

FORUM ROT JAHRESPLAN 2021

Bitte beachten Sie, dass sich
aufgrund der Corona-Lage
Terminverschiebungen ergeben können.
Wir informieren Sie rechtzeitig.

Seminare, die es in sich haben!

Hunderte von praxisnahen Tipps
und wertvolle Informationen
für Gastronomie, Hotellerie,
Großverbraucher und Catering



Liebe Kundinnen und Kunden,

2

die Erfolgsgeschichte der **forum rot** Seminare währt nun schon über 12 Jahre. Hunderte von praxisnahen Tipps und wertvolle Informationen konnten unsere erfahrenen Dozenten an Sie, die Profis aus Gastronomie, Hotellerie, Großverbraucher und Catering, weitergeben.

Die Palette der Themen erstreckt sich dabei von der Organisation über das Marketing bis hin zur Warenkunde.

Auch in diesem Jahr präsentieren wir Ihnen den neuen **forum rot** Jahresplan. Damit wird es für Sie noch einfacher, die Termine, die Sie besonders interessieren, vorzuplanen.

Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben oder buchen möchten, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an:

forumrot@handelshof.de

Ihr **forum rot** Team

Shenice Steffens,
Thorsten Scheidgen

PS:

Alle Seminare finden Sie auch unter:
www.handelshof.de/forumrot



Ihre Ansprechpartner beim **forum rot**



Shenice Steffens
Koordination forum rot

A handwritten signature in blue ink that reads "S. Steffens".

Thorsten Scheidgen
Leiter forum rot

A handwritten signature in blue ink that reads "Thorsten Scheidgen".

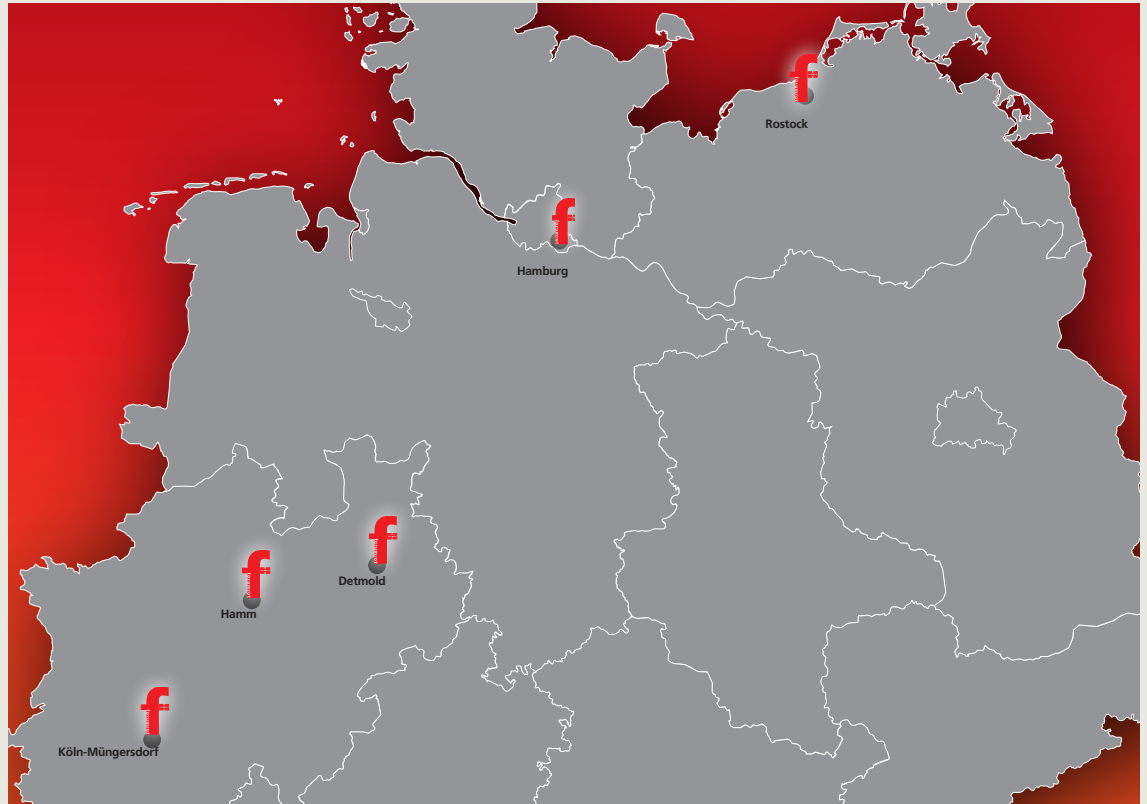


Die Seminar-Standorte

4

Unsere
Seminar-Standorte:

