TOURISMUS-AKADEMIE
Nordwest

DIE FRISCHE BRISE FÜR IHR KNOW-HOW

PROGRAMM 2018/19

TOURISMUS-AKADEMIE
Nordwest

	Seite
Willkommen	2 - 3
Management und Marketing	4 - 9
Fachkräfte-Training	10 - 19
Für Vermieter von Ferienimmobilien	20/21
Für Auszubildende i. d. Gastronomie	22-23
Wunschthema?	24
Kooperationspartner	25
Dozentinnen und Dozenten	26/27
Kontakt	28
Veranstaltungsorte	28
Datenschutz	29
AGB/Anmeldung	30/31

Herzlich willkommen bei der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest!

„Das große Ziel der Bildung ist nicht Wissen, sondern Handeln!"
Herbert Spencer (1820-1903), englischer Philosoph und Soziologe

Im Sinne dieses Zitates möchten wir Ihnen die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest vorstellen, die hochwertige Weiterbildungen für das Gastgewerbe und die Tourismusbranche anbietet. Die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest ist eine gemeinsame Initiative der Kreisvolkshochschule Ammerland gGmbH in Kooperation mit den Volkshochschulen in Papenburg und Wilhelmshaven sowie der Kreisvolkshochschule Wesermarsch GmbH und der Volkshochschule Friesland- Wittmund gGmbH.

Fünf niedersächsische Volkshochschulen – ein Ziel: hochqualitative, arbeitsplatzorientierte berufliche Weiterbildung für alle Beschäftigten und Unternehmer der Gastronomie und Hotellerie und dem weiten Feld des Tourismus im ländlichen Raum und den Städten im Nordwesten Niedersachsens passgenau auf unsere Tourismusregion und den hiesigen Arbeitsmarkt abgestimmt durchzuführen.
Um dieses Ziel zu verwirklichen, haben wir uns als Kooperation zusammengeschlossen und bündeln unsere Kompetenzen und Ressourcen für die bestmögliche Weiterbildung der regionalen touristischen Akteure von der niederländischen Grenze über Ostfriesland mit den ostfriesischen Inseln, über das Ammerland und das Oldenburger Land bis hin zur Elbmündung. Wir sind eine zentrale,

regionale Weiterbildungseinrichtung, die auf die Tourismus-Branche spezialisiert ist und den ländlichen Bereich, seine kleinen, oftmals familiären Betriebe und die im Tourismus berufstätigen Menschen erreicht. Gemeinsam verfügen wir über langjährige Ausbildungskompetenz im Hotel- und Gastronomiebereich sowie im Tourismus, eine breitgefächerte Infrastruktur zu branchenrelevanten Partnern und über professionelle interne Strukturen, die wir für unsere Kunden nutzen können. Unser breit aufgestelltes Netzwerk ist tief im Nordwesten verwurzelt und bietet passgenaue Weiterbildungsangebote direkt bei Ihnen vor Ort.

Wir informieren, schulen und beraten sowohl touristische als auch gastgewerbliche Betriebe sowie kommunale Tourismuseinrichtungen. An modernen Schulungsorten in angenehmer Atmosphäre bieten wir intensive Seminarerlebnisse, kreative Workshops und gezieltes Training für einzelne Teilnehmende oder das gesamte Unternehmen.

Die Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland unterstützt unsere Zielsetzungen als effektive branchenorientierte berufliche Bildung und die Zusammenarbeit mit der Jade Hochschule Wilhelmshaven/Oldenburg/Elsfleth sichert einen wechselseitigen Transfer zwischen Praxis und Wissenschaft.

Das Programmheft der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest finden Sie bei den Mitglieds-Volkshochschulen vor Ort oder unter www.tourismus-akademie-nw.de. Gerne senden wir Ihnen das Programmheft auch per Post zu.

Sie haben schon in unserem Angebot gestöbert, aber es ist nicht das Richtige für Sie dabei? Dann zögern Sie nicht uns anzusprechen. Gemeinsam mit unseren deutschlandweit aktiven Dozentinnen und Dozenten gestalten wir eine Fortbildung, die speziell auf Sie zugeschnitten ist!

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Seminaren begrüßen zu dürfen.

Ihr Team der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest
04488 56-5199
info@tourismus-akademie-nw.de

MANAGEMENT UND MARKETING

Veranstaltungsrecht bei Festen, Feiern, Open-Airs

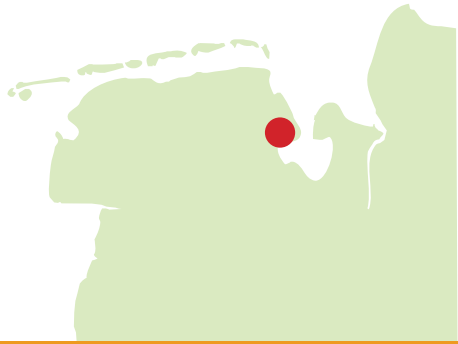
Was wäre Tourismus ohne Events? Schon bei der Planung sind verschiedene rechtliche Fragestellungen zu beachten: von Genehmigungsverfahren über Anmeldepflichten bis hin zu Vertragsgestaltung, Versicherungen und möglichen Haftungsschäden.

In diesem Seminar lernen Sie, was bei der Organisation von Events rechtlich beachtet werden muss, wie ver- und abgesichert wird, auf welche vertraglichen Besonderheiten Sie achten sollten und wie Sie letztlich mit Störungen im Zusammenhang mit der Durchführung einer Veranstaltung (Ausfall, Verzögerung, etc.) umgehen. Schließlich runden urheberrechtliche Fragen das Seminarprogramm ab.

Inhalte:

- Die vertraglichen Beziehungen der an einer Veranstaltung Beteiligten
- Vertragsgestaltung (Künstlervertrag, Mietvertrag, etc.)
- Verkehrssicherung und Schadensersatzrecht
- Genehmigungsanforderungen
- Baurechtliche Grundsätze für Versammlungsstätten
- Nutzung von Fotos und Dokumenten

***Wilhelmshaven**, Hotel home, Montag, 11.02.2019, 9:30 bis 16:30 Uhr, Kurs-Nr.: 0800*
Referentin: Anja Smettan-Öztürk
Kursgebühr: 200,00 € inkl. Verpflegung



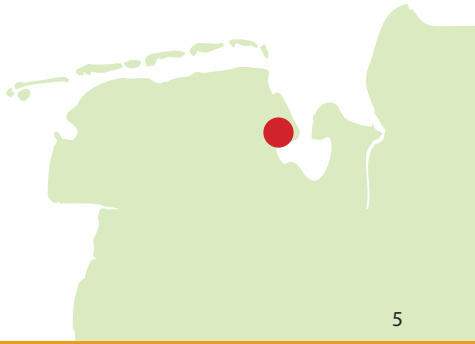
Aktuelles Beherbergungsrecht für Hoteliers, Ferienhaus- und Privatvermietende sowie Vermittelnde von Unterkünften

Gesetzeswerke sind umfangreich und werden ständig geändert. So wird das Geflecht aus Rechten und gesetzlichen Pflichten für Touristiker, Gastronomen und Vermieter von Ferienimmobilien fortwährend dichter und die Verantwortlichen müssen sich stets über aktuelle Entwicklungen und Änderungen informiert halten. Dieses Seminar soll Sie unterstützen, mit den täglichen juristischen Fallstricken sicherer umzugehen.

