

#AKA

DIE PERSÖNLICHKEITSSCHMIEDE



DE



FÜR GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE



MIE





René Steinberger
Head of Operations
Burgerista Austria

„**Ein Seminar wie ein spannendes Buch! Fesselnd vom Anfang bis zur letzten Minute!**“



Helmut Tauber
Taubers Unterwirt, Feldthurns
Vizepräsident HGV Südtirol

„**Die Seminare von Simmeth-Training sind nicht nur wertvoll und besonders kreativ. Sie sind vor allem auch tiefgründig und unterhaltsam.**“



Kerstin Stenger
Prokuristin
STEWA Touristik

„**Frank Simmeth arbeitet in seinen Seminaren erfolgreich mit der Persönlichkeit jedes Einzelnen. So sehen Führungskräfte vom alten Schlag plötzlich ‚Licht am Ende des Tunnels‘ und werden wieder handlungsfähig.**“



Homeira Amiri
CEO
Centro Hotel Management

„**Du bewegst dazu, bewusst zu handeln! – Danke für diesen Input.**“



Rolf Westermann
Chefredakteur
AHGZ

„**Das Ergebnis ist ein voller Koffer mit Führungswerkzeugen – ohne Ritt durch die PowerPoint-Wüste ...**“

ÜBER *Blick:*

Willkommene Gedanken	4
Unser Seminar-Atelier	6
Warum es funktioniert	8
Gastro-Coach & Business-Coach	10
Der Weg zur Führungspersönlichkeit	16
Unser Gewürzgarten – Tagesseminare	24
Die Simmeth-Karte.....	38
Die Gebrauchsanweisungen.....	40
Inhaus-Training	46
Noch mehr Stimmen.....	49



© Africa Studio / shutterstock



WOHIN AUCH IMMER DU GEHST ...

Nach meiner Ausbildung zum Koch in einem renommierten Grand Hotel in München 1987 konnte ich am eigenen Leibe erfahren, was es bedeutet, in Gastronomie und Hotellerie Karriere zu machen: Verzicht, Frustrtoleranz, Durchhaltevermögen, Energie und jede Menge Mut. Und ich muss offen zugeben, dass mein eigener Erfolgsweg mehr einer Odyssee mit vielen Höhen und Tiefen glich, statt einer geplanten, geradlinigen Karriere ...

HERZLICH *Willkommen*

Die Idee, innerbetrieblich Mitarbeiter zu schulen, ist aus einer Notwendigkeit heraus entstanden, da ich in meiner damaligen Funktion als Gastronomischer Leiter erkannt hatte, dass man höchste Qualität nur mit Kompetenz und „Lust“ auf begeisterte Gäste bei jedem Einzelnen im Team erreichen kann. Simmeth-Training ist 2003 aus dieser Kombination von Leidenschaft, Erfahrung und Herzblut heraus entstanden und hat sich seither zur Top-Adresse für Weiterbildung in der Branche etabliert.

Simmeth-Training ist heute spezialisiert auf Persönlichkeitsentwicklung, Verhalten und Kommunikation von Gastgebern. Wir haben erkannt, dass jegliche Weiterbildung nicht von der Persönlichkeitsentwicklung unserer Teilnehmer zu trennen ist. Der hohe Coaching-Anteil ist deshalb das Merkmal, das jedes der Seminarschmankerl von sonstigen traditionellen Trainings unterscheidet.

Uns geht es darum, Stärken zu stärken, wachsen zu können und über eigene Schwächen auch mal herzlich zu lachen. Alle Seminare aus der Simmeth-Schmiede stehen für Spaß, Erleben, Überraschung und unzählige Geschichten und sorgen dafür, dass unsere Teilnehmer im wahren Sinne des Wortes einiges zum „Nach-Denken“ haben.

Ich bin sehr stolz darauf, gemeinsam mit dem „Wilden Simmeth-Team“ ein Umfeld und eine einzigartige Akademie geschaffen zu haben, die Menschen nicht nur begleitet, sondern tatsächlich bewegt oder mitten ins Herz trifft! Das führt wieder zurück zu meinem Leitsatz von Konfuzius, der mich schon mein ganzes Berufsleben begleitet:



Wohin
auch immer
du gehst ...
... geh mit
deinem
Herzen!

Ich wünsche dir viel Spaß bei und mit dem „Wilden Simmeth-Team“!

Dein Frank Simmeth
INLPTA Trainer & ECA Lehrcoach



»... die bei jedem
Tritt noch knarzt...«

UNSER SEMINAR-ATELIER ...

Eine geschwungene alte Holztreppe, die bei jedem Tritt noch knarzt. Hohe Decken, ein lichtdurchfluteter Raum mit viel Liebe und Freude gestaltet, das ist das Seminar-Atelier im Herzen der Nürnberger Altstadt ...

Hier spiegelt der Raum unsere Haltung wider: Bodenhaftung, klare Kante, ehrlich, von Herzblut durchzogen, und hinter jeder Ecke wartet eine kleine Überraschung. Hier finden unsere Teilneh-



Seminar- ATELIER

mer im wahrsten Sinne des Wortes „Raum“, in dem man sich auch einmal fallen lassen und verwöhnen lassen darf.

Bodenhaftung,
klare Kante,
ehrlich. Hinter
jeder Ecke eine
kleine Überraschung ...

Unser Seminar-Atelier lädt also ein, Gastlichkeit nicht nur zu erfahren, sondern zu erleben. So wie man das eben aus unserer Branche kennt. Gäste-Begeisterung besteht nicht nur aus einem „guten Gericht“. Vor allem Anrichteweise und Inszenierung sorgen dafür,

dass Gäste bezaubert werden, und wir betrachten unsere Teilnehmer als persönliche Gäste.

Zusammengefasst lässt sich also sagen, dass nicht nur in unseren Seminaren und Trainings unzählige Geschichten erzählt werden, sondern dass auch Geschichten entstehen. Was wäre dafür besser geeignet als auch ein Raum mit Geschichte ...

Die Wahl auf Nürnberg für unser Seminar-Atelier ist natürlich nicht zufällig gefallen. Deutschland-

weit sind wir für die meisten Standorte in einer Tagesreise mit dem Zug erreichbar. Das Atelier befindet sich fußläufig nur 3 Minuten vom Nürnberger Hauptbahnhof entfernt. Auf das Auto kann man also an einem Seminartag getrost verzichten.



Raum, in dem man sich auch mal fallen lassen darf





»Aus den Augen,
aus dem Sinn?«

FachgeSIMMpelt über Lerntransfer ...

„Der wahre Zauber beginnt erst, wenn jemand hinter den Vorhang blickt und immer noch begeistert ist!“

Gerade noch ein tolles Seminar gehabt, jetzt hat einen aber der Alltag und die Routine wieder! Warum haben die Seminare von Simmeth-Training langfristigen Effekt? Gerne lassen wir dich einmal hinter unseren Vorhang blicken. Auch wenn ein Teilnehmer begeistert aus einem Seminar kommt, ist das noch lange kein Garant für Effekt! Die „Gretchenfrage“ jeder Weiterbildung ist ja, wie es gelingt, Inhalte auch in die Praxis zu übertragen. Wir als Coaches haben uns sehr intensiv mit dieser Frage auseinandergesetzt. Hier unsere 5 Top-Lösungen ...

eMOTION

Gehirngerecht bedeutet für uns, dass wir Inhalte auch psychoLOGISCH richtig darstellen. Wer also einen PowerPoint-Vortrag erwartet, wird enttäuscht sein. Lernen erfordert Emotionen. Wir inszenieren unsere Seminare deshalb so, dass Teilnehmer nicht nur herzlich lachen können, sondern auch tief bewegt sind ...





In die Praxis

Ü B E R T R A G E N

KINDisch

Tu nicht so erwachsen! Spielerisch zu lernen, liegt tief in uns Menschen verwurzelt. Wir lassen unsere Teilnehmer die Inhalte nicht nur erfahren, sondern auch erleben. Spielen ist für uns zwar ein pädagogisches Instrument, aber eben nicht nur. Manchmal ist im Seminar „zwecklos“ durchaus einmal „sinnvoll“ ...

vorKNÜPFEN

Wer nur die „Ratio“ seiner Teilnehmer „bedient“, macht unseres Erachtens einen lerntechnischen Fehler! Am leichtesten lassen sich Inhalte integrieren, wenn man diese im Gedächtnissystem verankert. Wir nutzen deshalb NLP-Techniken für den Lerntransfer. Das ist nicht nur viel angenehmer als der Versuch, sich Wissen einzutrichtern. Verknüpftes Wissen ist auch in der Praxis viel leichter abrufbar ...

imPULSiv

Aus den Augen, aus dem Sinn? Nicht bei uns! Wir lassen unsere Teilnehmer nicht alleine nach einem Seminar. Mit sogenannten „Lern-Häppchen“ begleiten wir unsere Teilnehmer im Anschluss noch ein Stück des Weges. Mit unseren innovativen Lerntools erhalten die Teilnehmer Videos, Bilder, Wissensquizze und vieles mehr, um ihr Thema im Veränderungsprozess nicht aus den Augen zu verlieren ...

onLIVE

Wiederholungen sind ein Grundsatz erfolgreicher Veränderungsarbeit. Zusätzlich entstehen oft auch erst in der Praxis nach einem Seminar die Fragen, die für den Transfer notwendig sind. Aus diesem Grunde nutzen wir Webinartools und virtuelle Seminarräume, sodass wir uns zeitnah nach einem Training noch einmal wiedersehen, Inhalte vertiefen können und für alle Fragen noch einmal zur Verfügung stehen ...



Hinter den
Vorhang
blicken und
immer noch
begeistert
sein

DER GASTRO-COACH, DER BUSINESS-COACH ...

Wie wird es uns zukünftig gelingen, Mitarbeiter für Gastronomie und Hotellerie zu gewinnen und Fachkräfte zu halten? Natürlich spielen Arbeitsbedingungen und Gehalt hier eine Rolle – aber eben nicht nur!

**Mut-
macher und
Talent-Scouts
für unsere
Branche**

Persönli

ENTWICKLUNG

Nicht nur unsere Branche und unsere Gäste ändern sich, sondern auch der Anspruch von Mitarbeitern. Mitarbeiter der Zukunft suchen „Spielfelder“, auf denen sie ihre Stärken und Talente ausleben, sich entwickeln und persönliche Grenzen überwinden können. Der Mitarbeiter, der als Befehlsempfänger und Leistungserfüller auswendig gelernte Sprechblasen am Gast auf-sagt, ist ein Modell der Vergangenheit.

Das erfordert natürlich auch seitens der Führungskräfte nicht nur eine zeitgemäße innere Haltung, sondern auch neue Instrumente. Wer aus seinen Mitarbeitern das Beste herausholen möchte, muss deren Talente natürlich auch er-

kennen können und die methodische Kompetenz haben, Stärken zu stärken und Limitierungen aufzulösen.

