



# Kursübersicht SV Academy

## Angebot 2023

## Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Hello und Good Bye</b> .....	<b>4</b>
1.1. Webinar - Virtueller Willkommenstag.....	4
1.2. Vorbereitung auf die Pensionierung.....	5
<b>2. Betriebs- und Mitarbeiterführung</b> .....	<b>6</b>
2.1. Meine erste Führungsrolle.....	6
2.2. Führung Plus.....	7
2.3. Gesprächsführung im Betriebsalltag.....	8
2.4. Gesundheitsmanagement Basis.....	9
2.5. Gesundheitsmanagement Advanced.....	10
2.6. Rekrutierung.....	12
2.7. Webinar - Praxisbezogenes Arbeitsrecht für Führungskräfte (CH).....	13
2.8. Wir: Gastgeber.....	14
2.9. Workshops erfolgreich durchführen.....	15
2.10. Train-the-Trainer (Basic) – Kurse planen und erfolgreich durchführen.....	16
2.11. Webinar - Train-the-Online-Trainer.....	17
2.12. Let's go Trainerkurs.....	18
<b>3. Kompetent in der Küche</b> .....	<b>19</b>
3.1. Vegetarischer Kochkurs mit Hiltl (Basis).....	19
3.2. Vegetarischer Kochkurs (Advanced - vegan).....	20
3.3. Frisch I – attraktive Salate.....	21
3.4. Gesund I – attraktives Gemüse.....	22
3.5. Kochen mit SelfCookingCenter®.....	23
3.6. Kochen mit VarioCookingCenter®.....	24
3.7. Barista Workshop bei Rogalla.....	25
<b>4. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit</b> .....	<b>26</b>
4.1. Hygienesystem.....	26
4.2. QM System.....	27
4.3. KOPAS Basis.....	28
4.4. Brandschutzschulung.....	29
4.5. Erste Hilfe 2023.....	30
4.6. SV Reinigungsverantwortliche.....	31
<b>5. Unsere Labels und Kooperationen</b> .....	<b>32</b>
5.1. ONE TWO WE - Nachhaltigkeit im Restaurant.....	32

<b>6.</b>	<b>Systeme und Tools .....</b>	<b>33</b>
6.1.	Webinar - Benutzung und Support E3 .....	33
6.2.	Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar .....	34
6.3.	QM System Hauptsitz .....	35
6.4.	Webinar - BWL Basic "Tools optimal eingesetzt" - Fokus GG Schweiz .....	36
6.5.	Webinar - BWL Advanced "Tools optimal eingesetzt" - Fokus GG Schweiz .....	37
6.6.	Webinar - Forecast mit Prevero .....	38
6.7.	Webinar - Business Case rechnen .....	39
<b>7.</b>	<b>Sprachen .....</b>	<b>40</b>
7.1.	Webinar – Deutsch Basis Gastronomie (Modul Service/Essensausgabe) .....	40
	<b>Anmeldeverfahren .....</b>	<b>41</b>

# 1. Hello und Good Bye

## 1.1. Webinar - Virtueller Willkommenstag

Herzlich willkommen bei der SV Group. Wir freuen uns, dich in unserem Unternehmen zu begrüßen. Dieses Webinar gibt dir eine Übersicht über das Fundament der SV Group. Woher kommt das Unternehmen? In welchen Geschäftsfeldern sind wir aktiv? Welche Werte und Grundsätze sind uns wichtig? Wie sieht unsere Positionierung aus? Daneben erhältst du Informationen über relevante Anlaufstellen, die Funktionsweise des Intranets sowie das Integrierte Managementsystem.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 25

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Herkunft und die Geschichte der SV Group zu verstehen und du gewinnst einen Einblick in die Vision und Strategie des Unternehmens.
- die Werte der SV Kultur aufzuzählen und Beispiele für deren Umsetzung zu nennen.
- die Positionierung unseres Unternehmens zu verstehen.
- das Integrierte Managementsystem sowie das Intranet im Rahmen deiner Tätigkeit zu nutzen.
- die Grundidee der Personalvorsorge zu verstehen (nur für TN Schweiz).

### Kursdaten\*

- 21. Februar 2023
- 27. April 2023
- 20. Juni 2023
- 14. September 2023
- 26. Oktober 2023
- 28. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.30 bis 17.00 Uhr

## 1.2. Vorbereitung auf die Pensionierung

Du planst innerhalb des nächsten Jahres in den wohlverdienten Ruhestand zu gehen? Zusammen mit dir wollen wir in diesem Kurs verschiedene wichtige Aspekte beleuchten, die sich für dich ändern: Finanzielle Verhältnisse, Gesundheit und Umgang mit der neu gewonnenen Freizeit.

### Zielgruppe

- Mitarbeitende, die im Verlauf des nächsten Jahres in Pension gehen

### Teilnehmerzahl

Minimum 15  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Personalvorsorge bei SV Schweiz zu verstehen.
- die finanziellen Auswirkungen der Pensionierung auf dich abzuschätzen und du weisst, wo du dir bei Bedarf Unterstützung holen kannst.
- dir über die neu verfügbare Zeit bewusst zu werden und die Auswirkungen auf dich selbst sowie das Umfeld zu überlegen.
- die Gesundheit als wichtiges Gut zu sehen und nötige Massnahmen zur Ernährung und Bewegung zu definieren.

### Kursdatum\*

- 19. September 2023

\* *Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

## 2. Betriebs- und Mitarbeiterführung

### 2.1. Meine erste Führungsrolle

Du hast gerade deine erste Führungsfunktion übernommen oder stehst kurz davor? In diesem Kurs strukturierst und planst du die ersten 100 Tage als neue Führungskraft. Du bist dir der möglichen Herausforderungen bewusst und diskutierst mit den KollegInnen, wie du diese in deiner Praxis bewältigen kannst.

#### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende, welche kurz vor (bis 3 Monate) oder nach (bis 3 Monate) der Übernahme ihrer ersten Führungsrolle sind

#### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 10

#### Lernziele

- Du bist in der Lage...
- Führung zu definieren und Führungsaufgaben zu erklären.
  - die SV Führungswerte zu beschreiben und aufzuzeigen, wie du sie umsetzen wirst.
  - individuelle Einstiegssituationen zu nennen und deine eigene Einstiegssituation zu reflektieren und Handlungen daraus abzuleiten.
  - Ansätze zum Führen in unsicheren Zeiten aufzuzeigen.
  - deine wichtigsten NetzwerkpartnerInnen / Schlüsselpersonen und deren Erwartungen zu nennen.
  - Unterstützungsmöglichkeiten für Führungskräfte bei SV zu nennen.
  - einen Umsetzungsplan für die nächsten 2 bis 3 Monate zu entwickeln.

#### Kursdaten\*

- 24. März 2023 (Webinar)
- 26. April.2023
- 20. Juni 2023 (Webinar)
- 07. September 2023
- 24. Oktober.2023 (Webinar)

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

## 2.2. Führung Plus

Du bist eine bereits erfahrene Führungsperson und willst deine Führungskompetenz verbessern? Du setzt dich mit Führungsstilen auseinander und bist bereit, dich und dein Verhalten zu reflektieren? Anhand von Beispielen aus der Praxis der Teilnehmenden besprichst du gewählte Vorgehensweisen und überlegst Alternativen.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager **mit** Führungserfahrung von mind. 1 - 2 Jahren
- Küchenchefs **mit** Führungserfahrung von mind. 1 - 2 Jahren
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 12

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- grundlegende Führungsstile und das damit einhergehende Führungsverhalten zu beschreiben und den eigenen Führungsstil situationsgerecht zu modifizieren.
- die Hauptaufgaben einer Führungskraft zu erläutern und Optimierungsmöglichkeiten auszuarbeiten.
- ein Modell der Sozialkompetenz zu beschreiben, dieses zu erkennen und zu optimieren.
- dein eigenes Führungsverhalten zu reflektieren und dieses zu optimieren.
- dein Rollenverständnis als Führungskraft im aktuellen Arbeitsumfeld zu reflektieren und zu festigen.
- dich mit den SV Führungswerten auseinanderzusetzen.

### Kursdaten\*

- 13. und 27. April 2023
- 23. Juni und 06. Juli 2023
- 26. September und 10. Oktober 2023

\* *Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

## 2.3. Gesprächsführung im Betriebsalltag

Dauern deine Gespräche mit Mitarbeitenden immer wieder länger und enden mit anderem Ergebnis als geplant? Nach diesem Kurs führst du Gespräche strukturiert und zielgerichtet. Du kennst die vier Seiten einer Nachricht und kannst die nonverbalen Signale deines Gegenübers erkennen und einschätzen. Du setzt zahlreiche Techniken in Übungsbeispielen ein und bist in der Lage, auch in schwierigen, konflikträchtigen Gesprächen den roten Faden zu behalten.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

### Teilnehmerzahl

Minimum 12  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage ...

- Gespräche mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unter einer definierten Zielsetzung vorzubereiten, strukturiert zu führen und zu klaren Ergebnissen zu kommen.
- aktiv zuzuhören, offene Fragen zu stellen, Feedback zu geben und entgegenzunehmen.
- auch schwierige und konflikträchtige Gespräche vorzubereiten und konstruktiv zu führen.
- den grundsätzlichen Unterschied zwischen «Senden» und «Empfangen» zu begreifen. Du kennst auch die Lücken des Sender-Empfänger-Modells.
- eigene Botschaften und die anderer zu analysieren. Du bist mit den wichtigsten theoretischen Modellen vertraut, die dieser Thematik zugrunde liegen.
- die Bedeutung körpersprachlicher Signale zu erkennen. Du nimmst diese bewusst wahr und verstehst, wie diese die verbale Seite der Sprache beeinflussen.
- eigene Auftritte vorzubereiten und vor Publikum zu sprechen (auch mit Druck und Lampenfieber umzugehen).
- grundlegende rhetorische Elemente in Redebeiträgen aufzunehmen, um Botschaften wirkungsvoll aufzubereiten.
- das Disziplinarverfahren und die entsprechenden Instrumente von SV Schweiz zu beschreiben und diese anzuwenden.

### Kursdaten\*

- 09. März und 10. März 2023
- 12. und 13. Oktober 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr



## 2.4. Gesundheitsmanagement Basis

Das Gesundheitsmanagement hat zum Ziel, die Gesundheit der Mitarbeitenden zu erhalten und zu fördern. Der Kurs zeigt auf, was Gesundheit überhaupt ist, welche Faktoren die Gesundheit beeinflussen und wo die Arbeit einen Einfluss auf die Gesundheit hat. Wir zeigen auch auf, wie jemand, der krank ist, möglichst schnell wieder zurück am Arbeitsplatz ist.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende mit Führungsverantwortung

### Teilnehmerzahl

Minimum 10  
Maximum 14

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Ursachen von Absenzen zu nennen.
- Frühanzeichen von Belastungen, die zu Absenzen führen können, zu erkennen.
- zu beschreiben, wie du dich vor, während und nach Absenzen zu verhalten hast.
- Gesundheitsgespräche (Anerkennungs-, Willkommens- und Unterstützungsgespräch) anzuwenden.
- ein motivierendes und gesundes Arbeitsklima zu beschreiben und dieses zu fördern.
- deine Mitarbeitenden auf wahrgenommene schwierige Situationen anzusprechen.
- die Anlaufstellen zu nennen, die dich im Gesundheitsmanagement unterstützen.