Inhalte:

- Der Beherbergungsvertrag / Rücktritt / Stornierung
- AGB in Beherbergungsverträgen
- GEZ und GEMA
- Grundsatz der Prospektwahrheit und hieraus folgende Aufklärungspflichten
- Impressumspflicht Social Media
- Preisangaben und die Endpreisverordnung / Abbildung von Angeboten in Gastgeberverzeichnissen
- W-LAN
- Grundsätze des Bildrechts

Wilhelmshaven, *Hotel home, Dienstag, 12.02.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0801*
Referentin: Anja Smettan-Öztürk
Kursgebühr: 200,00 € inkl. Verpflegung



Mitarbeiterführung – Ein Instrument gegen Fachkräftemangel!

Der Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie ist zunehmend in ländlichen Regionen, aber auch in den Städten, spürbar und stellt die Branche vor große Herausforderungen. Doch warum verlassen Mitarbeitende ein Unternehmen? Was kann der Gastronom/die Gastronomin dagegen tun? Und was kann getan werden, damit der Betrieb für potentielle Bewerber/innen attraktiv(er) wird?

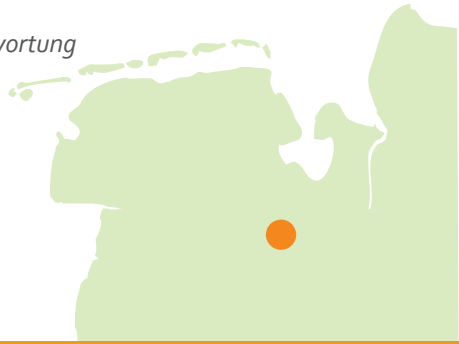
Ausgehend von den Fragen „Was erwarten die (unterschiedlichen) Gäste von uns?" und „Was bedeutet Qualität?" müssen wir uns darüber klarwerden, was wir von unseren Mitarbeitenden erwarten.

Inhalte:

- Grundsätze einer guten Zusammenarbeit (Qualitätsrichtlinien und Standards, Zielvorgaben und Kontrollen, Hol- und Bringschuld, Kommunikation, was motiviert die Mitarbeitenden?)
- „Do`s and Don'ts" im Umgang mit Mitarbeitenden
- Tipps und Tricks zum Thema: „Richtige" Mitarbeiter finden und sich von „Falschen" trennen
- Mitarbeitergespräche richtig führen (Zielvereinbarung, Lobgespräch, Kritikgespräch)
- Gutes Betriebsklima – ein Argument bei der Betriebsauswahl von Fachkräften
- Beispiele aus der Praxis

Zielgruppe: Unternehmer/innen, Geschäftsführende und Mitarbeitende mit Führungsverantwortung

Westerstede, *Hotel Voss, Mittwoch, 16.01.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0802*
Referent: Gustav Burckschat
Kursgebühr: 160,00 € inkl. Verpflegung



NEU

Marke und Markentechnik: Einführung in die Kunst der Markensteuerung

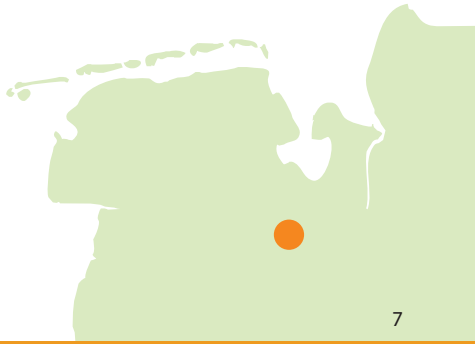
„Die Marke hingegen kann ruhig durchatmen. Sie ist der Prototyp des Unternehmens des 21. Jahrhunderts. Es wird ein Jahrhundert der Marken sein (Wolf Lotter, Mitgründer des Wirtschaftsmagazins brandeins)." Was für Dr. Oetker die Qualität, ist für Milram die Heimat der Frische und für Norderney das Kaiserbad. Wie können Sie Ihre ureigenen Besonderheiten entdecken und sie so nutzen, damit es sich wertsteigernd auf Ihren Betrieb auswirkt?! Diese Fragen werden wir in einer unterhaltsamen Mischung aus Lernen und Üben klären. Gemeinsam suchen wir die Perlen Ihres Unternehmens und Ihrer Region.

Inhalte:

- Welche Marken-Definitionen existieren
- Was eine echte Marke auszeichnet und womit sie gerne verwechselt wird
- Warum diese Kenntnis für Ihr Unternehmen von existentieller Bedeutung ist
- Wie eine Marke aufgebaut und gesteuert wird
- Wie Sie eine Marke strategisch und taktisch nutzen können
- Warum eine Marke aus sich heraus im Wettbewerb differenziert
- Warum Marktforschung, Werbung und Yield-Management oft schädlich sind

Zielgruppe: Unternehmer/innen, Selbstständige und Entscheidende

Westerstede, *Hotel Voss, Montag, 18.03.2019, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0803*
Referent: Michael Domsalla
Kursgebühr: 220,00 € inkl. Verpflegung



NEU

HOW TO: Wie setze ich mich online in Szene?

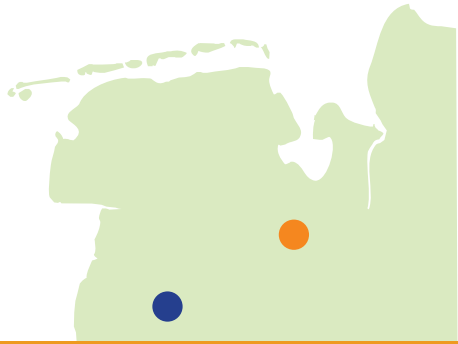
Mark Zuckerberg hat im ersten Quartal 2018 trotz aller Widrigkeiten um den Datenskandal wieder einmal hohe Gewinne mit seiner Social Media Plattform Facebook eingefahren. Alle Zeichen stehen nach wie vor auf Social Media.

Wie auch Sie von den hohen Wachstumsraten profitieren können, zeigt Ihnen unsere Social Media-und Online-Marketing- Expertin Katja Lampe. In diesem Seminar lernen Sie alles Wissenswerte über Suchmaschinenmarketing (SEO), Empfehlungsalgorithmen auf Bewertungsportalen und die Erfolgsmessung Ihrer Online-Strategie via Google Analytics.

Überdies entführen wir Sie in die Welten von Facebook, Instagram und Twitter und geben Ihnen konkrete Tipps für Ihre persönliche Social Media-Strategie. Nicht fehlen darf natürlich ein Block zum Thema professioneller E-Mail-Versand, Newsletter- und Mobile Marketing.

Zielgruppe: Tourismus- und Gastronomiemitarbeitende mit Marketingverantwortung, Unternehmer/innen und Selbstständige, die sich einen Überblick verschaffen wollen.

***Papenburg,** VHS, Freitag, 11.01.2019, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0804*
***Rastede,** kvhs, Montag, 14.01.2019, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0805*
Referentin: Katja Lampe M.A.
Kursgebühr: 150,00 € inkl. Verpflegung



NEU

HOW TO: Wie schreibe ich aussagekräftige Texte fürs Netz?

Sie haben sich entschlossen, Ihr Unternehmen im Internet zu präsentieren und Ihr Angebot online buchbar zu machen? Wir helfen Ihnen beim Texten.

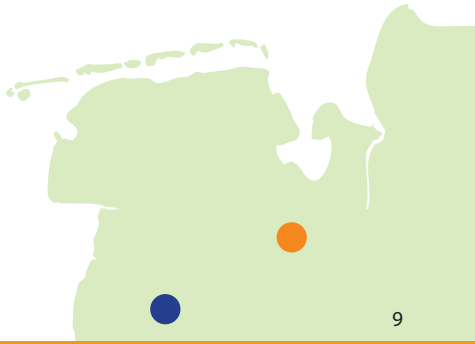
In diesem Seminar lernen Sie, aufmerksamkeitsstarke und leicht verständliche Texte für digitale Medien zu verfassen und vorhandene Texte für das Internet zu optimieren. Sie sind herzlich eingeladen, Ihre eigenen Mailings, Posts und Tweets mit in den Workshop zu nehmen oder auch gerne vorab an unsere Dozentin zu schicken.

