

DAS PRO MENSCH-FORUM
**ERFOLGREICH
IN DIE ZUKUNFT!**

für das *Gastgewerbe*

**Gastronomie
und Hotellerie**

Eintägiges Intensiv-Seminar für **Gastronomen und Hoteliers**



Neues Programm 2012

Emotion und Erlebnis!

Die Schlüssel zu mehr Freude und Gewinn

Konzeption & Durchführung

Die Spezialisten
für Seminar-Events

PRO MENSCH
IM UNTERNEHMEN



21. + 22. März

24. + 25. April

08. + 09. Mai

30. + 31. Oktober

13. + 14. November

19. + 20. November

Wiesbaden

Bochum

München

Offenburg

Bremen

Dresden

Was bietet Ihnen dieses Forum für Ihren Erfolg?

Wer sind die Teilnehmer?

Über 80 % der Teilnehmer sind Inhaber, Geschäftsführer und leitende Mitarbeiter – also die Entscheidungsträger in den Betrieben.

■ **Hochwertiges Intensiv-Seminar**

Die Pro Mensch-Foren sind ganztägige, hochwertige Intensiv-Seminare mit jährlich neuem, aktuellem Programm. Sie sind Deutschlands erfolgreichste Branchen-Veranstaltungen mit über 5.000 begeisterten Teilnehmern pro Jahr.

■ **Top-Referenten**

Erfahrene Referenten bieten Ihnen zu wichtigen Themen Ihrer täglichen Arbeit hilfreiche Informationen und Ideen – praxisnah, erprobt und überzeugend.

■ **Energie pur**

Das Pro Mensch-Forum ist jedes Mal eine Energiequelle für Motivation, Innovation und Begeisterung. Deshalb kommen die meisten Teilnehmer immer wieder.

■ **Ausführliche Unterlagen**

Zur Nacharbeit erhält jeder Teilnehmer eine exklusive Tagungsmappe mit der Berechtigung, die ausführliche Seminardokumentation im Internet herunterzuladen. Das beinhaltet die Vorträge aller Referenten, Checklisten und weitere ausführliche Informationen.

Die Teilnahme ist für Sie sehr kostengünstig!

**80 %
gespart!**

Seminargebühr, Unterlagen,
Speisen und Getränke 475,- €
Veranstalter übernehmen - 380,- €

Mein Anteil nur

95,- €

inkl. MwSt.



So urteilen Gastronomen und Hoteliers



„DANKE für das super Forum, das auch in diesem Jahr wieder die Note 1 verdient hat. Ich freue mich immer wieder, die scharf gewürzten Vorträge der Top Referenten zu hören, meine Diamanten heraus zu picken und in meinen beruflichen Alltag zu integrieren.“

Christian Heinsdorf, Restaurant Moselbrück, Perl-Nennig

„Die Pro-Mensch-Foren sind eine richtige Bereicherung für die Gastronomie und Hotellerie. Viele neue Ideen konnte ich mitnehmen. Ein herzliches Dankeschön für die professionell organisierte Veranstaltung.“

Jörg Schulz, Die Hotelpostille, Steingaden

„Es hat uns viel Spaß gemacht und wieder vor Augen geführt, wie viel Freude uns dieser Beruf macht. Wir vergeben hiermit die Höchstzahl an Punkten!“

Petra & Fritz Gunzenhauser, Weintreff Gunzenhauser, Seefeld

„Wir haben herzlich gelacht und vieles zum Nachdenken und Umsetzen mitgenommen. So viel gute Informationen hatten wir nicht erwartet. Auch die Stände der Mitveranstalter waren top. Echt Spitze!“

Margit Hauler, Schmankerl Stub'n, Nittenau

„Wenn es noch eine Steigerung von »sehr gut« gäbe, würde sie hier stehen. Eine Veranstaltung vom Feinsten. Der Tag verging viel zu schnell und ich habe sehr, sehr viel mit nach Hause genommen. Herzlichen Dank!“

Marianne Böhmer, Landgasthof Kirchmayer, Farchant

„Ich war zum ersten Mal bei einem Pro Mensch Forum und bin durchweg begeistert. Von A - Z eine gelungene Veranstaltung. Uns wurde viel an die Hand gegeben, absolut praxisnahe Empfehlungen. Ich freu mich schon auf das nächste Jahr.“

