



Mit Weiterbildung fit für den Tourismus der Zukunft

Qualifizierungsangebote und Entwicklungsstrategien für
nachhaltigen Erfolg in der Hotel-, Gaststätten- und
Tourismusbranche





- Gründung im Jahr 2001 (gGmbH)
- Hauptgesellschafter Volkshochschule im Landkreis Cham
- Schwerpunkte:
 - Schulungen + Ausbildungen im Bereich Wellness
 - Tourismus von A - Z



Beispiele aus dem aktuellen Programm:

- Motivation im Hotelfach und der Gastronomie
- Resilienz für Führungskräfte
- Betriebliche Gefährdungsermittlung und Risikobeurteilung
- Tagungen & Seminare erfolgreich verkaufen und organisieren
- Mentale Stärke in herausfordernden Zeiten
- Resonanz-Tourismus – Training zur Entdeckung der neuen Art von Gastfreundschaft



- Speisekartenmarketing und Kreativität in der Küche
- Beschwerdemanagement für Hotellerie & Gastronomie
- Mitarbeitergewinnung & Bindung
- Das ist der Preis! Ich sage Ihnen warum!
Verkaufsgespräche richtig führen
- Fit im Housekeeping: Hygiene, Sauberkeit, Social Distancing
- Meine eigene Marke entwickeln
- Positive Leadership - Wie stärkenbasierte Führung gelingt!
- Personalführung 4.0 - Die Arbeitswelt im Wandel



Online-Seminare:

- Die Kompetenz der Zukunft: Ihre Positionierung
- Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Stimmt die CO2-Bilanz?
- Was Gäste heute wollen
- 101 Ideen zum Kostensparen



Trends und Entwicklungen (im Tourismus)

- Digitalisierung (Datenmanagement, Marketing, Social Media, Kundenpflege, ..., „Corona-Nachverfolgung“, ...)
- Naturerlebnis
- Work-Life-Balance, Gesundheit,
- Authentizität, Wertigkeit, Qualität
- Fachkräftemangel / Mitarbeiterbindung
- Nachhaltigkeit und Umweltschutz
- Regionalität (siehe u. a. www.land-genuss.bayern)



Übersicht LandGenuss Betriebe

Qualitätsorientierte Gastronomen, Landwirte und Lebensmittelhersteller haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte, regionaler Speisen und die Region als Ganzes stark zu machen.

Genießen Sie in den Partnerbetrieben des Vereins LandGenuss die hochwertigen, heimischen Produkte und Speisen inmitten der herrlichen Landschaft unseres schönen Bayerischen Waldes!

Alle Kategorien



Wander- und Aktivhotel Rösslwirt in Lam
Unser Hotel- Gasthof mit Ferienhaus und eigener Metzgerei befindet sich im Herzen des Lamer Winkels im schönen Luftkurort Lam.



Strohriender vom Pöschlhof in Zandt
Qualitätsrindfleisch regional – argerecht – nachhaltig! Fam. Pöschl betreibt eine spezielle Art der Landwirtschaft: Haltung, Fütterung und Umgang mit den Tieren sind die Grundlage für schmackhaftes Rindfleisch.



Streuobsthof Hansenrieder Land
Wir stellen BIO-Säfte her. Das Obst dafür stammt aus unserem eigenen Bestand. Die fruchtigen Mischsäfte aus eigenen Beeren zählen zu unseren Spezialitäten.



Stadlhof in Rimbach
Unsere Betrieb liegt in der Nähe von Rimbach. Auf unserem Autostadlerhof haben unsere Rinder genüßlichen Auslauf. Dadurch können wir Qualitätsfleisch vom Weiderind anbieten.



Speisekartoffel Familie Hausladen in Schönthal
Schon seit mehreren Generationen werden auf dem Wirtshof Karoffeln angebaut.



Simandlhof in Furth im Wald
Auch Sie legen Wert auf Regionalität und hohe Qualität Ihrer Lebensmittel? Dann sind Sie bei uns am Simandlhof an der bayerisch-böhmischen Grenze genau richtig: In unserer Teichanlage reifen frohnfruchtige Forellen heran.



Sigmund - Wildbretverkauf in Furth im Wald
Wild ist Fleischgenuss direkt aus den heimischen Wäldern. Ich biete Wildbret aus der eigenen Jagd an. Reh, Dachs und Wildschwein nach Wunsch des Kunden zubereitet.



Rotwild - Familie Lehneis in Gleißenberg
Unser landwirtschaftlicher Familienbetrieb beschäftigt sich seit 1999 mit der Rotwildzucht. Die hervorragende Qualität unseres Fleisches kann nur durch eine nachhaltige, tiergerechte Haltung erreicht werden.



Rhaner Bräu in Rhan
Die älteste Familienbrauerei Ostbayerns! Eigenes Felsalzwasser, Malz aus der Region, hochwertiger Hopfen und Hefe aus eigener Hefereizucht zeichnen die mittlerweile 20 verschiedenen Rhaner Biersorten aus.





Vielen Dank für
Ihre Aufmerk-
samkeit!



tsancon.de dein Blog für überzeugende Präsentationen und effektives Anforderungsmanagement



Für unsere Seminare & Kurse gibt es ein Hygiene-Konzept!
Sie finden es unter www.tourismusakademie-ostbayern.de