Genau hier setzt die Kompetenz von Gastro- und Business-Coaches an. In diesen branchenweit einzigartigen Ausbildungen entstehen Mutmacher und Talentscouts für unsere Branche, die aus Mitarbeitern selbstbewusste Gastgeber machen. Die Ausbildung zum zertifizierten Gastro-Coach und zum zertifizierten Business-Coach ist also die Persönlichkeitsentwicklung der besonderen Art ...

Was für Servicekräfte die Ausbildung zum Sommelier, ist für Führungskräfte die Ausbildung zum Gastro-Coach! Das Upgrade zum Business-Coach bringt Dich auf den höchsten Level.



chkeits-



»Wer aus seinen Mitarbeitern das Beste herausholen möchte, muss deren Talente erkennen können und die methodische Kompetenz haben, Stärken zu stärken und Limitierungen aufzulösen.«

ÜBER DEN GASTRO-COACH ZUM BUSINESS-COACH

Ausbildung zum Gastro-Coach. Upgrade zum Business-Coach.

Für Mitarbeiter und Teams (zertifiziert)

Nur wer erstklassige Mitarbeiter hat, spielt in Gastronomie und Hotellerie in der Champions League.

Sie zu finden und an das Unternehmen zu binden wird wohl eines der größten strategischen Ziele der Branche sein. Ein begehrter Arbeitgeber zu sein schafft Vorsprung. Gleichzeitig zeigt sich aber, dass die klassischen Führungsstrategien immer mehr an Wirksamkeit verlieren. Mit „Zuckerbrot und Peitsche“ zu führen war gestern! Das erfordert neue, moderne Vorgehensweisen ...

Mutmacher.

Unsere Coaching-Ausbildungen setzen genau hier an! Entspricht die Leistung der Mitarbeiter nicht dem Standard, wird oftmals schnell die Leistungsbereitschaft in Frage gestellt. Wie sieht es aber aus mit Leistungsmöglichkeit und -fähigkeit deiner Mitarbeiter? Um hiermit zu arbeiten, sind außer einem fundierten psychologischen Fachwissen noch weitere unkonventionelle Methoden und Instrumente erforderlich. Die Führungspersönlichkeit der Zukunft wird mehr Coach als Führungskraft sein! Sie muss fähig sein, Blockaden bei den Mitarbeitern frühzeitig zu erkennen und zu bearbeiten. Darüber hinaus wird sie aber auch „Mutmacher“ sein, der die Mitarbeiter dabei unterstützt, ihr ganzes Potential auszuschöpfen.

Drei Säulen.

Unsere Coaching-Ausbildungen bauen auf drei Säulen. Zum einen geht es darum, dich mit allen Instrumenten auszustatten, Mitarbeiter und Teams professionell und methodisch zu coachen.

Zum anderen erfordert Coaching, wie jede andere Arbeit mit Menschen auch, eine gewisse ethische Haltung des Coaches. Schließlich geht es bei professionellem Coaching darum, andere Menschen zu unterstützen – und nicht darum, eigene Ziele bei anderen Menschen durchzusetzen.

Abschließend erfordert die Arbeit an der Persönlichkeit anderer Menschen ein großes Maß an eigener gestärkter Persönlichkeit. Die Ausbildungen beinhalten deshalb die persönliche Stärkung und Reflektion der werdenden Coaches auf mehreren Ebenen.

GASTRO-COACH

Der "kleine Bruder" unserer Business-Coach Ausbildung.

Nach der Ausbildung zum Gastro-Coach kannst du

- ▶ Teams wirklich zusammenschweißen
- ▶ Mitarbeiter nachhaltig ermutigen
- ▶ Konflikte professionell lösen
- ▶ Mitarbeiter bei Zielentwicklung und Zukunftsplanung unterstützen
- ▶ Ressourcen stärken
– und Demotivation abbauen
- ▶ Vorgehensweisen durch Supervisionen unterstützen
- ▶ Strategien entwickeln und Probleme strategisch lösen
- ▶ Geschickt durch Veränderungsprozesse manövrieren

**Wer seine
Stärken und
Talente kennt,
hat kein
Problem mit
Motivation.**

BUSINESS-COACH

Das perfekte Upgrade für unsere erfolgreichen Gastro-Coaches.

**Nach deinem Upgrade zum Business-Coach
kannst du zusätzlich**

- ▶ Professionelle Einzelcoachings mit NLP-Techniken durchführen
- ▶ Limitierungen aufspüren und verändern
- ▶ Unternehmensprozesse anleiten und moderieren
- ▶ Störungen in Unternehmen erkennen und beheben
- ▶ Unternehmen systemisch beraten und unterstützen





»Leben ist das, was außerhalb
der Komfortzone stattfindet ...«

GASTRO - / BUSINESS -

Coach

Organisation der Ausbildung zum Gastro-Coach.

Diese Intensivausbildung ist auf je 12 Teilnehmer begrenzt. Sie besteht aus 5 Stufen und 2 Zusatzbausteinen., verteilt über mehrere Monate.

Jede Stufe bzw. jeder Baustein umfasst 2 Tage (19 Ausbildungseinheiten á 45 Minuten).

Nach Beendigung der Ausbildung haben die Teilnehmer die Möglichkeit der Zertifizierung. Ort der Ausbildung ist Nürnberg.

Ausbildung zum Gastro-Coach

1 | Grundlagen des Coachings

Definition Coach: Eigenschaften & Aufgaben.
Grundhaltungen eines modernen Coachs.
Wahrheit und Irrtum – Die Begründungen der Mitarbeiter.
Gut im Kontakt auf mehreren Ebenen
Von Wahrnehmung und Weltsicht.

Zusatzbaustein Führung I

Führungsinstrumente und Methoden kennen und anwenden.
Strukturelles Führen nach „Rezept“.
Professionelle Mitarbeitergespräche führen.
Arbeit mit Feedback und Kritik.
Mitarbeiter professionell befähigen.

2 | Mitarbeiter supervisionieren

Ziele definieren – Strategisch vorgehen.
Probleme tatsächlich lösen.
Wünsche, Ziele, Visionen ...
Probleme supervisionieren.
Coachinginstrumente anwenden.

Zusatzbaustein Führung II

Klarheit über die unterschiedlichen Rollen einer Führungskraft.
Die Supervision als Führungsinstrument.
Einführung in die positive Psychologie – Mittels Reframing ermutigen.
Die eigene Wahrnehmung in der Gesprächsführung trainiert.

3 | Der Coach als Mediator

Konflikte im Team lösen.
Der Coach als Mediator.
Unterschiedliche Wahrnehmungspositionen einnehmen.
Kybernetik: Beobachtung 1. und 2. Ordnung.

4 | Innere Stärke

Arbeit mit dem Selbstwertgefühl.
Ressourcen finden – Ressourcen stärken.
Die „Coaching-Party“.
Arbeit mit guten und schlechten Gefühlen.
Das innere Team – Blockaden auflösen.

5 | Ressourcen stärken

Innere Haltung und Zustände.
Ressourcen ankern.
Arbeit mit Submodalitäten.
Einführung in systemische Dynamiken



Organisation der Ausbildung zum Business-Coach.

Diese Intensivausbildung ist auf je 12 Teilnehmer begrenzt. Sie besteht aus 3 Stufen plus der Teilnahme als Co-Trainer an 2 Blöcken der Gastro-Coach Ausbildung plus der Erarbeitung einer Masterthesis.

Nach Beendigung der Ausbildung haben die Teilnehmer die Möglichkeit der Zertifizierung.
Ort der Ausbildung ist Nürnberg.



Upgrade zum Business-Coach

6 | Tools und Methoden

Der Tool-Workshop! Der mit der größten Auswahl an Werkzeugen kontrolliert die Situation. Mit welchen Instrumenten lassen sich bei Einzelnen und Gruppen nachhaltig Veränderungen erzielen?

- ▶ NLP Instrumente und Methoden und deren Wirkungsweise
- ▶ Arbeiten mit der inneren Timeline
- ▶ Freies Wählen und Anwenden von Techniken
- ▶ Gruppen anleiten und moderieren

7 | Systemische Arbeit

In Organisationen sind Veränderungen nur nachhaltig, wenn sie im Gesamtsystem betrachtet und initiiert werden. Wie stellt man Familien, Probleme und Organisationen auf und dar? Organisationen – Struktur & System. Funktionen und Wirkung – Teams aufstellen. Struktur und Skulptur – Systemische Instrumente. Systemische Dynamiken kennen und beachten.

8 | Rechte und Organisation

Der Unterschied zwischen Coaching und Therapie ist oft fließend. Daraus ergeben sich rechtliche Grundlagen im Coaching. Weiterhin muss ein Coach fähig sein, Krankheitssymptome zu erkennen!

- ▶ Struktur eines Einzeloachings
- ▶ Abgrenzung Coaching und Therapie
- ▶ Krankheitssymptome erkennen und beachten
- ▶ Pflichten und Rechte bei der Arbeit als Coach.

Masterthesis

Die Erarbeitung einer Masterthesis ist integraler Bestandteil der Ausbildung zum Business-Coach. Sie hat einen Mindestumfang von 30 Seiten DIN A4. Ziel dabei ist, die Coachingarbeit in den eigenen beruflichen Kontext zu übertragen und dafür eigene Erkenntnisse zu erweitern. Die Masterthesis muss eigene Recherchearbeit nachweisen.

Co-Trainer

Der Business-Coach ist vor allem ein Anwender. Als Co-Trainer in zwei Gastro-Coach Blöcken supervisionieren die angehenden Business-Coaches die Teilnehmer beim Lerntransfer.

ZERTIFIZIERUNG ZUM GASTRO-COACH ZERTIFIZIERUNG ZUM BUSINESS-COACH

Auf Wunsch können die Teilnehmer jeweils an einem zusätzlichen Zertifizierungsblock teilnehmen. Hier wird die Coachingkompetenz in Theorie und Praxis geprüft.

Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Teilnehmer eine Zertifizierung zum Gastro-Coach (Simmeth) bzw. Business-Coach (Simmeth).

Diese Zertifizierung findet nach den Kriterien des internationalen Verbandes für NLP (INLPTA) sowie nach den Ethikrichtlinien der europäischen Coaching Association (ECA) statt.

**Mit Zuckerbrot
und Peitsche
führen, das war
gestern!**



VOM YOUNGSTER ZUM YOUNG-STAR!

JUNIOR-PROFESSIONAL
IN GASTRONOMIE & HOTELLERIE.

Mit unserem Mentoring-Programm begleiten und unterstützen wir junge Persönlichkeiten über 12 Monate auf ihrem Erfolgsweg. Das Entwicklungsprogramm von Simmeth-Training für Newcomer, Auszubildende und Quereinsteiger.