Aber kein Text ohne Bild! Bilder sind in der Markenkommunikation das A & O. Also schauen wir uns auch Ihre Bildsprache an: Was sagen Ihre Bilder über Ihr Unternehmen aus? Wie können Bilder Ihre Texte noch aussagekräftiger machen oder sagt ein Bild vielleicht doch mehr als 1000 Worte? Und was ist mit den rechtlichen Rahmenbedingungen?

Am Ende dieses Seminars kennen Sie die Grundlagen journalistischen Textens, können mediengerecht formulieren und wissen, was beim Einsatz von Fotos zu beachten ist.

Zielgruppe: Tourismus- und Gastronomiemitarbeitende mit Marketingverantwortung, Unternehmer/innen und Selbstständige, die sich einen Überblick verschaffen wollen.

Papenburg, *VHS, Montag, 11.02.2019, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0806*
Rastede, *kvhs, Montag, 25.02.2019, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.:0807*
Referentin: Katja Lampe
Kursgebühr: 150,00 € inkl. Verpflegung



FACHKRÄFTE-TRAINING

Gutes Arbeiten im Team

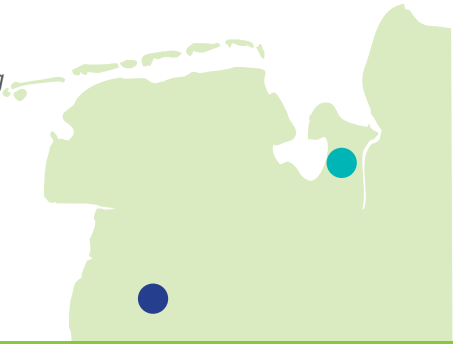
Sie wünschen mehr Teamarbeit statt Einzelkämpfertum? Sie suchen Tipps und Strategien, wie Sie Ihr Team festigen können und selbst Ihren Platz im Team finden? Für die Teamarbeit ist jedes einzelne Mitglied wichtig. Verantwortung zu übernehmen und mitentscheiden zu dürfen, steigert die Motivation. Ein Team ist kreativer, erbringt bessere Ergebnisse, verringert das Konfliktpotential und schafft eine angenehme Arbeitsatmosphäre. Dieses Seminar lässt Sie die Chancen für eine gute Zusammenarbeit erkennen und zeigt, welche Voraussetzungen geschaffen werden müssen und welche Anforderungen an Mitarbeitende und Führungskräfte gestellt werden. Sie werden wichtige Erkenntnisse mit nach Hause nehmen, die Ihnen bei der Umsetzung des Konzeptes „Gutes Arbeiten im Team" in Ihrem Betrieb helfen – unabhängig davon, ob Sie das Team leiten oder Teil des Teams sind.

Inhalte:

- Entwicklungsphasen eines Teams
- Erfolgsfaktoren für gute Teamarbeit
- Rollen im Team
- Konflikte und Konfliktlösung
- Aufgaben der Teamleitung

Zielgruppe: Tourismus- und Gastronomiemitarbeitende mit und ohne Führungsverantwortung

***Papenburg,** VHS, Montag, 19.11. 2018, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0808*
***Brake,** KVHS, Montag,25.03.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0809*
Referentin: Katharina von Stralendorff
Kursgebühr: 160,00 € inkl. Verpflegung



NEU

Zeit- und Selbstmanagement in Tourismus und Gastronomie

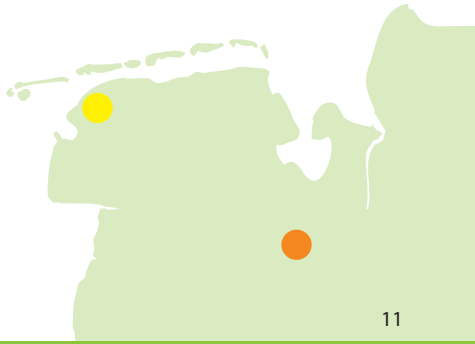
Wer hat an der Uhr gedreht…? Diese Frage stellt man sich immer wieder in unserer Branche.
Informationsüberfluss und Aufgabenvielfalt fordern uns täglich heraus! Aber wie gehen wir damit um, wenn wir sie nicht abstellen können, ohne unsere beruflichen Aufgaben zu vernachlässigen und ohne uns gesundheitlich zu schaden?

Inhalte:

- Ziele definieren, Prioritäten setzen
- Arbeitsabläufe konstruktiv und effizient gestalten
- Reflexion und mögliche Optimierung der eigenen Arbeitsweise
- Praxisorientiertes Zeitmanagement anhand verschiedener Steuerungstechniken
- Selbstmanagement und Burnout-Prophylaxe

Zielgruppe: Führungskräfte, Mitarbeitende im Tourismus und der Gastronomie

Westerstede, *Hotel Voss, Dienstag, 05.02.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0810*
Norden, *Hotel Fährhaus, Dienstag, 12.03.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0811*
Referent: Gerd Krickhahn
Kursgebühr: 160,00 € inkl. Verpflegung



Erfolgreiche Gästebindung – vom zufriedenen zum loyalen Gast

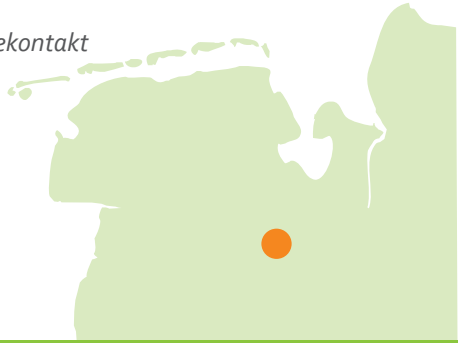
Eine konsequente Gästeorientierung und innovative Maßnahmen sind wichtiger denn je. Bis zu 80% aller Verkaufserlöse werden im Restaurant- und Hotelbusiness mit wiederkehrenden Gästen erzielt. Eigentlich ganz einfach – meint man. Gäste immer wieder begrüßen zu können, erfordert hohen Qualitätsaufwand. Aber das ist nur die eine Seite. Auf seine Gäste „aufzupassen", das heißt neben einem außergewöhnlich guten Service auch mit ihnen auf die richtige Weise zu kommunizieren. Jeder Gästekontakt bietet Ihnen Gelegenheit, durch besonderen Service zu begeistern! Sie werden für diese wichtigen Momente sensibilisiert und entwickeln kreative und umsetzbare Ideen zur Gästebindung. Das Seminar soll Ihnen auf unkomplizierte Weise dabei helfen, Qualitätsstandards zu halten und Ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen.

Inhalte:

- Kundenbeziehung (CRM): Welche Instrumente gibt es
- Zufriedenheit ist gut – Loyalität ist besser
- Strategien für erfolgreiche Kundenbindung (Befragungen & Co.)
- Aktive Pflege der Gästebeziehungen
- Die Chancen einer Reklamation
- Imagegewinn und Wettbewerbsvorteil

Zielgruppe: Gastronomiemitarbeitende mit Führungsverantwortung, Mitarbeitende mit Gästekontakt

***Westerstede,** Hotel Voss, Montag, 05.11.2018, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0812*
Referent: Maximilian Pöppl
Kursgebühr: 160,00 € inkl. Verpflegung



Gästeverblüffung – der erste Eindruck zählt!
Oder: wie Sie Gäste und Kunden begeistern

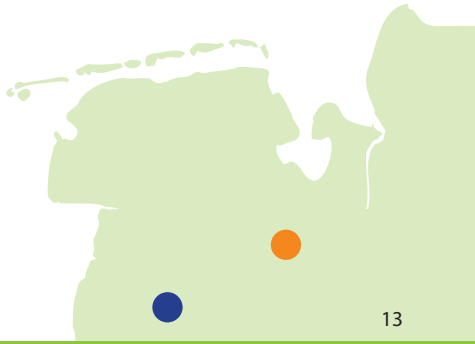
Gästeverblüffung – der erste Eindruck zählt: insbesondere bei Gästen und Kunden in der Touristik- und Hotelbranche. Ausschlaggebend für ein positives Verkaufsgespräch sind die ersten Minuten einer Begegnung: Wie wirke ich und wie will ich wirken? Woran muss ich noch arbeiten, was läuft schon gut? Wie begeistere ich meinen Gast, sodass er sich positiv an mich, mein Hotel, meine Destination erinnert, länger bleibt, mehr „kauft" und gern wiederkommt?