Silvia Kiesele, Vinzenz Service GmbH, Sigmaringen

„Neue Ideen und Mut zum Machen – dafür stehen die Pro Mensch-Foren seit vielen Jahren. Sie bieten allen Gastronomen und Hoteliers wertvolle Praxis-Tipps und Empfehlungen. Dies wird uns immer wieder bestätigt.“

Deshalb unterstützen und fördern wir diese hochwertigen Seminar-Veranstaltungen.“



**Ingrid Hartges,
Hauptgeschäftsführerin**

DEHOGA
Deutscher Hotel- und
Gaststättenverband e. V.



Besuchen Sie das „Pro Mensch Gastro-Forum“
auch auf Facebook!



Neu!

Programm 2012

Emotion und Erlebnis! Die Schlüssel zu mehr

Klaus Kobjoll

Handeln statt jammern: Agieren statt reagieren!

Haben Sie den Mut für neue Wege – Sie können nur gewinnen!

- Jetzt erst recht: Durch ungewöhnliche Ideen neue Gäste gewinnen und zu Stammgästen machen.
- Erfolgreich verkaufen ist in jedem Betrieb möglich.
- Wie Marketing Sog ausübt und nicht Druck!
- Die vier Stufen zu einer einzigartigen Service-Qualität.
- Wie begeistere ich mich und meine Mitarbeiter für klare Ziele?
- Ein starker Arbeitgeber kennt keinen Fachkräftemangel.
- Die sozialste aller Aufgaben: Gewinne machen!
- Wie komme ich zu einem guten Banken-Rating und damit leicht an preisgünstiges Kapital?
- Werden Sie unverwechselbar – und sichern Sie so Ihre Zukunft!
- Viele konkrete Praxisbeispiele und erprobte Hilfsmittel, die Sie sofort einsetzen können.



Klaus Kobjoll

Der Inhaber des Schindlerhof, dem bekannten Tagungshotel in Nürnberg-Boxdorf, ist ein Vollblutunternehmer. Bei seinen spannenden Vorträgen geht es immer um eine

Anleitung zum Totaleinsatz. Dabei zeigt er offen seine Arbeitsmittel zum Erfolg.

Der Schindlerhof gilt seit Jahrzehnten als Talentschmiede für zukünftige UnternehmerInnen und gleichzeitig als Pilgerstätte für wahre Herzlichkeit.

Das Unternehmen von Klaus, Renate und Nicole Kobjoll hat alle wichtigen Preise und Auszeichnungen erhalten, wie z.B. „Hotelier des Jahres“, „Deutscher Gastronomiepreis“, nationale und internationale Qualitätspreise sowie „Tagungshotel des Jahres“ – letzteres gleich neun Mal!

Die Vorträge von Klaus Kobjoll sind Energy-Drinks in Worten und Bildern. Er weckt den Unternehmer in Jedem. Garantiert!

Nana Holthaus-Vehse

Verkaufen Sie mit Leidenschaft und Temperament!

Und Sie begeistern Ihre Gäste für jedes Angebot

- Wie verleihe ich einem scheinbar gewöhnlichen Produkt, z. B. Kaffee, eine Einzigartigkeit?
- Die fünf magischen M's zur Vollendung eines perfekten Kaffeegenusses, der Ihren Gast wirklich begeistert.
- Statt verkaufen zum Kauf einladen: Die Verführung zum Kauf auf charmante Weise.
- Übertragen Sie die Kunst des leidenschaftlichen Kaffeeverkaufs auch auf andere Produkte – und Sie haben den gleichen Erfolg!
- In den Gast „hineinhören“ – und Sie verkaufen viel leichter.
- Es ist nicht entscheidend, was Sie verkaufen, sondern wie Sie verkaufen.
- Wie schaffen Sie verlässliche Standards und stellen sicher, dass diese eingehalten werden?



Nana Holthaus-Vehse

ist Inhaberin von „Barista World“ und die derzeit wohl bekannteste deutsche „KaffeeKünstlerin“.

