

WEITERBILDUNGS-FORUM 2024



Adobestock

DJH-Management Akademie

DieJugendherbergen.de



Inhalt

I. Wirtschaftliche Betriebsführung

22.08.2024	Praxisworkshop zum Erstellen des Jahreswirtschaftsplans und zum Lesen des BABs	5
21.11.2024	Coda- und Buchhaltungs-Workshop	5

II. Personalmanagement und Persönlichkeitsentwicklung

05.03.2024	Plötzlich Führen	7
19.06.2024	ZEUS-Workshop	7
10.10.2024	Addison- und Lohnabrechnungs-Workshop	8
12.11.2024	Positive Kommunikation	8

III. Gastronomie

12.03.2024	Wohlfühlfaktor Sauberkeit – ein Reinigungs-Workshop	11
19.03.2024	Das Auge isst mit – ein Verpflegungs-Workshop	11
16.04.2024	S&F-Workshop Grundlagen	12
17.04.2024	S&F-Workshop Neuerungen	12

IV. Management und Organisation

20.02.2024	SIHOT.FLEX-Workshop	14
27.02.2024	SIHOT.FLEX Event-Workshop	14
27.08.2024	Brandschutz- und Evakuierungshelfer	15

V. Erfolgreich verkaufen

09.04.2024	Guter Service im Bistro	17
17.09.2024	Erfolgreiche Familienprogramme – Workshop	17

	Anmeldeformular	18
--	-----------------	----

Vorwort

Liebe Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

wir haben für Sie Seminare und Workshops zusammengestellt, die Sie in Ihrer Arbeit weiter bringen und die unser Ziel, unseren Gästen eine glückliche Zeit zu ermöglichen, im Fokus haben.

Je besser Sie Ihre Aufgaben beherrschen und je sicherer Sie in der Umsetzung sind, umso größer ist die Gästezufriedenheit, was sich unmittelbar auf Ihre Arbeit auswirkt. Nutzen Sie die Möglichkeiten, die wir Ihnen mit unserem Seminarangebot bieten.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Herzliche Grüße

Bettina Russ

Bettina Russ
Geschäftsführerin

DieJugendherbergen.de



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

Infos

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen)
Trainer: Marco Böhm
Termin: 22.08.2024
Dauer: 10:00 Uhr – 17:00 Uhr
Ort: Rhein-Main-Jugendherberge Mainz

Preis: **130,00 €**
 inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Coda- und Buchhaltungs-Workshop

Eine ordnungsgemäße Buchführung ist gesetzlich vorgeschrieben. Die Ordnungsmäßigkeit der Buchführung erreichen die Jugendherbergen unter Nutzung des Buchführungssystems Coda. Ziel dieses Workshops ist es, Ihnen zunächst die Anforderungen an eine ordnungsgemäße Buchführung im Rahmen des Systems der doppelten Buchführung näherzubringen. Im Anschluss werden wir uns mit der Softwarelösung Coda und den Möglichkeiten, die Coda uns beim Erreichen unserer Ziele bietet, auseinandersetzen. Bereits gemachte Erfahrungen der Teilnehmer werden dabei berücksichtigt.

Inhalte

- 1. Buchführung und Bilanzierung**
 - Das System der doppelten Buchführung
 - Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung
 - Periodengerechtes Buchen von Geschäftsvorfällen
 - Periodengerechte Zuordnung der Erträge und Aufwendungen über Rückstellungen und Inventurbuchungen
- 2. Erbringung von steuerpflichtigen und steuerfreien Leistungen**
 - Einführung in das deutsche Umsatzsteuerrecht
 - Einordnung der Leistungen der Jugendherbergen in die Steuersystematik
 - Berücksichtigung von Vorsteuerabzug
- 3. Kontenstruktur und Buchungsspiegel**
 - Grundsätzlicher Aufbau des Buchungsspiegels
 - Charakter von Aufwands- und Ertragskonten
 - Charakter von Bestandskonten / Bilanzkonten
- 4. Aufbau und Nutzung der Buchhaltungssoftware Coda**
 - Anmeldung im System / Änderung des Userpassworts
 - Übersicht über die Startseite und die Coda-Buchungsfunktionalitäten
 - Weitere Funktionalitäten
- 5. Offene Fragerunde**

Infos

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Coda-Nutzer(innen)
Trainer: Stephan Albert
Termin: 21.11.2024
Dauer: 10:00 Uhr – 17:00 Uhr
Ort: Moseltal-Jugendherberge Cochem