1 Jahr

M E N T O R I N G

Für
Newcomer,
Azubis und
Querein-
steiger

Durch die persönliche Begleitung über ein Jahr hinweg wird aus Einzelmaßnahmen eine Gesamtstrategie, die aufeinander aufbaut und den Teilnehmern

stetes und ganzheitliches Feedback über Stärken und Chancen ermöglicht.

MENTORING.

Eine erfolgreiche Karriere in Gastronomie und Hotellerie, erfordert vor allem eine gute Strategie und das richtige „Mindset“. Die Teilnehmer erhalten deshalb einen innovativen Mix aus Coaching und Mentoring um beides zu stärken. In mehreren Einzelcoachings, Supervisionen sowie in Round-Tables mit Gleichgesinnten entwickeln die Teilnehmer ihre eigene Erfolgsstrategie. Ein professioneller Mentor gibt in diesem Prozess nicht altkluge Antworten, sondern stellt die richtigen Fragen...



KOMPETENZ.

Welches Verhalten ist am Gast heute erforderlich und angemessen? Wie macht man aus Gästen Fans, wie funktioniert aktiver Verkauf ohne aufdringlich zu sein und wie meistert man auch schwierige Situationen souverän? Die Teilnehmer wählen selbst aus dem innovativem Seminarprogramm von Simmeth-Training 5 Bausteine aus, um fachlich, methodisch und psychologisch perfekt für die Arbeit am Gast gerüstet zu sein.

INHALTE.

- Start-Supervision inkl. Zieldefinition
- 5 Tagesseminare nach Wahl aus dem Simmeth-Gewürzgarten
- 4 Einheiten Einzelcoaching
- Mehrmaliger Erfahrungsaustausch in „Round-tables“
- Persönlicher Ansprechpartner für die Dauer des Programms
- Zwei signierte Bücher von Frank Simmeth als Fachliteratur
- Teilnahmezertifikat



**» Wie macht man
aus Gästen Fans?**



»Freiheit beginnt,
wo Wege enden.«

VON FÜHRUNGSKRÄFTEN UND PERSÖNLICHKEITEN

Wie wird man in Gastronomie und Hotellerie zur Führungskraft? Traditionell ist es so, dass Mitarbeiter, die vor allem operativ, also am Gast, in Organisation oder in der Küche gute Ergebnisse bringen, in der Hierarchie aufsteigen und plötzlich mit Führungsaufgaben konfrontiert werden.

Führungs R O L L E

Wie man
mit gutem
Beispiel
vorangeht

Führungskraft zu sein ist aber nicht nur eine Rolle oder eine Position, sondern eine Aufgabe, die persönlich und fachlich Kompetenz und Methodik erfordert!

Zeitgemäße Führungskultur in der Branche ist beim momentanen Fachkräftemangel keine Option, sondern ein absolutes Muss ...

Ausgezeichnet mit dem
Europäischen Trainingspreis:

Die Seminarreihe „Führungspersönlichkeit für Gastronomie & Hotellerie“ von Simmeth-Training.

Der Mitarbeitermangel in der Branche ist ein wenig Spiegel für die vorherrschende Führungskultur. Erforderlich sind hier keine neuen Managementmethoden, sondern gut ausgestattete Führungspersönlichkeiten.



Der Grundsatz von guten Köchen gilt durchaus auch für Führungskräfte. Ein tolles Gericht zu kochen, erfordert nicht nur Erfahrung, sondern vor allem gute Rezepte und Basiswissen. In insgesamt 4 einzelnen Bausteinen lernen Führungskräfte aus Gastronomie und Hotellerie alle Rezepte, die erforderlich sind, um Mitarbeiter zu finden und an den Betrieb zu binden.

Ausgezeichnet?

Die Teilnahme an mindestens drei Führungsbausteinen berechtigt zur Teilnahme an der Prüfung zur „Zertifizierten Führungspersönlichkeit für Gastronomie und Hotellerie“, getragen vom BDVT. Die Zertifizierung erfolgt im Rahmen einer schriftlichen und praktischen Prüfung nach IHK-Standard.

Führung I.

Erstklassige Führungskräfte sind von erstklassigen Mitarbeitern umgeben und die Arbeit in Gastronomie und Hotellerie erfordert erstklassig motivierte und kompetente Mitarbeiter. Was bedeutet es aber tatsächlich, seine Mitarbeiter zu Höchstleistungen anzuregen? In diesem Basisseminar lernst und erfährst du, was tatsächlich zu deinen Führungsaufgaben gehört und wie du durch gezielte Mitarbeitergespräche steuerst.

Führung II.

Erbringt ein Mitarbeiter im Alltag nicht die gewünschte Leistung, wird schnell die Motivation in Frage gestellt. Leistung beinhaltet aber nicht nur Bereitschaft, sondern auch Möglichkeit und Fähigkeit. In diesem Aufbauseminar lernst du mit Hilfe von Coachingwerkzeugen Mitarbeiter tiefergründiger zu unterstützen und zu ermutigen.

Führung III.

Du kennst deine Führungsaufgaben und deine Mitarbeiter schätzen dich für deine offene und ermutigende Kommunikation. Jetzt hat es Wert, noch einmal innezuhalten und sich selbst zu überprüfen. Welche Werte und Ziele treiben dich wirklich an und lebst du auch im Einklang mit diesen? In diesem 3-tägigen Workshop auf einer urigen Berghütte erfährst du, was im fordernden Alltag tatsächlich wertvoll ist.

Führung IV.

Nicht nur die Anforderung unserer Gäste ändern sich ständig. Veränderung wird zum Normalzustand in der gesamten Arbeitswelt. Das erfordert nicht nur von Mitarbeitern, sondern auch von Führungskräften ein Höchstmaß an Beweglichkeit. Erfolgreich wird zukünftig nur der sein, der die Talente seiner Mitarbeiter erkennt und einsetzt und damit fähig ist, sich neuen Bedingungen nahezu zeitgleich anzupassen. In diesem Seminar bekommst du das erforderliche Update für die Zukunft in Gastronomie und Hotellerie.

Kleide dich bitte so, wie du dich wohl fühlst. Unsere Veranstaltungen haben mit „absitzen“ wenig zu tun. Sei also gerüstet, bei jedem Wetter auch mal nach draußen zu gehen.

Wir haben organisiert, dass du über den kompletten Seminartag optimal versorgt wirst. Mit deiner Tagungspauschale sind die Kosten dafür abgedeckt.



Führung

Respektiere dich selbst, respektiere andere und übernimm Verantwortung für das, was du tust.



► Führungspersönlichkeit I
Mitarbeiter in die Zukunft führen

2-Tagesseminar in Nürnberg

► Führungspersönlichkeit II
Mitarbeiter zum Erfolg coachen

2-Tagesseminar in Beilngries

► Führungspersönlichkeit III
Werteorientiert führen

3-Tagesseminar in Berchtesgaden

► Führungspersönlichkeit IV
Agile Führung

2-Tagesseminar in Nürnberg

Baustein I.

Mitarbeiter in die Zukunft führen.

Persönlichkeit.

„Ich erzähle jeden Tag wieder die gleichen Dinge“;
„Ich muss meine Mitarbeiter immer wieder neu motivieren“; „Als Chef musst du einfach hart sein“; „Viele Mitarbeiter interessieren sich doch nur für ihr Gehalt“... Kennst du solche oder ähnliche Aussagen? Lerne, welchen Einfluss du tatsächlich auf die Leistung und das Verhalten deiner Mitarbeiter hast.

Motivation.

In diesem 2-tägigen praxisorientierten Seminar werden alle Methoden und Instrumente, die für eine moderne Führungskraft unerlässlich sind, gemeinsam erarbeitet. Darüber hinaus geht es aber um den wichtigsten Motivationsfaktor für deine Mitarbeiter: Um dich! Wer bist du? Bist du nur Führungskraft in deinem Betrieb, ausgestattet mit der formellen Autorität – oder bist du eine Führungspersönlichkeit, der die Mitarbeiter freiwillig folgen?

Inhalte.

- ▶ Geld oder Spaß
– Was zählt heute für die Mitarbeiter?
- ▶ Warum Mitarbeiter freiwillig aktiv verkaufen wollen ...
- ▶ Mitarbeiter „im Griff“?
– Warum sich Mitarbeiter quer stellen
- ▶ Die Eigenschaften einer modernen Führungspersönlichkeit in der Gastronomie
- ▶ Motivieren oder lieber „nicht demotivieren“?
- ▶ Wertschätzung – Das Klima als Basis
- ▶ Das Wählen und Ab-Wählen der Mitarbeiter
- ▶ Von Zielen und Verantwortung
– Richtig delegieren
- ▶ Den Rahmen schaffen
– Den „Spielplan“ aushängen
- ▶ Die „Fallen“ der Mitarbeiter
– Das perfekte Mitarbeitergespräch

Organisation.

Dauer: 2-Tagesseminar,
9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort:
Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Führung



Baustein II.

Mitarbeiter zum Erfolg coachen.

Champions League.

Forderst du deinen Mitarbeitern das Beste ab? „Ja, das würde ich ja gerne, aber wollen die das wirklich...?“ Hast du dir solch eine Frage auch schon einmal gestellt? Jeder möchte doch mit auf der „Gewinnerstraße“ gehen und Erfolg haben! Deine Mitarbeiter auch ...

Du erledigst deine Führungsaufgaben mit Erfolg, stößt aber im Alltag immer wieder an Grenzen oder fragst dich, warum Mitarbeiter sich „quer stellen“? Gehe den nächsten Schritt: Tritt ein in die „Champions League“ der Führungskräfte: Mitarbeitercoaching!

Erfolgsstrategien.

In diesem 2-tägigen Aufbauseminar lernst du, deine Mitarbeiter wirklich zu verstehen und durch gezielte Frageformen Verhalten tatsächlich zu verändern. Du lernst Methoden und Instrumente, wie du deinen Mitarbeitern dabei hilfst, erfolgreicher und motivierter zu sein. Lerne darüber hinaus die wichtigsten Eigenschaften von überragenden Führungskräften kennen und deren Strategien, Menschen zu überzeugen ...

Inhalte.

- ▶ Ich bin Coach!
 - Die „Top 10“ erfolgreicher Führungspersönlichkeiten
- ▶ Sicherheit geben
 - Warum mir Mitarbeiter vertrauen
- ▶ Bewusst sein
 - Was Führungskräfte an Selbstbewusstsein haben müssen
- ▶ Mitarbeiter wirklich verstehen
 - Modelle der Welt
- ▶ Unterscheidung „Trainer“ und „Coach“
- ▶ Gute Gespräche führen
 - Erfolgreich coachen
- ▶ Mitarbeitern begegnen
 - Der gute Kontakt im Mitarbeitergespräch
- ▶ Gezielte Fragen
 - Wie Menschen sich selbst in Frage stellen ...
- ▶ Nachhaltig ermutigen?
 - Stärken stärken durch Reframing

Organisation.

