kurse „Ohrkerzen-Zeremonie“ und „Kopfmassage“ zusammen buchen, beträgt die Kursgebühr für beide Kurse 90,00 €*



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Fußzonenmassage

Bei der Fußzonenmassage werden die Fußsohlen und angrenzenden Fußbereiche, die jedem Organ im System des Körpers entsprechen, intensiv massiert. Schmerzhaftere Areale werden besonders berücksichtigt. Man kann indirekt Einfluss nehmen auf die Funktion der inneren Organe, der Psyche und den Fluss der Körperenergie.

Kursnummer:	BMW18002
Dauer:	2 Tage
Termine:	23.-24.03.2022 von 09:00 bis 15:30 Uhr, 16.-17.02.2022 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Kathrin Reimer, staatl. anerkannte Masseurin, med. Bademeisterin
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Wellness Pediküre

Viele sind den ganzen Tag auf den Beinen. Den Füßen schenkt man dabei wenig oder gar keine Aufmerksamkeit.

Bei uns erlernen Sie das perfekte Pflege- und Verwöhnprogramm für die Füße Ihrer Kunden.

Die Füße tragen uns durch das ganze Leben. Die Folgen mangelnder oder unsachgemäßer Pflege zeigen sich dann in Beschwerden wie eingewachsene Nägel, Hühneraugen, rissige Fußhaut oder Druckstellen.

Eine Pediküre erhält nicht nur die Vitalität Ihrer Füße, sondern fördert das Wohlfühlgefühl und die Entspannung. Denn geschmeidige Füße vermitteln ein angenehmes Körpergefühl.

Inhaltsauszug

Warmes Fußbad, Fußpeeling, Pediküre mit und ohne elektrischem Fußpflegerät, entspannende Fußmassage, Lackieren der Fußnägel

Kursnummer:	BMW33002, BMW33003
Dauer:	2 Tage
Termine:	15.-16.11.2021, 14.-15.03.2022 von jeweils 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck, Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	250,00 € zzgl. 15,00 € Materialkosten
	Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 3 Wochen vor Kursbeginn
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Tageswellness in unserem naturSPA

Vergessen Sie den Alltag und entspannen Sie in unserem neuen Sky-Infinity-Pool mit Panorama-Ruheraum, sowie unserem altbayerischen Saunadörfel auf insgesamt über 1850 qm. Terminabsprache erforderlich unter Telefon 09977 257

Gaumenfreuden in unserem Restaurant

Unsere Speisekarte besteht aus Gerichten der traditionellen bayerischen Küche mit Auszügen der modernen und ernährungsbewussten Küche.

Montags: Kesselfleischessen vom Buffet wie zu Oma's Zeiten ab 18:00 Uhr in unserem urigen Stadel

Sonn- und Feiertags: Mittagstisch ab 11:30 Uhr

In den Sommermonaten in unserem idyllischen Biergarten am Fluss Chamb. Wir bitten um Reservierung unter Telefon 09977 257

Musikantenstammtisch

Traditionell treffen sich jeden zweiten Freitag im Monat (Sommerpause: Juli und August) Musikanten, Gesangsgruppen, G'stanzlänger und Hochzeitslader in unserem urigen Stadel. Beginn: 20:00 Uhr

Die besondere Geschenkidee

Gerne stellen wir einen individuellen Gutschein für Sie zusammen. Sprechen Sie uns an oder bestellen Sie online auf unserer Homepage.



Natur-Wohlfühlhotel Brunner Hof OHG
Kirchgasse 13 - 93473 Arnschwang
Tel +49 9977 257 - email info@brunner-hof.de
www.brunner-hof.de



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Wimpernverlängerung

Viele Frauen träumen von einem schönen Wimpernaufschlag, ohne täglich mit Wimpernzange und Mascara hantieren zu müssen.

In diesem Basisseminar erlernen Sie die 1 zu 1 Technik der Wimpernverlängerung beziehungsweise Verdichtung und können so den Wunsch ihrer Kunden erfüllen.

