

# #AKA

DIE PERSÖNLICHKEITSSCHMIEDE

# DE

FÜR GASTRONOMIE  
UND HOTELLERIE

# MIE

MIT ONLINE-AKADEMIE





**René Steinberger**  
Head of Operations  
Burgerista Austria

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



**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...**“



**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.**“

# ÜBER *Blick:*

- Willkommene Gedanken ..... 4
- Unser Seminar-Atelier ..... 6
- Warum es funktioniert ..... 8
- Gastro-Coach & Business-Coach ..... 10
- Der Weg zur Führungspersönlichkeit .....16
- ONLINE-AKADEMIE ..... 26
- ONLINE-AKADEMIE: Gewürzgarten .....28
- ONLINE-AKADEMIE: Junior Professional..36
- Die Simmeth-Karte..... 38
- Die Gebrauchsanweisungen..... 40
- Inhaus-Training..... 46
- Noch mehr Stimmen..... 50



© 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.

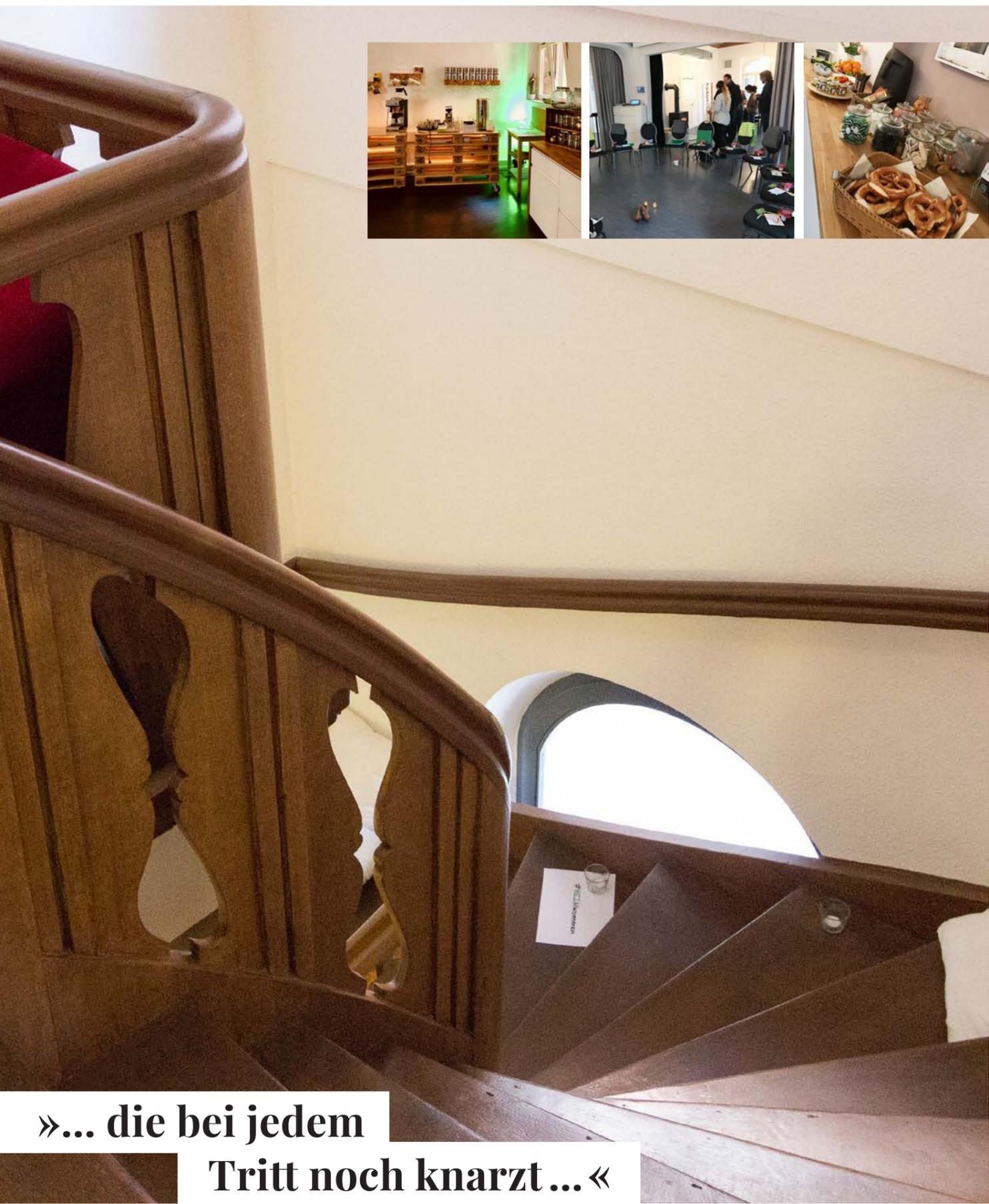
Uns geht es darum, Stärken zu stärken, wachsen zu können und über eigene Schwächen auch mal herzlich zu lachen. Alle Seminare aus der Simmeth-Schmiede stehen für Spaß, Erleben, Überraschung und unzählige Geschichten und sorgen dafür, dass unsere Teilnehmer im wahren Sinne des Wortes einiges zum „Nach-Denken“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

