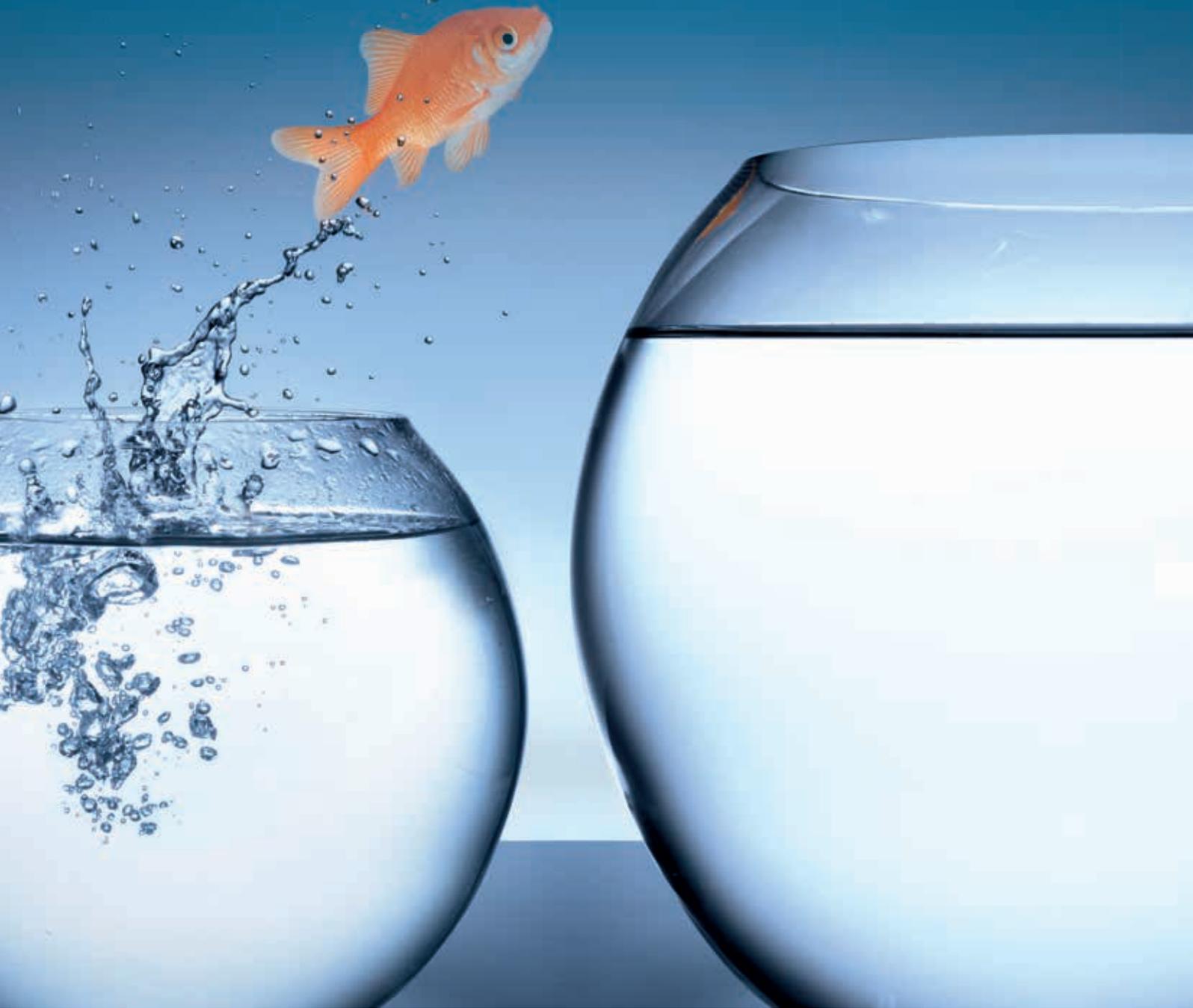


WEITERBILDUNGS-FORUM 2023



DJH-Management Akademie

DieJugendherbergen.de



Die Jugendherbergen.de



Liebe Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter,
liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

in Zeiten wie diesen, ist es extrem wichtig, dass wir uns in unseren Jugendherbergen mit unserer Herzlichkeit von anderen abheben und mit unserem Wissen und Können auf dem neuesten Stand sind, damit unsere Gäste eine glückliche Auszeit bei uns erleben.