Inhalte:

- Der erste Eindruck entscheidet: was ist wichtig in punkto Kleidung und Aussehen?
- Meine Rolle als Dienstleister heute
- Welche Bedürfnisse haben die Gäste und wie kann ich diesen als Mitarbeiter/in gerecht werden
- Kommunikation und Körpersprache: Wie wirke ich und wie will ich wirken
- Rhetorik: Wie beginne ich ein Gespräch – Die Kunst des Small Talks
- Die Verkaufsstufen und das positive Verkaufsgespräch: Wie überzeuge ich meine Gäste von meinem Haus und meinem Produkt?

Zielgruppe: Mitarbeitende in Hotels und Tourismusinstitutionen mit direktem Kundenkontakt

Westerstede, *Hotel Voss, Dienstag, 05.03.2019, 10:00 bis 16:30 Uhr, Kurs-Nr.: 8013*
Papenburg, *VHS, Mittwoch, 06.03.2019, 10:00 bis 16:30 Uhr, Kurs-Nr.: 8014*
Referentin: Renate Stolle
Kursgebühr: 160,00 € inkl. Verpflegung



NEU

„Jede Reklamation ist (d)eine Chance!"
So werden Sie und Ihr Team zu Reklamations-Profis!

Eine Reklamation ist eine kostenlose Unternehmensberatung! Aber hinter jeder Reklamation verbergen sich auch grundsätzlich Gefahren. Handeln Sie unüberlegt und unprofessionell, kommt der Gast nicht wieder. Machen Sie Ihrem Ärger spontan Luft, fühlt der Gast sich angegriffen und erzählt sein negatives Erlebnis hinterher sicherlich weiter. Das kann spürbare Auswirkungen auf den Umsatz haben. Wie schaffen Sie es, eine Reklamation als Chance zu sehen? Eine Chance, die Service-, Küchen- oder Dienstleistungsqualität zu erhöhen?
In diesem Seminar werden Sie lernen, emotional intelligent mit einer Reklamation umzugehen und wie aus dieser – für den Gast – negativen Situation doch noch etwas Positives wird.

Inhalte:

- Wer hat Recht – Der unheimliche Multiplikator
- Von der Psychologie einer Reklamation
- Der Wohlfühl-Faktor entscheidet
- Die Chance zum Dialog
- Die „KOCH"-Rezepte. Ein Leitfaden für eine erfolgreiche Reklamationsbearbeitung.
- Setzen Sie auf den Vorbild-Effekt

Der Seminartag ist gespickt mit vielen Praxisbeispielen und Tipps, die Sie und Ihre Mitarbeitenden sofort in die Tat umsetzen können!

Zielgruppe: Servicemitarbeitende in Restaurants/Gaststätten oder Hotels

Wilhelmshaven, *Hotel home, Montag, 07.01.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0815*
Referentin: Vanessa Koch
Kursgebühr: 200,00 Euro inkl. Verpflegung

NEU

Telefontraining zur Kundenbindung

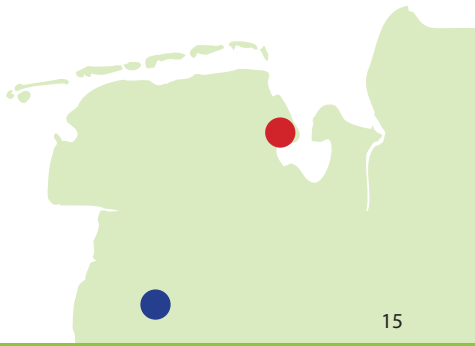
Im Tourismus ist das Telefon eines der wichtigsten Kommunikationsmittel. Wenn Sie professionell und effektiv telefonieren möchten, dann holen Sie sich in diesem Seminar wertvolle Tipps zu positiver Gesprächsführung, zum Umgang mit unterschiedlichen Anrufertypen und zum erfolgreichen Verkauf Ihrer Angebote und Leistungen.

Inhalte:

- Kommunikationsgrundlagen
- Lächeln kann man hören
- Verschiedene Fragetechniken
- Aktives Zuhören
- Aktives und nutzenorientiertes Formulieren
- Tipps für Verkaufsgespräche
- Einsatz von Checklisten

Zielgruppe: Tourismusmitarbeitende, speziell aus Tourismusorganisationen, Tourist-Informationen, Gastgewerbe und Reisebranche

Wilhelmshaven, *VHS, Mittwoch, 24.10.2018, 18:30 bis 21:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0817*
Papenburg, *VHS, Dienstag, 29.01.2019, 18:30 bis 21:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0816*
Referentin: Eva Schlüter
Kursgebühr: 85,00 € inkl. Seminargetränke



Englisch für Gastgewerbe und Tourismus

Ein praxisorientiertes Kompaktseminar speziell für die Anforderungen in Tourismus und Gastgewerbe. Sie üben den Umgang mit englischsprachigen Gästen und reduzieren Ihre Sprachhemmungen. Mithilfe von berufsalltäglichen Gesprächsanlässen und praxisbezogenen Übungen trainieren Sie, sich fachkompetent in Englisch auszudrücken, speziell in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Fremdenverkehr. Englisch-Grundkenntnisse werden vorausgesetzt („eingerostetes Schulenglisch").

Zielgruppe: Tourismus- und Gastronomiemitarbeitende, Unternehmer/innen und Selbstständige, Berufs- und Quereinsteiger/innen

Inhalte:

- Begrüßung und Verabschiedung
- Telefonische Anfrage
- Buchungen und Bestellungen annehmen
- Begleichung der Rechnung
- Betreuung von Gästen
- Beschwerden annehmen

Dieses Seminar findet nach Absprache mit individueller Dauer/Termin/Ort statt.

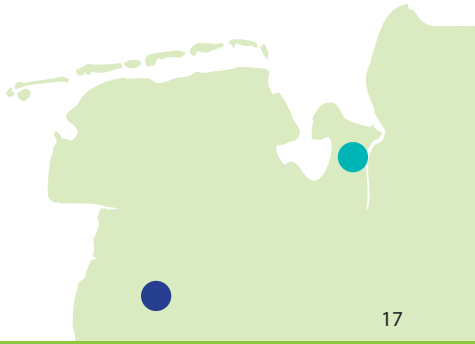
NEU

Wir können nicht nur Tee – CRAFT BEER im hohen Norden

Die meisten Urlaubsgäste werden die Nordseeküste, den Norden und Ostfriesland mit der Kultur des Teetrinkens verbinden. Aber Bier gehört nicht nur in den Süden Deutschlands: auch hier wurde der Craft Beer-Trend erkannt und bereits kultiviert. Mit dem IHK-zertifizierten Bierbotschafter und ausgebildeten Biersommelier Timo Schwindt tauchen Sie ein in die Welt des Craft Beers und lernen den Malztrunk von einer völlig neuen Seite kennen. Sie werden nicht nur in die Praxis des traditionellen Bierbrauens eingeführt, sondern können auch die unzähligen, neuartigen Geschmacksrichtungen, die Biere heutzutage haben, am eigenen Gaumen erleben. Durch seine gute Vernetzung mit regionalen Brauereien kann Timo Schwindt Ihnen zum einen die Biergeheimtipps Ihrer Region zeigen, gibt Ihnen zum anderen aber auch einen kleinen Einblick in die über 150 verschiedenen Bierstile, die es auf der Welt gibt.