Dauer: 2-Tagesseminar, 9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort: Fuchsbräu, Beilngries.
Termine und Buchung unter www.simmeth-training.de



Baustein III.

Werteorientiertes Führen.

Wert-voll.

Du kennst deine Führungsaufgaben und deine Mitarbeiter schätzen dich für deine offene und ermutigende Kommunikation. Jetzt hat es Wert, noch einmal innezuhalten und sich selbst zu überprüfen. Welche Werte und Ziele treiben dich wirklich an und lebst du auch im Einklang dazu?

Achtsamkeit.

In diesem 3-tägigen Workshop auf einer urigen Berghütte erfährst du, was im fordernden Alltag tatsächlich wertvoll ist und wie du deinen Führungsstil danach ausrichten kannst. Werteorientierung und wirtschaftlicher Erfolg schließen sich nicht aus, sondern ergänzen sich! Du lernst darüber hinaus, wertschätzend zu kritisieren und widerstandsfrei zu kommunizieren. Dieses Seminar lädt dazu ein, die Aufmerksamkeit wieder einmal nach innen zu richten, um sich selbst noch besser kennen zu lernen und genau die eigenen Anteile zu stärken, die Mitarbeiter tatsächlich überzeugen und bewegen ...

Inhalte.

- ▶ Außen wie innen! – ICH im Gleichgewicht
- ▶ Grenzen erleben, Grenzen verschieben!
 - Wie weit gehe ich?
- ▶ Kritik empfangen und Kritik geben
 - Von Vereinbarungen und Erwartungen
- ▶ Was hat WERT?
 - Das ist (mir) tatsächlich wichtig ...
- ▶ Meine Leitlinien formuliert
 - Das können andere von mir erwarten!
- ▶ Integer leben
 - Verhalten nach den eigenen Werten ausrichten
- ▶ Von Führung und Persönlichkeit
 - Darum folgen mir Menschen
- ▶ Überzeugend!
 - Was macht Menschen charismatisch?
- ▶ Hören und Sehen
 - Mitarbeiter ganzheitlich wahrnehmen

Organisation.

Dauer: 3-Tagesseminar, 8:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort: Kührointalm, Nationalpark Berchtesgaden

Kleide dich bitte bequem und leger. Übernachtungen im Matratzenlager (Männer und Frauen getrennt) und Workshops finden auf der Hütte statt. Richte dich darauf ein, dass diese ganz besondere Atmosphäre mit einem Verzicht auf die gewohnten Annehmlichkeiten eines Hotelzimmers sowie mit einem Verzicht auf „Privacy“ verbunden ist. Der Veranstaltungsort ist so gewählt, dass Teile des Seminars bei schönem Wetter im Grünen stattfinden können. Für alles, was du auf der Hütte benötigst, erhältst du von uns eine Packliste. Beachte bitte, dass jede Aktivität in den Bergen je nach Kondition auch körperlich anstrengend sein kann.

Führung

Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Baustein IV.

Agile Führung.

Führungskraft 3.0.

Führen nach straffem Regiment? Die Gastronomie und Hotellerie hat den Wandel zu flachen hierarchischen Strukturen mit wertschätzendem Führungsstil schon fast verschlafen. Jetzt steht aber bereits die nächste Revolution an: Agilität im Unternehmen. Besonders die neuen Generationen werden mit alten Strukturen nicht zu führen sein. Wer hier mit der Zeit gehen will, braucht aber moderne Prozesse und neue Denkweisen ...

Neue Methoden.

Sind selbstverantwortliche Abläufe und Projektmethoden wie Scrum in unserer Branche überhaupt machbar? Unbedingt! Das erfordert aber besondere Rahmenbedingungen, eine gut durchdachte Struktur und ein neues Verständnis der Führungsrolle. In diesem Seminar lernst du unter anderem geniale „Workhacks“ kennen, also moderne Angriffe auf eingefahrene Arbeitssysteme sowie Methoden wie du diese im Alltag einsetzen kannst.



Inhalte.

- Die Führungskraft als Visionär
- VUKA Welt in Gastronomie und Hotellerie
- Teams modern steuern und Probleme agil lösen
- Glaubenssätze? Das Mindset für agile Führung ...
- Von Scrum, Kanban und Design Thinking ...
- Selbstorganisation und Selbstverantwortung installieren
- Von Führen und Coachen
 - Ressourcen im Team steigern

Organisation.

Dauer: 2-Tagesseminar, 9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Simmeth Seminar-Atelier Nürnberg

Kleide dich bitte so, wie du dich wohl fühlst. Unsere Veranstaltungen haben mit „absitzen“ wenig zu tun. Sei also gerüstet, bei jedem Wetter auch mal nach draußen zu gehen. Wir haben organisiert, dass du über den kompletten Seminartag optimal versorgt wirst. Mit deiner Tagungspauschale sind die Kosten dafür abgedeckt. Getränke, die du außerhalb des Seminarraums bestellst und verzehrst, sind nicht inbegriffen.

Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Am schönsten
sind wir, wenn
wir keinem
mehr gefallen
wollen.

DER GEWÜRZGARTEN.

Manche Teilnehmer fragen uns, wie ein Seminaranbieter auf Gewürztitel für sein Programm kommt. Was für manche erst einmal verwirrend erscheint, ist für uns eigentlich ganz naheliegend.

Einmal
nachwürzen
bitte!

Gewürz

GARTEN



Schließlich spielen wir in Gastronomie und Hotellerie jeden Tag mit den verschiedensten Aromen, sorgen sprichwörtlich für das „Salz in der Suppe“ und bringen mit „Chili die richtige Schärfe in den Service“. Mit anderen Worten: ohne die richtigen Gewürze ist nicht nur der gastronomische Alltag ziemlich fade ...

Unsere Idee entstand aus der Frage, was Gastgeber brauchen, um jeden Tag mit Gästen ein wenig schmackhafter zu machen. So haben wir selbst gekocht, gesammelt, ausprobiert, gerochen, geschmeckt und mitgeföhlt. Herausgekommen ist

eine einzigartige Zusammenstellung von Themen und Inhalten, getreu unserem Motto: „Erfahrungen kann man sammeln, Emotionen muss man säen!“

Die Seminare aus unserem Gewürzgarten bieten zeitgemäße Updates zu allen wichtigen Gastgeber-Themen und richten sich gleichermaßen an Auszubildende, Mitarbeiter und Führungskräfte. Immer geht es dabei darum, die richtigen Fragen zu stellen und Impulse zum Besserwerden zu liefern, statt Standard-Lösungen vorzugeben. Als kleine regelmäßige „Snacks für den Geist“ bietet unser Gewürzgarten somit für Teilnehmer und Unternehmer die Chance, immer am „Geschmack“ der Zeit zu bleiben und nie stillzustehen!



OFFENE TAGES-
SEMINARE ZU ALLEM,
WAS GASTGEBER WISSEN
UND KÖNNEN MÜSSEN.



**»Erfahrungen kann man sammeln,
Emotionen muss man säen!«**

Minze

MENTALE STÄRKE FÜR GASTGEBER

Sehen

Hygiene
Auch im Kopf
lässt sich
sauber machen
und sauber
halten.

Spüren

Spaß haben?
Check der Eigen-
motivation. Weißt
du schon, welche
Ziele dich beruflich
wie privat antreiben?

Hören

Gute Laune!
Den Emotionen, der
Stimmung nicht aus-
geliefert sein, son-
dern Verantwortung
übernehmen.

Schmecken

Abgrenzen!
Dinge annehmen
können aber
auch wieder
loslassen, was
abstößt!

Minze

Wusstest du, dass das ätherische Öl der Minze der beliebteste Parfüm- und Würzstoff ist, und das weltweit? Viele Schokoladentafeln, Teemischungen oder auch Kaugummis wären ohne die Minze arm an Geschmack. Aber auch aus der Küche ist die Minze nicht wegzudenken, sei es als Würzkräutchen oder aber in vielen leckeren Desserts. Du machst deinen Job mit viel Herzblut, aber manchmal fällt es dir schwer, dich auf den Tag zu freuen? Dann hol dir die Portion „Frische“, die du brauchst.

Eigenmanagement.

Gibt es eine Branche, in der Mensch und Produkt so wenig zu trennen sind wie in Gastronomie und Hotellerie? Entdecke neu, was an unserem Job tatsächlich Spaß macht und wie diese Freude dann auch langfristig im Alltag anhalten kann. Dieses Seminar stellt in den Mittelpunkt, wie du dich, deine Emotionen und deine Motivation selbst managen kannst. Lern darüber hinaus Kommunikationsmuster, wie du deine Bedingungen besser gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Gästen durchsetzen kannst. Anzünden kann nur, wer selbst brennt ...

Resilienz.

Vor Gästen selbstbewusst aufzutreten und auch in schwierigen Situationen souverän zu reagieren, erfordert vor allem mentale Stärke. Sich dabei selbst mit ein wenig „Psychohygiene“ abgrenzen zu können, ist nicht nur Basiskompetenz in unserem Beruf, sondern entscheidend wichtig, um körperlich und geistig gesund zu bleiben. Was bedeutet Resilienz im gastronomischen Alltag? In diesem Workshop lernst du die mentalen Tricks und Kniffe kennen und anwenden, mit denen auch Spitzensportler große Herausforderungen mühelos meistern!



Sehen

Begeisterung ist,
wenn du andere zum
Strahlen bringst!
Kleine Ideen mit
großer Wirkung!

Spüren

Kreativität erleben!
Wir schaffen uns
unseren eigenen
Blickwinkel!

Hören

Einfach mal auf das
Bauchgefühl hören!

Schmecken

Schärfe schmecken!
Trau dich und mach
es einmal anders!



TAGESSEMINAR

Chili

GÄSTE MITTEN INS HERZ TREFFEN ...

Chili

Chili ist mal scharf, Chili ist mal mild! Auf jeden Fall ist Chili immer anders und besonders. Wer sich schon einmal mit der Besonderheit des Chilis beschäftigt hat, weiß, dass er mit Pfeffer wenig am Hut hat. Chili gilt als „Pfeffer“ für den kleinen Mann und Geldbeutel. Und wenn man von ihm als „Pfefferschote“ spricht, hat das mit dem aromatischen Feuerwerk zu tun, das er auf unseren Geschmacksknospen entfacht. Werde kreativ und erfahre unzählige Methoden, um deine Gäste mitten ins Herz zu treffen und damit für immer zu gewinnen ...

Wow.

In dieser reizüberfluteten Welt wird es immer schwieriger, Gäste für sich zu gewinnen. „Ganz in Ordnung“ reicht als Servicequalität einfach nicht aus, um dauerhaft erfolgreich zu sein. Merk-WÜRDIG ist nur, wer es bei seinen Gästen ins Bewusstsein schafft und gleichzeitig deren Herzen gewinnt. Wann bist du das letzte Mal in die Rolle deiner „Gäste“ geschlüpft? Wie kannst du deine Veranstaltung, dein Catering, deine Tagung oder dein Konzept einzigartig machen? Was ist dein USP? Und wie kommunizierst du das an deine Gäste?