- f** Köln-Müngersdorf
- f** Hamm
- f** Detmold
- f** Hamburg
- f** Rostock



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Unser forum rot -Team	3
Die Seminar-Standorte	4
Inhaltsverzeichnis	5

ORGANISATION

10% mehr Umsatz in der Gastronomie	6
Gästeorientiertes Handeln im Restaurant	7
Restaurantmanagement für Führungskräfte	8
Beschwerdemanagement	9
Optimaler Wareneinsatz	10
Kalkulation von Speisen und Getränken	11
Küchenmanagement: Qualitätsmanagement	12
Hygienemanagement	13

MARKETING

Tipps für eine verkaufsstarke Homepage – Workshop	14
Marketigkampagnen – online und offline	15
Social-Media-Marketing	16

WARENKUNDE

Aktuell können wir leider keine Seminare zum Thema Warenkunde anbieten. Sobald dies wieder möglich ist, werden wir Sie informieren.

Spirituosen in der Gastronomie	17
Die Welt des Gins	18
Basisseminar Deutscher Wein	19
The Duke of Berkshire	20



10% mehr Umsatz in der Gastronomie

6

ORGANISATION

Weil man Umsatz lernen kann.

Wer mehr Geld haben will, soll nicht mehr sparen, sondern mehr verdienen. Schön und gut, aber wie?

In unserem Seminar zeigen wir Ihnen sehr praxisnah auf, welche Stellschrauben Sie im Kontakt mit dem Gast und beim Service drehen können, um bessere Umsätze zu generieren. Sie bekommen auch ein Gefühl dafür vermittelt, dass gutes Marketing nicht an Ihrer Gastraumtür aufhört, sondern hier erst so richtig anfängt. Von der Tageskarte über das freundliche Gespräch mit Ihren Gästen bis hin zur Weinempfehlung: Der Umsatz liegt schon bereit. Sie müssen ihn nur noch machen.



Ort	Termin	Anmeldeschluss	Preis
Detmold	07.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	27.08.2021	39,-
Hamm	27.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	17.09.2021	39,-
Köln-Müng.	11.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	01.10.2021	39,-

Gästeorientiertes Handeln im Restaurant

Der perfekte Gastgeber.

Jeder schätzt es: Gästeorientiertes Handeln ist gut für alle, für den Gastgeber ebenso wie für seine Gäste. Trotzdem klafft oft noch eine große Lücke zwischen den Ansprüchen und Erwartungen der Gäste und der tatsächlichen Serviceleistung für die Kunden am Tisch.



Ein begeisterndes gastronomisches Erlebnis können Sie tatsächlich nur bieten, wenn Sie Ihre Gäste und deren Erwartungen verstehen, wenn Sie einen gewissen Stil pflegen und zuverlässig Ihre Ziele umsetzen.

Lernen Sie die entscheidenden Aspekte kennen, die dafür sorgen, dass aus Gästen treue und zufriedene Stammkunden werden, die Sie auch jederzeit gerne weiterempfehlen. Sie werden schnell merken, dass das perfekte gasterorientierte Handeln im Restaurant viel einfacher umzusetzen ist, als Sie vielleicht meinen.

Vorerst sind leider keine Termine möglich – wir bitten um Ihr Verständnis.

Restaurantmanagement für Führungskräfte

8

ORGANISATION

Reibungsloser Serviceablauf immer und in allen Bereichen sowie die schnellst- und bestmögliche Befriedigung von Wünschen und Erwartungen Ihrer Gäste sollten zu Ihren Top-Zielen gehören, wenn Sie erfolgreicher Gastronom sein wollen.

Wie erreichen Sie diese Ziele? Wie werden und bleiben Sie effektiv und produktiv? Was macht eine gute Führungskraft aus und wie managt man am besten das Zusammenspiel der eigenen Kompetenzen mit denen des Teams?