Gearbeitet wird mit Namhaften Firmen aus der Wimpern Branche.

Die Ausbildung wird von einer professionell geschulten Ausbilderin durchgeführt, die Ihnen während und nach dieser Ausbildung mit Rat und Tat zur Seite steht.

Inhaltsauszug

Rund ums Auge , Hygiene und Arbeitsschutz, Arbeitsmaterialkunde Firmenübergreifend, Anamnese und Kontraindikationen, Verschiedene Applikationsstile, Behandlungsvorbereitung, Separieren der Naturwimpern, Klebetechniken, Bewältigung von verschiedenen Problematiken bei der Applikation

Kursnummer:	BMW58001, BMW58002
Dauer:	2 Tage
Termine:	23.-24.10.2021, 26.-27.03.2022 von 09:00 bis 17:00 Uhr,
Referentin:	Andrea Kolbeck, Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	500,00 € zzgl. Materialkosten für das Starter-Set,
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Das perfekte Tages und Abend Make-up

Ein gutes und dezentes Tages Make-up betont die natürlichen Vorzüge. Man wirkt frischer, wacher und attraktiver. Beim Abend Make-up setzt man sich in Szene, um geheimnisvoll, verführerisch oder glamourös auszusehen.

Inhaltsauszug

Gesichtsanalyse, Kopfformen, Farblehre, Pinselkunde, Grundlagen eines typgerechten Tages- und Abend Make up`s

Kursnummer:	BMW21001
Dauer:	2 Tage
Termin:	08.-09.11.2021 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Melanie Breu, Visagistin, Permanent-Make-Up Stylistin, Fachkosmetikerin
Kursgebühr:	300,00 € inkl. Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Kosmetische manuelle Lymphdrainage

Die kosmetische, manuelle Lymphdrainage wird heute nicht nur in der Therapie angewandt, sondern ist fester Bestandteil im Kosmetik- und Wellnessbereich.

Um in der manuellen Lymphdrainage gute Erfolge zu erzielen, ist es unerlässlich sich mit der Grifftechniken und der Griffreihenfolge auseinanderzusetzen. Ziel ist es, Schlacken aus dem Bindegewebe zu entfernen und den Stoffwechsel zu verbessern. Weiter wirkt die Lymphdrainage beruhigend, normalisierend, ausgleichend bei sensiblen Hautzuständen und sorgt für ein strahlendes Erscheinungsbild der Haut.

Inhaltsauszug

Aufbau des Lymphsystems, Erlernen der Grifftechniken sowie eines Behandlungsablaufs der Gesicht-, Hals- und Dekolleté-Lymphdrainage, Indikationen und Kontraindikationen

Kursnummer:	BMW56000
Dauer:	2 Tage
Termin:	17.01.-18.01.2022 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck, Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Manikürekurs - Gepflegte Hände

Gepflegte Hände gehören zur Visitenkarte eines jeden Menschen. Sie unterstreichen die Persönlichkeit und hinterlassen im Beruf und im Privatleben einen bleibenden Eindruck.

Doch nur sehr wenige Menschen haben von Natur aus perfekte Nägel. Dieser Kurs vermittelt die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten für eine professionelle Maniküre.

Inhaltsauszug

Hygiene, Erkennen von Nagelproblemen, richtiges Feilen, komplette Maniküre, Arbeiten mit Paraffin, richtiges Lackieren, French-Lackierung, Handmassage

Kursnummer:	BMW43000, BMW43001
Dauer:	1 Tag
Termine:	11.10.2021, 21.03.2022 von jeweils 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck, Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	95,00 € zzgl. ca. 10,00 € Materialkosten
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing

Naturnagelverstärkung mit Gel

Bei der Naturnagelverstärkung werden die Nägel mit speziellem Gel beschichtet, dann unter UVA -Licht gehärtet und damit verstärkt. Dadurch werden der Schutz und die Stabilität erhöht.