Im Rahmen von Trainings, Schulungen und Vorträgen wirbt die Barista-Meisterin 2009 für ihre Mission: die Kaffeekultur in Deutschland zu beleben. „Wir sind auf dem besten Weg, zu entdecken, dass Kaffee für Genuss, Leidenschaft und Temperament steht. Und vor allem: Wie viel Freude und Gewinn dieses tolle Produkt bringt!“ verspricht die bekannte Expertin.

Dabei geht es nicht nur um Kaffee. Die von Nana Holthaus-Vehse präsentierten Empfehlungen können Sie auf jedes Produkt umsetzen. Die Folge: Sie erreichen in Ihrem Unternehmen eine gewinnbringende Produkt-Kultur, die sich doppelt niederschlägt – in der Begeisterung Ihrer Gäste und in Ihrem Betriebsergebnis.

Erleben Sie in einem mitreißenden Vortrag, wie Sie und Ihre Mitarbeiter neue Wege kennenlernen, um den Gast für Ihre Produkte und Angebote richtig zu begeistern.

Frank Simmeth

Gebrauchsanleitung Gast

Mit dem Verstand die Herzen der Gäste erreichen

- Gewöhnlich oder außergewöhnlich? Was wirklich auffällt.
- Was bleibt haften? Darum kommen Gäste tatsächlich wieder.
- Gut im Kontakt? Das sorgt schnell für eine tragfähige Verbindung.
- Gut gesagt? Diese Formulierungen kommen bei Gästen wirklich an.
- Wer hat Recht? So begegne ich meinen Gästen auch (psycho)logisch richtig.
- Rational oder emotional? Warum Gäste überhaupt etwas kaufen.
- „Das nehme ich!“ Die Tricks und Kniffe beim aktiven Verkaufen.
- Dumme Gäste? Von wegen – was Serviceprofis auszeichnet.



Frank Simmeth

Der gelernte Koch sammelte sein Praxiswissen in verschiedenen Führungspositionen in der Gastronomie. Er war u. a. gastronomischer Leiter

der Käfer Messegastronomie und interner Trainer der Käfer Personalentwicklung. Seit 2003 ist der zertifizierte Coach und Autor erfolgreich als selbstständiger Trainer für Gastronomie und Hotellerie tätig.

Frank Simmeth weckt mit seinen praxisorientierten Seminaren die Lust, seinen Job neu zu entdecken und jede Menge Spaß dabei zu haben. Er zeigt wirkungsvolle Wege auf, wie man Gäste tatsächlich begeistert und an sich bindet. Und dabei auch noch mit Leichtigkeit den Umsatz steigert.

Sein Motto: „Hab Spaß am Job – und lass Deine Gäste daran teilhaben!“

Frank Simmeth wird Sie mit seinen Ideen begeistern. Er zeigt Ihnen, wie sie neue Gäste gewinnen und mehr Umsatz erzielen!

Freude und Gewinn!



Marcus Smola

Die Goldfisch-Strategie!

Mit Lust und Liebe die Gäste-Erwartungen übertreffen

- Warum kommen Gäste nicht wieder? Die Gründe für keine oder wenig Loyalität.
- Die schlechte Nachricht: Zufriedene Gäste reichen nicht. Die Gäste-Erwartungen übertreffen ist ein Muss!
- Die gute Nachricht: Es gibt eine einfache und erfolgreiche Lösung: Verblüffungen! Gelegenheiten gibt es ohne Ende...
- Emotion versus Verstand – was hilft schneller und macht mehr Spaß?
- Sind meine Mitarbeiter „Speisen-träger“ oder „Wohlfühlmanager“? So kann ich es herausbekommen – ein Erfahrungsbericht.
- Jede Mitarbeiterbeziehung ist auch eine „Liebesbeziehung“!
- 6 Schritte zu Ihrer eigenen Verblüffungsstrategie.
- Ein Goldfisch begeistert Gäste – das geht!



Marcus Smola

hat die Hotellerie und Gastronomie von der Pike auf gelernt. Nach der Ausbildung und dem Marketingstudium folgten verschiedene Positionen in Vertrieb und Marketing. Nach knapp 10 Jahren bei

Steigenberger Hotels kam er 1999 zu Best Western. Als stellvertretender Geschäftsführer war er lange für die Expansion und Qualitätssicherung der Gruppe in Deutschland verantwortlich. Seit April 2008 führt er das Unternehmen als Geschäftsführer.