### Kursdaten\*

- 03. April 2023
- 13. Juni 2023
- 15. September 2023
- 16. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

## 2.5. Gesundheitsmanagement Advanced

Veränderung geschieht überall und jederzeit. Was macht das mit uns und unseren Mitarbeitenden? Wie gehen wir mit Themen wie Selbstverantwortung, Lösungsorientierung und Stressbewältigung um? Wie kannst du besser auf dich achten? Mit welchen Strategien kannst du herausfordernde Situationen besser bewältigen? Diesen Fragen gehst du im Kurs auf den Grund. Du tauschst deine Erfahrungen mit anderen Führungspersonen aus und reflektierst deine Praxis.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende mit Führungsverantwortung

### Zulassungsbedingung

- Der Kurs «Gesundheitsmanagement Basis» muss absolviert sein.

### Teilnehmerzahl

Minimum 10  
Maximum 16

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Ursachen und Wirkungen von Stress zu nennen.
- deine Handlungen zu reflektieren und für dich geeignete Selbstmanagementstrategien abzuleiten.
- zu nennen, in welchen Situationen welche Strategien am wirksamsten sind.
- sich deiner Führungsverantwortung in Bezug auf Selbst- und Stressmanagement bewusst zu sein.
- schwierige Mitarbeitersituationen zu erkennen und aufgrund ihrer Ursachen einzuordnen.
- deine eigenen Grenzen und Möglichkeiten im Rahmen des Stressmanagements zu benennen.
- das Gelernte in den Alltag zu integrieren.

### Kursdaten\*

- 22. März 2023
- 02. Juni 2023
- 08. September 2023
- 02. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr



## 2.6. Rekrutierung

Die Auswahl und Einstellung neuer Mitarbeitenden hat langfristige Auswirkungen auf den Betrieb. Deshalb braucht es eine gute Vorbereitung und eine überlegte Durchführung. Du lernst die verschiedenen Schritte des Rekrutierungsprozesses und die zugehörigen SV Tools kennen.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende, die rekrutieren

### Teilnehmerzahl

Minimum 12  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Rekrutierungsprozess bis und mit Einarbeitung von neuen Mitarbeitenden zu verstehen und durchzuführen.
- MyHR sowie weitere für die Rekrutierung relevanten Tools anzuwenden.
- ein professionelles, strukturiertes Bewerbungsgespräch zu führen.
- den Onboarding- und Einführungsprozess professionell zu begleiten.

### Kursdaten\*

- 24. März 2023
- 27. April 2023
- 24. Mai 2023 (Webinar)
- 23. Juni 2023
- 22. August 2023
- 22. September 2023 (Webinar)
- 10. Oktober 2023
- 21. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

## 2.7. Webinar - Praxisbezogenes Arbeitsrecht für Führungskräfte (CH)

Täglich hast du in deiner Führungsposition mit Themen wie Qualifikation, Arbeitszeiterfassung, Pausen, Haftung, Datenschutz und Kündigung zu tun, die arbeitsrechtlich relevant sind. In diesem Webinar möchten wir dich mit Praxisbeispielen dafür sensibilisieren, dir aufzeigen, wie das Vorgehen in solchen Situationen ist und wer bei der SV Group für rechtliche Fragen deine Ansprechpartner sind.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Manager mit direkter Führungsverantwortung
- Küchenchefs mit direkter Führungsverantwortung

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Verantwortung im operativen Alltag als Vorgesetzter wahrzunehmen.
- du kennst das Vorgehen bei häufig auftretenden arbeitsrechtlichen Problemen.
- zu verstehen, wann und an wen du dich bei der SV Group bei arbeitsrechtlichen Fragen wenden kannst.

### Kursdaten\*

- 29.03.2023
- 13.09.2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.30 bis 16.30 Uhr

## 2.8. Wir: Gastgeber

Wie machen wir unsere Gäste zu Fans? Wir bieten mehr als gutes und gesundes Essen. Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen und immer wieder gerne zu uns kommen. In diesem Kurs lernst du das Erfolgsrezept des visionären Gastgeberiums und erfolgreiches Verkaufen in der Praxis kennen. Du lernst, souverän und natürlich aufzutreten sowie wirkungsvolle Tools und Techniken einzusetzen. Ausserdem erfährst du, wie ein professionelles Miteinander unser Servicegesicht nach aussen verbessert.

### Zielgruppe

- Alle Mitarbeitende, die in Betrieben arbeiten, die bereits einen Wir: Gastgeber Ganztages-Workshop in 2022/2023 durchgeführt haben

### Teilnehmerzahl

Minimum 10  
Maximum 16

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- als Gastgeber:in einen perfekten Service zu bieten.
- eine moderne Servicesprache anzuwenden.
- professionell dem Gast gegenüber aufzutreten.
- Verkaufstechniken anzuwenden.
- die tägliche Servicebesprechung mit dem Team durchzuführen.

### Kursdatum\*

- 22. September 2023

*\* Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 09.00 bis 16.30 Uhr

## 2.9. Workshops erfolgreich durchführen

Du möchtest im Team bereichsübergreifend oder mit Kunden fokussiert an einer Fragestellung arbeiten und kooperativ das bestmögliche Ergebnis erzielen. Wenn Workshops mehr und mehr zu deinem Alltag gehören, findest du in diesem Intensivkurs die grundlegenden Erfolgsfaktoren, praktische Tipps, direktes Erleben von Methoden und Raum für deine Fragen.

### Zielgruppe

- Mitarbeitende, die im Rahmen ihrer Tätigkeit Workshops durchführen möchten

### Teilnehmerzahl

Minimum 6  
Maximum 12

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- einen Workshop von Grund auf zu planen.
- verschiedene Methoden einzusetzen.
- deine Rolle als Moderator\*in zu reflektieren.

### Kursdaten\*

- 26. April 2023

\* *Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

## 2.10. Train-the-Trainer (Basic) – Kurse planen und erfolgreich durchführen

Als qualifizierte Fachperson in deinem Beruf möchtest du dein Wissen erfolgreich und nachhaltig vermitteln. In diesem Kurs lernst du als Trainer:in kompetent aufzutreten, dein Fachwissen und deine Lerninhalte aufzubereiten und anhand von modernen Lernmethoden und Lehrmodellen eigene Kurse professionell zu gestalten und durchzuführen.