In diesem Kurs erlernen Sie eine Technik, bei der nur mit dem Naturnagel gearbeitet wird, also keine Verlängerung möglich ist.

Bei vielen Kund*innen, aber auch Kosmetiker*innen ist die Naturnagelverstärkung sehr beliebt, da sie sehr natürlich und immer gepflegt aussieht.

Inhaltsauszug

Nagelmodellage und Technik, Hygienevorschriften, Krankheitslehre, Produktkunde, French-Technik

Kursnummer:	BMW43002, BMW43003
Dauer:	1 Tag
Termine:	16.10.2021, 19.02.2022 von jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Monika Grimm, Nageldesignerin, Trainerin für Gel, Acryl, Perfektionstrainings und verschiedene Nail-Art-Techniken
Kursgebühr:	230,00 €
Ort:	Wellness Kosmetik Schule Bad Kötzing

Soft-Sugaring

Haarentfernung auf die sanfte Art

Sugaring, eine Methode der Haarentfernung, welche ursprünglich aus dem Orient stammt und auch in Deutschland immer beliebter wird. Schon Kleopatra soll sich mit Hilfe des Sugarings von lästigen Härchen befreit haben.

Beim Sugaring wird eine lauwarne Zuckerpaste die aus rein natürlichen Inhaltsstoffen wie Zucker, Zitronensaft und Wasser besteht auch Halawa genannt, auf die Haut aufgetragen und dann ähnlich wie beim Waxing ruckartig wieder abgezogen.

Da das Abziehen der Sugaring-Paste in Wuchsrichtung der Haare erfolgt, ist die Prozedur weniger schmerzhaft als bei anderen Techniken der Haarentfernung.

Deshalb eignet sich das Sugaring auch für Allergiker und bei empfindlicher Haut.

Kursnummer:	BMW57000
Dauer:	2 Tage
Termin:	07.-08.02.2022 von 08:00 bis 14:00 Uhr
Referentin:	Andrea Kolbeck, Kosmetik-Trainerin, Wellness-Kosmetikerin, Lash Stylistin, Sugaringexpertin
Kursgebühr:	320,00 €
Ort:	Wellness-Kosmetik-Schule Bad Kötzing



Frühbucher-Rabatt: Bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Anmeldung

Der Vertrag kommt mit der Anmeldung des/der Teilnehmer*in zu einer Veranstaltung und der Annahme durch die Verwaltung der Tourismusakademie Ostbayern zustande.

Die Anmeldung kann erfolgen durch:

- persönliche Vorsprache
- Telefon
- Fax
- E-Mail
- Online-Anmeldung

Die Anmeldungen werden von der Tourismusakademie Ostbayern in zeitlicher Reihenfolge angenommen.

2. Bezahlung

Die vereinbarte Gebühr wird mit dem Zustandekommen des Vertrages bei Kursbeginn zur Zahlung fällig.

Die Kursgebühren werden entweder per Vorkasse (bis 7 Werktage vor Kursbeginn) oder per SEPA-Lastschrift bezahlt.

Anfallende Materialkosten werden direkt vor Ort beim Dozenten beglichen.

3. Rücktritt vom Vertrag

- a) Die Tourismusakademie Ostbayern kann von dem Vertrag zurücktreten
- wenn die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht wird,
 - wenn der/die von der Tourismusakademie Ostbayern verpflichtete Dozent*in aus Gründen, die nicht in der Risikosphäre der Tourismusakademie Ostbayern liegen (z. B. Krankheit), ausfällt.

Bereits bezahlte Seminargebühren werden erstattet, weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

- b) Der/die Teilnehmer*in kann nur aus triftigen Gründen kostenfrei zurücktreten, wenn er/sie spätestens 5 Arbeitstage vor Kursbeginn den Rücktritt schriftlich erklärt hat. Danach werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

Ohne schriftliche Stornierung ist weder die Rückvergütung der Kursgebühr noch eine Umbuchung zu einem anderen Kurs möglich. Wir bitten um Verständnis, dass einfaches Nichterscheinen, ohne vorherige Absage, ausnahmslos zur Verrechnung der vollen Kursgebühr führt (keine Teil-/Rückerstattung möglich).