Vorerst sind leider keine Termine möglich – wir bitten um Ihr Verständnis.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie Informationen richtig sammeln, verstehen und kommunizieren. Lernen Sie Managementkonzepte zur strategischen Planung kennen und erfahren Sie, wie Sie eine tolle Stimmung in Ihrer Mannschaft aufbauen. Bieten Sie Ihren Gästen einen erstklassigen Service, ohne dass hinter den Kulissen Stress und Hektik entstehen.



Beschwerdemanagement

Nutzen Sie Beschwerden als Chance zur Kundenbindung. Gäste, die sich beschweren, geben uns diese Chance.

Beschwerdemanagement bedeutet aktives Qualitätsmanagement, deshalb gilt:

Reklamation – ja bitte!

Nicht erfüllte Erwartungen sind Beschwerdegrund Nummer eins und deshalb auch der Schlüssel für mehr Erfolg.

Jede Beschwerde ist die Chance zur Kundenbindung.

Hier gilt es, die eigenen Emotionen und die des Gesprächspartners zu spüren und darauf aufbauende Gesprächsstrategien zu nutzen. Beschwerden sind nur enttäuschte Erwartungen. So bekommen Sie das Rüstzeug zum Umgang mit einer Beschwerde.



📍 Ort	📅 Termin	📅 Anmeldeschluss	€ Preis
Köln-Müng.	23.08.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	13.08.2021	39,-
Detmold	20.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	10.09.2021	39,-
Rostock	19.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	08.10.2021	39,-
Hamm	22.11.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	12.11.2021	39,-

Optimaler Wareneinsatz

10

Die Teilnehmer sollen selbstständig in die Lage versetzt werden, den wirtschaftlichen Erfolg der Küche zu steuern.

Oftmals sind die Wareneinsätze zu hoch. Ein falscher Wareneinkauf, fehlerhafte Kalkulationen oder Personalengpässe tragen nicht zur Produktivität der Küche bei. Wir geben Ihnen Lösungswege und Bausteine an die Hand, die Sie erfolgreich machen.

- f Qualitätssteigerung
- f Kostenoptimierung
- f Kalkulationen
- f Wareneinsatzkontrolle

Das sind die Schlagwörter des Workshops.

📍 Ort	📅 Termin	📅 Anmeldeschluss	€ Preis
Hamm	30.08.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	20.08.2021	39,-
Detmold	02.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	27.08.2021	39,-
Rostock	14.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	03.09.2021	39,-
Hamburg	19.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	08.10.2021	39,-

- 1 ●
- 2 ●
- 3 ●
- 4 ●
- 5 ●
- 6 ●
- 7 ●
- 8 ●
- 9 ●
- 10 ●
- 11 ●
- 12 ●



Kalkulation von Speisen und Getränken

Neu – jetzt mit Bankettkalkulation!

Die Teilnehmer lernen während des Praxisworkshops, schnell und sicher ihre Speisen zu kalkulieren und den Wareneinsatz zu steuern. Die Kalkulation ist aktives Qualitätsmanagement.

Sie unterstützt die Einführung von Qualitätsstandards und trägt zur Kundenzufriedenheit aktiv bei.



11

ORGANISATION

📍 Ort	📅 Termin	📅 Anmeldeschluss	€ Preis
Köln-Müng.	06.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	27.08.2021	39,-
Rostock	12.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	01.10.2021	39,-
Detmold	25.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	15.10.2021	39,-
Hamburg	09.11.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	29.10.2021	39,-

Küchenmanagement: Qualitätsmanagement

12

ORGANISATION

Die Teilnehmer sollen selbstständig in die Lage versetzt werden, ein erfolgreiches Qualitätsmanagement in der Küche zu implementieren.

Die Umsetzung eines Qualitätsmanagements und die Einführung von Qualitätsstandards liegen in der Verantwortung einer einzigen Person und müssen von allen Mitarbeitern getragen und gelebt werden.

Sie lernen, die Verantwortlichkeit zu erkennen, und können sie definieren. Produktqualität und Produktsicherheit werden von Ihnen gewährleistet.



📍 Ort	📅 Termin	📅 Anmeldeschluss	€ Preis
Hamburg	21.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	10.09.2021	39,-
Hamm	04.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	24.09.2021	39,-
Köln-Müng.	26.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	15.10.2021	39,-
Detmold	15.11.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	05.11.2021	39,-

Hygienemanagement

13

Ein komplexes Thema, das für jeden Gastronomiebetrieb von entscheidender Bedeutung ist.

