DAS PRO MENSCH-FORUM

ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT!®

FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND CATERING

Sehr kostengünstig
dank namhafter Sponsoren!

Jetzt erst recht!

Mut zum **Machen**

Starke **Konzepte**

Neue **Ideen**

Das Ideen-Forum mit Erfolgsgarantie!

Eintägiges Intensivseminar für
Gastronomen, Hoteliers und Caterer

Termine 2010

- **Wiesbaden** 23. + 24. Mär ausgebucht
- **München** 27. + 28. Apr ausgebucht
- **Berlin** 04. + 05. Mai ausgebucht
- **Karlsruhe** 28. + 29. Sept.
- **Leipzig** 19. + 20. Okt.
- **Hamburg** 02. + 03. Nov.
- **Würzburg** 09. + 10. Nov.

Eine Veranstaltung von

Beratungs- und Trainingsteam
PRO MENSCH®
IM UNTERNEHMEN

DEHOGA

AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

und namhaften Markenartiklern und Dienstleistern

Die Referenten und ihre Themen

Neu! **Pierre Nierhaus**

Die „Nase vorn":

Wichtige Trends erkennen und ertragreich nutzen!

- Was erwartet unsere Restaurants und Hotels in der Zukunft?
- Offen und positiv auf Neues zugehen – gesellschaftliche Veränderungen frühzeitig nutzen.
- Wie halte ich mein Konzept so frisch, dass selbst Stammgäste bei jedem Besuch etwas Neues entdecken?
- Wie motiviere ich meine Mitarbeiter so, dass sie ständig auf der Suche nach neuen Ideen sind?
- Acht Thesen für Ihren Erfolg durch positive Veränderung!
- Wirkungsvolle Strategien für kleine Marketing-Budgets.
- Keine Angst! So verändern Sie Ihren Betrieb in großen und kleinen Schritten.
- Viele, viele Praxistipps mit Umsatzgarantie!

Pierre Nierhaus

Der Gastro-Coach ist in Deutschland der führende Experte für nationale und internationale Trends und Konzepte. Als Berater begleitet er viele Gastronomen auf ihrem erfolgreichen Weg in die Zukunft. Pierre Nierhaus hat selbst alle Arten von Gastronomie geführt oder entwickelt. Mit seinem neusten Betrieb „frollein" sorgt er in der Frankfurter Gastro-Szene für frischen Wind.

Bei seinen Vorträgen geht es ihm um Veränderungen und wie man diese managt. Dabei fasziniert er seine Zuhörer mit Beispielen aus der nationalen und internationalen Gastro-Welt.

„Die richtigen Dinge tun". Die Erfolgsfaktoren hierfür beschreibt er in seinem Fachbuch-Bestseller „Reich in der Gastronomie".

Pierre Nierhaus gibt Ihnen viele neue Ideen und zeigt Ihnen die richtige Strategie zur Umsetzung!

Neu! **Michael Süßmeier**

Der sichere Weg zum Erfolg:

Von den „Alten" lernen – an der Zukunft orientieren!

- Profilierung – früher so wichtig wie heute!
- „Gut bürgerlich" ein alter Hut? Nein! Aber nutzen Sie die damaligen „Zwänge"!
- Was kann ich von den erfahrenen Bedienungen lernen?
- Preispolitik früher und heute: Welche Unterschiede führen zum Erfolg?
- Raum-„Psychologie": Einst verpönt – heute ein Muss!
- Lernen von den „Tricks" der „Alten"
- Was sich nie ändern wird: Die Kernleistung muss stimmen! Wie schaffe ich das?
- Erfolgreich wirtschaften: Heute wichtiger denn je!
- Das Gasthaus – ein Erfolgsmodell, das nicht in die Jahre kommt. Ganz im Gegenteil!

Michael Süßmeier

Der Sohn eines Wiesen-Wirts und Enkel eines Brauers arbeitete bereits in seiner Jugend in den elterlichen Gaststätten. Danach folgten eine Lehre zum Tischler, eine Kochlehre, Hotelfachschule und Führungspositionen in der Gastronomie.

Seit 15 Jahren berät er vor allem mittelständische Gastronomie-Unternehmer hinsichtlich Positionierung, Konzeption, Optimierung sowie Expansion.

Michael Süßmeier überzeugt durch seine vitale Art und ein sehr breit gefächertes Know-how. Sein besonderer Vorteil: Jegliches operative Tun, das er empfiehlt, führt er auch selbst durch.