Zielgruppe: Restaurant-/Hotelbesitzer/innen, Restaurantleitende, Barverantwortliche

***Papenburg,** VHS, Montag, 19.11.2018, 19:00 bis 22:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0819*
***Brake:** KVHS, Montag, 18.02.2019, 19:00 bis 22:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0820*
Referent: Timo Schwindt
Kursgebühr: 70,00 € inkl. Verpflegung



NEU

Der angesagte Trend: Die eigene Bar im Hause / Bartender-Basics
Seminarangebot in Kooperation mit der DEHOGA Akademie Bad Überkingen

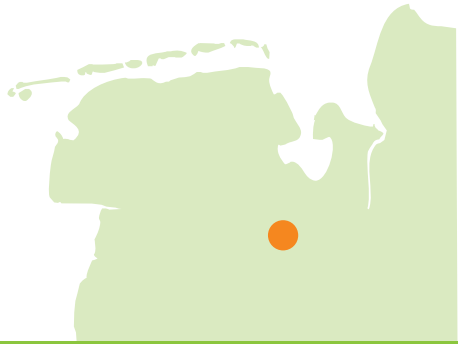
Nach diesem Workshop sind Sie bestens dafür gerüstet, sich eine individuelle Bar-Kultur aufzubauen. Ob im Hotel, im Restaurant, im Bistro oder Café: Sie positionieren Ihre Bar zukunftsweisend, wissen, was den Unterschied ausmacht, und etablieren die Bar erfolgreich als kommunikativen Treffpunkt innerhalb Ihres Hauses.

Inhalte:

- Der optimal gestaltete Arbeitsplatz
- Warenkunde und Produktverkostung
- Moderne Cocktails
- Das richtige Equipment
- Basic-Barkarte

Zielgruppe: Restaurant-/Hotelbesitzer/innen, Restaurantleitende, künftige oder jetzige Barverantwortliche

Westerstede, *Hotel Voss, Montag, 04.03.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0821*
Referent: Alexander Kreft, Barmeister – einer der Besten Deutschlands!
Kursgebühr: 250,00 € inklusive Materialkosten und Verpflegung



NEU

Ganz im Zeitgeist: Die neue Vegi-Küche

Seminarangebot in Kooperation mit der DEHOGA Akademie Bad Überkingen

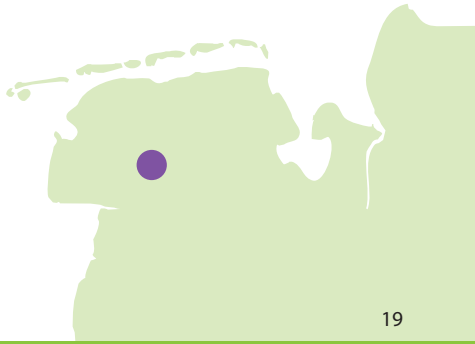
Lernen Sie in diesem Seminar die Klaviatur der vegetarischen Küche in Ihrem Restaurant zu spielen: sei es als Zusatzangebot, zentrales Gastroprofil oder im Bereich Catering. Setzen Sie vegetarische und vegane Angebote mit Blick auf den aktuellen Zeitgeist als Instrument für mehr Gäste ein. Erkennen Sie die Vielfalt fleischloser Gerichte und setzen Sie dabei nicht ausschließlich auf vegetarische Angebote, sondern ergänzen Sie Ihr Portfolio entsprechend. So werden Sie neue und zufriedene Gästegruppen erreichen: einfach, schnell und unkompliziert.

Inhalte:

- Die Vielfalt der vegetarischen Küche
- Erweiterung Ihres vegetarischen Angebotsportfolios
- Gemüse, Kräuter, Getreide: Machen Sie mehr daraus
- Erfüllen Sie die modernen Erwartungen Ihrer Gäste

Zielgruppe: Küchenchefs/innen

Aurich, *Seminarhotel, Montag, 11.03.2019, 10:00 bis 17:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0822*
Referent: Matthias Walter
Kursgebühr: 250,00 € inklusive Materialkosten und Verpflegung



FÜR VERMIETER VON FERIENIMMOBILIEN

Ferienimmobilien mit Home Staging aufwerten und vermarkten

NEU

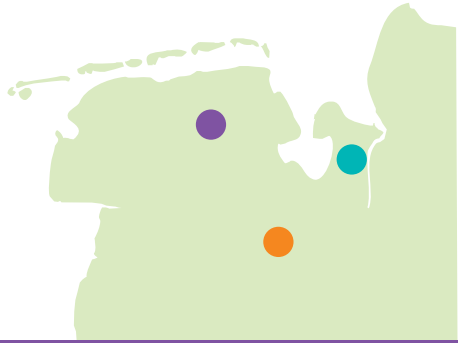
Das Marketing-Tool „Home Staging" bietet für die erfolgreiche Vermarktung von Ferienimmobilien Unterstützung. Ein Styling unterstreicht dabei den guten ersten Eindruck sowohl beim virtuellen Foto als auch beim realen Raumerlebnis. Ziel ist, dass sich interessierte Feriengäste schon bei der Betrachtung der Angebots-Fotos emotional angesprochen fühlen. Sie finden so zu einer schnelleren Buchungs-Entscheidung, fühlen sich in den Räumen sofort wohl, kommen gerne wieder und sprechen Empfehlungen aus. Anhand von Vorher-/Nachher-Bildern wird der Blick geschult.

Inhalte:

- Home Staging – woher kommt es und was bewirkt es?
- Welche Zielgruppe soll erreicht werden?
- Raumgestaltung: Grundmöblierung, Ordnung/Gerüche, Farbgestaltung, Beleuchtung, Dekoration
- Präsentation im Internet mit ansprechenden Fotos und Texten
- Nur in Westerstede: Besuch eines Showrooms, um die räumliche/visuelle Wirkung persönlich auszuprobieren.

Zielgruppe: Anbieter/innen von Ferienunterkünften

Butjadingen, *Hof Iggewarden, Donnerstag, 15.11.2018, 18:00 bis 21:00 Uhr, Kurs-Nr.:0823*
Wittmund, *VHS, Donnerstag, 17.01.2019, 18:00 bis 21:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0824*
Kursgebühr jeweils 80,00 € inkl. Seminargetränke
Westerstede, *kvhs, Samstag, 10.11.2018, 10:00 – 15:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0825*
Referentin: Frau Keitel
Kursgebühr: 120,00 € inkl. Verpflegung



Vertrieb optimieren, Bewertungen animieren!
So klappts mit Ihrer Ferienwohnung

NEU

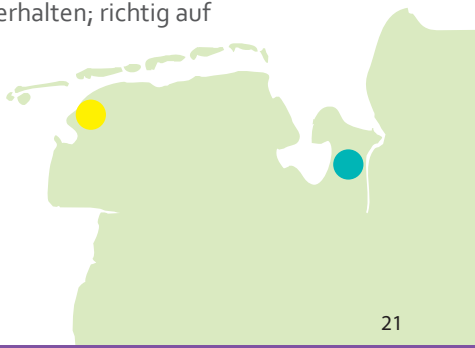
Wie vermarkten Sie erfolgreich Ihre Ferienwohnung? Welche Vertriebsportale sind notwendig? Wann animieren Sie Ihre zufriedenen Gäste zu Bewertungen? Das Praxisseminar gibt Ihnen den Werkzeugkoffer, um mehr Buchungen zu erhalten und Empfehlungen zu steigern. Fewo-Direkt, Traumferienwohnungen, Bestfewo oder doch Booking.com? Die Vielfalt der Vertriebsportale steigt kontinuierlich. Als Ferienhausvermieter eröffnen sich immer neue Chancen, um Gäste zu erreichen. Hinzu kommen ungewohnte Buchungsorte: lohnen sich Facebook und Instagram für den Vertrieb? Wie erscheinen Sie beim Google Hotelfinder und Meta-Suchmaschinen? Sind Tripadvisor und Holidaycheck überhaupt noch relevant? Holen Sie sich den klaren Blick im Nebel der Ferienportale.