Wer in Zukunft erfolgreich sein will, sollte sich diesem Thema verantwortungsbewusst stellen.

- f HACCP – Hygienekonzept
- f Lebensmittelhygiene/Betriebshygiene
- f Einhalten der Temperaturen
- f Anweisungen, Checklisten, Reinigungs- und Desinfektionsplan
- f Personalhygiene
- f Reinigung und Desinfektion



📍 Ort	📅 Termin	📅 Anmeldeschluss	€ Preis
Hamburg	24.08.2021, 14:00 bis 16:00 Uhr	13.08.2021	15,-
Detmold	31.08.2021, 14:00 bis 16:00 Uhr	20.08.2021	15,-
Hamm	07.09.2021, 14:00 bis 16:00 Uhr	27.08.2021	15,-
Köln-Müng.	14.09.2021, 14:00 bis 16:00 Uhr	03.09.2021	15,-
Rostock	21.09.2021, 14:00 bis 16:00 Uhr	10.09.2021	15,-

Tipps für eine verkaufstarke Homepage – Workshop

14

MARKETING

Über 70 % aller Hotelbuchungen beginnen mittlerweile im Internet, und über 30 % aller Buchungen werden direkt im Internet getätigt.

Bauen Sie Ihre Homepage zu Ihrer wichtigsten Buchungsmaschine aus. In diesem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Internetpräsenz effektiv aufbauen, der Kunde seinen persönlichen Nutzen erkennt und direkt bei Ihnen bucht.

Unmittelbar an Ihrer Homepage erarbeiten wir Verbesserungsmöglichkeiten in den Bereichen Technik und Design, Aufbau und Optik sowie Gestaltung und Schönheit. Dabei ist es nicht relevant, ob Sie anschließend einen Dienstleister mit

der Erstellung Ihrer Homepage beauftragen, die aktive Homepage aus der Genesys-Cloud nutzen oder die Geschicke selbst in die Hand nehmen.

Dieser praxisorientierte Workshop versetzt Sie mithilfe von Checklisten, Übungen und vielen Tipps in die Lage, eine effektive Homepage aufzubauen oder Ihre bestehende entsprechend anzupassen.



**Vorerst sind
leider keine
Termine möglich –
wir bitten um
Ihr Verständnis.**

Marketingkampagnen – online und offline

Mehr Umsatz durch gezielte Marketingkampagnen – online und offline.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie die Nummer eins in Ihrer Region werden, oder wenn Sie es schon sind, wie Sie es mit Sicherheit bleiben!



Die perfekte Abstimmung von Offline- und Online-Kampagnen auf die erfolgreichen Genesys-Marketing-Bausteine garantiert Ihnen mindestens 20 % mehr Umsatz und das schon nach kurzer Zeit.

Lernen Sie unsere erfolgreichen Marketingstrategien kennen und legen Sie sofort los!

15

MARKETING



 Ort	 Termin	 Anmeldeschluss	 Preis
Hamm	13.09.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	03.09.2021	39,-
Hamburg	05.10.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	24.09.2021	39,-
Köln-Müng.	08.11.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	29.10.2021	39,-
Rostock	16.11.2021, 11:00 bis 15:00 Uhr	05.11.2021	39,-

Social-Media-Marketing

16

MARKETING

In diesem Workshop zeigen wir Ihnen auf, wie Sie Ihre Social-Media-Präsenz effektiver aufbauen und zur aktiven Kundengewinnung und Kundenbindung einsetzen.

Erstellen Sie Ihren optimalen Account bei Facebook und Instagram.

Lernen Sie,

- f** wie Sie spielend einfach eine Strategie für regelmäßige Postings aufbauen
- f** wie Sie möglichst schnell zu Likes und Abonnenten kommen
- f** wie Sie Ihre Kunden dazu bringen, für Sie zu posten
- f** und wie die Social Media Kanäle auch für geschaltete Werbung genutzt werden können.

SAFETY FIRST!
CORONA-KONFORME
ONLINE-SEMINARE

Ort	Termin	Anmeldeschluss	Preis
Online	26.04.2021, 11:00 bis 14:00 Uhr	16.04.2021	29,-
Online	07.05.2021, 11:00 bis 14:00 Uhr	30.04.2021	29,-



Spirituosen in der Gastronomie

Mit Hochprozentigem höhere Umsätze erzielen.