### Zielgruppe

- Interne Trainer

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 14

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Rolle und deine Verantwortung als Trainer für die Umsetzung der Kursinhalte bewusst einzunehmen.
- Themen zielgruppengerecht aufzubereiten und du vermittelst lernzielorientiert.
- einen Kurs vorzubereiten, zu gestalten und Lernsequenzen mit verschiedenen Methoden durchzuführen.
- einen nachhaltigen Lerntransfer sicherzustellen.

### Kursdaten\*

- 15. Februar 2023

*\* Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr



## 2.11. Webinar - Train-the-Online-Trainer

Über ein Videokonferenztool zu kommunizieren haben wir während der letzten Jahre gelernt. Wir haben uns auch an virtuelle Kurse gewöhnt oder gar online unterrichtet. Dies ist häufig durch learning-by-doing passiert. In diesem Kurs wollen wir die neuesten Erkenntnisse zur digitalen Wissensvermittlung anschauen und aufzeigen, wie Fachinhalte für virtuelle Kurse aufbereitet, strukturiert und vermittelt werden. Zudem gibt es Tipps und Tricks, wie Teilnehmende online einbezogen und aktiviert werden können.

### Zielgruppe

- Interne Trainer

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 14

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- digital gestützte Lerneinheiten zu planen, umzusetzen und zu reflektieren.
- deine bisherigen Präsenzinhalte in sinnvolle, nachhaltige digitale Inhalte umzuwandeln.
- online einen abwechslungs- und lehrreichen Kurs zu gestalten.
- digitale Tools, Methoden & Interaktionen zur Teilnehmeraktivierung einzusetzen.

### Kursdaten\*

- 14. März 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.00 bis 16.30 Uhr

## 2.12. Let's go Trainerkurs

Schluss mit langweiligen Let's go Trainings. Mit einfachen Kniffen gelingt es dir, deinen Mitarbeitenden Informationen strukturiert und gut verständlich weiterzugeben. Du verstehst, warum SV Schweiz auf Let's go als Trainingsinstrument setzt und was alles geschieht, bis du ein Training im Intranet herunterladen kannst. Du übst, dich in kurzer Zeit auf ein Thema vorzubereiten und die Inhalte vollständig und gut verständlich zu vermitteln.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Let's go Verantwortliche

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 14

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Rolle als Trainer bewusst zu gestalten.
- die Prozesse von Let's go nachzuvollziehen und sie im Arbeitsalltag umzusetzen.
- eigene Kurzschulungen strukturiert und abwechslungsreich zu gestalten.

### Kursdaten\*

- 23. März 2023
- 13. Oktober 2023

\* *Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 09.00 bis 16.00 Uhr

### 3. Kompetent in der Küche

#### 3.1. Vegetarischer Kochkurs mit Hiltl (Basis)

Woraus besteht Quorn? Was ist Seidentofu und wie wird Seitan hergestellt und verwendet? Welche weiteren Proteinalternativen gibt es sonst noch? Das Hiltl Akademie-Team beantwortet alle Fragen rund um vegetarische Ernährung und Fleischalternativen. Die Zubereitungsarten werden direkt in der Praxis ausprobiert.

#### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

#### Teilnehmerzahl

Minimum 12  
Maximum 12

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die vier Fleischalternativen, deren Herstellung sowie deren Verwendung zu erläutern.
- selbstständig einen einwöchigen vegetarischen Menuplan zu erstellen.
- ein vegetarisch ausgewogenes Gericht zuzubereiten.

#### Kursdaten\*

- 24. März 2023
- 02. Juni 2023
- 08. September 2023
- 10. November 2023

*\* Änderungen vorbehalten*

#### Dauer

von 09.30 bis 15.30 Uhr

### 3.2. Vegetarischer Kochkurs (Advanced - vegan)

Die vegane Küche liegt voll im Trend. Sie ist vielseitig, gesund und lecker. In diesem Kurs frischst du deine Kenntnisse aus der Basis-Schulung auf. Daneben vermittelt dir unser PM-Team die theoretischen Grundlagen einer ausgewogenen, veganen Ernährung. Anschliessend werden im Praxisteil kreative vegane Rezepte ausprobiert, wobei du viele professionelle Zubereitungstipps erhältst.

#### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche
- Kochende RM oder RV

#### Zulassungsbedingung

- Der Kurs «Vegetarischer Kochkurs mit Hiltl (Basis)» muss absolviert sein.

#### Teilnehmerzahl

Minimum 6  
Maximum 12

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Formen der vegetarischen Ernährung richtig zu benennen und du kannst die Unterschiede zur veganen Küche aufzeigen.
- fünf Proteinquellen für Veganer zu nennen.
- drei vegane Gerichte mit Hilfe der Rezepturen im Betrieb umzusetzen.

#### Kursdaten\*

- Kurse werden 2023 in unterschiedlichen Regionen durchgeführt; Info folgt!

*\* Änderungen vorbehalten*

#### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

### 3.3. Frisch I – attraktive Salate

Du möchtest deine Gäste mit einem abwechslungsreichen und gesunden Salatbuffet verblüffen? In diesem Kurs wird dir das Salatbuffet nach SV Standard "Attraktive Salate" vorgestellt. Dies ist die Grundlage, um dein eigenes Salatangebot zu analysieren und Optimierungsmassnahmen zu definieren.

#### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche
- Betriebsmitarbeitende

#### Zulassungsbedingung

- Mitarbeitende, die für die tägliche Produktion des Salatangebotes zuständig sind.

