

Anmeldung zu deinen persönlichen Webinar- Glücks**MOMENT**en

Per Mail an info@simmeth-training.de
oder online über www.simmeth-training.de

Für folgende Webinar-Glücks**MOMENT**e melden wir wie folgt verbindlich an:

Siehe beigefügte Liste

1,5 Std. Webinar, 59,00 €*

oder aber für unsere „ver**FÜHRUNG**Sseminar“

Folgende Teilnehmer möchten wir für diese(s) Seminar(e) verbindlich anmelden:

Name	Vorname	Seminar-Termin

Betrieb: _____

Straße: _____ **PLZ/Ort:** _____






Telefon: _____ **E-Mail:** _____





Teilnehmer: _____





Besteller: _____

(falls vom Teilnehmer abweichend)

(Datum / Firmenstempel / Unterschrift)

Gewürz	Beschreibung/ Zielgruppe	Termine	Uhrzeit
	<p>Minze</p> <p>Mentale Stärke für Gastgeber!</p> <p>(Für Mitarbeiter aus allen Bereichen, Auszubildende)</p>	07.02.2020	9:30 – 11:00 Uhr
		27.08.2020	15:00 – 16:30 Uhr
	<p>Koriander</p> <p>Teams bilden und weiterentwickeln</p> <p>(Für Führungskräfte, Teamleader aus Küche, Restaurant, Housekeeping)</p>	07.05.2020	9:30 – 11:00 Uhr
	<p>Thymian</p> <p>Reklamationen souverän meistern!</p> <p>(Für Mitarbeiter aus Service, Küche, Rezeption)</p>	08.04.2020	9:30 – 11:00 Uhr
		22.05.2020	15:00 – 16:30 Uhr
		04.06.2020	9:30 – 11:00 Uhr
	<p>Curry</p> <p>Floskelfrei an der Rezeption!</p> <p>(Für Mitarbeiter an der Rezeption, FO-Leiter)</p>	22.05.2020	9:30 – 11:00 Uhr
		04.09.2020	15:00 – 16:30 Uhr
	<p>Chili</p> <p>Gäste mitten ins Herz treffen!</p> <p>(Für Inhaber, Führungskräfte, Servicemitarbeiter)</p>	15.04.2020	9:30 – 11:00 Uhr
		04.11.2020	15:00 – 16:30 Uhr

Gewürz	Beschreibung	Termine	Uhrzeit
	<p>Kardamom</p> <p>Verkaufen mit Spaß und Herz!</p> <p>(Für Mitarbeiter aus Service, Küche, Rezeption)</p>	05.03.2020	9:30 – 11:00 Uhr
		09.10.2020	15:00 – 16:30 Uhr
		07.05.2020	15:00 – 16:30 Uhr
	<p>Safran</p> <p>Rhetorik und Kommunikation für Gastgeber!</p> <p>(Für Mitarbeiter aus Service, Küche, Rezeption)</p>	26.03.2020	9:30 – 11:00 Uhr
		22.10.2020	15:00 – 16:30 Uhr
	<p>Zimt</p> <p>Auszubildende und Jugendliche wertorientiert führen!</p> <p>(Für Führungskräfte, Inhaber, Ausbilder)</p>	05.03.2020	15:00 – 16:30 Uhr
	<p>Salzblume</p> <p>Das 1x1 für F&B Profis!</p> <p>(Für F&B Leiter, Inhaber, Köche, Küchenleiter)</p>	15.04.2020	15:00 – 16:30 Uhr

	Führung I Mitarbeiter in die Zukunft führen	07.02.2020	15:00 – 16:30 Uhr
		09.10.2020	9:30 – 11:00 Uhr
	Führung II Mitarbeiter zum Erfolg coachen	08.04.2020	15:00 – 16:30 Uhr
		04.09.2020	9:30 – 11:00 Uhr
	Führung III Werteorientiert führen	04.11.2020	15:00 – 16:30 Uhr
		27.08.2020	9:30 – 11:00 Uhr
	Führung IV Agiles führen	26.03.2020	15:00 – 16:30 Uhr
		22.10.2020	9:30 – 11:00 Uhr