## ÜBERTRAGEN

**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**

# Persönlichkeits- 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 aufspricht, 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.



**»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.

## 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.

### 2 | Mitarbeiter supervisionieren

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

### 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

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.

## Zusatzbaustein Führung I

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

## 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.



**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 Rechercharbeit 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.





» 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 ROLLE

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 anzuspornen? 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 über-nimm 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](http://www.simmeth-training.de)

**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](http://www.simmeth-training.de)

# Führung



**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.

Termine und Buchung unter [www.simmeth-training.de](http://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](http://www.simmeth-training.de)



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

# Führung

**WILLKOMMEN IN UNSERER ONLINE-AKADEMIE.**

Mit unserem umfangreichen Webinarprogramm bieten wir dir die Möglichkeit, deinen Alltag stetig "aufzuwürzen" und deinen Erfolg ganz nach deinem Geschmack zu gestalten.

**Einmal  
nachwürzen  
bitte!**

# Gewürz

## GARTEN



Nimm dir die Zeit, dich regelmäßig persönlich wie fachlich weiterzubilden. Du möchtest Schmecken, Riechen, Hören, Sehen und Fühlen als Erlebnis (be)greifbar machen? Hol dir dein Update aus unserem Gewürzgarten...

Webinare nach „Simmeth-Art“ sind Online-Seminare, die es dir ermöglichen, zu einem bestimmten Zeitpunkt und egal wo du bist, an unseren Schulungen teilzunehmen und Inhalte in kompakter Form als Impuls zu erleben. Über deinen Computer, dein Tablet oder dein Smartphone folgst du dabei dem Live-Vortrag und kannst mit dem Referenten chatten.

Jedes Webinar dauert zwischen 90 und 120 Minuten und kostet 45 € (zzgl. MwSt.)

Hol dir die "Teamflatrate" für kontinuierliche Weiterbildung. So sorgst Du dafür, dass sich jeder Mitarbeiter im Team Woche für Woche genau sein Thema selbst auswählen kann.

**Deine Webinarflatrate im Abo beinhaltet die Teilnahme an allen Webinaren aus der Online-Akademie von Simmeth-Training für das ganze Team innerhalb eines Betriebes.**

Die Webinarflatrate kommt in drei Größen:  
 Paket S für bis zu 20 Mitarbeiter (mtl. 300 €)  
 Paket M für bis zu 50 Mitarbeiter (mtl. 450 €)  
 Paket L für bis zu 100 Mitarbeiter (mtl. 600 €)



Fördern und Fordern! Deine Mitarbeiter erhalten für jedes Webinar ein personalisiertes Teilnehmerzertifikat zum Download. Für die eigenen Unterlagen und auch für die Personalakte. So hast du einen genauen Überblick, wer an welchem Webinar teilgenommen hat. Das bietet dir die Möglichkeit, ganz unkompliziert Zielvereinbarungen über die Menge an Weiterbildungen mit deinen Mitarbeitern zu treffen.