Der gebuchte Platz kann von dem/r Teilnehmer*in selbst auf eine andere Person bzw. Vertretung übertragen werden.

In diesem Fall entstehen keine Stornogebühren. Die vom ursprünglichen Teilnehmer*in bezahlte oder zu bezahlende Kursgebühr wird von der Tourismusakademie Ostbayern nicht zurückerstattet, sondern auf den/die neue/n Teilnehmer*in übertragen. Die Übertragung ist vor Kursbeginn der Tourismusakademie Ostbayern anzuzeigen.

Vom Teilnehmer*in ist unbedingt der Gutschein/eine Anmeldebestätigung zum Kurs mitzubringen!

4. Bescheinigungen

Teilnahmebescheinigungen werden ausgestellt, wenn mindestens 80 % der Kursstunden besucht wurden.

5. Urheberrecht

Fotografieren und Mitschnitte in den Veranstaltungen sind nicht gestattet. Eventuell ausgeteiltes Lehrmaterial darf ohne Genehmigung der Tourismusakademie Ostbayern auf keine Weise vervielfältigt und veröffentlicht werden.

6. Haftung

Die Haftung der Tourismusakademie Ostbayern für Schäden jeglicher Art, gleich aus welchem Rechtsgrund sie entstehen mögen, ist auf Fälle beschränkt, in denen der Tourismusakademie Ostbayern Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt wird.

7. Leistungsumfang, Schriftform

Der Umfang der Leistungen der Tourismusakademie Ostbayern ergibt sich aus der Kursbeschreibung des regelmäßig erscheinenden Programms. Mündliche Nebenabreden gelten als nicht getroffen. Der/die Dozent*in bzw. Kursleiter/in ist zur Abgabe von Zusagen nicht berechtigt. Änderungen jeder Art bedürfen der Schriftform.

Fördermöglichkeiten:

1. AFBG („Aufstiegs-BAFÖG“)

Nach dem „Gesetz zur Förderung der beruflichen Aufstiegsfortbildung“ (Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz – AFBG) kann die Teilnahme an Maßnahmen der Aufstiegsfortbildung gefördert werden, wenn der Lehrgang u. a. mindestens 400 Unterrichtsstunden dauert. Gerne können Sie bei uns einen detaillierten Flyer dazu anfordern.

2. Für Zeitsoldaten über den Berufsförderungsdienst nach dem Soldatenversorgungsgesetz

Aktive und ehemalige Zeitsoldaten, die die Voraussetzungen für eine Förderung erfüllen, können durch den Berufsförderungsdienst Zuschüsse zu den Teilnahmebeiträgen bzw. den Lehrgangsgebühren, der Prüfungsgebühr sowie zu den Lernmittel- und Fahrtkosten erhalten. Außerdem kann bei Vorliegen der Förderungsvoraussetzungen ggf. ein Trennungsgeld und ein Ausbildungszuschuss gewährt werden. Der Förderungsantrag ist vor Lehrgangsbeginn beim zuständigen Berufsförderungsdienst einzureichen.

3. Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen, die durch den Besuch von Kursen und Lehrgängen entstehen, können soweit keine Erstattungen und Zuschüsse erfolgen,

- a) bei Fortbildung in einem ausgeübten Beruf steuerlich als Werbungskosten voll abgesetzt oder
- b) bei Aufwendungen für die eigene Berufsausbildung als Sonderausgaben bis 4000 € im Kalenderjahr steuermindernd geltend gemacht werden.

4. Sichern Sie sich den Prämiegutschein für Ihre berufliche Weiterbildung!

Maximal 500 € Zuschuss sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich!

Nähere Informationen dazu erfahren Sie unter 09941/908577 oder www.bildungspraemie.info.

Infos finden Sie auf Seite 13 im Heft.