Hierzu haben wir Ihnen wieder Seminare und Workshops aus unserer unmittelbaren Arbeit zusammengestellt. Nach wie vor haben wir das Gastronomische Bildungszentrum in Koblenz mit im Boot und Sie können dort auch Seminare besuchen, die wir in das Weiterbildungsforum übernommen haben.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Herzliche Grüße

Bettina Russ

Bettina Russ
Geschäftsführerin

DieJugendherbergen.de



I. Wirtschaftliche Betriebsführung

Seminare:

17.08.2023	Praxisworkshop zum Erstellen des Jahreswirtschaftsplans und zum Lesen des BABs	7
10.10.2023	Coda- und Buchhaltungs-Workshop	7

II. Personalmanagement und Persönlichkeitsentwicklung

Seminare:

06.03.2023	Konfliktmanagement	9
07.03.2023	Zeitmanagement	9
15.03.2023	Plötzlich Führen	10
20.06.2023	ZEUS-Workshop	10
07.11.2023	Addison- und Lohnabrechnungs-Workshop	11

III. Gastronomie

Seminare:

28.03.2023	Wohlfühlfaktor Sauberkeit – ein Reinigungsworkshop	13
28.03.2023/ 21.11.2023	Vegetarische und vegane Küche	13
25.04.2023	S&F-Workshop Grundlagen und Neuerungen	14
26.04.2023	S&F-Workshop Neuerungen	14
19.10.2023	Lebensmittelunverträglichkeiten	15

IV. Management und Organisation

Seminare:

09.02.2023	SIHOT.Flex-Workshop	17
14.02.2023	SIHOT.Flex Event-Workshop	17
29.08.2023	Brandschutz- und Evakuierungshelfer	18

V. Erfolgreich verkaufen

Seminare:

22.03.2023	Telefontraining	20
19.04.2023	Guter Service im Bistro	21
28.09.2023	Erfolgreiche Familienprogramme - Workshop	21

Anmeldeformular	22
-----------------------	----

DieJugendherbergen.de



Q success

My easy booking
Buchungssystem
inkl. TKR, TKR, TKR, TKR

Die Jugendherbergen Familienurlaub Klassensfahrten Gruppen Feriencamps Service/Preise



Hammer Preis Familien

Familien Klassen Gruppen Alle Inseln Jugendherbergen
Aufenthalts / Programme 26.08.2022 30.08.2022 Hier buchen >



Aktuelle Stellenangebote Alle 42 Jugendherbergen

Winter-Angebot - Günstiger als Zuhause!

Spät bis 11 Uhr 19.00

Der Film zum

I. Wirtschaftliche Betriebsführung



Praxisworkshop zum Erstellen des Jahreswirtschaftsplans und zum Lesen des BABs

In diesem Tagesseminar werden Möglichkeiten zur Plausibilisierung der Jahreswirtschaftspläne vorgestellt und gemeinsam erarbeitet. Es wird gezeigt, wie sich unsere maßgeblichen Kennzahlen ermitteln. Außerdem werden Szenarien zur Steuerung und Entscheidungsfindung mittels Kennzahlen erarbeitet und dargestellt.

Im laufenden Jahr ist es wichtig, den eigenen BAB lesen und analysieren zu können. Was verbirgt sich hinter welcher Zahl, wie kann ich sie beeinflussen, was könnten Gründe für die Abweichung vom JWP sein? Diese und andere Fragen werden gemeinsam besprochen.

Inhalte

- Erstellung und Plausibilisierung des Jahreswirtschaftsplans
- Ermittlung wesentlicher Kennzahlen
- Steuerung und Entscheidungsfindung durch Kennzahlen
- Lesen und analysieren des BABs
- Erfahrungsaustausch

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen)
Trainer: Marco Böhm und Bereichsleitungen Betriebsführung
Termin: 17.08.2023
Dauer: 10:00 Uhr – 17:00 Uhr
Ort: Rheintal-Jugendherberge Oberwesel

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Coda- und Buchhaltungs-Workshop

Eine ordnungsgemäße Buchführung ist gesetzlich vorgeschrieben. Damit dies umgesetzt wird, ist ein guter Umgang mit der Buchhaltungssoftware Coda notwendig. Das Ziel dieses Workshops ist es, Ihnen diesen Umgang näher zu bringen und bereits vorhandene Kenntnisse zu vertiefen.