**WEBINARE**

ZU ALLEM,

WAS GASTGEBER WISSEN

UND KÖNNEN MÜSSEN.



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

# Minze

ONLINESEMINAR



## MENTALE STÄRKE FÜR GASTGEBER.

Nicht nur selbstbewußt auftreten, sondern auch seine Emotionen im Griff haben ...

Dieses Seminar stellt in den Mittelpunkt, wie du dich, deine Emotionen und deine Motivation selbst managen kannst. Anzünden kann nur, wer selbst brennt ...

### Inhalt.

- ▶ Von Gästen und Macht...
- ▶ Sich selbst abgrenzen!
- ▶ Hygiene im Kopf:
- ▶ Von "Gefühlsterroristen"...
- ▶ Die eigenen Emotionen im Griff
- ▶ Mentale Stärke –
- ▶ Die Tricks der Profis
- ▶ Langfristig motiviert?
- ▶ Von Sinn und Zielen...

# Thymian

ONLINESEMINAR



## REKLAMATIONEN SOUVERÄN MEISTERN.

Erst in schwierigen Situationen zeigt sich der Profi. So kann man leicht mit Beschwerden umgehen ...

Entdecke, wie du schnell in guten Kontakt mit den Gästen kommst und wie du mit schwierigen Situationen professionell umgehen kannst. Lerne in diesem Webinar geschickte Kommunikationsmuster, um in allen Lagen souverän aufzutreten...

### Inhalt.

- ▶ Mit kleinen Gesten mitten ins Herz der Gäste...
- ▶ Als Gastgeber stolz auftreten!
- ▶ Unzufriedene Gäste erkennen
- ▶ Formulierungen die wirklich ankommen
- ▶ Beschwerden in 5 Schritten meistern
- ▶ Das eigene Reklamationsmanagement
- ▶ Profi bleiben auch in schwierigen Situationen

## GÄSTE MITTEN INS HERZ TREFFEN.

Wie Du es bei Gästen nicht nur ins Bewusstsein, sondern auch noch ins Herz schaffst..

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.

### Inhalt.

- ▶ Servicequalität definieren...
- ▶ Was Gäste heute erwarten
- ▶ Wie werde ich einzigartig?
- ▶ Gewöhnlich oder lieber außergewöhnlich?
- ▶ Von "Anrichten" zu "Weise"...
- ▶ (Gast)Erlebnisse inszenieren
- ▶ Kreativität? Ideen sprudeln lassen...

# Chili

ONLINESEMINAR



## VERKAUFEN MIT SPASS & HERZ

Verkaufen ist nicht aufdringlich! Kluge Formulierungen machen aus Gästen Fans ...

In diesem Webinar 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 .

### Inhalt.

- ▶ Verkäufer oder Berater?
- ▶ Von Verkauf und Service...
- ▶ Warum verkaufen nicht aufdringlich ist!
- ▶ Emotionale und rationale Begründungen finden
- ▶ Von geschickten Verkaufseröffnungen
- ▶ Die 4 Formen des Zusatzverkaufs...
- ▶ Die (psychologischen) Tricks und Kniffe der Profis

# Kardamon

ONLINESEMINAR



# Pfeffer

ONLINESEMINAR



## SICHER IM VERKAUFGESPRÄCH.

Egal ob am Telefon oder persönlich: So verhandelst du souverän und erfolgreich ...

In diesem Webinar lernst du gezielt zu verhandeln, Einwände geschickt zu behandeln und kein Gespräch mehr unverbindlich zu beenden.