Ideen.

Ideen müssen nicht immer teuer sein! Oftmals braucht es nur Kleinigkeiten, um deine Gäste und Kunden zu begeistern. Das Einzige, was es hier braucht, ist ein wenig Mut und Kreativität. Viele Betriebe gleichen aber eher einer „kreativfreien Zone“ als einer Werkstatt für Gäste-Begeisterung. Lerne in diesem Workshop, wie du dich und dein Team wieder kreativ werden lässt und damit Ideen zum Sprudeln bringst. Oder anders gesagt: Tu nicht so erwachsen ...

Organisation.

Tagesseminar für Gastgeber,
9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort:
Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Pfeffer

MIT FACHKOMPETENZ SEINE GÄSTE BEGEISTERN!

Sehen

Blickrichtung.
Wie du auch in
stressigen Tages-
zeiten im Ablauf
den Überblick
behältst.

Spüren

Selbstbewusst!
Was du mit verbaler
und nonverbaler
Kommunikation im
wahrsten Sinne an-
richten kannst.

Hören

Das erwarten
die Gäste
von dir.

Schmecken

Tischlein deck dich!
Was du als Profi
kennen und
können solltest.

Pfeffer

Pfeffer ist nicht nur scharf, sondern hat auch antioxidativ wirkende Substanzen. Antibakterielle und entzündungshemmende Eigenschaften machen den Pfeffer zum Tausendsassa. Er fördert nicht nur die Durchblutung, sondern auch den Appetit; gleichzeitig kurbelt er die Fettverbrennung an. Im Umgang mit Gästen bewirkt in manchen Situationen ein klein wenig mehr „Pfeffer“ auch Wunder ...

Handwerkszeug.

„Um guten Service zu machen, braucht man schon eine gastronomische Ausbildung!“ Bist du auch dieser Meinung? Die Praxis zeigt aber, dass auch Quereinsteiger mit ein wenig Herzblut am Gast nicht nur überzeugen, sondern begeistern können. Voraussetzung ist aber, dass das „Handwerkszeug“ dafür sitzt! Dieses Seminar stellt alle handwerklichen und fachlichen Fähigkeiten in den Mittelpunkt, die ein Gastgeber auf der Servicebühne beherrschen muss.

**Profi sein.**

Wie trägt man Teller? Wie deckt man einen Tisch ein? Wie serviert man Wein und Sekt fachlich richtig? Wie führt man eine Station professionell? Hier lernen und üben die Teilnehmer das 1×1 am Gast! Da Übung bekanntlich den Meister macht, dreht sich dieser Praxisbaustein auch hauptsächlich darum, Servicekompetenz zu erfahren und zu üben. Lerne und trainiere die kleinen und wirkungsvollen Tricks und Kniffe, um am Gast als Fachmann zu überzeugen ...

Sehen

Guck hin!
Eine Reklamation
muss nicht immer
vom Gast kommen.

Spüren

Guter Kontakt.
Mit ein paar Tricks
und Kniffen Reklama-
tionen noch profes-
sioneller abwickeln.

Hören

Gott oder Rauch?
Ist der Gast immer
König und hat er
tatsächlich immer
recht?

Schmecken

Erwartungen.
Nicht jede
Lösung muss
dem Gast
schmecken.



TAGESSEMINAR *Thymian*

REKLAMATIONEN SOUVERÄN MEISTERN!

Thymian

Die im ätherischen Öl enthaltenen Stoffe Thymol und Cineol besitzen desinfizierende, antibakterielle, antivirale, entgiftende und entzündungshemmende Eigenschaften. „Thymos“ kommt aus dem Altgriechischen und bedeutet „Rauch“. Es gibt viele mystische und sagenhafte Geschichten rund um den Thymian. Die Griechen haben damit z.B. Rauchopfer gestaltet, um die Götter „gnädig“ zu stimmen. Heutzutage wünscht man sich diese Rauchopfer bei so manchem Gast zurück ...

Serviceprofi.

„Grundsätzlich macht der Job ja schon Spaß! Es gibt aber Situationen, da ist das gar nicht einfach, sich zusammenzureißen. Da kritisieren Gäste wegen irgendwelcher Kleinigkeiten rum – und manchmal reden die einen auch noch blöd an ...“ Stopp! Eine Reklamation ist noch lange kein Konflikt – außer, du machst jetzt einen daraus. Werde Serviceprofi!

Beschwerden managen.

Entdecke, wie du schnell in guten Kontakt mit den Gästen kommst und wie du mit schwierigen Situationen professionell umgehen kannst. Ob sich ein Gast nun so oder so bei der Reklamation verhält – oft bist du selbst der Schlüssel dazu.

Lerne nicht nur Kommunikationsmuster, um in allen Lagen souverän aufzutreten, sondern auch, wie du ein zeitgemäßes Beschwerdemanagement im Betrieb installieren kannst.

Organisation.

Tagesseminar für Gastgeber,
9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort:
Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Sehen

Kontakt

Lass dir deine Professionalität ansehen und komm verbal und non-verbal mit deinen Gästen in guten Kontakt.

Spüren

Aufdringlich?

Verkaufst du noch oder berätst du deine Gäste schon? Wie du dich beim Verkaufsgespräch wohlfühlst.

Hören

Meisterlich!

Schon gehört? Übung macht den Meister! Nimm dir Zeit, um meisterlich zu verkaufen!

Schmecken

Appetit.

Bring deine Gäste auf den Geschmack und verkaufe mit Begeisterung.

TAGESSEMINAR

Kardamom

VERKAUFEN MIT SPASS UND HERZ!

Kardamom

Kardamom gilt in der Heilkunde als Tonikum, um den Körper und den Geist zu stärken. Bereits in vorchristlicher Zeit wurde auf den berühmten Gewürzstraßen des Orients mit Kardamom Handel betrieben. Der Verwandte von Ingwer und Kurkuma wird gern als „König der Gewürze“ gepriesen und zählt zu den kostbarsten Gewürzen der Welt. Du hast auch ein kostbares Verkaufstalents, möchtest deine Gäste aber noch mehr begeistern? Dann stärke dich mit diesem Seminar!

Beraten.

Bist du auch der Meinung, dass aktiver Verkauf aufdringlich und penetrant ist? Dann musst du dich damit zufrieden geben, auch zukünftig nur durchschnittliche Umsätze zu erzielen ... Stopp! Verkaufen heißt: Guter Service! Deine Kunden kommen, um zu kaufen. Rede doch einfach mit deinen Gästen über deine verschiedenen Dienstleistungen und stelle dabei fest, dass du deinen Umsatz nicht mit Druck, sondern nur durch Beratung entscheidend steigern kannst.

Tricks und Kniffe.

In diesem Workshop trainierst du deine Fähigkeit, gezielt zu beraten, und du lernst Formulierungen, mit denen Zusatzverkauf tatsächlich funktioniert.

Lerne darüber hinaus auch noch klassische und psychologische Strategien, Tricks und Kniffe von den Profis aus dem Verkauf kennen und diese in der Praxis im Service anzuwenden. Manipulation? Solange die Gäste begeistert sind ...





TAGESSEMINAR

Muskat

TEAMS UND GRUPPEN SPIELERISCH FÜHREN!

Sehen

Erfolgreich!
Der Erfolg von
Spielen als Lehr-
und Lernmethode
kann sich sehen
lassen!

Spüren

Zweckfrei
ist noch lange
nicht sinnlos!
Es fühlt sich
aber durchaus
gut an!

Hören

Gruppen?
Im Umgang mit Gruppen
sind Spiele nicht weg-
zudenken. Erfahre, was
sich für den geschickten
Umgang gehört.

Schmecken

Kreativ!
Mach deinem Team Spiele
schmackhaft! Mit der
richtigen Wahl werden
Mitarbeiter darauf nicht
mehr verzichten wollen!

Muskat

Die Ägypter wussten schon, dass die Muskatnuss etwas ganz Besonderes ist und legten diese in Sarkophagen und Grabkammern bei. Im Orient und in Europa steht der sinnliche Duft, den die Nuss verströmt, als Aphrodisiakum hoch im Kurs. Die Muskatnuss war so kostbar und begehrt, dass viele Kriege für sie geführt wurden. Du schätzt dein Team und möchtest neue Methoden finden und ausprobieren? Dann perfektioniere deine Führungsqualität mit einem Hauch Muskat und lass die Spiele beginnen!

Kreativität.

Glaubst du, dass das Ergebnis umso besser wird, je ernster man etwas angeht? Vielleicht verwechselst du dann etwas. Wusstest du beispielsweise, dass man mit Spielen durchaus die Konzentration steigern kann? Darüber hinaus bekommt man so auch Zugang zu einer der größten menschlichen Ressourcen: Kreativität!

Außergewöhnlich.

Außergewöhnliche Ergebnisse bedürfen außergewöhnlicher Methoden. Lerne und übe Spiele für unterschiedlichste Situationen in der Arbeit mit Gruppen und Teams. Egal ob in Workshops, Briefings oder Schulungen: Mache Ziele und Inhalte für andere Menschen erlebbar. Ein spielerischer Workshop, der zum Mitlachen einlädt ...

FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Organisation.

Tagesseminar für Gastgeber,
9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort:
Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Koriander

TAGESSEMINAR

TEAMS BILDEN UND WEITERENTWICKELN

Sehen

Guter Service?
Verlässliche Qualität.
Diese Standards
machen einen
guten Gastgeber
aus!

Spüren

Spaß haben?
Check der Eigen-
motivation. Weißt
du schon, welche
Ziele dich beruflich
wie privat antreiben?

Hören

Gute Laune!
Den Emotionen, der
Stimmung nicht aus-
geliefert sein, son-
dern Verantwortung
übernehmen.

Schmecken

Überraschen?
Gewöhnlich
war gestern!
Von der Basis-
zur Überraschungs-
Qualität.

Koriander

Das ätherische Öl des Korianders ist als bakterienhemmendes Mittel bekannt. Es gilt auch als antioxidativ. Die Geschichte des Korianders kann man bis 9000 vor Chr. zurückverfolgen. Er wurde bereits von steinzeitlichen Höhlenbewohnern kultiviert und ist vielseitig begabt. Das kräftige, moschusartige, zitronenähnliche Aroma gibt dem frischen Korianderkraut einen unverwechselbaren Charakter. Du suchst noch nach dem besonderen „Etwas“ für das Führen eines Teams? Dann bist du hier genau richtig!

Team.

Wie wird aus einer Arbeitsgruppe ein Team? Wissen und Können sind bekannterweise nicht das Gleiche ...
Nicht der Führerschein, sondern tägliches Autofahren bringt Sicherheit auf allen Strecken! Dieser Tagesworkshop stellt in den Mittelpunkt, welchen Einfluss du tatsächlich auf die Leistungsfähigkeit deines Teams hast.