Preis: **130,00 €**
 inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung



II. Personalmanagement und Persönlichkeitsentwicklung



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

1. Führung

- Reflektion über Führung
- Thesen zu Führung
- Situatives Führungsmodell
- Grundsätze wirksamer Führung

2. Selbstreflektion

- Das Antreibermodell der Transaktionsanalyse
- Die eigenen Werte kennen

3. Kommunikation / Konflikte

- Eisberg-Modell
- De-Eskalation von Konflikten
- Konstruktive Streitkultur
- Aktiv Zuhören
- Fragetechniken

Infos

Zielgruppe: Assistenten(innen)
Trainerin: Bettina Russ
Termin: 05.03.2024
Dauer: 10:00 Uhr – 17:00 Uhr
Ort: CityStar-Jugendherberge Pirmasens

Preis: **130,00 €**
 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

Infos

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und Mitarbeiter(innen)
 Lohnbuchhaltung
Trainer: Manfred Nauditt
Termin: 19.06.2024
Dauer: 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Ort: Rhein-Nahe-Jugendherberge Bingen

Preis: **130,00 €**
 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 bei Minijobs, Rentnern und die Erfassung im Lohnprogramm
- Besonderheiten bei der Lohnabrechnung
- ELStAM-Verfahren
- Erfassung von Fehlzeiten / Fehlzeitenketten unter Berücksichtigung von Vorerkrankungen
- Bescheinigungswesen für Krankenkassen und Arbeitsagenturen
- eAU (elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung)
- Beschäftigungsverbot wegen Schwangerschaft, Mutterschutz und Elternzeit
- Offene Fragerunde

Infos

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

Trainerin: Susanne Essig

Termin: 10.10.2024

Dauer: 09:30 Uhr – 15:30 Uhr

Ort: Rheintal-Jugendherberge Oberwesel

Preis: **130,00 €**
inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Positive Kommunikation

Wir kommunizieren jeden Tag mit vielen verschiedenen Menschen: Gästen, Kollegen, Freunden, Fremden etc. Obwohl wir so oft mit anderen sprechen, schauen wir uns selten an, wie wir kommunizieren und ob wir hier etwas anders machen können, sodass unser Gegenüber mit guten Gefühlen das Gespräch verlässt.

In diesem Seminar schauen wir uns das Thema „Kommunikation“ näher an und versuchen, unsere Art der Kommunikation positiv zu gestalten.

Inhalte

- Wie funktioniert Kommunikation?
- Die verschiedenen Seiten einer Nachricht nach Schulz von Thun
- Positive Kommunikation versus negativer Kommunikation
- Bedürfnisse der Beteiligten
- Metaebene
- Wahrnehmung, Interpretation, Wirkung
- Ansätze von Gewaltfreier Kommunikation

Infos

Zielgruppe: Alle

Trainerin: Bettina Russ

Termin: 12.11.2024

Dauer: 10:00 Uhr – 16:30 Uhr

Ort: Rhein-Main-Jugendherberge Mainz

Preis: **130,00 €**
inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung



„Es genügt nicht, dass man zur Sache spricht. Man muss zu den Menschen sprechen.“

Stanisław Jerzy Lec

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. Hierbei unterstützt uns Simone Vogt, Bereichsleitung Reinigung der Jugendherberge Hochspeyer.

Inhalte

1. Grundlagen der Reinigung in Theorie und Praxis

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

2. Wissenswertes über Desinfektion

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

3. Unsere Reinigungsmittel

4. Abläufe in der Reinigung

- An- und Abreisezimmer
- Bleibezimmer
- Öffentliche Bereiche
- Grundreinigung

Infos

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

Trainer: Mert Mirza, Simone Vogt und Bettina Russ

Termin: 12.03.2024

Dauer: 10:00 Uhr – 15:30 Uhr

Ort: Pfälzerwald-Jugendherberge Hochspeyer

Preis: **180,00 €**

inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

Das Auge isst mit – ein Verpflegungs-Workshop

Die Verpflegung ist für unsere Gäste ein wichtiger Faktor, um sich wohlfühlen. Dabei sind nicht nur das Angebot und der Geschmack wichtig, sondern auch die Präsentation des Speiseangebots.

Dieser Workshop dient dazu, sich untereinander auszutauschen, Ideen für schöne Präsentationen von Buffets, Salaten, Kaffeepausen und Sonderbuffets bei Familienprogrammen vorzustellen und Anregungen für die eigene Jugendherberge mitzunehmen. Das Auge isst mit!

Gerne können Sie auch Fotoausdrucke von Ihren Ideen und Speisenpräsentationen mitbringen.

