

Gastronomie, Hotellerie und Handel

Passion & Wine führt nachhaltige und vor allem praxisnahe Trainings, Schulungen und Seminare für **Azubis, Mitarbeiter und Führungskräfte** aus Gastronomie, Hotellerie und Handel durch.

Für Passion & Wine sind ausschließlich ausgebildete Trainer und Dozenten tätig, die ausgewiesene Fachleute auf ihrem Gebiet sind oder selbst jahrelange Branchenerfahrungen haben und teilweise nach wie vor selbst als Führungskraft in der Gastronomie, Hotellerie oder im Handel tätig sind. **Aus der Praxis für die Praxis!** Gleichzeitig haben wir den wichtigen Blick von außen auf Ihren speziellen Bereich, weil wir auch in anderen Branchen wie Pharma, Gesundheit, Banken oder Automotive aktiv sind und diese sehr gut kennen.

Das ist wesentlich für uns und bietet für Sie einen einzigartigen Mehrwert in unseren Trainings für Ihre Mitarbeiter: **Wir sind nicht betriebs- oder branchenblind!** Wir lernen von anderen Branchen und Märkten, erkennen dadurch frühzeitig Trends und bringen dieses Wissen angepasst und gewinnbringend für Sie ein. Damit unterscheiden wir uns von üblichen Weiterbildungsanbietern und auch von im Weiterbildungsmarkt aktiven Verbänden für Gastronomie und Hotellerie, denen dieser Blick von außen fehlt. Wir bieten Ihnen kein Training von der Stange, sondern auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtet.



Von **zweistündigen Weiterbildungen bis zweitägigen Trainings und Seminaren** ist vieles realisierbar.

Per E-Mail oder telefonisch stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Inhaltliche Themen

Passion & Wine bietet Training, Schulungen und Seminare u.a. in folgenden Bereichen an:

AZUBIS

- Fachlich perfektes Servicetraining – das 1x1 im Service
- Gastorientierte Kommunikation im Restaurant
- Verkauf im Restaurant
- Gast- bzw. kundenzentriertes Verhalten
- Menükunde und Menüerstellung
- Verkaufsfördernde Maßnahmen und Marketing
- Reklamationstraining für Auszubildende – das 1x1 bei Beschwerden
- Social Media für Auszubildende, der Umgang mit Facebook, Twitter, Instagram und Co.
- 1x1 der Weinkunde
- Basics im F&B

MITARBEITER

- Schulungen für Mitarbeiter zum Thema F&B
- Aktiver Verkauf am Tisch des Gastes
- Umgang mit Beschwerden im Restaurant
- Up-Selling im Restaurant
- Gästekommunikation und kreative Verkaufstechniken
- Beratung bei der Weinauswahl für Hotellerie, Gastronomie und Handel mit Schwerpunkt Deutschland und Österreich
- Beratung bei der Erstellung der Weinkarte für Hotellerie und Gastronomie
- Weine ertragsorientiert verkaufen
- Wein- und Getränkekunde
- Wein ABC leicht und verständlich erklärt
- Training von Mitarbeitern und Azubis für Weine und Spirituosen
- Food-Pairing
- Das Weinetikett erklärt
- Verkostungen von Weinen bzw. Spirituosen

FÜHRUNGSKRÄFTE

- Selbstorganisation und Zeitmanagement
- Konfliktmanagement für Führungskräfte
- Reklamationen souverän bearbeiten
- Vom Mitarbeiter zur Führungskraft
- Die Führungskraft als Coach
- Rhetorik und Körpersprache
- Souverän schwierige Mitarbeitergespräche führen
- Rhetorik und Körpersprache
- Change-Prozesse für Führungskräfte steuern und begleiten