Unser Hygienekonzept finden Sie auf unseren Internetseiten www.tourismusakademie-ostbayern.de und www.wellness-kosmetikschule.de!

Datenschutzerklärung

Verantwortlichkeit für den Datenschutz

Die Tourismusakademie Ostbayern gGmbH (nachfolgend „TAO“ oder „wir“ genannt) ist verantwortlich im Sinne des Datenschutzrechts.

Kursanmeldung

Die bei der Anmeldung abgefragten Daten werden zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen und zur Vertragserfüllung verwendet. Hierbei wird zwischen zwingend anzugebenden Daten und freiwillig anzugebenden Daten unterschieden. Ohne die zwingend anzugebenden Daten (Name, Vorname, Adresse, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, Geburtsdatum) kann kein Vertrag geschlossen werden. Ihr Geburtsdatum wird ausschließlich für statistische Zwecke verwendet.

Die Abfrage Ihrer Festnetz- bzw. Mobilfunknummer erfolgt in unserem berechtigten Interesse, Sie bei Kursänderungen unmittelbar kontaktieren zu können. Wenn Sie uns diese Daten nicht zur Verfügung stellen, können wir Sie ggf. nicht rechtzeitig erreichen. Auch die weiteren freiwilligen Angaben werden zur Vertragsdurchführung verwendet.

Durch Angabe von IBAN, BIC; Name und Vorname des Kontoinhabers können Sie uns ein Lastschriftmandat erteilen. Die freiwilligen Zusatzangaben dienen ebenfalls der Durchführung des Lastschriftmandats. Wenn Sie uns die dazu zwingend erforderlichen Bankdaten nicht bereitstellen, erfolgt keine Lastschrift.

Sämtliche von Ihnen bereitgestellten Daten werden elektronisch gespeichert. Die hierdurch entstehenden Datenbanken und Anwendungen können durch von uns beauftragte IT-Dienstleister betreut werden. Die Bereitstellung Ihrer Daten durch Sie ist weder gesetzlich noch vertraglich vorgeschrieben. Die Nichtangabe von freiwilligen Daten hat keine Auswirkungen.

Newsletter

Sie können uns eine Einwilligung erteilen, Ihre E-Mailadresse zur Zusendung von Werbeformen der TAO zu verwenden. Ohne Einwilligung werden wir Ihre E-Mailadresse nicht für diesen Zweck nutzen. Die Einwilligung können Sie jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Den Widerruf können Sie uns über jedweden Kommunikationskanal (z.B. Brief, E-Mail, Link im Newsletter) mitteilen.

Weitergabe von Daten

Wir geben Ihren Namen, Vornamen – soweit angegeben – Telefonnummer und E-Mailadresse an den jeweiligen Kursleiter*innen bzw. Referent*innen zur Vorbereitung und Durchführung des Kurses/Seminars weiter. Dies umfasst auch die Kontaktaufnahme bei Änderungen. Bei Teilnahme an Online-Seminaren/am Online-Unterricht bzw. bei der Nutzung von Lernplattformen, geben wir alle notwendigen Daten von Teilnehmer*innen und Dozent*innen an die entsprechende Online-Programme weiter.

Für die Teilnahme an zertifizierten Prüfungen und Abschlüssen (z.B. IHK-Prüfungen) leiten wir die hierzu erforderlichen Daten an die Prüfungsinstitute weiter. Diese Übermittlungen dienen der Vertragserfüllung.

Ferner kann bei Landesmittelkursen und solchen, welche durch z.B. die Agentur für Arbeit u.a. gefördert werden, eine Übermittlung an Behörden erforderlich sein. Diese Übermittlungen beruhen auf einer rechtlichen Verpflichtung.

Befinden Sie sich mit einer Zahlung in Verzug, behalten wir uns vor, Ihre Daten (Name, Anschrift, Geburtsjahr) an einen Inkassodienstleister zur Durchsetzung der Forderung als berechtigtes Interesse weiterzuleiten.