### Inhalt.

- ▶ Unterschiedliche Verkaufsstrategien...
- ▶ Ablauf im Verkaufsgespräch
- ▶ Smalltalk im Verkaufsgespräch?
- ▶ Einwände geschickt kontern
- ▶ Das Spiel mit der Macht im Gespräch nutzen
- ▶ Psychologische Tricks und Kniffe...
- ▶ Verbindliche Abschlüsse finden

# Muskat

ONLINESEMINAR



## GEHIRNGERECHT LERNEN.

Von Gästenamen bis zur Weinkarte. Du kannst dir mehr merken, als du denkst ...

Das menschliche Gehirn ist faszinierend und zu unglaublichen Leistungen fähig. Erfahre in diesem Webinar wie das Gehirn arbeitet und wie du dir die Funktionsweise zu nutzen machen kannst ...

### Inhalt.

- ▶ Das menschliche Gehirn...
- ▶ Neuroplastizität? Was wir tatsächlich alles können...
- ▶ Von Lernen und Typen?
- ▶ Informationspakete packen
- ▶ Von Anknüpfen und Ketten
- ▶ Kreativität im Alltag...
- ▶ Warum zwecklos mal sinnvoll ist...
- ▶ Wie Kinder: spielerisch lernen!

# Koriander

ONLINESEMINAR



## TEAMS BILDEN, KONFLIKTE LÖSEN.

Um ein Team zu schaffen braucht es Methoden und Instrumente statt hohler Metaphern ...

Wie wird aus einer Arbeitsgruppe ein Team? Dieses Webinar stellt in den Mittelpunkt, welchen Einfluss du tatsächlich auf die Leistungsfähigkeit deines Teams hast.

## DURCH RHETORIK ÜBERZEUGEN.

Lerne, wie du 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.

Dieses Webinar stellt in den Mittelpunkt, was moderne Gastgeber verbal und nonverbal unbedingt wissen und können müssen.

## Inhalt.

- ▶ Von verbaler- und nonverbaler Kommunikation
- ▶ Präsent am Gast – so geht's...
- ▶ Verstanden? Von Stimme und Ausdruck
- ▶ Rhetorik: So wirke ich (am Gast) professionell ...
- ▶ Wohin mit den Händen?
- ▶ Wie man mit Gestik richtig unterstreicht!
- ▶ Was tatsächlich (gut) ankommt ...

## Inhalt.

- ▶ Neu im Team? Von Algorithmen bei der Einstellung...
- ▶ Aufgaben des Teamleaders
- ▶ Von der Arbeitsgruppe zum Team
- ▶ Systemische Regeln: Was wirklich zusammenschweißt ...
- ▶ Von (Team)Ritualen und Methoden
- ▶ Die eigenen Teamregeln entwickeln (lassen)
- ▶ Teamkonflikte professionell lösen ...

# Safran

ONLINESEMINAR



# Curry

ONLINESEMINAR



## FLOSKELFREI AN DER REZEPTION.

"Best of" Simmeth-Training für eine der wichtigsten Abteilungen im Hotel ...

Wie kommst du mit Gästen innerhalb von Sekunden in guten 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?

## Inhalt.

- ▶ Internationale Gäste begrüßen – von Ländern und Sitten
- ▶ Schnell in Kontakt
- ▶ Formulierungen die wirklich ankommen...
- ▶ Upgrade? So funktioniert Zusatzverkauf an der Rezeption
- ▶ Unzufriedene Gäste erkennen und managen
- ▶ Der Check-out als Dessert...

## KRAFTVOLL KOMMUNIZIEREN

Lerne Formulierungen und Muster, die beim Gegenüber wirklich ankommen ...

In diesem Webinar lernst du, wie du mit geschickter verbaler Kommunikation Verbindungen herstellst und wie du die unterschiedlichen Botschaften in der verbalen Kommunikation bewusst beachten und einsetzen kannst. Reden ist Gold! Hier lernst du kraftvoll auszudrücken, was dir wichtig ist ...