Freuen Sie sich auf einen sehr lebhaften Vortrag mit vielen interessanten Einsichten und Aussichten!

Neu! **Gabriele Schulze**

Guck mal, wer da surft:

Ideen und Konzepte für neue Gäste aus dem Web!

- Ihre Internetseite ist Ihr bester Verkäufer. Und wenn nicht, muss sie es werden.
- Sieben Schritte zur Homepage mit Biss, die dann wirklich verkauft.
- Keine Angst vor Bewertungsportalen: Sie bringen mehr neue Gäste als teure Werbekampagnen!
- So reagieren Sie richtig: Der erfolgreiche Umgang mit Anfragen und Kritik aus dem Internet.
- Nicht das größte Budget entscheidet, sondern die Idee, die konsequent umgesetzt wird.
- Weniger ist mehr: Die Emotionalität bestimmt den Erfolg Ihrer Maßnahmen.
- Viele, konkrete Praxisbeispiele und Ideen, die Ihnen richtig Umsatz bringen!

Gabriele Schulze

ist Spezialistin für Marketing, Kommunikation und Vertriebssysteme der Hotellerie und Gastronomie. Die gelernte Hotelkauffrau ist seit 2008 als Vorstand für Marketing & Technologie der MICE AG und als freie Trainerin, Beraterin und Referentin tätig. Zuvor war sie acht Jahre Geschäftsführerin der Best Western Hotels Deutschland und verantwortete davor zehn Jahre die Marketing- und Vertriebsaktivitäten der größten deutschen Hotelgruppe. Gabriele Schulze ist eine gefragte Referentin, Trainerin und Beraterin zu Themen wie Marketing & Trends, Social Media Marketing & Web 2.0, Distribution, Preisstrategie sowie die Entwicklung von Internetprojekten. In ihren Vorträgen und Seminaren bringt sie auch komplexe Inhalte verständlich und unterhaltsam auf den Punkt. Ihr Blick in die Zukunft zeigt neue Wege und motiviert zum Handeln.

Erleben Sie ein Feuerwerk an Ideen und Anregungen, die Sie sofort umsetzen können!

AHGZ ONLINE

ahgz.de

Ideen bei Pro Mensch

Mehr als 4000 Gastronomen und Hoteliers haben dieses Jahr die Pro-Mensch-Seminare besucht. Die Referenten sowie die beiden Moderatoren Peter Traa und Vanessa Koch haben ihnen Tipps und Ideen für den eigenen Betrieb näher gebracht.

▶ **www.ahgz.de/s/promensch**

Ideen zügig umsetzen

Das Gastro-Forum Pro Mensch gibt Wirten nicht nur Anregungen für den eigenen Betrieb, sondern motiviert auch für den Alltag

Moderatoren-Team mit Ideen: Peter Traa und Vanessa Koch führen durch das Pro-Mensch-Programm

Foto: Raphaela Kwidzinski

WÜRZBURG. „Seien Sie alles, außer gewöhnlich", rät die Marketing-Expertin Gabriele Schulze Gastronomen und Hoteliers. Denn nur mit überraschenden Kleinigkeiten und unerwarteten Aktionen können Betriebe erreichen, dass Gäste sie im Social Web weiterempfehlen. So macht ein kostenloses kleines Amuse-Gueule genauso Sinn wie eine Würfelaktion am Ende des Essens: Wenn der Gast einen Pasch würfelt, bekommt er den Espresso umsonst. Immer sollte der Gastronom bedenken, dass Gäste im Internet zu Restaurantkritikern werden.

Das Werbepotenzial des Internets sollten Gastronomen und Hoteliers nicht unterschätzen: „Gäste verbreiten Informationen über Facebook an ihre Freunde", erläutert Schulze, „da die Freunde der Gäste vermutlich ähnlich ticken wie Ihre Gäste, können Sie damit große Zielgruppen erreichen."