Inhalte:

- Der große Portal-Check: Buchungsverhalten; relevante Vertriebsportale; Einsatz von Social Media, Suchmaschinen; wofür braucht man eine eigene Website oder die Tourist Information?
- Ihr Werkzeugkoffer für den Vertrieb: Welches Portal für welche Zielgruppe? Ansprechende Texte schreiben; Einsatz von Bildern, Videos; relevante Unterkunftsmerkmale aus Gästesicht; Auslastungssteuerung, Vermarktung
- Die Begeisterung nutzen! Relevante Bewertungsportale; mehr positive Empfehlungen erhalten; richtig auf negative Bewertungen reagieren; Bewertungen für den Vertrieb nutzen.

Zielgruppe: Anbieter/innen von Ferienunterkünften

Norden, *Hotel Fährhaus, Samstag, 10.11.2018, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0826*
Butjadingen, *Atrium, Samstag, 26.01.2019, 10:00 bis 16:00 Uhr, Kurs-Nr.: 0827*
Referent: Stefan Niemeyer
Kursgebühr: 200,00 € inkl. Verpflegung



FÜR AUSZUBILDENDE IN DER GASTRONOMIE

Prüfungsvorbereitung Theorie in der Gastronomie und Hotellerie

Jahr für Jahr beklagen Betriebe und die IHK die hohe Durchfallquote bei den Berufsabschlussprüfungen in den gastronomischen Berufen. Die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest möchte hier unterstützen durch ihr Angebot, das auf der Erfahrung jahrzehntelanger Ausbildungsarbeit in den verschiedenen Einrichtungen der Tourismus-Akademie basiert. Alle theoretischen Prüfungsfächer werden auf Prüfungsniveau durchgespielt. Es wird die komplette Prüfungssituation durchgeführt und anschließend ausführlich besprochen, damit die Teilnehmenden mit mehr Bewusstsein ihres eigenen Könnens in die Prüfung gehen können.

Zielgruppe: Auszubildende in den Berufen Restaurantfachkraft/Köch/in/Hotelfachkraft, die direkt vor der Prüfung stehen.

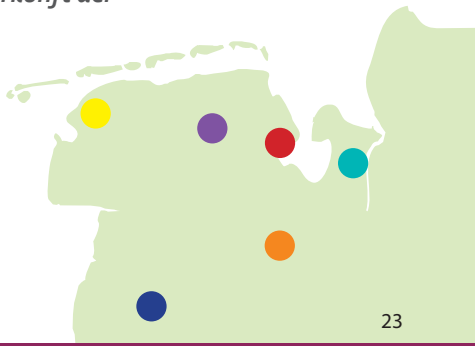
Dauer: 8 UStd., 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Dieses Seminar findet auf Anfrage statt. Der Veranstaltungsort wird entsprechend der Herkunft der Prüflinge ausgewählt.
Referenten: Erfahrene Ausbilder/inen für Berufsabschlusslehrgänge
Kursgebühr: 60,00 €

Prüfungsvorbereitung Praxis in der Küche

Jahr für Jahr beklagen Betriebe und die IHK die hohe Durchfallquote bei den Berufsabschlussprüfungen in den gastronomischen Berufen. Die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest möchte hier unterstützen durch ihr Angebot, das auf der Erfahrung von jahrzehntelanger Ausbildungsarbeit in den verschiedenen Einrichtungen der Tourismus-Akademie basiert. Die praktische Prüfung wird trainiert anhand des Warenkorbes, den die Teilnehmenden vor ihrer Prüfung mitgeteilt bekommen haben. Unter Anleitung erarbeiten und kochen die Teilnehmenden ein dreigängiges Menü, das von erfahrenen Prüfern bewertet und mit den Teilnehmenden durchgesprochen wird.

Zielgruppe: Auszubildende in dem Beruf Koch/Köchin, die direkt vor der Prüfung stehen.

Dauer: 8 UStd., 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Dieses Seminar findet auf Anfrage statt. Der Veranstaltungsort wird entsprechend der Herkunft der Prüflinge ausgewählt.
Referenten: Erfahrene Ausbilder/innen für Berufsabschlusslehrgänge
Kursgebühr: 80,00 € inklusive Material



HABEN SIE WÜNSCHE?

Alle Seminare sind selbstverständlich auch als individuelle Betriebsschulung buchbar – ob nun bei Ihnen vor Ort oder in unseren Räumlichkeiten in Ihrer Nähe. Wir beraten Sie persönlich und besuchen Sie auch gerne in Ihrem Betrieb, um zu besprechen, wie wir Ihre Weiterbildungswünsche erfüllen können.
Auch wenn Sie sich für ein Thema interessieren, das in unserem Programm noch nicht aufgeführt ist, sprechen Sie uns gerne an. Vielleicht ist Ihr Wunschkurs auch bereits für die nächste Weiterbildungssaison vorgesehen. Wir nennen hier nur einige Beispiele für mögliche weitere Themen und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Management in Tourismus und Gastgewerbe, z.B.
- Management-Techniken
- Strategie und Controlling
- Personal und Führung
- Qualität und Gästebindung

Fachspezifisches, z.B.
- Spezielle Techniken in Service & Küche
- Gesundheitstourismus, Kur und Bäder
- Fahrradtourismus
- Fremdsprachen

Marketing in Tourismus und Gastgewerbe, z.B.
- Trends erkennen und umsetzen
- Zielgruppen analysieren und ansprechen
- Online-Marketing und Homepage
- Öffentlichkeitsarbeit / PR

Schlüsselkompetenzen, z.B.
- Zeit- und Selbstmanagement
- Rhetorik und Kommunikation
- Konfliktlösung und Reklamationen
- Merkfähigkeit und Konzentration

Ihr Wunschthema?!
Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein und gestalten Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.
Bitte senden Sie uns Ihren Vorschlag an info@tourismus-akademie-nw.de oder rufen Sie uns an unter 04488 56-5199

KOOPERATIONSPARTNER

TOURISMUS-AKADEMIE
Nordwest

- kvhs Ammerland gGmbH
- VHS Papenburg
- KVHS Wesermarsch GmbH
- vhs Wilhelmshaven
- VHS Friesland-Wittmund gGmbH

DOZENTINNEN UND DOZENTEN

Alexander Kreft
Stuttgart
Barmeister (IHK), Dozent der DEHOGA-Akademie

Vanessa Koch
Bremen
Hotelfachfrau, Coach, Dozentin, Moderatorin (www.vanessakoch-training.de)

Maximilian Pöppl
Berlin
Dipl. Betriebswirt, Unternehmensberater, Eventplaner, Koch, Hotel- und Restaurantmeister, langjährige Erfahrung als Unternehmer, Gastro-Coach (www.mygastrocoach.de)

Michael Domsalla
Bad Zwischenahn
Referent, Moderator, Experte und Berater rund um die Themen Marke, Markentechnik und Markenwelten sowie Inhaber der Agentur KMTO (www.kmto.de)