Inhalte

■ Aufbau Coda

- **Kontenstruktur und Buchungsspiegel**
Aufwands- und Ertragskonten
Bilanzkonten
- **Anmeldung/Startmaske**
Änderung des Passworts, Aufbau der Startmaske
- **Buchungsvorlagen**
Welche Vorlagen werden für welche Geschäftsvorfälle verwendet (Eingangsrechnungen, Ausgangsrechnungen, Bank, Kasse, Storno, Umbuchungen)?
Verarbeiten/Einlesen Tagesabschluss/Eingangskorb
Notwendige Eingaben in den einzelnen Buchungsvorlagen
- **Abfragen/SUSA**
Welche Abfragen stehen zur Verfügung?
Welche Abfragen dienen zur Kontrolle der Verbuchung in Coda?
Suchfunktion
- **Ausziffern, rückgängig machen von Auszifferungen**
OP-geführte Konten (Debitoren und Kreditoren)
- **Kreditoren/Lieferanten**
Anlage von Lieferanten, OP-Abfrage und SUSA
- **Debitoren/Gäste**
Anlage von Debitoren, OP-Abfrage und SUSA
- **Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung**

■ Periodengerechte Verbuchung von Aufwendungen und Erträgen

- Vorgehensweise und Umgang mit Rückstellungen
- Periodengerechte Verbuchung der Erträge
- Periodengerechte Umsetzung der zu erwartenden Kosten

■ Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Codanutzer(innen)
Trainer: Stephan Albert
Termin: 10.10.2023
Dauer: 10:00 Uhr – 15:00 Uhr
Ort: Hohenburg-Jugendherberge Homburg

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

II. Personalmanagement und Persönlichkeitsentwicklung



Konfliktmanagement

Das Erkennen von Konflikten und deren lösungsorientierte Bearbeitung ist eine wichtige Aufgabe, die eine erfolgreiche Führungspersönlichkeit auszeichnet. Jeder Konflikt hat eine Ursprungsgeschichte und eine Eigendynamik. Wenn der Konflikt ausbricht, ist häufig der ursächliche Zusammenhang nicht erkennbar. Die Teilnehmer lernen Konflikte als Chance für Reflektion und Weiterentwicklung zu sehen, Konfliktpotentiale bei sich und anderen zu erkennen und hilfreiche Lösungsstrategien zu entwickeln.

Inhalte

- Was ist ein Konflikt?
- Der Teufelskreis (Konfliktkreislauf)
- Die neun Stufen der Konflikteskalation
- Kommunikation in Konfliktsituationen
- Selbstwahrnehmung und Persönlichkeit
- Kommunikation zur Konfliktvermeidung
- Vorbereiten und Durchführen von Konfliktgesprächen
- Besprechung von Fallbeispielen und Übungen, lösungsorientierte Vorgehensweise
- Konfliktmoderation in Arbeitsgruppen und Teams
- Konfliktgespräche im Rollenspiel

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen), Bereichsleiter(innen)
Trainerin: Susanne Siekmeier
Termin: 06.03.2023
Dauer: 09:00 Uhr – 16:30 Uhr
Ort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz
 Hohenfelder Straße 12
 56068 Koblenz

Preis: 314,00 € inkl. Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung

Zeitmanagement

Führungskräfte wechseln tagtäglich zwischen Führungsaufgaben und operativen Tätigkeiten. Dabei müssen nicht nur eigene Termine und Aufgaben im Blick behalten werden, sondern auch die der Mitarbeiter. Hinzu kommt, dass neben alltäglichen Entscheidungen auch in schwierigen Situationen effektive Problemlösungen gefunden werden müssen. Wie mit solchen Herausforderungen umgegangen werden kann, ist Schwerpunkt dieses Seminars.