Praxis.

Übe mit Gleichgesinnten das perfekte Briefing, gewinne Wirkung in Mitarbeitergesprächen und trainiere deine Überzeugungskraft in vielen Praxisübungen. Egal, ob du nur eine kleine Auffrischung brauchst oder deine Wirkung auf andere wieder überprüfen möchtest: Macht hat, wer macht ...

FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Sehen

Blickkontakt!
 Behalte deinen Gast
 im wahrsten Sinne
 im Blick!
 Und: Behalte
 den Überblick!

Spüren

Wohlfühlen.
 Wie du deine Gäste um
 den Finger wickelst.
 Schaffe deinen
 Gästen eine Wohl-
 fühlatmosphäre.

Hören

Wortgewandt.
 Auf die richtigen
 Worte kommt
 es an. Wie du
 floskelfrei zu
 Wort kommst!

Schmecken

Haltung!
 Körperhaltung,
 Mimik, Gestik
 and more. Finde
 Geschmack an
 deinem Auftreten.



Safran

TAGESSEMINAR

RHETORIK UND KOMMUNIKATION FÜR GASTGEBER

Safran

Safran ist noch immer das teuerste Gewürz der Welt, da man die feinen Fäden per Hand zupfen muss. Lange Zeit war er ein kostbarer Luxusartikel, mit dem die Reichen ihren Wohlstand zur Schau stellten. Safran ist das einzige Gewürz, das Jahrtausende lang sowohl als aromatische Speisezutat als auch als Arzneimittel, Duft- und Farbstoff genutzt wurde. Es weckt Begierden und ist das meist kopierte Gewürz der Welt. Feine Nuancen in der Rhetorik reichen schon aus, um mit Gästen in besseren Kontakt zu kommen. Wer hier die Fäden richtig in der Hand hält, kann aus Gästen Stammgäste machen ...

Selbstbewusst.

Zurückhaltend und möglichst unauffällig war gestern! Moderne Gastgeber nutzen „ihre Bühne“ und sind für die Gäste damit Teil der „Show“! Das erfordert natürlich ein großes Maß an Selbstbewusstsein und professioneller Kommunikation. Dieses Seminar stellt in den Mittelpunkt, was moderne Gastgeber kommunikativ unbedingt wissen und können müssen.

Präsent.

Lerne, wie du verbal und nonverbal Wirkung bei deinen Gästen erzielst, wie du schnell in guten Kontakt mit Gästen kommst und darüber hinaus, wie du deinem Gegenüber auch psychologisch geschickt begegnest.
 Werde Kommunikationsprofi!
 In dieser Basisschulung entwickelst und übst du genau die Präsenz, die am Gast tatsächlich erfolgreich macht.

Organisation.

Tagesseminar für Gastgeber,
 9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
 Veranstaltungsort:
 Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
 Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Sehen

Begeisterung!
Lass deine Azubis
dein Feuer sehen!
Begeistere in
deiner Rolle
als Vorbild!

Spüren

Feingefühl!
Hole die jungen
Erwachsenen
emotional
und mental
besser ab!

Hören

Verstehen.
Jugendliche haben einen
anderen Wortschatz als
Erwachsene. Lerne ein
paar Jugendvokabeln,
um deine Jüngsten bes-
ser zu verstehen.

Schmecken

Kostbar.
Verwende Lehr-
und Lernmethoden
ganz nach dem
Geschmack
deiner jungen
Berufsanfänger.



TAGESSEMINAR

Zimt

AUSZUBILDENDE UND JUGENDLICHE WERTEORIENTIERT FÜHREN!

Zimt

Zimt zählt zu den ältesten Handelsartikeln der Menschheit. In den großen Epochen der Kulturgeschichte konnten sich nur die Reichen und Mächtigen dieses Gewürz leisten. Damit der Zimt auf seinem Weg von der Innenrinde zu einer aromatischen Zimtrolle sein feines Aroma erhält, braucht es Erfahrung und handwerkliches Geschick. Deine Auszubildenden sind dein „Zimt“ im Unternehmen. Um sie auf den gastronomischen Weg zu bringen, bedarf es viel Feingefühl und Erfahrung. Das „handwerkliche Geschick“ dazu erhältst du hier ...

Zukunft.

Die Auszubildenden von heute haben keinen Anstand und kein Durchhaltevermögen mehr? Bist du der Meinung, dass Lehrjahre keine Herrenjahre sind? Stopp! Die aktuellen Herausforderungen können nicht mit Rezepten aus der Vergangenheit gelöst werden. Wer heute Auszubildende nicht für den Beruf begeistern kann, darf zukünftig auch nicht über fehlende Fachkräfte klagen. Die gesellschaftlichen Veränderungen erfordern für die Führungskräfte ein neues Anforderungsprofil.

Methodisch.

In diesem Workshop erfährst du nicht nur die psychologischen Hintergründe, um Auszubildende besser verstehen zu können, sondern auch konkrete Methoden und Instrumente, um diese anspruchsvolle Zielgruppe genauer zu führen. Wie lassen sich junge Menschen motivieren? Wie sorgt man mit Richtlinien für Sicherheit? Auszubildende brauchen heute methodisch arbeitende Führungskräfte und keine Kläger!

FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Organisation.

Tagesseminar für Gastgeber,
9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort:
Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de

Curry

FLOSKELFREI AN DER REZEPTION

Sehen

Spaß und Freude!
So einfach bringt
man internationale
Gäste zum
Strahlen.

Spüren

Willkommen.
Was sorgt von
Anfang an für
Wohlfühl-
Atmosphäre?

Hören

Trau dich!
Wie man mit einem
geschickten Satz
auch ein Upgrade
verkaufen kann.

Schmecken

Wortgewandt.
Gut an(ge)kommen?
So kann man auch mit
wenigen Worten das
Richtige sagen.

Curry

„Curry“ ist die Bezeichnung für eine bestimmte Art der Gewürzmischung. Sie kann bis zu 20 Einzelgewürze wie z. B. Bockshornklee und Kurkuma enthalten. Früher mischten die Inder für jedes Gericht ihr eigenes Currypulver an. Die Curryvielfalt ist so groß, dass ein indisches Sprichwort sagt: „Es gibt so viele Currypulver, wie es Köche gibt!“ Eine bunte Vielfalt von Gästen trifft an der Rezeption auf eine bunte Vielfalt an Anforderungen. Das erfordert vor allem eines von den Mitarbeitern: Kompetenz.

Best-of.

Aktiver Verkauf, Kommunikation und Reklamation! Dieser Workshop bietet praktisch ein „Best-of“ von Simmeth-Training für eine der wichtigsten Abteilungen im Hotel. Wie kommst du mit Gästen innerhalb von Sekunden in Kontakt? Wie kannst du auch internationale Gäste sofort begeistern? Wie verkaufst du geschickt ein Upgrade? Wie findest du in kürzester Zeit heraus, ob ein Gast wirklich zufrieden ist? Ein Powertag voller Antworten also ...

Der erste Eindruck.

Der erste Eindruck zählt, der letzte Eindruck bleibt! An der Rezeption im Hotel finden also die zwei wichtigsten Augenblicke eines Gastbesuchs statt. Hier darf kein Raum sein für Floskeln wie z.B.: „Sind Sie gut angereist?“ Wer hier Check-in und Check-out ausschließlich auf den Prozess reduziert, überlässt es dem Zufall, ob die Gäste wiederkommen.



Cumin

ALS (LIEBES)PAAR IN UNSERER BRANCHE!

Sehen

Augen auf!

Wie man die Lebensbereiche Arbeit und Privat klar voneinander trennt, um sich als Liebespaar nicht aus den Augen zu verlieren.

Spüren

Zeit haben?

wie man seine Stärken und Talente erkennt und Kompetenzen sinnvoll verteilt – für unternehmerischen Erfolg und mehr private Zeit!

Hören

Worte finden!

Wie man eine Kommunikationskultur aufbaut, die hilft, berufliche und familiäre Herausforderungen gemeinsam zu meistern.

Schmecken

Überraschen.

Von „leckeren“ Ritualen und Symbolen! Tricks und Kniffe, wie man im fordernden Alltag schmackhafte Inseln schaffen kann.

Cumin

Cumin oder besser bekannt als Kreuzkümmel wird schon seit 3000 v. Chr. angebaut und ist eines der wichtigsten Gewürze in der indischen Küche. Sein intensiver Geruch hat dazu geführt, dass er in zwei Bereichen eingesetzt wird. Während Cumin in der Küche für die richtige Würze sorgt, hat es als Heilpflanze beruhigende Wirkung und bringt unser Immunsystem so richtig auf Trab. Wie viel Cumin die richtige Würze in deiner Beziehung ist und wie die Liebe im fordernden Alltag auf Trab gehalten werden kann, lernst du in diesem Seminar ...

Beziehung(en).

In kaum einer Branche werden so viele Betriebe von Paaren geführt, oder arbeiten Partner im Betrieb mit, wie in Hotellerie und Gastronomie. Das birgt sowohl für die Unternehmer- als auch für die Paarbeziehung so einige Herausforderungen. Wie schaffst du es, konstruktiv und lösungsorientiert einen erfolgreichen Betrieb zu führen UND dir Raum für eine liebevolle und harmonische Beziehung zu nehmen?



Liebe...

Gerade im fordernden gastronomischen Alltag ist die erste feurige Liebe schnell mal ausgebrannt und weicht dem Alltag. Hier ist Liebe auf den zweiten Blick erforderlich und Achtsamkeit, so dass am Ende nicht nur „Asche“ übrigbleibt. In diesem Seminar lernst du, dass es auch für eine erfolgreiche Beziehung Rezepte gibt ...

Sehen

Alles Wichtige im Fokus! Wie du im Alltag nie den Überblick über deine Zahlen verlierst!

Spüren

Gewinne ein GeSPÜR für deine betrieblichen Kennzahlen!

Hören

Zahlen verstehen bedeutet mehr, als auf ein Warenwirtschaftsprogramm zu hören ...

Schmecken

Kleine, aber schmackhafte Tricks und Kniffe, die sich sofort wirtschaftlich bemerkbar machen.



Salzblume

TAGESSEMINAR

DAS 1X1 VON F&B PROFIS

Fleur de Sel

Das erste „Salz in der Suppe“ war nicht weniger als eine kulturelle Revolution. Die Gewinnung und die Bedeutung von Salzen stehen am Beginn nahezu aller Kulturen. Dort, wo Salz abgebaut oder geschöpft wurde, entstanden die bedeutendsten Handelszentren, länderübergreifende Salzstraßen und Kulturkontakte. Lange wurde Salz wie Gold gehandelt und war ein übliches Zahlungsmittel. Noch heute ist die Salzblume, oft besser bekannt als „Fleur de Sel“, eine kostbare Beigabe. Gerade im F&B-Bereich ist es buchstäblich „Gold wert“, seine Zahlen nicht nur gut zu kennen, sondern im Griff zu haben und wirtschaftlich überlegt zu handeln.