## Inhalt.

- ▶ Gut in Kontakt kommen
- ▶ Kommunikation verstehen? Von Worten und deren Bedeutung ...
- ▶ Die 4 Seiten einer Botschaft ...
- ▶ Souverän auch Grenzen setzen
- ▶ Geschickt "Nein" sagen können
- ▶ Nie mehr "sprachlos"? Tricks und Kniffe der Profis ...

# Cumin

ONLINESEMINAR



# Zimt

ONLINESEMINAR



## DAS "PERFEKTE" EVENT.

Keiner plant zu versagen, aber viele versagen beim Planen! So wird deine Veranstaltung zum Erfolg ...

In diesem Webinar bekommst du die Struktur und das Werkzeug, damit alle deiner Veranstaltungen zum Event werden ...

## Inhalt.

- ▶ Grundlagen der Veranstaltungsplanung
- ▶ Idee, Konzept und was nun?
- ▶ Planst du noch oder erzählst du schon?
- ▶ „Das bisschen Organisation“
- ▶ ErtragReich? Das Budget...
- ▶ Wie Strukturen helfen können
- ▶ Die "ominöse" Checkliste...
- ▶ Aufgearbeitet: Der kritische Blick zurück

# Salzblume

ONLINESEMINAR



## DAS 1x1 FÜR F&B PROFIS.

Kennzahlen sind das Handwerkszeug jedes F&B-Profis. Erfolg zeigt sich nicht zuletzt auch in den Zahlen ...

Gerade die knappen Erträge im F&B Bereich erfordern einen kühlen und klaren Kopf. In diesem Webinar 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 Abstriche von deinem Qualitätsanspruch zu machen.

## Inhalt.

- ▶ Das menschliche Gehirn...
- ▶ Neuroplastizität? Was wir tatsächlich alles können...
- ▶ Von Lernen und Typen?
- ▶ Informationspakete packen
- ▶ Von Anknern und Ketten
- ▶ Kreativität im Alltag...
- ▶ Warum zwecklos mal sinnvoll ist...
- ▶ Wie Kinder: spielerisch lernen!

# Kurkuma

ONLINESEMINAR



## DU BIST DEINE MARKE.

Eine gelungene und kluge Marketingstrategie ist die Voraussetzung für langfristigen Erfolg ...

Den eigenen „RUF“ zu pflegen, macht glücklich. Wie sieht dein Produktmanagement aus? Traust du dich den Preis zu nehmen, den dein „Produkt“ tatsächlich wert ist? Wie definierst du deinen Markt und gewinnst Kunden und Gäste? Dieses Webinar ist praktisch ein Marken-Crashkurs ...

## STORYTELLING BEWEGT MENSCHEN.

Tritt ein in die Königsklasse im Marketing! Verkaufe lieber Geschichten als Produkte ...

Mit Geschichten werden wir groß, wir lernen aus und mit Geschichten. Wir hören Botschaften und uns werden Werte auf unterhaltsame Art und Weise vermittelt. Lerne in diesem Webinar, wie du zum Geschichtenerzähler wirst und wie du damit auch noch Kunden und Gäste verzauberst...

## Inhalt.

- ▶ Was ist eigentlich Storytelling?
- ▶ Mit Emotionen bewegen...
- ▶ Mit Geschichten Botschaften und Werte vermitteln
- ▶ Nur Mut! Die Kunst des Improvisierens...
- ▶ Aufbau einer guten Geschichte
- ▶ Eigene Metaphern und Geschichten entwickeln...
- ▶ Geht das Ganze auch digital?

## Inhalt.

- ▶ Was ist eine Marke?
- ▶ Die richtige Positionierung (Corporate Design)
- ▶ Von Werten & Visionen (Corporate Identity)
- ▶ 4x oder lieber 7xP? Marketing für Dummies...
- ▶ Werbung oder lieber PR? Sowohl als auch!
- ▶ Gib deiner Marke ein Gesicht
- ▶ Finde deine Sprache ...