Katja Lampe
Meppen
M.A. Geographin (Schwerpunkt Tourismus) und Reiseverkehrskauffrau, Stellvertretende Geschäftsführerin der Emsland Touristik GmbH (www.emsland.com)

Gerd Krickhahn
Gelsenkirchen
Lehrtrainer/Führungskräftetrainer im verhaltensorientierten Bereich (MPI/Tetralog), Kommunikations- und Motivationstrainer (www.gesundheitsakademie-nordsee.de)

Gustav Burckschat
Berlin
Trainer für Hotellerie, Gastronomie, vorher Koch/F&B-Manager/Hoteldirektor (www.burckschat-hotelberatung.de)

Kerstin Keitel
Westerstede
Fachfrau für Marketing und Gründerin der Firma Raumwerk Home Staging & Redesign, Selbstständige Inneneinrichterin in der Region Nordwest (www.raumwerk-nordwest.de)

Eva Schlüter
Bunde
Kommunikationstrainerin, Personalentwicklerin und Führungskräftecoach, Supervisorin, Mediatorin, Juristin, Mitinhaberin des Instituts Kowalski Schlüter (www.training-iks.de)

www.tourismus-akademie-nw.de

Stefan Niemeyer
Bremen
Trainer und Referent im Bereich E-Marketing und digitales Tourismusmarketing und Inhaber der Agentur neusta etourism (www.neugiermarketing.de)

Matthias Walter
Dozent der DEHOGA-Akademie, Küchenmeister

Anja Smettan-Öztürk
Berlin
Rechtsanwältin, spezialisiert auf Reise-, Tourismus- und Eventrecht, Beraterin touristischer Leistungsträger und Verbände, Dozentin (www.ra-berlin-charlottenburg.de)

Katharina von Stralendorff
Oldenburg und Laase
Dipl.-Pädagogin, Hoteldirektorin, Kommunikationstraining, Trainerin für Konflikte, Beschwerde -und Qualitätsmanagement (www.vonstralendorff.de)

Renate Stolle
Pfinztal
IHK geprüfte Hotelfachfrau, Trainerin, Diplom Qualitätsmanagerin für Dienstleister, Qualitätscoach und Qualitätstrainerin (www.renate-stolle.de)

Timo Schwindt
Hatten
IHK-Bierbotschafter und Biersommelier über die Genussakademie Doemens in Gräfelfing und Inhaber der Beer Tasting-, Catering und Event-Agentur Crown Craft Culture (www.cc-culture.de)

KONTAKT

Jürgen Glückhardt
Projektleitung
TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest
Am Röttgen 60, 26655 Westerstede
01520 9192407
j.glueckhardt@tourismus-akademie-nw.de

Melanie Schröder
Koordination
TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest
Hauptkanal rechts 72, 26871 Papenburg
04961 9223-48
m.schroeder@tourismus-akademie-nw.de

Karin Kahlen
Information/Anmeldung
TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest
Am Röttgen 60, 26655 Westerstede
04488 56-5199
info@tourismus-akademie-nw.de
anmeldung@tourismus-akademie-nw.de

VERANSTALTUNGSORTE

- ***Aurich***
  Seminarhotel, Grüner Weg 2
- ***Brake***
  KVHS, Bürgermeister-Müller-Straße 35
- ***Butjadingen***
  Artrium im „Haus des Gastes", Strandallee 61
- ***Butjadingen***
  Hof Iggewarden, Iggewarden 1
- ***Norden***
  Hotel Fährhaus, Hafenstraße 1
- ***Papenburg***
  VHS, Hauptkanal rechts 72
- ***Rastede***
  kvhs, Oldenburger Straße 205
- ***Westerstede***
  kvhs, Am Röttgen 60
- ***Westerstede***
  Hotel Voss, Bahnhofstraße 17
- ***Wilhelmshaven***
  Hotel home, Börsenstraße 78
- ***Wilhelmshaven***
  vhs, Schellingstraße 19
- ***Wittmund***
  VHS, Finkenburgstraße 9

DATENSCHUTZ Datenschutzbestimmungen der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest

1. Verantwortlichkeit für den Datenschutz:
Die Kreisvolkshochschule Ammerland (nachfolgend „kvhs" oder „wir" genannt) ist Verantwortliche im Sinne des Datenschutzrechts.

2. Kursanmeldung:
Die im Anmeldebogen abgefragten Daten werden zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen und zur Vertragserfüllung verwendet. Hierbei wird zwischen zwingend anzugebenden Daten (durch Sternchen gekennzeichnet) und freiwillig anzugebenden Daten unterschieden. Ohne die zwingend anzugebenden Daten (Name, Adresse, Geburtsjahr, bei Online-Anmeldungen zusätzlich E-Mail, Telefon, IBAN) kann kein Vertrag geschlossen werden. Ihr Geburtsjahr erheben wir vor dem Hintergrund der rechtlichen Anforderungen des niedersächsischen Erwachsenenbildungsgesetzes. Die Abfrage Ihrer Festnetz- beziehungsweise Mobilfunknummer erfolgt in unserem berechtigten Interesse, Sie bei Veranstaltungsänderungen unmittelbar kontaktieren zu können. Wenn Sie uns diese Daten nicht zur Verfügung stellen, können wir Sie gegebenenfalls nicht rechtzeitig erreichen. Auch die weiteren freiwilligen Angaben werden zur Vertragsdurchführung verwendet. Durch Angabe von IBAN, Name und Vorname des Kontoinhabers erteilen Sie uns ein Lastschriftmandat. Die freiwilligen Zusatzangaben dienen ebenfalls der Durchführung des Lastschriftmandats. Online-Anmeldungen sind grundsätzlich nur im Rahmen des Lastschrifteinzugsverfahrens möglich. Wenn Sie uns die zwingend erforderlichen Bankdaten nicht bereitstellen, erfolgt keine Lastschrift und Sie müssen die Zahlung des Kursbeitrags anderweitig veranlassen. Sämtliche von Ihnen bereitgestellten Daten werden elektronisch gespeichert. Die hierdurch entstehenden Datenbanken und Anwendungen können durch von uns beauftragte IT-Dienstleister betreut werden. Die Bereitstellung Ihrer Daten durch Sie ist weder gesetzlich noch vertraglich vorgeschrieben. Die Nichtangabe von freiwilligen Daten hat keine Auswirkungen.

3. Weitergabe Ihrer Daten:
Wir geben Ihren Namen, Adresse, E-Mailadresse und – soweit angegeben – Telefonnummer und freiwillige Angaben, an den jeweiligen Kursleiter zur Vorbereitung und Durchführung des Kurses weiter. Dies umfasst auch die Kontaktaufnahme bei Änderungen. Diese Übermittlungen dienen der Vertragserfüllung. Befinden Sie sich mit einer Zahlung in Verzug, behalten wir uns vor, Ihre Daten (Name, Anschrift, Geburtsjahr) an einen Inkassodienstleister zur Durchsetzung der Forderung als berechtigtes Interesse weiterzuleiten.

4. Kontaktaufnahme:
Wenn Sie uns eine Nachricht senden, nutzt die kvhs die angegebenen Kontaktdaten zur Beantwortung und Bearbeitung Ihres Anliegens. Die Bereitstellung Ihrer Daten erfolgt abhängig von Ihrem Anliegen und Ihrer Stellung als Interessent oder Kursteilnehmer zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen beziehungsweise zur Vertragserfüllung.