Kontaktaufnahme

Wenn Sie uns eine Nachricht senden, nutzt die TAO die angegebenen Kontaktdaten zur Beantwortung und Bearbeitung Ihres Anliegens. Die Bereitstellung Ihrer Daten erfolgt abhängig von Ihrem Anliegen und Ihrer Stellung als Interessent*in oder Kursteilnehmer*in zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen bzw. zur Vertragserfüllung.

Speicherdauer und Löschung

Ihre Daten werden nach Ablauf der jeweils gesetzlichen Aufbewahrungsfrist gelöscht.

Ihre Daten werden für jegliche andere Verwendung außer ggf. zulässiger Postwerbung gesperrt. Mitgeteilte Bankdaten werden nach Widerruf der Einzugsermächtigung, erfolgreicher Bezahlung des Kursbeitrags bzw. bei Dauerlastschriftmandaten 36 Monate nach letztmaliger Inanspruchnahme gelöscht.

Ihre Daten, die Sie uns im Rahmen der Nutzung unserer Kontaktdaten bereitgestellt haben, werden gelöscht, sobald die Kommunikation beendet beziehungsweise Ihr Anliegen vollständig geklärt ist und diese Daten nicht zugleich zu Vertragszwecken erhoben worden sind. Kommunikation zur Geltendmachung von Rechtsansprüchen wird für die Dauer der jeweiligen Verjährungsfrist gespeichert.

Ihre Rechte

Sie haben jederzeit das Recht, kostenfrei Auskunft über die bei der TAO gespeicherten Daten zu erhalten, unrichtige Daten zu korrigieren sowie Daten sperren oder löschen zu lassen.

Ferner können Sie den Datenverarbeitungen widersprechen und Ihre Daten durch uns auf jemand anderen übertragen lassen. Weiterhin haben Sie das Recht, sich bei einer Datenschutzaufsichtsbehörde zu beschweren.



Weinfurtner

DAS GLASDORF®

Sehen & Erleben...

93471 Arnbruck
Tel. (09945) 9411-0
Fax (09945) 444
info@weinfurtner.de

Mo-Fr 9-18 Uhr
Samstag 9-16 Uhr
Sonntag/
Feiertag 11-16 Uhr

Glas Natur Menschen & mehr...

www.weinfurtner.de

„Wähle einen **Beruf, den Du liebst**,
und Du brauchst **keinen Tag** in Deinem
Leben mehr zu **arbeiten.**“ | Konfuzius



Chiara Geiger

Stellvertretende Leitung Reitstall
im ULRICHSHOF

Von der Zahnarthelferin zur Stellvertretenden Leitung Reitstall:
Pferde-Fan Chiara hat sich ihren Traum bei uns erfüllt und
macht jetzt jeden Tag das, was sie liebt.

Liebst Du Deinen BeRUF? Verrate uns Deine Passion und
gemeinsam schaffen wir für Dich eine Stelle, wo Du Deinen
Traum leben kannst. Weitere Informationen und alle
Jobangebote auf www.ulrichshof.com/jobs



Ulrichshof 
★★★★★

Kontakt: Julia Zitzelsberger
bewerbung@ulrichshof.com | Telefon/WhatsApp: 09977 950125
ULRICHSHOF & Co. KG | Zettisch 42 | 93485 Rimbach



Landkreis
Cham

WANDERN & NATUR
RADELN & SEEN
ERHOLUNG & WALD
WELLNESS & KULTUR

NATURPARK OBERER BAYERISCHER WALD

Tourist-Info Landkreis Cham • Telefon 09971 / 78 431 • www.bayerischer-wald.org



Information und Anmeldung

Tourismusakademie Ostbayern Betriebsgesellschaft mbH
Pfarrer-Seidl-Straße 1 • 93413 Cham

Telefon: 09941 9085-77, Telefax: 09941 9085-79

info@tourismusakademie-ostbayern.de • www.tourismusakademie-ostbayern.de

