

Tipps & Trends

Tipps & Trends ••• Tipps & Trends ••• Tipps & Trends •••

Führungs-Seminar

Wo selbst Chefs noch was lernen können

München. „Ich werde dieses Seminar auf jeden Fall meinen Kollegen weiterempfehlen, einfach weil es viel bringt!“, mit dieser Meinung über das „Führungsseminar“ der Fa. Simmeth-Training steht Karl-Heinz Wildmoser nicht allein.



Foto: Simmeth-Training

Selbst ausgefuchste Profis wie Karl-Heinz Wildmoser waren begeistert vom „Führungs-Seminar.“

Catrin Fromm, die Chefin vom Weissen Brauhaus in München, ergänzt: „Aus diesen zwei Tagen kann man wieder Power tanken.“ Und Michele Cali von Brenner's Bar & Restaurant sagt: „Ich kann dieses Seminar jedem empfehlen, der sich finden möchte.“

Dass gestandene Wirtinnen und Wirte seine „Chef-Seminare“ so loben, ist natürlich die beste Werbung für den 36-jährigen Gastro-Trainer Frank Simmeth, den unsere Leser auch als Kolumnist in der Hacker-Pschorr Beilage „Seitenblicke“ und als Referent der Hacker-Pschorr-Weiterbildungssof-

fensive „Erfolgreiche Wirte“ kennen.

Nach dem großen Erfolg der Kick off-Veranstaltung im Frühjahr bietet Simmeth am 18./19. Juni im Gutshof Menterschwaige das nächste Seminar „Die Führungspersönlichkeit in der Gastronomie“ an. Wer daran noch teilnehmen möchte, sollte sich möglichst umgehend anmelden, denn die Zahl der Teilnehmer ist auf maximal 15 beschränkt. Insgesamt stehen vier Seminare pro Jahr auf dem Programm, der Standort wechselt zwischen der Menterschwaige und dem Hotel Jäger von Fall.

„Viele Wirte schimpfen ja auf ihre Mitarbeiter“, so Frank Simmeth. „Deshalb konfrontiere ich die Teilnehmer des Seminars gern mit dem Spruch: Erstklassige Führungskräfte sind von erstklassigen Mitarbeitern umgeben. Zweitklassige nur von drittklassigen...“

In dem praxisorientierten Führungsseminar sollen die Wirtinnen und Wirte deshalb u.a. lernen, welchen Einfluss sie auf die Leistung und das Verhalten ihrer Mitarbeiter haben. Dazu werden gemeinsam Methoden und Instrumente erarbeitet, die für eine moderne Führungskraft in der Gastronomie unerlässlich sind. Frank Simmeth ergänzt:

„Und darüber hinaus geht es um den wichtigsten Motivationsfaktor für die Mitarbeiter: um die Chefs! Sind das nur Führungskräfte in ihren Betrieben, ausgestattet mit der formellen Autorität – oder sind das Führungspersönlichkeiten – denen die Mitarbeiter freiwillig folgen? In dem Seminar geht es nicht um abstrakte Managementmethoden, sondern um die Erkenntnis, wie mit Spaß, Herz und Persönlichkeit wirkliche Veränderungen und Erfolge erzielt werden können.“

Weitere Infos & Anmeldung unter: www.simmeth-training.de

Gewinnspiel

In Kooperation mit der Fa. Simmeth-Training können wir unseren Abonnenten ein attraktives Gewinnspiel anbieten. Wer einen der begehrten Plätze beim Seminar „Die Führungspersönlichkeit in der Gastronomie“ am 18./19. Juni in München (Gutshof Menterschwaige) gewinnen möchte (im Wert von ca. 500 Euro), sollte folgende Frage beantworten:

Welches Instrument spielte Karl-Heinz Wildmoser auf dem letzten Seminar?

Die richtige Antwort bitte bis 11. Juni an den Gastronomie-Report mailen (info@gastronomie-report.de) oder faxen (0 89 / 4 80 75 14). Der glückliche Gewinner wird umgehend von uns benachrichtigt. Teilnahmen können alle Abonnenten (Stand ABO-Liste 10. Juni) des Gastronomie-Report. Viel Glück!



Der neue
HansDampf | gold
Der FlexiCombi®

Die Erfolgsstory geht weiter!
Mit **HansDampf | gold – dem FlexiCombi®** setzt MKN, der deutsche Premiumhersteller für Profikochtechnik, neue Maßstäbe in der Welt der Profiküche.

Ein Gerät – zwei Bedienkonzepte.
Sie haben die Wahl: **Manuell** oder **automatisch**. Mit dem neuen **autoChef®** und seiner **automatic Cooking** Funktion ist perfekte Speisenqualität auf Knopfdruck jederzeit reproduzierbar.

FlexiCombi®
Einfacher kann professionelles Kochen nicht sein.



HansDampf®

www.hansdampf.eu