# Oregano

ONLINESEMINAR



# Lorbeer

ONLINESEMINAR



## POSITIVE PSYCHOLOGIE.

Wie du besser mit dir selbst ins Reine kommst und deinen Fokus mehr auf deine Stärken legst ...

Liebe dich selbst, dann können deine Gäste dich gerne haben! Selbstbewusstsein kommt genauso von innen wie Zufriedenheit. Lerne in diesem Webinar, wie du besser mit dir selbst ins Reine kommst und deinen Fokus mehr auf deine Stärken legst ...

## Inhalt.

- ▶ Selbsterfüllende Prophezeiung? Die Macht der Glaubenssätze
- ▶ Stärken und Talente? Sich selbst im richtigen Licht sehen
- ▶ Reframing – Die Kunst der richtigen Bedeutung...
- ▶ Psycho-Logisch?
- ▶ Sich gut abgrenzen können
- ▶ Anleitung zum Glück oder Unglück...

## EMPLOYER BRANDING

Wie sorgst du dafür, dass die besten Mitarbeiter am Markt gerne bei dir arbeiten wollen?

Dieses Webinar stellt moderne Wege in den Mittelpunkt wie man Top- Mitarbeiter nicht nur bekommt, sondern auch möglichst lange an den Betrieb bindet. Dazu ist notwendig, dass sich das eigene Marketingkonzept nicht nur an Gäste, sondern auch an bestehende und potentielle Mitarbeiter richtet.

## Inhalt.

- ▶ Was bedeutet Employer Branding?
- ▶ Mitarbeiterbindung der neuen Art ...
- ▶ Neue Wege des Recruitings
- ▶ Die neuen Lebens- und Arbeitswelten?
- ▶ Was für neue Generationen kommen auf uns zu?
- ▶ Erwartungen/ Wünsche/ Träume/ Trends
- ▶ Work-Life Balance

# Piment

ONLINESEMINAR



# Wacholder

ONLINESEMINAR



## GÄSTE LESEN.

Was man aus verbalen und nonverbalen Signalen tatsächlich alles herauslesen kann ...

Dieses Webinar stellt in den Mittelpunkt, was man aus verbalen und nonverbalen Signalen tatsächlich alles über sein Gegenüber herauslesen kann und wie man diese Informationen dann geschickt nutzt ...

## Inhalt.

- ▶ Von Gästen und Typen ...
- ▶ Schau genau: Emotionen lesen können!
- ▶ Profiling? Von Mimik und Micro-movements...
- ▶ Die Augen – Das Tor zum Innenleben
- ▶ Satir-Kategorien – Reaktionsmuster (er)kennen
- ▶ Von Archetypen und Metaprogrammen – Gästen psychologisch richtig begegnen

## Inhalt.

- ▶ Definition NLP
- ▶ Fake oder Wahrheit über Wirkung ...
- ▶ Pacing und Rapport – Schnell in Kontakt
- ▶ Die psychologischen Hintergründe...
- ▶ Von Sprache und Bedeutung
- ▶ Ressourcen stärken
- ▶ Von Menschen und Landkarten
- ▶ NLP im Praxiseinsatz ...

#197233494

# Rosmarin

ONLINESEMINAR



## NLP BASICS FÜR DEN ALLTAG.

Psychologische Tricks und Kniffe um sich selbst und andere besser zu "handeln"...

Wie kannst du schnell mit Menschen einen tragfähigen Kontakt aufbauen? Wie kommunizierst du gehirngerecht? Wie hat man im Alltag guten Zugriff auf alle seine Ressourcen? In diesem Webinar erfährst du nicht nur Näheres über NLP, sondern lernst viele Tricks, die du sofort einsetzen kannst...

# Vanille

ONLINESEMINAR



## DER BERUF IM FLOW.

Was die Zutaten für einen Flow-Zustand sind und wie ich diesen in mein Leben bringe!

