



erfolgreiche wirte

EINE INITIATIVE VON HACKER-PSCHORR

Hacker-Pschorr Bräu GmbH
Initiative „Erfolgreiche Wirte“
z. Hd. Frau Barbara Ofner
Hochstraße 75
81541 München

Fax-Anmeldung

089 5106-766

Bitte faxen Sie diese Seite an oben genannte Faxnummer oder
senden Sie sie an die oben angegebene Adresse.

Ich melde mich/uns an

Nr.	Seminar	Datum	Vorname	Nachname

Name des Betriebes

E-Mail

Straße

Internet

PLZ / Ort

Meine Brauerei

Telefon

Kundennummer (falls vorhanden)

Fax

Ort, Datum, Unterschrift



SEMINARREIHE 2012

FÜR MICH

- 1 Qualitätsmanagement – Die Gebrauchsanweisung für Ihren Betrieb**

Helmut Kammerer
21.03.2012 und 15.10.2012

- 2 Das Drehbuch für Ihr Unternehmen – Der Businessplan für Gastronomen**

Gerold Dawidowsky
16.04.2012 oder 08.10.2012

- 3 Betriebliche Zahlen – Der Kompass für den Gastronomen Buchhaltung und Kalkulation – 1. Baustein**

Helmut Kammerer
20.03.2012 und 16.10.2012

- 4 Betriebliche Zahlen – Der Kompass für den Gastronomen Kennzahlen und Planrechnung – 2. Baustein**

Helmut Kammerer
08.05.2012 und 24.10.2012

- 5 Mein Wirtshaus als Marke! Wie Sie Erster in den Köpfen Ihrer Gäste werden**

Jürgen H. Krenzer
23.05.2012 und 12.11.2012

- 6 Wie kreatives Speisekartenmarketing den Umsatz ankurbelt**

Franziska Schumacher
27.03.2012 und 17.09.2012

- 7 Mitarbeiter überzeugen und mobilisieren – Entwickeln Sie die Potenziale Ihrer MitarbeiterInnen**

Kurt Steindl
14.05.2012 und 09.10.2012

- 8 Lehrgeld statt Bußgeld! So bekommen sie grünes Licht! Betriebshygiene – HACCP**

Stephan Kohn
14.03.2012 und 23.04.2012
und 27.11.2012

- 9 Richtiger Umgang mit Personal, Nachbarn und Behörden aus rechtlichem Blickwinkel**

Richard Seifert
07.05.2012 und 13.11.2012

- 10 Marketing wirksam und preiswert – Wie ticken Menschen, wie der Markt – Werbung gezielt einsetzen!**

Peter Tanzinger
25.04.2012 und 14.11.2012

FÜR MICH UND MEIN TEAM

- 11 Kundenverblüffung – Kunden nachhaltig an sich binden**

Philip Eicher
09.05.2012 und 21.11.2012

- 12 Wirksames Beschwerdemanagement – Vom Umgang mit unzufriedenen Gästen – auch wenn diese dies nicht kundtun**

Kurt Steindl
15.05.2012 und 18.09.2012

- 13 Ambiente – Eines der wichtigsten Elemente in der Gastronomie: Das Haus muss seine Arme aufmachen und den Gast empfangen**

Hanna Raißle
12.03.2012 und 10.10.2012

- 14 Gut gepflegt läuft's besser – Bierqualität braucht Sorgfalt und Pflege**

Martin Zuber
24.04.2012 und 17.10.2012

- 15 Social Media – Sinn und Unsinn des Web 2.0 für Gastronomen**

Florian Semle
26.03.2012 und 28.11.2012

- 16 Treffsicher formulieren – Gäste gewinnen!**

Sabine Schüttlohr
13.03.2012 und 05.11.2012

FÜR MEINE SERVICEMITARBEITER

- 17 Spaß haben – Spaß machen! Gäste mit Servicequalität begeistern!**

Frank Simmeth
28.03.2012 und 19.09.2012

- 18 Verkaufen wie ein Profi – Mit Persönlichkeit und Herz zu mehr Umsatz!**

Frank Simmeth
18.04.2012 und 07.11.2012

QUALITÄTS-SICHERUNG

- 19 Qualitätssicherung durch objektiven Mystery Check**

01.04.2012 und 01.09.2012

WIRTEFORUM

- 20 9. Hacker-Pschorr-Forum „Erfolgreiche Wirte“**
30.10.2012