Zahlen (be)DEUTEN

„Betriebliche Kennzahlen“ bedeutet für F&B-Profis vor allem, dass sie diese auch kennen müssen! Egal ob z.B. Waren- und Personaleinsatz, Ertrag und Rendite, Fixkosten und variable Kosten oder Produktivität. Wer heute Entscheidungen unter Missachtung seiner Kennzahlen trifft, hat das Zeug, den ganzen Betrieb in wirtschaftliche Schwierigkeiten zu bringen.

Was sich wirklich RECHNET...

Gerade die knappen Erträge im F&B-Bereich erfordern im Alltag einen kühlen und klaren Kopf. In diesem Seminar lernst du nicht nur, alle Entscheidungen grundsätzlich unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu betrachten, sondern auch Tricks und Kniffe, wie du im Alltag mit kleinen Veränderungen steuern kannst, ohne gleichzeitig Abstriche an deinem Qualitätsanspruch zu machen.

Organisation.

Tagesseminar für Gastgeber,
9:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Veranstaltungsort:
Simmeth Seminar-Atelier, Nürnberg.
Termine und Buchung unter
www.simmeth-training.de



**Besser
punkten!**

GUTE KARTEN

Bei Simmeth haben
Wiederholungstäter gute Karten ...

Manche sagen ja, dass die Seminare von Simmeth-Training ein wenig süchtig machen würden. Wenn wir so bei unseren Teilnehmern punkten können, dann wollen wir etwas davon auch zurückgeben ...

Guthaben

S A M M E L N

Auch
für das
ganze
Team!

Die Simmeth-Karte erhältst du
mit deiner ersten

Buchung automatisch. Ab dann ist deine Karte im Team frei übertragbar, und du bekommst mit jeder Buchung oder Teilnahme eines Mitarbeiters an einem unserer Seminarschmankerl Bonus-Punkte.



Deine gesammelten Punkte kannst du dann gegen Freiseminare, Artikel aus dem Simmeth-Shop oder eines der prämierten Bücher von Frank Simmeth eintauschen.

Wenn du magst, laden wir deine Simmeth-Karte auch mit Guthaben auf, sodass dir dieses als ein geBILDETES Geschenk für Mitarbeiter, Freunde oder Partner dient ...



» Gut getan ist besser
als gut gesagt.«

DIE „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“
VON FRANK SIMMETH ...

Erfolg, wie er im Buche steht?
Die „Gebrauchsanleitungen“
von Frank Simmeth ...

Coaching

T O G O

ERFOLG,
WIE ER IM
BUCH
STEHT

Mit dem Buch
„Gebrauchs-
anleitung Gast“,
erschienen 2012 im
Matthaes Verlag, ging
die Erfolgsgeschichte der

mittlerweile vier Ratgeber aus der Feder
von Frank Simmeth los. Die Idee dahinter
war, den gastronomischen Alltag mit einer
gehörigen Portion psychologischen Hinter-
grundwissens aufzupeppen und daraus klare
Erfolgswegen zu entwickeln. Weg also von
abstrakten Theorien werden hier konkrete
Verhaltensweisen beleuchtet.

Herausgekommen ist eine einzigartige Reihe,
die dreimal hintereinander von der Gastro-
nomischen Akademie Deutschland (GAD) mit
der Silbermedaille als jeweils bester Ratge-
ber des Jahres ausgezeichnet wurde.

Ähnlich wie die Seminare von Simmeth-
Training sind auch die Ratgeber alles außer
gewöhnlich. Hier wird dem Leser komplexes



Fachwissen einfach und verständlich
aufbereitet, mit jeder Menge Humor
gewürzt und dann zum direkten Ver-
wenden in der täglichen Praxis ange-
richtet. So macht Lernen eben Spaß!
Die vielen Praxisgeschichten und
Metaphern helfen dem Leser dabei,
jedes Thema sofort zu verstehen und
auf sich selbst anzuwenden.

Wer hingegen leichte Standard-
Lösungen erwartet, wird zunächst
irritiert sein. Auch in seinen Büchern
bleibt Frank Simmeth seinem Grund-
satz treu und lädt seine Leser ein,
selbst nachzudenken und eigene
Lösungen zu generieren ...

Als guter
Gastgeber
muss man
Dinge per-
sönlich
nehmen.

#klartext SERVICE

Alle Details, um Gäste wirklich zu begeistern

Mach einfach guten Service?
Wie immer steckt auch hier der Teufel im Detail. Je tiefer man in den Servicealltag einsteigt, desto mehr Chancen und Möglichkeiten lassen sich entdecken, wie man Gäste begeistert, Umsätze steigert und sich wirklich unterscheiden kann. Jede Menge „Mindfuck“ also ...

In Gastronomie und Hotellerie ist nicht „Wissen“ der Erfolgsfaktor Nummer eins, sondern Verstehen und Verhalten. In knapp 100 Praxisgeschichten macht Frank Simmeth in diesem Buch gastronomisches Alltagswissen verständlich und gibt unzählige Tricks, Kniffe und Tipps, die sofort im Alltag umsetzbar sind.

#klartext SERVICE

ist ein humorvoller und umfassender Wegbegleiter für Mitarbeiter und Führungskräfte, der Wege aufzeigt, in den Themengebieten Zusatzverkauf, Servicequalität, Reklamation und Gastkommunikation im laufenden Alltag ständig besser zu werden.

224 Seiten / Paperback

ISBN 978-3-87515-315-6
29,90 € – Preis inkl. MwSt.



Gebrauchsanleitung Mitarbeiter

Alles, was man über Mitarbeiterführung wissen muss ...

Erstklassige Führungskräfte sind von erstklassigen Mitarbeitern umgeben. Zweitklassige nur von drittklassigen! Das gilt umso mehr für eine Branche, in der es zunehmend schwierig wird, gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter am Bewerbermarkt zu finden. Wie werden wir auch zukünftig noch Menschen für die Arbeit am Gast gewinnen? Hier findest du Antworten! In seinem zweiten Buch stellt Frank Simmeth das Thema Mitarbeiterführung in den Mittelpunkt. Wieder ist es ihm gelungen, psychologische Hintergründe schmackhaft aufzubereiten und dem Leser in wohlbekömmlichen Happen anzubieten. Hier wird humorvoll und verständlich vermittelt, was man über seine Mitarbeiter wissen muss und wie man dieses Wissen im Führungsalltag geschickt umsetzen kann. Ein Buch, das deine

Führungskompetenz steigern und deine Vorgehensweise entscheidend verändern wird.

Nur selbstbewusste Führungskräfte können selbstbewusste Mitarbeiter überhaupt ertragen.

„Mit ‚Gebrauchsanleitung Mitarbeiter‘ liefert Frank Simmeth einen ebenso anschaulichen, umfangreichen wie praxisorientierten Leitfaden für Führungskräfte in der Gastronomie. Ich kann ihn nur jedem wärmstens empfehlen, der Wert auf motivierte, engagierte und langjährige Mitarbeiter legt. Sie sind schließlich die unverzichtbare Basis für unseren Erfolg. Ein Buch nicht nur für Einsteiger in Führungspositionen, sondern durchaus auch für die Fortgeschrittenen.“

Michael Käfer,
Geschäftsführender Gesellschafter
der Käfer Gruppe.

► Wie bekomme ich eigenständige Mitarbeiter?

► Warum Mitarbeitergespräche manchmal keine Wirkung haben!

► Was Führungskräfte an Basiswissen brauchen ...

► Wie funktioniert moderne Ausbildung in der Branche?

► Welche Werkzeuge und Instrumente braucht eine Führungspersönlichkeit?

► Was ist der Unterschied zwischen Führen und Coachen?

► Was sind typische Anfängerfehler in der Mitarbeiterführung?

► So verkaufen Mitarbeiter tatsächlich mehr ...

► Und vieles mehr ...

256 Seiten / Softcover / 17 x 24 cm

ISBN 978-3-87515-079-7

29,90 € – Preis inkl. MwSt.



Gebrauchsanleitung Gastgeber.

Motiviert und glücklich im gastronomischen Alltag

„Ein Leben für und in Gastronomie und Hotellerie? Da wird einem aber ganz schön was abverlangt!“ Das ist wohl wahr und auch noch buchstäblich in jeder Beziehung ... Ein moderner Gastgeber braucht aber nicht nur ein gehöriges Maß an Eigenmotivation für seinen täglichen Gang auf die „Gastro-Bühne“. Er muss auch

Du bist
eigenartig?
Dann bist du
als Gastgeber
perfekt!

fähig sein, diese Motivation im Spannungsfeld zwischen seinen Gästen, dem Chef und Kollegen aufrecht zu erhalten. Ein guter Gastgeber ist somit ein „Beziehungs-Manager“, der all die kleinen und großen Herausforderungen des Alltags geschickt handhabt.

In seinem dritten Buch stellt Frank Simmeth in den Mittelpunkt, was Gastgeber wirklich erfolgreich macht. Wie macht man in der Branche Karriere? Wie kann man sich täglich wieder einstimmen? Wie löst man auch knifflige Situationen z.B. mit dem Chef? In den drei Kapiteln: „Ich“, „Die Gäste“ und „Die Anderen“ bietet Frank Simmeth wieder mit viel Humor fundierte und konkrete Lösungsmöglichkeiten,

die sofort im Alltag einsetzbar sind. Vor allem ist dieses Buch aber eine kleine Liebeserklärung des Autors an eine Branche, die viele handfeste Gründe dafür liefert, nicht nur Gastgeber zu werden, sondern auch in diesem Beruf langfristig glücklich zu sein ...

- ▶ Tricks und Kniffe! Wie mache ich Karriere in Gastronomie und Hotellerie?
- ▶ Motiviert im Alltag?
Wie stimme ich mich jeden Tag wieder ein?
- ▶ Wer bin ich?
Wie steigere ich mein Selbstbewusstsein?
- ▶ Wie führe ich meinen Chef geschickt?
- ▶ Über mich hinauswachsen? Die Persönlichkeitsentwicklung von Gastgebern ...
- ▶ Geschickt kommunizieren? So werde ich zum „Beziehungsmanager“!
- ▶ Gemeinsam stark? So Sorge ich dafür, dass ich immer in einem guten Team arbeite ...
- ▶ Wie führe ich Gehaltsverhandlungen?
- ▶ Wie löse ich Konflikte mit Vorgesetzten und Kollegen?
- ▶ Und vieles mehr ...