Flow bezeichnet den Zustand, in dem wir völlig in einer Aufgabe aufgehen und sich Zeit und Raum aufzulösen scheinen. In diesem Webinar lernst du die Faktoren für Flow kennen und erhältst Ideen, wie du privat und beruflich Bewusstsein und Raum dafür schaffst ...

## GEWALTFREIE KOMMUNIKATION.

Das 4-Schritte-Modell für eine verbindende Kommunikation!

Die Ideen der gewaltfreien Kommunikation nach Marshall Rosenberg zeigen uns, wie wir aufmerksamer zuhören und uns klarer ausdrücken können. Das ermöglicht uns besser zu verstehen und verstanden zu werden. In diesem Webinar lernst du praktische Werkzeuge kennen, die dir helfen deinen Kommunikationsalltag zu erleichtern..

## Inhalt.

- ▶ Einführung in die gewaltfreie Kommunikation
- ▶ Warum Kommunikation oft schief geht!
- ▶ Das 4-Schritte-Modell für eine verbindende Kommunikation!
- ▶ Den Unterschied zwischen Rolle und Person erkennen!
- ▶ Erwartungen versus Bedürfnisse – wann ist was gefragt!

## Inhalt.

- ▶ Was Motivation wirklich bedeutet!
- ▶ Das Motivations-Kontinuum – Erkenne wo du stehst und warum du nicht immer gleich motiviert bist
- ▶ Warum äußere Motivationsanreize nicht wirklich funktionieren!
- ▶ Wie wir unsere intrinsische Motivation steigern können!
- ▶ Die Zutaten für einen Flow-Zustand und wie ich ihn in mein Leben bringe!

## QUERDENKER.

Unser Webinarkonzept hilft dir dabei, dass Weiterbildung mit kleinem Aufwand wieder Teil des Alltags wird. Unsere Zusammenstellung der Themen ist dabei genauso "interdisziplinär" wie auch deine Mitarbeiter. Wenn Lernen wieder Spaß machen soll, muss man eben auch über den Tellerrand hinausschauen und neue Räume schaffen. Unsere Webinare bestehen deshalb aus einem innovativen Mix aus fachlichen und persönlichen Themen...



# Sternanis

ONLINESEMINAR



# Erlebnis

LERNEN

So macht  
Fortbildung  
richtig  
Spaß!

## ERSTKLASSIG.

Nur mit "einem Ohr" teilgenommen? Nicht bei uns! Damit die Aufmerksamkeit während der Webinare nicht sinkt, muss man nicht nur "gut kochen", sondern auch modern anrichten! Wir inszenieren unsere Webinare deshalb nicht nur ansprechend und abwechslungsreich, sondern verwenden modernste Technik mit abwechselnden Perspektiven. Alle unsere Webinare sind live! Das bedeutet, dass die Teilnehmer ihre Fragen direkt während des laufenden Webinars stellen und diese von den Moderatoren beantwortet werden können ...

# Liebstockel

ONLINESEMINAR



## ALS PAAR IM ALLTAG.

Die unterschiedlichen Stärken für den beruflichen Erfolg und das private Glück nutzen!

In diesem Webinar erfährst du, wie du es schaffst konstruktiv und lösungsorientiert einen erfolgreichen Betrieb zu führen UND dir Raum für eine liebevolle und harmonische Beziehung zu nehmen!

## Inhalt.

- ▶ Unterschiedliche Verkaufsstrategien...
- ▶ Ablauf im Verkaufsgespräch
- ▶ Smalltalk im Verkaufsgespräch?
- ▶ Einwände geschickt kontern
- ▶ Das Spiel mit der Macht im Gespräch nutzen
- ▶ Psychologische Tricks und Kniffe...
- ▶ Verbindliche Abschlüsse finden

## 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

## MENTORING

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 Training, Coaching und Mentoring um beides zu stärken. In 12 Webinaren, Einzelcoachings, Supervisionen sowie in Round-Tables mit Gleichgesinnten entwickeln die Teilnehmer ihre eigene Erfolgsstrategie. Ein professioneller Mentor gibt in diesem Prozess nicht altklugen 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? Mit dem innovativen und umfangreichen Webinarprogramm sowie der Begleitung in unserem einzigartigen Online-Kurs werden die Teilnehmer fachlich, methodisch und psychologisch perfekt für die Arbeit am Gast ausgerüstet.