Inhalte

- Der eigene Arbeitsstil
- Reflektion der eigenen Arbeitsprozesse: Stärken- und Schwächenanalyse
- Die richtigen Prioritäten setzen
- Reaktion bei Ad Hoc Aufträgen
- Aufgabenübersicht der Mitarbeiter als Grundlage der Delegation
- Effektiv und effizient arbeiten
- Eisenhower-Prinzip, ABC-Analyse, Pareto-Prinzip
- Kreativitätstechniken
- Entscheidungs- und Problemdiagnostetechniken

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen), Bereichsleiter(innen)
Trainerin: Susanne Siekmeier
Termin: 07.03.2023
Dauer: 09:00 Uhr – 16:30 Uhr
Ort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz
 Hohenfelder Straße 12
 56068 Koblenz

Preis: 314,00 € inkl. Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung

Plötzlich Führen

Sie sind die Assistentin oder der Assistent der Betriebsleitung einer Jugendherberge und Sie vertreten Ihre Betriebsleitung bei deren Abwesenheit. In dieser Zeit sind Sie für die Führung der Jugendherberge verantwortlich und befinden sich plötzlich in einer neuen Rolle.

In diesem Seminar setzen wir uns mit dem Thema „Führung“ auseinander. Sie lernen wichtige Führungsgrundsätze und -modelle kennen, reflektieren über sich selbst als Mensch und in der Rolle der Führungskraft und beschäftigen sich mit Kommunikation, der Basis für gute Führung.

Inhalte

■ Führung

Reflektion über Führung
Thesen zu Führung
Situatives Führungsmodell
Grundsätze wirksamer Führung

■ Selbstreflektion

Das Antreibermodell der Transaktionsanalyse
Die eigenen Werte kennen

■ Kommunikation/Konflikte

Wahrnehmung, Interpretation, Wirkung
Eisberg-Modell
De-Eskalation von Konflikten
Konstruktive Streitkultur
Aktiv Zuhören
Fragetechniken

Zielgruppe: Assistenten(innen) von Betriebsleitungen

Trainerin: Bettina Russ

Termin: 15.03.2023

Dauer: 09:30 Uhr – 17:00 Uhr

Ort: Pfälzerwald-Jugendherberge Hochspeyer

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

ZEUS-Workshop

Eine korrekte Zeiterfassung ist wesentlicher Bestandteil der Mitarbeiterzufriedenheit. Mit dem Zeiterfassungssystem ZEUS werden die geplanten und tatsächlichen Arbeitszeiten der Mitarbeiter erfasst und eine exakte Übertragung ins Lohnprogramm Addison ist gewährleistet.

Für Mitarbeiter entsteht eine hohe Transparenz der Arbeitszeit und der abgerechneten Stunden auf der Lohnabrechnung. Der Vorteil für die Betriebsleitung liegt in der zeitgenauen Kontrollmöglichkeit der Personalkosten.

Inhalte

■ Funktionen des Zeiterfassungs-Terminals

■ Pflege der Personalstammdaten

■ Erstellen des Personaleinsatzplanes und die Übertragung in die Mitarbeiterereinsatzplanung

■ Export bzw. Import nach Addison

■ Einsehen von Reports

■ Neuerungen und Arbeitserleichterungen in ZEUS

■ Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Mitarbeiter(innen) der Lohnbuchhaltung

Trainer: Manfred Nauditt

Termin: 20.06.2023

Dauer: 10:00 Uhr – 16:00 Uhr

Ort: Rhein-Nahe-Jugendherberge Bingen

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung



Addison- und Lohnabrechnungs-Workshop

Eine korrekte Lohnabrechnung ist wesentlicher Bestandteil der Mitarbeiterzufriedenheit. Hier gibt es viele Vorgaben aus dem Sozialversicherungsrecht, insbesondere bei geringfügig Beschäftigten (Minijob), die zu beachten sind.

Das Lohnprogramm Addison unterstützt Sie bei der Lohnabrechnung. Der Workshop umfasst Lohnabrechnungsinhalte und das Lohnprogramm Addison – so können Sie Ihre schon vorhandenen Kenntnisse vertiefen.