Hier wird das Geld verdient! Spirituosen und Getränke allgemein sind eine sehr wichtige Ertragsquelle für jeden Gastronomen. Gut, wenn man sich hier ein bisschen auskennt:



Was genau ist eigentlich Whisky? Was unterscheidet ihn von Rum, Cognac, Weinbrand und Bränden überhaupt? Wie kommt das Obstaroma in den Schnaps? Wie sieht es mit erstklassigem Wodka aus? Was macht einen Likör richtig gut und welche Getränke eignen sich besonders als Aperitif oder Digestif? Welche Cocktails sollte man auf jeden Fall anbieten können? Mit Verkostungseinheit, zahlreichen Tipps für die Praxis und Rezepten für Cocktails.

Aktuell können wir leider keine Seminare zum Thema Warenkunde anbieten. Sobald dies wieder möglich ist, werden wir Sie informieren.

Die Welt des Gins

18

WARENKUNDE

Aktueller Trend langer Tradition.

Keine Spirituose liegt derzeit stärker im Trend als Gin. Woran genau das liegt, werden wir wohl nie genau verstehen, sicher aber ist, dass der klare, kantige Wacholder sich sehr gut in Mischgetränken und Cocktails macht und fast unbegrenzt kombiniert und gemixt werden kann.

Aber was genau ist eigentlich Gin? Wie wird er hergestellt und was macht ihn so besonders? Tatsache ist, dass kein Gin wie der andere schmeckt, auch darum darf hier eine Verkostung nicht fehlen.

Aktuell können wir leider keine Seminare zum Thema Warenkunde anbieten. Sobald dies wieder möglich ist, werden wir Sie informieren.

Außerdem stellen wir Ihnen ein paar sehr interessante Cocktailrezepte vor. Spannend!



Basisseminar Deutscher Wein

19

WARENKUNDE

Wussten Sie, dass es in Deutschland 13 geschützte Weinanbaugebiete gibt?

Neben den üblichen Verdächtigen Mosel, Saar, Ruwer, Rheinhessen, Pfalz, Kaiserstuhl und natürlich Württemberg lernen Sie in diesem Seminar auch die weniger berühmten Geheimtipps kennen und verstehen, warum die Lage, die Böden und das Klima so wichtig sind.

Wie funktioniert die Weinherstellung, welche rechtlichen Regelungen gibt es, welche Qualitätsbegriffe sind wichtig und wie beschreibt man den Geschmack? Was genau sagt das Etikett eigentlich aus? Und nicht zuletzt: Welcher Wein passt zu welcher Speise? **Mit Verkostung!**



Aktuell können wir leider keine Seminare zum Thema Warenkunde anbieten. Sobald dies wieder möglich ist, werden wir Sie informieren.

The Duke of Berkshire



20

WARENKUNDE

**Aus Überzeugung und Verantwortung:
Hier hat das Tierwohl oberste Priorität.**

Man nehme eine uralte Schweinerasse aus Englands Südwesten und kreuze sie mit einer nicht ganz so alten aus dem Nordosten. Dann füge man eine möglichst artgerechte, naturnahe Aufzucht hinzu, verzichte auf Medikamente und Zusatzstoffe in der Nahrung und lasse die Tiere in aller Ruhe mit viel frischer Luft und reichlich Platz im Familienverbund aufwachsen. Das Ergebnis ist nicht nur ethisch-moralisch vertretbar, sondern führt zu einer Fleischqualität, die ihresgleichen sucht. Unser Fleisch-Chef und Metzgermeister Dirk Nennen nimmt Sie nicht nur mit in die faszinierende Welt nachhaltiger Fleischproduktion, er zeigt

Aktuell können wir leider keine Seminare zum Thema Warenkunde anbieten. Sobald dies wieder möglich ist, werden wir Sie informieren.

Ihnen ganz praxisnah auch die besten Cuts und wie man die Stücke küchen- bzw. tellerfertig zerwirkt. Mehr zum Thema The Duke of Berkshire finden Sie unter the-duke-of-berkshire.de





Handelshof Management GmbH
www.handelshof.de