#### Teilnehmerzahl

Minimum 6  
Maximum 12

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Salate nach vorgegebenen Rezepturen zuzubereiten.
- dein betriebliches Salatangebot zu analysieren und allfällige Verbesserungsmassnahmen zu definieren.
- die Angebotsplanung anhand des SV Standards zu gestalten.

#### Kursdaten\*

- Kurse werden 2023 in unterschiedlichen Regionen durchgeführt; Info folgt!

\* *Änderungen vorbehalten*

#### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

### 3.4. Gesund I – attraktives Gemüse

Wie kannst du Gemüse nach SV Standard "Attraktives Gemüse" kochen? Wir zeigen dir unterschiedliche Zubereitungsarten und Kombinationsmöglichkeiten mit Kräutern, Gewürzen, Samen und Nüssen.

#### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

#### Teilnehmerzahl

Minimum 6  
Maximum 12

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Gemüse nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten.
- den SV Standard umzusetzen.

#### Kursdaten\*

- Kurse werden 2023 in unterschiedlichen Regionen durchgeführt; Info folgt!

*\* Änderungen vorbehalten*

#### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

### 3.5. Kochen mit SelfCookingCenter®

Du verfügst über ein SelfCookingCenter® im Betrieb und möchtest Tipps zum Umgang mit deinem Gerät? Dann ist das Basis-Seminar das Richtige für dich. Erlebe unter professioneller Anleitung, wie du das SelfCookingCenter® noch effizienter in deiner Küche einsetzen kannst. Erfahre, wie du mit wenigen Tricks bei der Bedienung oder mit dem richtigen Zubehör deine Abläufe verbessern und Zeit sparen kannst. Zeit, die sich schnell für dich lohnt!

-

#### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

#### Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- relevante Techniken im Umgang mit dem SelfCookingCenter® Gerät zu erläutern.
- diese Techniken bei der täglichen Arbeit in deinem Betrieb anzuwenden.

#### Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

[https://www.rational-online.com/de\\_ch/home/](https://www.rational-online.com/de_ch/home/)

Kosten: gemäss Kursanbieter

#### Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

### 3.6. Kochen mit VarioCookingCenter®

Ob 30 individuelle Portionen oder Tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet - für die individuellen Anforderungen in unseren Betrieben bietet VarioCookingCenter® immer die optimale Lösung. Damit du das Potential dieser Geräte ausschöpfen kannst, erklären Trainer der Firma Rational alle relevanten Betriebsarten und Möglichkeiten.

#### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

#### Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Funktionalitäten und Programmierungen mit dem VarioCookingCenter® im Detail zu erläutern.
- mindestens zwei Vorteile des intelligenten Garens zu nennen, die zur Zeitoptimierung in deiner Küche beitragen.

#### Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

[https://www.rational-online.com/de\\_ch/home/](https://www.rational-online.com/de_ch/home/)

Kosten: gemäss Kursanbieter

#### Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter



### 3.7. Barista Workshop bei Rogalla

Du möchtest dein Fachwissen über deine Dalla Corte Kaffeemaschine erweitern und Wissenswertes über die perfekte Zubereitung erfahren? Bei dieser Schulung wirst du mit allen relevanten Arbeitsabläufen vertraut gemacht, wie sie im täglichen Einsatz an der Kaffeebar vorkommen. Denn nur wer eine Maschine beherrscht und Freude an der Kaffeezubereitung hat, bringt Kunden zum Schwärmen.

#### Zielgruppe

- Mitarbeitende, die Kaffee mit Siebträger-Kaffeemaschinen zubereiten.

#### Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Dalla Corte Maschine korrekt zu bedienen und zu reinigen.
- die Handgriffe eines Baristas auszuführen, die zu einer perfekten Zubereitung und Präsentation der Kaffeeklassiker beitragen.

#### Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

<https://www.rogalla.ch/workshops/>

Kosten: gemäss Workshopanbieter

#### Dauer

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

## 4. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit

### 4.1. Hygienesystem

Strenge Hygiene bildet die Grundlage für den Umgang mit Lebensmitteln. Nur wer genau weiss, worauf er achten muss, kann möglichen Gefahren für die Gäste vorbeugen. Wie gelangen Mikroorganismen in die Lebensmittel und was kann gegen ihre Vermehrung getan werden? Das SV Hygienesystem gibt Antworten und unterstützt mit praktischen Hilfsmitteln.

#### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Köche

#### Teilnehmerzahl

Minimum 12  
Maximum 20

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die wichtigsten Grundlagen über Mikroorganismen (Vermehrung, Gefahren, Hygiene-Massnahmen im Betrieb) zu erläutern.
- den Begriff «Gute Herstellungspraxis» zu erläutern und diese im Betrieb umzusetzen.
- angemessen auf Anfragen zu Allergenen zu reagieren.
- in Notfällen richtig zu reagieren.
- das SV Hygienesystem in der Praxis umzusetzen.

#### Kursdaten\*

- 14. März 2023
- 06. Juni 2023
- 29. September 2023
- 08. November 2023

*\* Änderungen vorbehalten*

#### Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

## 4.2. QM System

Neu im Betrieb als Restaurant Manager oder für das Dokumentenmanagement zuständig? Dieser Kurs gibt dir einen Überblick über Aufbau und Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems. Folgende Fragen kannst du nach dem Kurs beantworten: Wo finde ich definierte Prozesse? Wie finde ich die dazugehörigen Richtlinien und Checklisten? Wie erstelle ich eigene, vom Unternehmen geforderte, Dokumente im Betrieb?

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Dokumentenverantwortliche im Betrieb

### Teilnehmerzahl

Minimum 5  
Maximum 9

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau und den Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems zu erklären.
- die entsprechenden Prozesse, Richtlinien, Checklisten und Formulare im Intranet zu finden.
- die betriebsspezifischen Checklisten und Formulare für deinen Betrieb zu erstellen und/oder anzupassen.
- das Qualitätsmanagement-System in deinem Betrieb umzusetzen.

