

Sie haben folgende Möglichkeiten:

1. Online direkt unter www.lwk-rlp.de

Den Link zu den Seminaranmeldungen finden Sie auf der Startseite (rechte Spalte) unter der Rubrik „Auf einen Klick“

2. per Telefon: 06 71 / 7 93 - 11 55

3. per Mail: EA@lwk-rlp.de

Anmeldeschluss:

31. Oktober 2014

(Die Reihenfolge des Zahlungseingangs entscheidet über Ihre Berücksichtigung als Seminarteilnehmer. Bei Bedarf führen wir eine Warteliste)

Rückfragen und fachliche Begleitung

(Beratungsteam Einkommensalternativen):

Maria Goetzke (Dienststelle Kaiserslautern,
Tel. 0631 / 84099 – 421)

Birgit Hauter (Dienststelle Trier,
Tel. 0651 / 04907 – 335)



Dieses Angebot wird im Rahmen des Entwicklungsprogramms PAUL unter Beteiligung der Europäischen Union und des Landes Rheinland-Pfalz, vertreten durch das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten gefördert.

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Referat Markt / Einkommensalternativen
Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Telefon: 06 71 / 7 93 - 0 (Zentrale), - 11 55
Fax: 06 71 / 7 93 - 17 155
EA@lwk-rlp.de
www.lwk-rlp.de

Kennen Sie unser Verbraucherportal
www.landservice-rlp.de?

Landservice-rlp
erleben, erkunden und genießen

Führung von Mitarbeitern

„Wie sage ich es meinen Mitarbeitern?“

Ein Seminar für
Führungskräfte & Betriebsleiter/-innen
der Direktvermarktung und
der Bauern- und Winzerhofgastronomie



Zwei Termine

10. November 2014 in Grünstadt
(Weingut Mayerhof)

11. November 2014 in Hatzenport
(Winzerhof Gietzen)

Ein Angebot des Beratungsteams
Einkommensalternativen



Wie sage ich es meinen Mitarbeitern? ein Seminar für Führungskräfte & Betriebsleiter/-innen der Direktvermarktung und der Bauern- und Winzerhofgastronomie

Bekanntermaßen sind motivierte Mitarbeiter das wertvollste Gut eines Betriebs. Dies gilt zweifelsohne auch für Bauern- und Winzerhöfe mit Hofläden und gastronomischen Angeboten. Denn das Personal, egal ob als Festangestellte oder Saison- und Aushilfskräfte, ist durch seine Tätigkeit im Unternehmen maßgeblich an dessen Erfolg beteiligt. Dass es nicht immer einfach ist, gute Mitarbeiter zu finden, ist bekannt. Doch hat man sie erst mal gefunden, liegt es an der Unternehmerpersönlichkeit, sie in die Betriebsabläufe zu integrieren und von dem in ihnen steckenden Potential zu profitieren. Dabei spielt vor allem auch das richtige Auftreten gegenüber dem Gast oder Kunden eine zentrale Rolle.

Im Rahmen des Seminars werden sich die Teilnehmer intensiv mit der Führung ihrer Mitarbeiter befassen. Denn „Chef sein“ will gelernt sein. Nach theoretischen Inputs wird anhand praktischer Übungen der richtige Umgang mit dem Personal demonstriert. Checklisten zum Regelwerk und praktische Tipps untermauern die Seminarinhalte.

Referent: **Andreas Pauly**



Hotelkaufmann und Restaurantmeister, staatl. gepr. Betriebswirt, 15 Jahre aktiv in der Gastronomie und 2 Jahre in der Erwachsenenbildung tätig; seit 1996 freiberuflicher Berater und Trainer.

Inhalte des Seminars

- Wie motiviere ich meine Mitarbeiter?
- Was müssen Mitarbeiter wissen, um gut arbeiten zu können?
- Regeln für Mitarbeiter: Aussehen, Verhalten, Auftreten, betriebliche Besonderheiten
- Das „Mitarbeiterhandbuch“: ein Bild sagt mehr als 1000 Worte
- „3 Minuten Power Meeting“ - die tägliche Mitarbeiterbesprechung: Aufbau, Inhalte, Umsetzung
- „kontrollierter Dialog“ als „wirkungsmächtiges“ Kommunikationsinstrument
- die Kurzschulung - regelmäßig durchgeführt stärkt sie Wissen, Können und Umsatz
- Empfehlen und Verkaufen: Wissen geht vor Können
- Arbeit am Gast / Kunden: Absicht - Verhalten - Wirkung

Seminartermine und -Orte

10. November 2014 (Montag, 9.30 - 17.00 Uhr)

Mayer's Weinbistro (Familie Mayer)
Weinstraße 22, 67269 **Grünstadt**
www.weingut-mayerhof.de

11. November 2014 (Dienstag, 9.30 - 17.00 Uhr)

Winzerhof Gietzen
Moselstraße 70, 56332 **Hatzenport**
www.winzerhof-gietzen.de



Seminargebühr

100 € pro Person (inkl. Schulungsnachweis, Schulungsunterlagen und Verpflegung)

85 € pro Person - ermäßigt -

für Zeichenträger klassifizierte Hofcafés / „Einkaufen auf dem Bauernhof“ / Mitglieder VDRLP / NatUrlaub

Teilnehmerzahl

mind. 12, max. 20 Personen.

Bitte überweisen Sie die Seminargebühr **bis 8 Tage vor dem Seminartermin** auf untenstehendes Konto.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Ebenso schicken wir Ihnen eine Wegbeschreibung und eine Teilnehmerliste, um ggf. Fahrgemeinschaften bilden zu können.

Am Seminartag erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung mit Quittung. Bitte beachten Sie, dass eine Erstattung der Seminargebühr nur bei Rücktritt bis 8 Tage vor Seminarbeginn möglich ist, sofern keine Ersatzperson teilnehmen kann.

Bitte melden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder besonderen Ernährungswünschen wegen der Planung der Seminarverpflegung.

Bankverbindung

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Volksbank Rhein-Nahe-Hunsrück e.G.

IBAN DE95 5609 0000 0002 0166 63
BIC GENODE51KRE

Verwendungszweck: EA/Mitarbeiter Grünstadt oder EA/Mitarbeiter Hatzenport