



## Die vier Workshops des FEC im März, April und Mai 2018

### **19. MÄRZ 2018 | ZEITMANAGEMENT FÜR GASTRO-UNTERNEHMER**

Das richtige Zeitmanagement ist eine Kunst – auch für junge Gastronomen, die täglich selbst in ihrem Betrieb stehen und sich außerdem um Buchhaltung und Verwaltung kümmern müssen. Ohne Routine erzeugt der Druck, dauernd als Ansprechpartner für alle erreichbar sein zu müssen, das Gefühl permanenten Zeitmangels. Deshalb gilt es von Anfang an, Prioritäten zu setzen, klug zu delegieren und sich seine eigene Zeit richtig einzuteilen.

Der FEC-Workshop am 19. März beschäftigt sich nicht nur mit effizienterer Arbeitsgestaltung, sondern ebenso mit den grundsätzlichen Bedürfnissen und Wünschen der Gründer, die im Arbeits- und Privatleben Platz finden müssen. Die Teilnehmer lernen Methoden und Techniken, die ihnen helfen sollen, ihr Tagesgeschäft zu bewältigen und auch langfristige Pläne im Leben zu verwirklichen.

Kursleiterin **Beatrix Uhlig** unterstützt Neulinge und alte Hasen in Unternehmensentwicklungs- und Personalfragen. Von der Implementierung von Personalentwicklungsstrukturen über Trainings für Führungskräfte bis hin zu Einzelberatung von Unternehmern deckt sie ein breites Spektrum ab.

Berlin, 19. März 2018, 10 – 17 Uhr, Preis: 260 € zzgl. 19 % MwSt.

### **9. APRIL 2018 | WIR BRAUCHEN DRINGEND PERSONAL! NEUE WEGE DER MITARBEITERAKQUISE**

Fast alle Gastronomie-Unternehmen suchen händeringend nach Personal. Dennoch greifen die allermeisten auf die immer gleichen – oft wenig erfolgreichen - Methoden zurück. Doch heute braucht es neue Strategien! Im Kreativ-Workshop des FEC am 9. April entwickeln die Teilnehmer gemeinsam individuelle Lösungen für ihre Unternehmen. Dabei arbeiten sie heraus, was sie Mitarbeitern zu bieten haben und was sie von ihren Mitbewerbern unterscheidet.

Im zweiten Schritt geht es um individuelle und zeitgemäße Werkzeuge der Ansprache und einen Fahrplan zur Umsetzung im eigenen Betrieb.

Auch dieser Kurs wird von Coach **Beatrix Uhlig** geleitet.

Berlin, 9. April 2018, 9.30 – 18.30 Uhr, Preis 260 € zzgl. 19% MwSt.

### **23. APRIL 2018 | SOCIAL MEDIA WORKSHOP – FOKUS: FACEBOOK**

Facebook ist tot – von wegen! Mit dem richtigen Einsatz der Funktionen lassen sich über das weltweit größte soziale Netzwerk nicht nur jede Menge Zeit und Nerven sparen, sondern auch bares Geld im Werbebudget. Denn über die richtige Kombination von Instagram, Facebook und WhatsApp können Unternehmer ihre Zielgruppe sehr effizient erreichen - und das vergleichsweise günstig.

Der FEC-Workshop am 23. April startet mit einem Rundumblick auf aktuelle Themen aus dem Bereich Digitalisierung und gibt im Anschluss einen fundierten Überblick über die wichtigsten Social Media-Plattformen. Er vermittelt eine Reihe von Werkzeugen, um bestehende und neue Kunden effektiv zu erreichen und richtet sich an alle, die in ihrem Unternehmen bereits mit Social Media arbeiten, die Netzwerke im Businesskontext aber noch effektiver nutzen möchten.

Kursleiter **Michael Kuriat** ist Marketing- und Digitalisierungsexperte, seit 1997 erfolgreicher Unternehmer und Geschäftsführer der international auftretenden TNC Group. Zu ihr zählen die Full-Service-Marketing-Agentur TNC Production, die Eventagentur Mice & Nice sowie sieben gastronomische Betriebe in Leipzig.

Berlin, 23. April 2018, 10 – 16 Uhr, Preis: 260 € zzgl. 19 % MwSt. (für Individualgastronomen bis max. 3 Betriebe), 500 € zzgl. 19 % MwSt. (für Teilnehmer aus der Industrie)

### **07. MAI 2018 | DIGITALISIERUNG IN DER GASTRONOMIE – WIE SIE DABEI HELFEN KANN, DEINE GÄSTE BESSER ZU VERSTEHEN**

Die Digitalisierung in der Gastronomie schafft spannende Tools und neue Services für den Gast. Gleichzeitig helfen sie Unternehmern dabei, Daten zu sammeln, durch die sie ihr Geschäft und die eigenen Gäste noch besser verstehen, dadurch Kosten einsparen und noch mehr Umsatz erwirtschaften können.

Doch wie arbeitet man am besten mit der Datenflut? Welche Daten sind besonders wichtig? Und wie müssen Informationen aufbereitet werden, um sie sinnvoll einzusetzen?

Der Workshop des FEC am 7. Mai gibt einen Überblick über relevante Daten und neue Potenziale, die durch die Digitalisierung entstehen. Die Kursteilnehmer erhalten Hilfestellungen für Analysen und Reportings sowie konkrete Ansatzpunkte, wie neue Erkenntnisse in den Bereichen Marketing, Service oder auch im Einkauf genutzt werden können.

Zielgruppe des Kurses sind alle Gastronomen, die digitale Tools bereits einsetzen und ihr Wissen in der Arbeit mit Daten weiter vertiefen möchten. Kursleiterin **Katharina Blöcher** arbeitet seit Jahren im Customer Relationship Management/Marketing und hat sich umfassend mit den Themen Datenmanagement und Tooling beschäftigt. Nach langjährigen Stationen auf Agentur- und Unternehmensseite, arbeitet sie heute als selbständige Beraterin für die Gastronomie- und Food-Branche. Sie hält Vorträge und Workshops und forscht an der Universität Leipzig an neuen Service-Entwicklungen für die Gastronomie.

Berlin, 7. Mai 2018, 10 – 17 Uhr, Preis: 260 € zzgl. 19 % MwSt. (für Individualgastronomen bis max. 3 Betriebe), 500 € zzgl. 19 % MwSt. (für Teilnehmer aus der Industrie)

Weitere Informationen und Buchung: [www.foodentrepreneursclub.com/school](http://www.foodentrepreneursclub.com/school)