### Kursdaten\*

- 02. März 2023
- 14. April 2023
- 16. Mai 2023
- 22. Juni 2023
- 25. August 2023
- 17. Oktober 2023
- 23. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

### 4.3. KOPAS Basis

Nur wer genau weiss, worauf er achten muss, kann möglichen Gefahren für Mitarbeitende sowie Gäste vorbeugen. Wie können Stolperfallen verhindert werden und welche gesetzlichen Verantwortungen trage ich? Diese und weitere Informationen erhältst du an der «KOPAS Basisschulung» von unseren Experten.

#### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

#### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 14

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- das Arbeitssicherheitssystem im Betrieb umzusetzen und gegenüber behördlichen Kontrolleuren Auskunft zu geben.
- die gesetzlichen Grundlagen zu erklären und du kannst im Betrieb die Gefahrenermittlung und tätigkeitsbezogene Gefahrenanalysen selbstständig durchführen.
- eine Brandsituation zu beurteilen, richtig zu handeln und Löschmittel korrekt einzusetzen.
- selbstständig Schulungen aufzubereiten und durchzuführen.

#### Kursdaten\*

- 16. März 2023
- 28. Juni 2023
- 26. Oktober 2023
- 14. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

#### 4.4. Brandschutzschulung

Brandgefahren lassen sich in Betrieben nie absolut vermeiden, jedoch kannst du mit einer Brandschutzschulung die Brandrisiken minimieren. Während dieser 2-stündigen Schulung lernst du den richtigen Einsatz von Feuerlöschern, Löschdecken und Co kennen.

##### Zielgruppe

- alle Mitarbeitende (Betriebe und Hauptsitz)

##### Teilnehmerzahl

Minimum 15  
Maximum 20

##### Lernziele

Du bist in der Lage...

- eine kritische Situation zu erkennen und besonen zu handeln.
- richtig zu alarmieren.
- Grundlagen der Brandbekämpfung anzuwenden.

##### Kursdaten\*

- 16. März 2023
- 26. Oktober 2023

\* Änderungen vorbehalten

##### Dauer

von 16.00 bis 18.00 Uhr

## 4.5. Erste Hilfe 2023

Ein Notfall kann jederzeit und überall eintreten. Deshalb ist es besonders wichtig, die Situation richtig einzuschätzen und entsprechend zu handeln. In diesem Kurs lernst du, Rettungskräfte zu alarmieren und lebensrettende Massnahmen sicher anzuwenden.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende
- Notfallteam Hauptsitz

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 16

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- einen Notfall zu erkennen und richtig zu alarmieren.
- die Erstversorgung bis zum Eintreffen der Rettungskräfte zu gewährleisten.
- einen Defibrillator einzusetzen.
- zu erkennen, um was für eine Beschwerde es sich handelt (z.B. Diabetes, Unterzuckerung, Herzinfarkt, Hirnschlag).
- Verantwortung im Betrieb zu übernehmen, wenn es keine andere Möglichkeit gibt (Alarmierungs- und Rettungssystem des Kunden).

### Kursdaten\*

- 30. März 2023
- 14. September 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.00 bis 17.00 Uhr

## 4.6. SV Reinigungsverantwortliche

Du bist neu die reinigungsverantwortliche Person im Betrieb? In diesem Kurs wirst du befähigt, die Reinigungsarbeiten im Betrieb gemäss den SV Vorgaben zu leiten, zu überwachen und zu korrigieren. Dazu lernst du anhand praktischer Beispiele korrekte und effiziente Methoden kennen, die im Betriebsalltag angewendet werden.

### Zielgruppe

- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Betriebsmitarbeitende mit Verantwortung

### Zulassungsbedingung

- max. 1 Mitarbeitender pro Betrieb

### Teilnehmerzahl

Minimum 12  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Wichtigkeit der Betriebsprozesse nach der Mittagszeit zu verstehen und zu optimieren.
- die Aufgabe als reinigungsverantwortliche Person im Betrieb wahrzunehmen.
- die Reinigungsarbeiten im Betrieb zu analysieren, die Arbeiten zu planen, zu überwachen und zu optimieren, um damit Kosten zu reduzieren.
- die Mitarbeitenden in der Reinigung auf effiziente Methoden zu instruieren.

### Kursdaten\*

- 23. März 2023
- 13. September 2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.30 bis 18.00 Uhr

## 5. Unsere Labels und Kooperationen

### 5.1. ONE TWO WE - Nachhaltigkeit im Restaurant

Du bekennst dich zusammen mit deinem Kunden zur Nachhaltigkeit. In diesem Kurs erhältst du nebst wichtigen Informationen zur nachhaltigen Verpflegung die nötigen Tool-Einführungen, um das OTW- Programm baldmöglichst bei dir im Betrieb umzusetzen.

#### Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

#### Zulassungsbedingung

- Du arbeitest in einem momentanen oder zukünftigen OTW-Betrieb.

#### Teilnehmerzahl

Minimum 4  
Maximum 12

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- deinen Gästen zu erklären, worauf die SV Group im Bereich Nachhaltigkeit achtet.
- das OTW-Programm zu verstehen und zu erläutern.
- die notwendigen Tools für eine erfolgreiche Umsetzung im eigenen Betrieb zu nennen.

#### Kursdaten\*

- 28. März 2023
- 30. Juni 2023
- 07. November 2023

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr



## 6. Systeme und Tools

### 6.1. Webinar - Benutzung und Support E3

Eine fehlerfreie und übersichtliche Einsatzplanung in unserem Zeiterfassungs- und Personalplanungssystem E3 ist die Grundlage für einen erfolgreichen und effizienten Betrieb. In diesem Webinar werden die durch das vorangehende Studium der Einführungsvideos und -dokumente erarbeiteten Grundlagenkenntnisse vertieft und mit Praxisbeispielen ergänzt. Ebenso werden aktuelle Themen rund um die Zeiterfassung in diesem Webinar angesprochen und erklärt.

#### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- E3-verantwortliche Mitarbeitende

#### Teilnehmerzahl

Minimum 2  
Maximum 9

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Möglichkeiten der Einsatz- und Absenzplanung zu erläutern und eine Einsatz- und Absenzplanung für deinen Betrieb zu erstellen.
- die notwendigen Bearbeitungen für eine Tagesaktualität der E3 Daten auszuführen.
- die Funktionalität der Austrittsplanung zu erläutern und diese anzuwenden.
- den Zeitrachweis für die Mitarbeitenden zu erklären und auszudrucken.
- zu aktuellen Themen, Fragen und Problemen rund um die Dienstplanung und Zeiterfassung Auskunft zu geben.

#### Kursdaten\*

- 03. Februar 2023
- 06. März 2023
- 04. April 2023
- 05. Mai 2023
- 02. Juni 2023
- 04. Juli 2023
- 11. August 2023
- 07. September 2023
- 03. Oktober 2023
- 03. November 2023
- 05. Dezember 2023

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 08.00 bis 10.00 Uhr

## 6.2. Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar

Täglich werden in unseren SV Restaurants frische Lebensmittel angeliefert. Was du mit einer Bestellung auslöst, schaust du dir direkt bei Pistor in ihrem hochmodernen Logistikzentrum an. Dazu lernst du unser Beschaffungs- und Logistikkonzept kennen und erfährst die Einzelheiten zur Erfassung von Bestellungen und zur Erstellung eines Inventars.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Köche
- Mitarbeitende, die über die SV Bestellplattform bestellen/inventieren

### Teilnehmerzahl

Minimum 10  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- das Beschaffungs- und Logistikkonzept für die Food & Nonfood-Warengruppen zu erläutern.
- die nachhaltige Beschaffung und den grünen Warenkorb zu erklären.
- die Wareneingangskontrolle und den Mängelrügenprozess zu erläutern.
- Bestellungen zu erfassen und ein Inventar zu erstellen.

### Kursdaten\*

- 23. März 2023
- 15. Juni 2023
- 10. Oktober 2023

*\* Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 09.00 bis 16:30 Uhr

### 6.3. QM System Hauptsitz

Neu am SV Hauptsitz tätig oder schon länger interessiert daran, wie das Dokumentenmanagement am Hauptsitz funktioniert? Dieser Kurs gibt dir einen Überblick über das integrierte Qualitätsmanagement-System und die gelenkten Dokumente. Du lernst, was bei der Arbeit mit den Dokumenten wichtig ist und wie neue erstellt werden. Ausserdem erfährst du, wie die Dokumente dann ins Intranet kommen.

#### Zielgruppe

- Hauptsitzmitarbeitende

#### Zulassungsbedingung

- Abteilungsleitende, Dokumentenverantwortliche der Abteilung, Mitarbeitende, die Dokumente erstellen und ändern

#### Teilnehmerzahl

Minimum 3  
Maximum 10

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau des SV Qualitätsmanagement-Systems zu erklären.
- die Nomenklatur der Dokumente aufzuschlüsseln und für dich zu nutzen.
- neue Abteilungsdokumente korrekt zu erstellen und als gelenktes Dokument an die dokumentenverantwortliche Person der Abteilung weiterzugeben.

#### Kursdatum\*

- 25. April 2023
- 04. Oktober 2023

\* *Änderungen vorbehalten*

#### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

## 6.4. Webinar - BWL Basic "Tools optimal eingesetzt" - Fokus GG Schweiz

Wir zeigen dir die wichtigsten Grundlagen für eine betriebswirtschaftlich optimale Führung deines Betriebes mit den drei wichtigsten Systemen E3 (Personalplanung), Smart Chef (Warenplanung) und Prevero (Analyse der finanziellen Resultate). Zudem erklären wir, wie du die wichtigsten Auswertungen auf deiner Kasse (nach Rollout neue Kasse mit Odoo) machen kannst. Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen zu diesen Instrumenten zu stellen.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Restaurantverantwortliche

### Zulassungsbedingung

- Du bist verantwortlich für die finanzielle Führung deines Betriebs.

### Teilnehmerzahl

Minimum 3  
Maximum 22

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- Personaleinsätze so zu steuern, dass eine hohe Produktivität und wenig ungeplante Personalkosten entstehen.
- Menupläne so zu gestalten, dass der Warenaufwand optimiert und Absätze erhöht werden können.
- mit Prevero deine Resultate zu verstehen, Schlüsse zu ziehen und Massnahmen einzuleiten
- Analyse- und Auswertungsmöglichkeiten bei neuen Kassen (Smart Chef) zu verstehen.

### Kursdatum\*

- 10.02.2023
- 12.05.2023
- 06.10.2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.00 bis 16.00 Uhr

## 6.5. Webinar - BWL Advanced "Tools optimal eingesetzt" - Fokus GG Schweiz

Du bist mit den Grundlagen von E3/Smartchef/Prevero/Kassenauswertungen vertraut. Wir zeigen dir Kniffs und Analysen, die du vielleicht nicht kennst oder nicht nutzt. Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen zu diesen Instrumenten zu stellen.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Restaurantverantwortliche
- 

### Zulassungsbedingung

- Du bist verantwortlich für die finanzielle Führung deines Betriebs.

### Teilnehmerzahl

Minimum 3  
Maximum 22

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- Personaleinsätze so zu steuern, dass eine hohe Produktivität und wenig ungeplante Personalkosten entstehen.
- Menupläne so zu gestalten, dass der Warenaufwand optimiert und Absätze erhöht werden können.
- mit Prevero deine Resultate zu verstehen, Schlüsse zu ziehen und Massnahmen einzuleiten
- Analyse- und Auswertungsmöglichkeiten bei neuen Kassen (Smart Chef) zu verstehen.