Inhalte

- Besonderheiten der Minijobs und die Erfassung im Lohnprogramm
- Besonderheiten bei der Lohnabrechnung
- ELStAM-Verfahren
- Erfassung von Fehlzeiten / Fehlzeitenketten unter Berücksichtigung von Vorerkrankungen
- Bescheinigungswesen für Krankenkassen und Arbeitsagenturen
- Beschäftigungsverbot wegen Schwangerschaft, Mutterschutz und Elternzeit
- Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Mitarbeiter(innen) der Lohnbuchhaltung mit Vorkenntnissen

Trainerin: Susanne Essig

Termin: 07.11.2023

Dauer: 09:30 Uhr – 15:30 Uhr

Ort: Rhein-Main-Jugendherberge Mainz

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

III. Gastronomie



Wohlfühlfaktor Sauberkeit – ein Reinigungs-Workshop

Einer der wichtigsten Faktoren, damit sich die Gäste bei uns wohl fühlen, ist Sauberkeit. In diesem Seminar lernen Sie alles, was Sie wissen müssen, um die Zimmer und die Jugendherberge sauber zu halten.

Ziel ist es, nicht nur in der Theorie die Informationen zu lernen, sondern gleich mit den richtigen Reinigungsmitteln von unserem Geschäftspartner Tana-Chemie die praktische Umsetzung zu erleben.

Inhalte

■ Grundlagen der Reinigung in Theorie und Praxis

- Was ist Schmutz?
- Sinner'sche Kreis
- pH-Wert
- Inhaltsstoffe der Behandlungsmittel
- Wichtige Behandlungsmittel

■ Wissenswertes über Desinfektion

- Grundlagen der Hygiene
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Arten von Mikroorganismen
- Umgang mit Desinfektionsmitteln

■ Materialkunde

- Elastische Beläge
- Steinbeläge
- Holzbeläge

■ Verfahren der Reinigung

- Unterhaltsreinigung
- Sanierungen
- Grundreinigung

Zielgruppe: Bereichsleiter(innen) und Mitarbeiter(innen) der Reinigung

Trainer: Mert Mirza

Termin: 28.03.2023

Dauer: 10:00 Uhr – 17:00 Uhr

Ort: Kurpfalz-Jugendherberge Speyer

Preis: 180,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Vegetarische und vegane Küche Praxisseminar für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Um auf Kundenwünsche mit einem kreativen Angebot reagieren zu können, reicht es nicht aus, wenn sie Fleischkomponenten durch Gemüse ersetzen. Setzen Sie neue Maßstäbe und präsentieren Sie zukünftig ein Menüangebot, das den kulinarischen Ansprüchen Ihrer Gäste gerecht wird.

Sie arbeiten in diesem Seminar praxisnah und entwickeln gemeinsam neue Rezepturen. Dabei werden optische Faktoren ebenso berücksichtigt, wie die Grundsätze einer modernen, vollwertigen Ernährung. Küchenmeister Detlev Ueter zeigt Ihnen eine neue kulinarische Richtung.

Zahlreiche Gerichte werden gemeinsam zubereitet und Sie erhalten umfangreiche Rezepturen zum Nachmachen. Dabei erfahren Sie viel über Lebensmittelkunde, Präsentationsmöglichkeiten und Anrichteweisen. Ein wichtiger Punkt, denn „das Auge isst mit“.

Inhalte

■ Lebensmittelkunde

■ Vegetarische und vegane Vorspeisen

■ Vegane Desserts und Kuchen

■ Wildkräuter und Wildgemüse

■ „Alte“ Gemüsesorten

■ Veganes und vegetarisches Fingerfood

■ Einsatz natürlicher Bindemittel

Zielgruppe: Bereichsleiter(innen) und Mitarbeiter(innen) der Küche

Trainer: Detlev Ueter

Termine: 28.03. oder 21.11.2023

Dauer: 09:00 Uhr – 16:00 Uhr

Ort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

Hohenfelder Straße 12

56068 Koblenz

Preis: 149,00 € inkl. Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung

S&F-Workshop Grundlagen

Das zentrale Programm im Food- und Beverage-Bereich der Jugendherbergen ist das S&F-System. Vom Einkauf über die Warenanlieferungen bis zur Rechnungsprüfung und der Übergabe der Rechnungen an Coda, von den Rezepturen über die Speisepläne, von der Inventur bis zur Übergabe der Inventurdaten an Coda bildet das System alle wesentlichen Prozesse ab.

