

# Aktuelle Seminare 2023

## Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

**Termin:** 24.01.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

## Hygienestandards – das 1x1 im Gastroalltag

**Termine:** 25.01.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr – 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

## Moderne Garnituren für Teller und Buffet - Küchenpraxis

**Termin:** 30.01.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Claus Alboth

## Beschwerdemanagement – Umgang mit herausfordernden Gästen

**Termin:** 31.01.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

## Vegetarische und Vegane Küche- Küchenpraxis

**Termin:** 08.02.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 17:00 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

## Der richtige Preis für meine Leistung - Wie kalkuliere ich mein Angebot?

**Termin:** 20.02.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr - 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

## Risotto – Pasta – Pesto - Küchenpraxis

**Termin:** 27.02.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### Teamentwicklung und Teamführung

**Termin:** 28.02.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Achtung Betriebsprüfung - Aufzeichnungs- und Buchführungspflichten

**Termin:** 06.03.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr - 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### Edelfisch und Krustentier - Küchenpraxis

**Termine:** 13.03.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr – 17.00 Uhr  
**Preis:** 190,00 € (220,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Claus Alboth

### Kommunikation & Persönlichkeit

**Termin:** 21.03.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Leadership-Kompetenz – Selbstregulation

**Termin:** 28.03.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Sous Vide und Espuma - Küchenpraxis

**Termin:** 17.04.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### Führungskräfteentwicklung - Aufbauseminar

**Termin:** 18.04.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

**Termin:** 02.05.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Hygienestandards – das 1x1 im Gastroalltag

**Termine:** 08.05.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr – 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### Moderne Garnituren für Teller und Buffet - Küchenpraxis

**Termin:** 15.05.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Claus Alboth

### Finger-Food und Gläserfood für Flying Buffets - Küchenpraxis

**Termin:** 22.05.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 17:00 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### Teamentwicklung und Teamführung

**Termin:** 23.05.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Der richtige Preis für meine Leistung - Wie kalkuliere ich mein Angebot?

**Termin:** 05.06.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr - 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### Beschwerdemanagement – Umgang mit herausfordernden Gästen

**Termin:** 13.06.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Risotto – Pasta – Pesto - Küchenpraxis

**Termin:** 26.06.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### Führungskräfteentwicklung - Aufbauseminar

**Termin:** 27.06.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Achtung Betriebsprüfung - Aufzeichnungs- und Buchführungspflichten

**Termin:** 03.07.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr - 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### Vegetarische und Vegane Küche - Küchenpraxis

**Termin:** 22.08.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 17:00 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### Edelfisch und Krustentier - Küchenpraxis

**Termine:** 04.09.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr – 17.00 Uhr  
**Preis:** 190,00 € (220,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Claus Alboth

### Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

**Termin:** 12.09.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Hygienestandards – das 1x1 im Gastroalltag

**Termine:** 25.09.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr – 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### **Kommunikation & Persönlichkeit**

**Termin:** 26.09.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### **Moderne Garnituren für Teller und Buffet - Küchenpraxis**

**Termin:** 09.10.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Claus Alboth

### **Sous Vide und Espuma - Küchenpraxis**

**Termin:** 16.10.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 15:00 Uhr  
**Preis:** 150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### **Leadership-Kompetenz – Selbstregulation**

**Termin:** 17.10.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### **Der richtige Preis für meine Leistung - Wie kalkuliere ich mein Angebot?**

**Termin:** 23.10.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr - 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### **Souverän Mitarbeitergespräche führen**

**Termin:** 24.10.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### **Achtung Betriebsprüfung - Aufzeichnungs- und Buchführungspflichten**

**Termin:** 13.11.2023  
**Zeit:** 09.00 Uhr - 13.00 Uhr  
**Preis:** 140,00 € (160,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Dirk Ellinger

### Beschwerdemanagement – Umgang mit herausfordernden Gästen

**Termin:** 14.11.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Finger-Food und Gläserfood für Flying Buffets - Küchenpraxis

**Termin:** 20.11.2023  
**Zeit:** 9:00 Uhr - 17:00 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozent:** Stefan Gersten

### Teamentwicklung und Teamführung

**Termin:** 28.11.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

### Führungskräfteentwicklung - Aufbauseminar

**Termin:** 12.12.2023  
**Zeit:** 8:30 Uhr - 14:30 Uhr  
**Preis:** 170,00 € (200,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)  
**Dozentin:** Diana Jäger

Alle Seminare finden im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM,  
Witterdaer 3, 99092 Erfurt statt.

Die Küchenpraxis-Seminare finden in der Profiküche des DEHOGA Thüringen  
KOMPETENZZENTRUMs statt.

Gerne bieten wir Ihnen unsere Seminare auch als Inhouse-Schulung an.



Ihre Ansprechpartnerin:  
Arlette Mengs  
Tel. 0361-59078-14  
[arlette.mengs@dehoga-thueringen.de](mailto:arlette.mengs@dehoga-thueringen.de)

Alle Seminare inklusive Inhalte finden Sie auf  
[www.gastgewerbe-bildung.de](http://www.gastgewerbe-bildung.de)