### Kursdatum\*

- 17.02.2023
- 19.05.2023
- 13.10.2023

\* *Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 14.00 bis 15.30 Uhr

## 6.6. Webinar - Forecast mit Prevero

Du bist verantwortlich für den Forecast deines Betriebs. Wir zeigen dir die wichtigsten Grundlagen, wie du mithilfe unserer Software «Prevero» einen nach SV Richtlinien konformen Rolling Forecast erstellst. Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen rund um den Rolling Forecast zu stellen.

### Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager

### Zulassungsbedingungen

- Einsteiger
- Du bist verantwortlich für die Planung in deinem Betrieb.

### Teilnehmerzahl

Minimum 3  
Maximum 30

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau der Planmasken zu verstehen.
- das Instrument in deinem Betrieb/auf deiner Kostenstelle anzuwenden.

### Kursdatum\*

- 17.04.2023
- 17.07.2023
- 16.10.2023

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 15.00 bis 16.30 Uhr

## 6.7. Webinar - Business Case rechnen

Die einheitliche und damit vergleichbare Darstellung und Bewertung von Projekten ist bei der SV Group von zentraler Bedeutung. In diesem Webinar lernst Du das hierfür entwickelte Business Case Template sowie die bei SV gebräuchlichen Begriffe kennen. Als Verfahren wird die dynamische Investitionsrechnung eingesetzt. Dabei werden die Ausgaben für Investitionen deren Einnahmen gegenübergestellt. Ergänzend wird eine Berechnung des Betriebsgewinnes durchgeführt.

### Zielgruppe

- Hauptsitzmitarbeitende mit Projektverantwortung

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 20

### Lernziele

Du bist in der Lage...

- die relevanten Kosten oder Revenue Treiber deines Projekts zu erkennen.
- einen Business Case für dein Projekt zu rechnen.
- den Business Case zum richtigen Zeitpunkt / der richtigen Projektphase zu erstellen.

### Kursdatum\*

- 22.02.2023

*\* Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 14.00 bis 15.00 Uhr

## 7. Sprachen

### 7.1. Webinar – Deutsch Basis Gastronomie (Modul Service/Essensausgabe)

Dieser Sprachkurs ist für Mitarbeitende mit geringen Deutschkenntnissen konzipiert, die bisher wenig Gästekontakt haben. Damit sie künftig auch flexibel im Service oder Catering eingesetzt werden können, erlernen sie in diesem Kurs den hierfür notwendigen Basis-Wortschatz. Der Fokus liegt auf der Essensausgabe. Es werden typische Szenarien in deutscher Sprache erlernt, um den Gast herzlich und initiativ zu betreuen.

#### Zielgruppe

- Betriebsmitarbeitende mit geringen Deutschkenntnissen

#### Zulassungsbedingungen

##### Mitarbeitende

- Alltägliche Ausdrücke und einfache Sätze werden verstanden und angewendet (Wohnort, Familie, Hobby etc., entspricht A1 Niveau)
- Kenntnisse des lateinischen Alphabets A - Z
- Private Zeit für Üben und Hausaufgaben (1/2 Std. pro Tag)
- 80% Teilnahme am Kurs (Arbeitszeit)

##### Betrieb

- Bereitstellung Infrastruktur: Laptop, PC oder Eagle mit Mikrofon, Kamera, Internetzugang (kein Handy)
- Deutsch-Götti als Unterstützung muss sichergestellt sein: regelmässiges Üben mit dem Teilnehmenden während der Arbeit, Unterstützung bei der Vor- und Nachbereitung sowie mit dem Online-Zugriff (ca. 2 Std. pro Woche)

#### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 12

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- einfache Sätze und Ausdrücke im Service zu verstehen und eigenständig anzuwenden.
- den Gast zu empfangen und zu verabschieden.
- ausgewählte Menus, gewünschte Mengen und Beilagen zu verstehen.

#### Kursdatum\*

- Mittwochs, 08. März 2023 – 31. Mai 2023  
(kein Kurs am 12.04.2023 – Osterwoche)

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 14.00 bis 16.00 Uhr



## Anmeldeverfahren

Wir freuen uns, euch das Kursprogramm 2023 zu präsentieren. Ihr findet darin die für 2023 geplanten Präsenzs Schulungen und Webinare.

Mitarbeitende der SV Schweiz melden sich **ab 1. Januar 2023** über **SV Academy** an. **SV Academy** ist unser neues Learning Management System und löst Umantis für die Kursorganisation ab. Alle Präsenzs Schulungen, Webinare und Online-Trainings sind innerhalb **MyHR** unter «**Meine Schulungen**» zu finden.

Anleitungen und Erklärvideos findet ihr im Intranet auf der Startseite: **MyHR Überblick → SV Academy**.

Ausnahmen bezüglich des Anmeldeverfahrens sind in der jeweiligen Kursbeschreibung vermerkt.

Externe Kursteilnehmende melden sich unter folgender E-Mail Adresse an: [academy@sv-group.com](mailto:academy@sv-group.com)

## Kosten

Für SV Group Mitarbeitende ist die Kursteilnahme **kostenlos** (ausser Barista Kurs).

### Für externe Kursteilnehmende gelten folgende Preise:

Tageskurse	<b>CHF 550.00</b>
Zweitägige Kurse	<b>CHF 1'100.00</b>

### No show

Bei Nichterscheinen eines angemeldeten Mitarbeitenden werden folgende Kosten verrechnet:

Interne Kurse (SV Trainer)	<b>CHF 200.00</b>
Tageskurse (externe Anbieter)	<b>CHF 550.00</b>
Zweitägige Kurse (externe Anbieter)	<b>CHF 1'100.00</b>

Bei Fragen zu unserem Angebot oder Anregungen kontaktiert uns bitte unter [academy@sv-group.com](mailto:academy@sv-group.com)

Wir freuen uns über eine rege Teilnahme an unserem Weiterbildungsangebot.

Euer HR Training & Development Team

Stand: 14. Dezember 2022