In diesem Workshop, der für Personen gedacht ist, die noch nicht lange oder noch nicht intensiv mit dem System arbeiten, zeigen wir Ihnen, wie Sie mit dem S&F-System arbeiten und Ihren Arbeitsalltag mit Hilfe des S&F-Systems vereinfachen können. Es werden Aufgaben zur Vertiefung erarbeitet und offene Fragen können direkt geklärt werden.

Inhalte

- Einkauf „Bestellen“
- Die Produktion „Rezepturen-Speisepläne“
- Die Inventur
- Der Wareneingang mit Rechnungsprüfung
- Aufgaben zur Vertiefung
- Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und S&F-Nutzer(innen)
Trainer: Claus Wobbe und Oliver Schrock
Termin: 25.04.2023
Dauer: 10:00 Uhr – 17:00 Uhr
Ort: Ahrtal-Jugendherberge
 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Preis: 250,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

S&F-Workshop Neuerungen

S&F ist für uns ein wichtiges Programm, welches permanent weiterentwickelt wird - hinsichtlich neuer oder geänderter Prozesse und auch hinsichtlich der Bedienbarkeit.

In diesem Workshop, der für Personen gedacht ist, die sich im System auskennen und schon länger damit arbeiten, zeigen wir Ihnen die neuen Funktionen und die Auswertungsmöglichkeiten für eine betriebliche Steuerung. Explizit sind in diesem Workshop Fragen und Anregungen erwünscht.

Inhalte

- Vorstellung der aktuellen Neuerungen
- Auswertungsmöglichkeiten für eine betriebliche Steuerung
- Anregungen
- Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und S&F-Nutzer(innen) mit Vorkenntnissen
Trainer: Claus Wobbe und Oliver Schrock
Termin: 26.04.2023
Dauer: 10:00 Uhr – 14:00 Uhr
Ort: Ahrtal-Jugendherberge
 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Preis: 190,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung



Lebensmittelunverträglichkeiten

Eine Lebensmittelallergie bzw. -unverträglichkeit ist für viele Menschen mit erheblichen Veränderungen der Essgewohnheiten verbunden. Vielleicht kennen Sie das? Betroffene sind unsicher, was sie vertragen und die Mitarbeitenden in der Küche wissen nicht, was sie kochen dürfen. Jetzt ist Fachwissen gefragt,

damit Verordnungen keine „Pauschaltherapien“ sind und dazu führen, dass grundlos Lebensmittel eliminiert werden. Das Risiko einer Mangelernährung wird dadurch deutlich erhöht. Lösen Sie zukünftig diese Herausforderungen in Ihrem Beruf, durch Menüangebote, die clever zubereitet sind.

Inhalte

- Definition von Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
- Diagnostik
- Laktoseintoleranz
- Zöliakie
- Kreuzallergien
- Häufige Nahrungsmittelallergene
- Pseudoallergien
- Mangelerscheinungen
- Fruktoseunverträglichkeit

Zielgruppe: Bereichsleiter(innen) und Mitarbeiter(innen) der Küche

Trainerin: Barbara Contzen

Termin: 19.10.2023

Dauer: 09:00 Uhr – 16:30 Uhr

Ort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz

Preis: 149,00 € inkl. Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung

IV. Management und Organisation



SIHOT.Flex-Workshop

Eines der wichtigsten „Hilfsmittel“ im täglichen Jugendherbergsbetrieb ist die Hotelsoftware SIHOT. Von der Reservierung über Check-In bis Check-Out mit Rechnungsstellung wickelt das Programm alle wichtigen Prozesse ab.

In unserem Workshop zeigen wir Ihnen, wie die Oberfläche SIHOT.Flex Client funktioniert und Sie sie optimal nutzen können.

Außerdem haben Sie die Gelegenheit, offene Fragen zu klären.