Gleichzeitig darf der Wareneinsatz bei der Verpflegung nicht vergessen werden. In unserem Workshop erhalten Sie Tipps und Tricks von einer erfahrenen Köchin, Marianne Jago aus der Jugendherberge Oberwesel.

Inhalte

- Das Verpflegungskonzept in unseren Jugendherbergen
- Präsentationsideen von Buffets
- Präsentationsideen von Salaten
- Präsentationsideen von Kaffeepausen
- Präsentationsideen von Sonderbuffets
- Austausch mit einer erfahrenen Jugendherbergsköchin zum Thema Wareneinsatz

Infos

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

Trainerinnen: Marianne Jago und Bettina Russ

Termin: 19.03.2024

Dauer: 10:00 – 15:00 Uhr

Ort: Rheintal-Jugendherberge Oberwesel

Preis: **130,00 €**

inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen 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 Warenlieferungen 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

- Aufbau des Systems – Hauptmenü, Karteikarten, Untermenü bei Karteikarten
- Einkauf – Bestellen
- Produktion – Rezepturen/Speisepläne
- Inventur
- Wareneingang mit Rechnungsprüfung
- Relevante Neuerungen
- Offene Fragerunde

Infos

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und S&F-Nutzer(innen)
Trainer: Claus Wobbe und Oliver Schrock
Termin: 16.04.2024
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

Infos

Zielgruppe: Betriebsleiter(innen) und S&F-Nutzer(innen)
 mit Vorkenntnissen
Trainer: Claus Wobbe und Oliver Schrock
Termin: 17.04.2024
Dauer: 10:00 Uhr – 14:00 Uhr
Ort: Ahrtal-Jugendherberge
 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Preis: **190,00 €**
 inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen
 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

1. Stammdaten

- Zentraler Gastdatenstamm
- Verwaltung und Pflege von Kontingenten bei Sonderveranstaltungen (Oster-, Halloween-, Advents- und Silvester-Programme)
- Kategorienverwaltung
- Zimmer-/ Bettenstamm

2. Kontenverwaltung / Diverse Konten anlegen

3. Rechnungen / Stornierungen

4. Individuelle Reservierungen

5. Gruppenreservierungen

6. Listen / Übersichten

7. Offene Fragerunde

Infos

Zielgruppe: Alle, die mit SIHOT.FLEX arbeiten

Trainer: Gubse

Termin: 20.02.2024

Dauer: 09:00 Uhr – 18:00 Uhr

Ort: CityStar-Jugendherberge Pirmasens

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.FLEX-Event. Hiermit verwalten Sie Ihre Tagungsräume optimal.

In unserem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie SIHOT.FLEX-Event 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

Infos

Zielgruppe: Alle, die mit SIHOT.FLEX-Event arbeiten

Trainer: Gubse

Termin: 27.02.2024

Dauer: 09:00 Uhr – 18:00 Uhr

Ort: Hohenburg-Jugendherberge Homburg

Preis: **230,00 €**

inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung



Adobestock

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

Infos

Zielgruppe: Alle

Trainer: Die Arbeitsschutzberater

Termin: 27.08.2024

Dauer: 10:00 Uhr – 15:00 Uhr

Ort: Burg-Jugendherberge Altleiningen

Preis: **240,00 €**

inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepausen und Teilnahmebescheinigung

V. Erfolgreich verkaufen



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 Tablett.

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 Tablett
- Das Verhalten von Bistrokraften zu den Gästen anhand von Rollenspielen
- Gästetypen und die daraus resultierenden Verhaltensmuster

Infos

Zielgruppe: Neue Mitarbeiter(innen) des Bistros
Trainerin: Bettina Russ
Termin: 09.04.2024
Dauer: 10:30 Uhr – 14:00 Uhr
Ort: Rheintal-Jugendherberge Oberwesel

Preis: **130,00 €**
 inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepause und Teilnahmebescheinigung

Erfolgreiche Familienprogramme – Workshop

Unsere Familienprogramme zu den verschiedenen Themen wie Leuchtende Kinderaugen, 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 Halloweenprogramm 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

Infos

Zielgruppe: Neue Betriebsleiter(innen)
Trainerinnen: Larissa Grubert und Bettina Russ
Termin: 17.09.2024
Dauer: 10:00 Uhr – 16:00 Uhr
Ort: Rhein-Main-Jugendherberge Mainz

Preis: **130,00 €**
 inkl. Fahrtkosten, Mittagessen, Kaffeepause und Teilnahmebescheinigung

Anmeldung

(per Fax an die DJH-Management Akademie Fax-Nr.: 06131-37446-22)

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



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