Gabriele Schulze ist eine der vier Referenten, die beim Pro-Mensch-Forum 2010 ihre Ideen an Gastronomen und Hoteliers weitergegeben haben. Nach Stationen in Wiesbaden, München, Berlin, Karlsruhe, Leipzig und Hamburg ist die Pro-Mensch-Seminarreihe für 2010 in Würzburg zu Ende gegangen. Insgesamt haben dieses Jahr rund 4500 Wirte und Hoteliers an dem Forum teilgenommen, um neue Ideen, Anregungen und Motivation für ihren eigenen Betrieb zu bekommen. Unter dem Motto „Jetzt erst recht: Mehr Umsatz und neue Gäste" standen in den vergangenen Monaten außerdem der Gastro-Coach Pierre Nierhaus, der promovierte Wirtschaftspsychologie Helmut Fuchs und das Münchner Wirte-Original Michael Süßmeier auf der Pro-Mensch-Bühne.

Klares Profil entwickeln

In allen Vorträgen kristallisierte sich heraus, dass auf dem hart umkämpften Markt um Gäste nur derjenige eine Chance hat, der sich ein klares Profil gibt und dieses auch den Gästen vermitteln kann. „Wenn Sie's nicht wissen, warum der Gast gerade zu Ihnen kommen soll, wie soll's denn dann der Gast wissen", fragte Michael Süßmeier ins Publikum. Doch wer sich ein eigenes Profil bilden will, muss kreativ sein und sich auch tatsächlich von anderen abheben, gibt Süßmeier zu bedenken.

So sind in der Gastronomie individuelle Gerichte gefragt, die traditionelles mit modernem verbinden. Man könne etwa einen Salat mit einer essbaren Blüte garnieren, eine Currywurst mit Sprossen anrichten oder hauchdünne Knödel-Scheiben als „Knödel-Carpaccio" anbieten. Beim Gast stößt außergewöhnliches auf Interesse, und so sei er auch bereit, mal acht Euro für anderthalb Knödel auszugeben.

Pierre Nierhaus rief ebenfalls dazu auf, die eigene Marke zu schärfen, aber gleichzeitig die Kosten nicht aus dem Blick zu verlieren. „Vergleichen Sie immer mal wieder die Preise der Lieferanten und wechseln Sie gegebenenfalls", riet er den Seminarteilnehmern. „Überprüfen Sie auch die Dienstpläne – gerade nachmittags lassen sich meist noch Personalstunden einsparen." Sein Fazit: „Es sind die Kleinigkeiten, die dauernd das Geld klauen, das später für die wichtigen Dinge fehlt – für Marketing, Innovationen oder Weiterbildung der Mitarbeiter."

Auch die Moderatoren Vanessa Koch und Peter Traa gaben Impulse für den gastronomischen Alltag. Ihnen ging es vor allem darum, die Seminarteilnehmer dazu zu motivieren, den „inneren Schweinehund" zu überwinden, und die guten Ideen im eigenen Unternehmen auch zügig umzusetzen. Daher wendete Peter Traa interaktive Seminarformen an: Die Teilnehmer mussten ihre Ideen schriftlich fixieren, ein Datum für die Umsetzung festlegen und anschließend Paten dafür finden. Die Paten verpflichteten sich, zum vereinbarten Termin miteinander zu telefonieren, um über ihre Fortschritte zu berichten.

Mehr Umsatz mit guter Laune

Wichtig ist im Alltag eines Unternehmers auch, dass er gute Laune behält und sie an die Mitarbeiter weitergibt. Das verdeutlichte der Wirtschaftspsychologe und „Launologe" Helmut Fuchs. „Gute Stimmung sorgt für gute Leistung", so der Experte, „Gute gelaunte Leute sind bereit, sich mehr im Unternehmen reinzuhängen." Fuchs' Appell an die Gastronomen: „Ihre Stimmung bestimmt Ihren Umsatz!"

Pro-Mensch-Geschäftsführer Peter Weckesser wertet die Seminarreihe 2010 als Erfolg: „Wir hatten dieses Jahr viele sehr aufgeschlossene Gastronomen dabei, die nach der Krise wieder mit Zuversicht nach vorn blicken und wirklich bereit sind, neue Ideen aufzunehmen."

Raphaela Kwidzinski

Pro Mensch Gastro-Foren 2011

Auch 2011 werden wieder Pro-Mensch-Seminare mit neuem Programm stattfinden. Auf der Bühne stehen unter anderen Persönlichkeitstrainer Jörg Löhr und Erlebnisgastronom Andreas Piettralla (Schloss Auerbach).

Die Termine:

- 5./6. April in Stuttgart
- 17./18. Mai in Köln
- 18./19. Oktober in Hannover
- 25./26. Oktober in Nürnberg
- 15./16. November in Friedrichshafen