Inhalte

- Stammdaten
 - Zentraler Gastdatenstamm
 - Verwaltung und Pflege von Kontingenten bei Sonderveranstaltungen (Oster-, Halloween-, Advents- und Silvester-Programme)
 - Kategorienverwaltung
 - Zimmer-/ Bettenstamm
- Kontenverwaltung / Diverse Konten anlegen
- Rechnungen / Stornierungen
- Individuelle Reservierungen
- Gruppenreservierungen
- Listen / Übersichten

Zielgruppe: Alle, die mit SIHOT.Flex arbeiten
Trainer: Gubse
Termin: 09.02.2023
Dauer: 09:00 Uhr – 18:00 Uhr
Ort: Hohenburg-Jugendherberge Homburg

Preis: 230,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

SIHOT.Flex – Event-Workshop

Ein gutes „Hilfsmittel“ für Jugendherbergen mit vielen Tagungsräumen ist die Hotelsoftware SIHOT.Event. Hiermit verwalten Sie Ihre Tagungsräume optimal.

In unserem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie SIHOT.Flex- Event optimal nutzen können und bieten Ihnen die Gelegenheit, offene Fragen zu klären.

Inhalte

- Professionelles Verwalten von Tagungsräumen durch einfachen und schnellen Zugriff auf Kapazitäten
- Erleichtertes Eingeben der Reservierung durch intelligente Voreinstellungen
- Reduzierter Zeitaufwand durch automatische Vertragsgestaltung
- Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Rezeptionsmitarbeiter(innen)
Trainer: Gubse
Termin: 14.02.2023
Dauer: 09:00 Uhr – 18:00 Uhr
Ort: CityStar-Jugendherberge Pirmasens

Preis: 230,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Brandschutz- und Evakuierungshelfer

Für unsere Gäste ist es wichtig, dass sie bei uns einen sicheren Aufenthalt erleben. Daher ist es von Bedeutung, dass Sie wissen, was zu tun ist, wenn es mal zu einer brenzligen Situation kommt.

Jede Jugendherberge braucht zwei Brandschutz- und Evakuierungshelfer.

In diesem Seminar werden Ihnen die Grundlagen dafür vermittelt, was Sie in einem Brandfall tun müssen, damit der Schaden so gering wie möglich gehalten wird.

Sie erhalten ein Teilnehmerzertifikat über den Nachweis zur Ausbildung von „Brandschutz- und Evakuierungshelfer“.

Inhalte

Theoretischer Teil:

- Entstehung und Ausbreitung von Bränden (Brandkunde)
- Erkennen von Brandgefahren und Verhüten von Bränden
- Richtiges Verhalten im Brandfall: alarmieren – retten – löschen
- Fluchtwegorientierung, Räumungs- bzw. Evakuierungshinweise

Praktische Löschübung:

- Einweisung in die Handhabung, Funktion und Auslösemechanismen von Feuerlöscheinrichtungen
- Löschtaktik und eigene Grenzen der Brandbekämpfung kennenlernen
- Realitätsnahe Übung mit Feuerlöscheinrichtungen am Brandsimulator

Zielgruppe: Alle
Trainer: Die Arbeitsschutzberater
Termin: 29.08.2023
Dauer: 10:00 Uhr – 15:00 Uhr
Ort: Eifelmaar-Jugendherberge Daun

Preis: 230,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

*„Das Leben ist wie Fahrrad fahren.
Um die Balance zu halten, musst Du
in Bewegung bleiben.“*

Albert Einstein



V. Erfolgreich verkaufen



Telefontraining

Da das Telefon ein wichtiger Faktor ist, um Buchungen zu erhalten und wir dem Gast schon beim Reservieren serviceorientiert begegnen wollen, wird in diesem Seminar Ihre Telefonkompetenz gestärkt.

Im Telefonkontakt mit den Gästen wird von Ihnen immer mehr kommunikative, persönliche und kundenorientierte Stärke erwartet. Dieses Seminar vermittelt, wie Sie das Alltagsmedium Telefon verkaufsorientiert und zielsicher einsetzen können.