5. Speicherdauer und Löschung:
Nach Vertragsabwicklung werden Ihre Daten gelöscht, es sei denn, es bestehen gesetzliche Aufbewahrungspflichten. In diesem Fall werden diese Daten bis zu 10 Jahre aufbewahrt. Ihre Daten werden für jegliche andere Verwendung außer gegebenenfalls zulässiger Postwerbung gesperrt. Mitgeteilte Bankdaten werden nach Widerruf der Einzugsermächtigung, erfolgreicher Bezahlung des Kursbeitrags beziehungsweise bei Dauerlastschriftmandaten 36 Monate nach letztmaliger Inanspruchnahme gelöscht. Ihre Daten, die Sie uns im Rahmen der Nutzung unserer Kontaktdaten bereitgestellt haben, werden gelöscht, sobald die Kommunikation beendet beziehungsweise Ihr Anliegen vollständig geklärt ist und diese Daten nicht zugleich zu Vertragszwecken erhoben worden sind. Kommunikation zur Geltendmachung von Rechtsansprüchen wird für die Dauer der jeweiligen Verjährungsfrist gespeichert.

6. Ihre Rechte:
Sie haben jederzeit das Recht, kostenfrei Auskunft über die bei der kvhs gespeicherten Daten zu erhalten, unrichtige Daten zu korrigieren sowie Daten sperren oder löschen zu lassen. Ferner können Sie den Datenverarbeitungen widersprechen und Ihre Daten durch uns auf jemand anderen übertragen lassen. Weiterhin haben Sie das Recht, sich bei einer Datenschutzaufsichtsbehörde zu beschweren.

Die Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten des Landkreises Ammerland lauten:
Herr Knöller, 0441 9714-159, knoeller@kdo.de

AGB Allgemeine Geschäftsbedingungen der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest

Für Ihre Anmeldung haben Sie diese Möglichkeiten:
Sie füllen die Anmeldung auf der nächsten Seite aus und senden uns diese zu. Sie faxen uns Ihre Anmeldung. Sie melden sich online an oder Sie senden uns die Anmeldung per Mail. Sie kommen persönlich vorbei und geben die Anmeldung ab. Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie die abgedruckten Teilnahme- und Zahlungsbedingungen an und erklären sich mit der automatischen Verarbeitung und Speicherung Ihrer Daten im Sinne der Datenschutzbestimmungen (Seite 29) einverstanden. Falls Ihnen im Ausnahmefall eine vorherige Anmeldung nicht möglich gewesen sein sollte, kommt eine Eintragung in die Teilnahmeliste des Kurses einer verbindlichen Anmeldung gleich. Denken Sie bitte auch daran, dass bei Minderjährigen die Unterschrift des/der Erziehungsberechtigten erforderlich ist. Bei einer Anmeldung durch Dritte ist die/der Anmeldende zahlungspflichtig.

Absagen oder Änderungen
Falls ein Kurs wegen zu geringer Zahl von Anmeldungen, Erkrankung des Dozenten o.ä. nicht stattfinden kann, werden die Teilnehmenden so früh wie möglich davon in Kenntnis gesetzt. Bereits gezahlte Kursgebühren werden voll erstattet. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch besteht nicht. Die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest behält sich jederzeit die Änderungen des Kursplans, Wechsel von Dozenten, Verlegung von Unterricht oder Unterrichtsräumen vor.

Abmeldung
Wenn es Ihnen nicht möglich ist, am Kurs teilzunehmen, beachten Sie bitte Folgendes: Bitte sagen Sie nach Möglichkeit rechtzeitig ab. Sofern Sie keine Ersatzperson stellen oder der Kursplatz nicht anderweitig belegt werden kann, stellen wir das Entgelt anteilig in Rechnung:
4-2 Wochen vor Kursbeginn: 75 % der Kursgebühr
2-0 Wochen vor Kursbeginn: 100 % der Kursgebühr

Bei einer Abmeldung, die länger als 4 Wochen vor Kursbeginn erfolgt, fällt eine Bearbeitungsgebühr von 6,00 €an. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Abmeldung schriftlich gegenüber der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest erfolgen muss. Dozenten dürfen keine An- oder Abmeldung entgegennehmen. Das Fernbleiben vom Kurs gilt nicht als Abmeldung. Unter www.reiseversicherung.de finden Sie Hinweise für eine mögliche Stornoversicherung.

Teilnahmeentgelte
Einzugsermächtigung: Wenn Sie sich anmelden, geben Sie bitte Ihre vollständige Bankverbindung an und erteilen Sie uns Ihr Einverständnis, das Veranstaltungsentgelt von Ihrem Konto abbuchen zu dürfen. Das Entgelt wird i.d.R. 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn von Ihrem Konto abgebucht. Alternativ können Sie das Kursentgelt auch bis spätestens 4 Wochen vor Kursbeginn auf das Konto der TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest, IBAN: DE35 2805 0100 0002 0163 43/ LzO überweisen.

Haftungsausschlusserklärung
Die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest haftet nicht für Personen- und Sachschäden oder Unterrichtsinhalte. Beim Ausführen von Techniken und Übungen im Unterricht handeln die Teilnehmer auf eigene Gefahr.

Zertifikate
Zertifikate werden nur nach Absolvierung der gesamten Veranstaltung und nach Bezahlung der gesamten Veranstaltungsgebühr erteilt.

Hausordnung bitte beachten!
Die TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest ist z.T. Gast in Tagungs-, Seminar- und Veranstaltungsräumen regional ansässiger Hotels, Volkshochschulen oder anderer Kooperationspartner. Deren Eigentum soll zumindest genauso pfleglich behandelt werden wie privates Eigentum. Wir bitten deshalb, die in den jeweiligen Veranstaltungsräumen geltenden Hausordnungen zu beachten.

Widerrufsbelehrung
Widerrufsrecht
Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Vertragsschluss und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Absatz 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312g Absatz 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs.

Der Widerruf ist zu richten an:
TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest
kvhs Ammerland gGmbH
Am Röttgen 60, 26655 Westerstede
E-Mail: info@tourismus-akademie-nw.de

Widerrufsfolgen
Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurück zu gewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z.B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung sowie Nutzungen (z.B. Gebrauchsvorteile) nicht oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren beziehungsweise herausgeben, müssen Sie uns insoweit Wertersatz leisten. Dies kann dazu führen, dass Sie die vertraglichen Zahlungsverpflichtungen für den Zeitraum bis zum Widerruf gleichwohl erfüllen müssen. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung, für uns mit deren Empfang.

Besondere Hinweise
Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beiden Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben.

ANMELDUNG TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest

TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest

Kursnummer	Kurstitel
___ ___ ___ ___	_____
___ ___ ___ ___	_____
___ ___ ___ ___	_____

Unter Anerkennung der auf den Seiten 29 und 30 im Programmheft abgedruckten und in der Geschäftsstelle der kvhs Ammerland gGmbH einsehbaren allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzbestimmungen melde ich mich hiermit für den/die oben aufgeführte/n Kurs/e verbindlich an.

Name/Vorname*: _____

Anschrift*: _____

_____

_____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Geburtsjahr*: _____ Geburtsdatum: _____

☐ weiblich ☐ männlich

☐ Abweichende Rechnungsadresse:

_____

_____

_____

_____

Datum, Unterschrift Teilnehmer/in (bei Minderjährigen Erziehungsberechtigte/r)

* = Pflichtfeld

Nutzen Sie gerne die Möglichkeit sich schnell und einfach per E-Mail anzumelden: anmeldung@tourismus-akademie-nw.de.

TOURISMUS-AKADEMIE
Nordwest

IMPRESSUM

Verantwortlich für Gestaltung und Inhalt dieser Seiten ist die

TOURISMUS-AKADEMIE Nordwest

kvhs Ammerland gGmbH
Jürgen Glückhardt
Am Röttgen 60, 26655 Westerstede
04488 56-5199
info@tourismus-akademie-nw.de
www.tourismus-akademie-nw.de

Fotos Titel und Rückseite: cco by Pixabay

Gestaltung: Imke Rothe, Ammerland

Stand: Juli 2018
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.