224 Seiten / Softcover / 17 x 24 cm
ISBN 978-3-87515-097-1
29,90 € – Preis inkl. MwSt.

„Klasse, wie Frank Simmeth die bedeutenden Herausforderungen (ich selbst, meine Gäste, mein Umfeld) unterteilt und gleichzeitig zusammenfasst. Und dabei so praxisnah und nachvollziehbar Lösungen beschreibt. Genau das macht auch diese Gebrauchsanleitung so brauchbar.“

Marcus Smola,
Geschäftsführer Best Western
Hotels Deutschland GmbH



Gebrauchsanleitung Gast.

Gäste begeistern, Umsätze steigern

Liebe dich
selbst, dann
können
deine Gäste
dich gern-
haben.

Wer heute in Gastro-
nomie und Hotellerie
erfolgreich sein
möchte, muss fast
schon ein wenig
Psychologe sein?
Du wirst dich
wundern, wie viel
Wahrheit in die-
ser Aussage liegt!
Dieses Buch bietet
endlich eine Antwort

darauf, was Gäste tatsächlich wollen und
wie man diesen modernen Anforderungen
entsprechen kann. Lerne, übe und verstärke
genau die Faktoren, die am Gast tatsächlich
für langfristigen Erfolg sorgen!

Frank Simmeth versteht es, in humorvoller
und verständlicher Weise das psychologi-
sche Hintergrundwissen für die Arbeit mit
Gästen und Kunden zu vermitteln und zeigt
auf, wie dieses im Alltag genutzt werden
kann. Er erklärt wirkungsvolle Wege, wie
man Gäste tatsächlich begeistert, an sich
bindet und dabei auch noch mit Leichtigkeit

*„Die echten Speerspitzen eines Unter-
nehmens heißen Qualität, permanen-
te Steigerung der Attraktivität und
Service. Emotionale Erlebnisse werden
immer von Menschen erbracht. Von
Menschen, die für ihre Sache brennen
und zu 100 % die Ziele & Werte des
jeweiligen Unternehmens leben. Mit
„Gebrauchsanleitung Gast“ hat Frank
Simmeth einen wertvollen Leitfaden
für unsere Branche auf den Weg ge-
bracht. Ein Buch, das ich jedem Mitar-
beiter aus Hotellerie und Gastronomie
nur ans Herz legen kann!“*

Klaus Kobjoll,
Geschäftsführer Schindlerhof,
Nürnberg



den Umsatz steigert. Gebrauchsanleitung
Gast? Ein Muss für Gastronomen, Mitarbeiter
und Führungskräfte ...

- ▶ Was bleibt haften? Darum kommen
Gäste tatsächlich wieder ...
- ▶ Gut im Kontakt? So kann man schnell eine
tragfähige Verbindung zu Gästen aufbauen ...
- ▶ Gut gesagt? Diese Formulierungen
kommen bei Gästen wirklich an ...
- ▶ Irrtum und Wahrheit? So begegne ich
Gästen auch (psycho)logisch richtig ...
- ▶ Rational oder emotional? Warum Gäste
überhaupt etwas kaufen ...
- ▶ Das nehme ich? Die Tricks und Kniffe
beim aktiven Verkauf ...
- ▶ Dumme Gäste? Was Serviceprofis auszeichnet ...
- ▶ Souverän in allen Situationen? Was bei
Reklamationen selbstbewusst macht ...
- ▶ und vieles mehr ...

191 Seiten / Softcover / 17 x 24 cm
ISBN 978-3-87515-060-5
29,90 € – Preis inkl. MwSt.

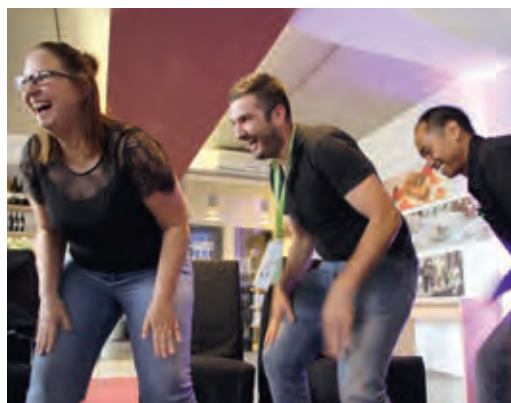


»Abenteuer sind gefährlich?

Routine ist tödlich ...«

IN-Haus aber dennoch AUSSER-gewöhnlich ...

Warum nicht die Mitarbeiter einmal mit einem Seminartag der „etwas anderen Art“ überraschen. Das gewünschte „Update“ des ganzen Teams zu einem Wunschthema ist dabei oftmals gar nicht einmal der Haupteffekt.



In-Haus

AUS DEM HÄUSCHEN

Update
für's
Team

Ein Inhaus-Seminar, das auch noch richtig Spaß macht, stärkt nicht nur den Teamspirit, motiviert und drückt viel

Wertschätzung aus, sondern ist auch noch ein geschicktes Instrument der Mitarbeiterbindung. Die Botschaft ist eindeutig: Hier bin ich als Mitarbeiter wichtig.

Die meisten Bausteine aus dem Programm von Simmeth-Training führen wir auf Wunsch auch als Inhaus-Seminar durch. „Rundum-sorglos-Paket“ bedeutet für uns, dass wir unsere Kunden nicht nur bei der Organisation eines Inhaus-Seminars unterstützen und vom Kugelschreiber bis zum Zertifikat alles dabei haben, sondern auch bei der Themenwahl.

Störungen und Mängel zeigen sich meist nicht dort, wo sie entstehen. Mindestens genauso wichtig wie eine perfekte Ver-

anstaltungsorganisation ist deshalb die Auswahl des Themas. Aus diesem Grunde fragen wir bei jedem Inhaus-Seminar ganz genau nach, welche Veränderungen bzw. Verbesserungen unsere Partner wünschen und entscheiden dann, mit welchem Themenmix und welcher Methodik dieses Ziel am besten zu erreichen ist. In diesem Zuge nehmen wir uns heraus, Aufträge abzulehnen, an deren Erfolg wir nicht glauben.

Walk what you talk! Unter diesem Motto ist uns wichtig, dass unsere Teilnehmer den Gastgeber-Gedanken nicht nur erfahren, sondern selbst erleben. Wir inszenieren unsere Inhalte deshalb nicht nur „gut aufgeköcht“, sondern eben auch schmackhaft angerichtet ...

Inhaus-

T R A I N I N G

INHAUS-TRAINING.

Alle unsere Inhalte sind auch Inhaus buchbar. Inhaus-Training bedeutet, dass dein Team direkt bei dir vor Ort eine Schulung zu einem Thema deiner Wahl erhält.

Und „Simmeth“ bedeutet, dass diese Schulung auf jeden Fall einen echten Mehrwert für dich hat. Schluss mit leeren Worthülsen und einfachen Antworten. Die Teilnehmer erfahren, lernen und üben hier die für das Thema erforderliche Fach- und Methodenkompetenz.

Auf Wunsch arbeiten wir im Anschluss im laufenden Betrieb mit und unterstützen die Teilnehmer in einem Praxiscoaching beim Umsetzen der Inhalte. Macht hat, wer macht. Mit dieser Vorgehensweise stellen wir sicher, dass jede Schulung nicht nur „sympathischer Austausch“ wird, sondern echte Auswirkung im betrieblichen Alltag hat. Abgesehen vom abgesprochenen Inhalt, enthält ein Seminar aus unserer Schmiede immer einen Anteil an Persönlichkeitsentwicklung der Teilnehmer, sowie Anteile, die das ganze Team stärken und wieder ein wenig enger zusammenschweißen.

SORGLOS.

Insofern du eine Steckdose und einen geeigneten Raum hast, hast du alle Anforderungen erfüllt. Wir kümmern uns um den Rest und bringen bei Bedarf alles mit, was für moderne, professionelle Erwachsenenbildung erforderlich ist. Inhaus-Seminar aus der Schmiede von Simmeth-Training bedeutet für dich also ein „Rundum-sorglos-Paket“ ...

KOMPLETT.

- ▶ Professionelle Beratung bei der Auswahl des Themas
- ▶ Jegliches erforderliche Equipment
- ▶ Unterstützung bei Vor- und Nachbereitung
- ▶ Individuelles Coaching während der Veranstaltung
- ▶ Praxistransfer der Inhalte
- ▶ Hochwertiges Handout und Zertifikat für alle Teilnehmer
- ▶ Fotodokumentation in der Simmeth-Cloud
- ▶ Inszenierung der Veranstaltung bis zum Teamevent

ORGANISATION.

Die perfekte Gruppengröße für ein Inhaus-Seminar ist zwischen 5 und 15 Teilnehmern, um Dynamik und den Praxistransfer sicherzustellen. Für kleinere Teams empfiehlt es sich, auf die offenen Seminare von Simmeth-Training zurückzugreifen. Die Teilnehmer erhalten zu jedem Thema ein Handout sowie ein Teilnehmerzertifikat für die eigenen Unterlagen.

Wer aus seinen
Mitarbeitern das
Beste heraus-
holen möchte,
muss auch glauben,
dass da
was drin ist ...

Inhaus





Gregor Meyer
Geschäftsführer
Meyer-Catering

„**H**erzlichen Dank für die Energie und das Werkzeug! Sicher werden wir uns bald wiedersehen.“



Jeroen Maes
Hotelmanager
Hotel Halber Mond & Hotel TOBBACCON

„**S**immeth-Training begeistert nicht nur Nachwuchstalente, sondern auch versierte Führungskräfte mit einer erfrischenden Methodik und geht mit Spaß und Ernst an jede Thematik ran.“



Nicole Kobjoll
Geschäftsführerin
Schindlerhof Kobjoll GmbH

„**S**immeth-Training liefert wunderbare Impulse, um Teams zusammenzuschweißen! Sehr zu empfehlen ...“



Kurt Höller
Geschäftsführer
KURTIS event gastronomie

„**F**rank Simmeth ist für mich ein langjähriger Freund und Ideengeber, der mir mit Wissen und Spaß sehr oft Impulse gibt.“



Anette Clauss
Leiterin Personalentwicklung
W&S Service Center GmbH & Co. KG

„Frank ist Trainer und Coach aus Leidenschaft. Er schafft es in kurzer Zeit, einen intensiven und vertrauensvollen Kontakt zu den Teilnehmern aufzubauen und deren Selbstvertrauen zu stärken. Ergänzt um die Zutaten Wertschätzung und Humor sind für mich seine Trainings die Mischung, die unseren Mitarbeitern schmeckt und gut tut.“



Jon Breitenbach
Biergartenleiter
Prater Garten, Berlin

„Anstrengendes Seminar, aber leider geil ...“



Marcus Smola
Geschäftsführer
Best Western Hotels Central Europe

„Simmeth-Trainings sind wie Frank Simmeth selbst – authentisch, wirkungsvoll und sympathisch!“



SIMMETH-TRAINING

Training und Coaching
für Gastronomie und Hotellerie

Fraßhauser Straße 2
83623 Dietramszell
fs@simmeth-training.de
Tel: +49 (0)8024 6086331