Inhalte

- Einstellungen
- Was ist ein gutes Telefongespräch?
- Phasen eines Telefongesprächs
- Aktives Zuhören
- Positive Formulierungen
- Fragetechniken
- Offene Fragerunde

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen), Assistenten(innen), Mitarbeiter(innen) der Rezeption
Trainerin: Bettina Russ
Termin: 22.03.2023
Dauer: 10:30 Uhr – 14:00 Uhr
Ort: Rheintal-Jugendherberge Oberwesel

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Guter Service im Bistro

Damit unsere Gäste gemütlich und entspannt im Bistro sitzen können und guten Umsatz mit unserem Angebot machen, ist ein guter Service unabdingbar. Hierzu gehören ein gutes Gespräch mit dem Gast und der Bistrokraft, schnelle Bestellabwicklung, schönes Anrichten der Speisen und Getränke sowie das richtige Tragen von Tellern und Tablettts.

Ziel des Seminars ist es, die Gäste stärker an uns zu binden und den Umsatz bei den Speisen und Getränken im Bistro zu erhöhen.

Inhalte

- Der Aufbau des erfolgreichen Verkaufsgesprächs von A bis Z
- Schönes Anrichten der Speisen und Getränke
- Korrektes Tragen von Tellern und Tablettts
- Das Verhalten von Bistrokraften zu den Gästen anhand von Rollenspielen
- Gästetypen und die daraus resultierenden Verhaltensmuster

Zielgruppe: Mitarbeiter(innen) des Bistros
Trainerin: Bettina Russ
Termin: 19.04.2023
Dauer: 10:30 Uhr – 14:00 Uhr
Ort: Rheintal-Jugendherberge Oberwesel

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Erfolgreiche Familienprogramme-Workshop

Unsere Familienprogramme zu den verschiedenen Themen wie Ostern, Halloween, Advent und Silvester werden immer beliebter. Ziel ist es, dass das Halloweenprogramm und alle anderen Familienprogramme in Ihrem Haus reibungslos ablaufen und die Gäste begeistert sind, sodass auch zukünftige Familienprogramme gut gebucht werden und gut ablaufen.

Um ein Feedback der Gruppenteilnehmer zu erhalten, stellen Sie Ihr Programm vor. Dazu bringen Sie die folgenden Unterlagen mit:

- Ablaufplan für die Gäste
- Internen Ablauf mit To-Do-Liste (Wer macht wann was?)
- Einteilung der Mitarbeiter und ggf. externer Programmpartner
- Bastelvorlagen und fertig gebastelte Muster

Inhalte

- Standards Familienprogramme
- Ablauf Familienprogramm
- OPL-Familienprogramm
- Bastelvorlagen

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Programm-Mitarbeiter(innen)
Trainerinnen: Larissa Grubert / Bettina Russ
Termin: 28.09.2023
Dauer: 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Ort: Römerstadt-Jugendherberge Trier

Preis: 120,00 € inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Anmeldung

(an die DJH-Management Akademie per Fax 06131 37446-22
oder per E-Mail: russ@diejugendherbergen.de)

Dieses Anmeldeformular finden Sie auch als PDF-Datei im Intranet.

Die Anmeldung zu einem Seminar ist verbindlich. Erfolgt eine Stornierung innerhalb von 14 Tagen vor dem Seminar, wird die Seminargebühr in Rechnung gestellt. Es kann ein Ersatzteilnehmer gemeldet werden.

Name

Vorname

Jugendherberge

Position

Hiermit melde ich mich verbindlich für folgendes Seminar an:

.....
(Titel des Seminars)

.....
(Seminardatum)

.....
Datum

.....
Unterschrift

Genehmigt:

.....
Unterschrift der Betriebsleitung bzw. des Vorgesetzten



WELCOME
BACK!

OME
ACK!

Die Jugendherbergen in Rheinland-Pfalz und im Saarland

Zentrale · In der Meielache 1 · 55122 Mainz
Telefon 06131 37446-0 · Telefax 06131 37446-22
zentrale@diejugendherbergen.de · www.DieJugendherbergen.de

DieJugendherbergen.de

Familien- und Jugendgästehäuser
in Rheinland-Pfalz und im Saarland