## INHALTE.

- ▶ Start-Supervision inkl. Zieldefinition
- ▶ 12 Monate Zugang zur Online-Akademie von Simmeth-Training
- ▶ 2 Einheiten Einzelcoaching
- ▶ Mehrmaliger Erfahrungsaustausch in „Round-tables“
- ▶ Persönlicher Ansprechpartner für die Dauer des Programms
- ▶ Willkommenspaket mit prämierter Fachliteratur von Frank Simmeth
- ▶ Abschlusstest
- ▶ Teilnahmezertifikat

» Wie macht man  
aus Gästen Fans?





**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 Teilneh-  
mern 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 Frei-  
seminare, 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 Part-  
ner 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  
BUCHE  
STEHT

Mit dem Buch „Gebrauchsanleitung 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 Hintergrundwissens aufzupeppen und daraus klare Erfolgswege zu entwickeln. Weg also von abstrakten Theorien werden hier konkrete Verhaltensweisen beleuchtet.

Herausgekommen ist eine einzigartige Reihe, die dreimal hintereinander von der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) mit der Silbermedaille als jeweils bester Ratgeber 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 Verwenden in der täglichen Praxis angeordnet. 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 Grundsatz treu und lädt seine Leser ein, selbst nachzudenken und eigene Lösungen zu generieren ...

Als guter Gastgeber muss man Dinge persönlich 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 ...

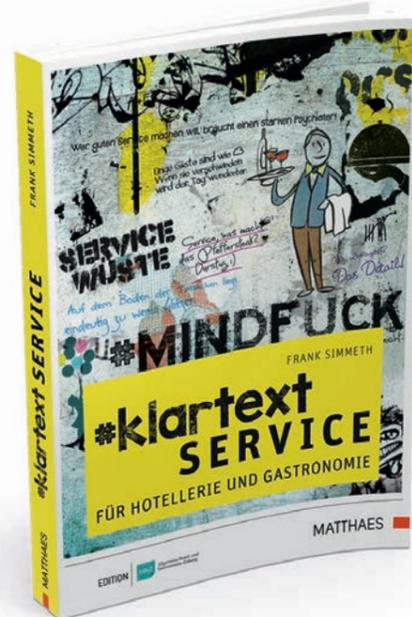
In Gastronomie und Hotellerie ist nicht „Wissen“ der Erfolgsfaktor Nummer eins, sondern Verstehen und Verhalten. In knapp 100 Praxisgeschichten macht Frank Simmeth in diesem Buch gastronomisches Alltagswissen verständlich und gibt unzählige Tricks, Kniffe und Tipps, die sofort im Alltag umsetzbar sind.

#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.

Nur selbstbewusste Führungskräfte können selbstbewusste Mitarbeiter überhaupt ertragen.

Ein Buch, das deine Führungskompetenz steigern und deine Vorgehensweise entscheidend verändern wird.

„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 Gastronomie und Hotellerie erfolgreich sein möchte, muss fast schon ein wenig Psychologe sein? Du wirst dich wundern, wie viel Wahrheit in dieser 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 psychologische 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 Unternehmens heißen Qualität, permanente 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 gebracht. Ein Buch, das ich jedem Mitarbeiter 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- TRAINING

## 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

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



**Nicole Kobjoll**  
Geschäftsführerin  
Schindlerhof Kobjoll GmbH

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



**Jeroen Maes**  
Hotelmanager  
Hotel Halber Mond & Hotel TOBBACCON

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



**Kurt Höller**  
Geschäftsführer  
KURTIS event gastronomie

„Frank 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

Lehrinstitut und Online-Akademie  
für Gastronomie & Hotellerie

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