Marcus Smola beschäftigt sich als Dienstleister mit allen Fragen rund um die Vermarktung eines Hotels. Dazu gehören jede Menge Vertriebsmaßnahmen, aber auch individuelle Beratung und Know How-Transfer.

Gäste reagieren höchst sensibel darauf, wie man sie behandelt. „Gäste-Erwartungen übertreffen“ ist daher eines der Lieblingsthemen von Marcus Smola.

Lassen Sie sich anstecken und motivieren! Sie werden viele Chancen entdecken, mit denen Sie die Erwartungen Ihrer Gäste leicht und wirkungsvoll übertreffen können.

Der begeisternde Moderator und Coach

Peter Traa

hat als sympathischer Moderator die Herzen aller Teilnehmer der Pro Mensch-Foren erobert. Er kommt aus der Praxis und verbindet Menschen für die Praxis.



Peter Traa ist ein sehr nah am Menschen arbeitender Berater, Trainer und Coach. Er begeistert und ermutigt Menschen zum emotional intelligenten Umgang miteinander.

Er begleitet seit über 20 Jahren sehr einfühlsam und wirkungsvoll Unternehmer, Teams, Führungskräfte, aber auch Paare und Familien. Zu seinen Kunden zählen viele erfolgreiche Gastronomen- und Hoteliersfamilien.

„Gewinnen Sie Menschen!“ ist sein Leitgedanke, den er sehr kreativ umsetzt. Peter Traa zeigt Ihnen, wie Sie Emotionen und Erlebnisse auf Ihre Gäste übertragen.

Jedes Jahr die besten Referenten der Branche!

Termine 2012

- 21. + 22. März Wiesbaden
- 24. + 25. April Bochum
- 08. + 09. Mai München
- 30. + 31. Oktober Offenburg
- 13. + 14. November Bremen
- 19. + 20. November Dresden

Die Pro Mensch-Garantie

- ➔ Alle Ideen und Vorschläge sind auch für kleine und mittlere Betriebe geeignet.
- ➔ Immer die besten Referenten der Branche.
- ➔ Konkrete Lösungen, Praxisbeispiele und Tipps zur direkten Umsetzung.
- ➔ Hoher Erlebniswert und viel Freude.
- ➔ Die Referenten stehen Ihnen in den Pausen für persönliche Fragen gern zur Verfügung.
- ➔ **Sie nehmen viele gewinnbringende Ideen mit, die Sie in Ihrem Betrieb umsetzen können. Garantiert!**



Andreas Popp
Geschäftsführer



Peter Weckesser
Geschäftsführer

So können Sie sich anmelden:

- Sie können sich für einen der beiden Veranstaltungstage anmelden. Das Programm ist an beiden Tagen gleich. Dauer: **09.00 - 18.30 Uhr**. Bitte kommen Sie rechtzeitig: Ab 08.15 Uhr erwartet Sie ein kleines Frühstück mit frischem Kaffee, leckeren Croissants, Obst und Joghurt.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass pro Unternehmen nur zwei Personen teilnehmen können. Aufgrund der begrenzten Plätze werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die Nachfrage wird erfahrungsgemäß groß sein – alle bisherigen Pro Mensch-Foren waren ausgebucht.
- Wenn Sie interessiert sind, senden Sie uns Ihre Anmeldung kurzfristig – per Fax, Brief oder online. Eine kostenlose Stornierung ist bis 7 Werktage vor der Veranstaltung möglich. Danach müssen wir Ihnen leider die anteilige Seminargebühr von 95 € berechnen.
- Bitte benutzen Sie für Ihre Anmeldung **ausschließlich das Formular rechts** oder **buchen Sie im Internet**.
- Sie erhalten rechtzeitig vor Veranstaltungstermin eine Bestätigung mit Einlasskarte und Anfahrtsskizze zum Veranstaltungsort. Diese Einlasskarte berechtigt Sie zum Besuch des Pro Mensch-Forum 2012.

Exklusive Tagungsmappe mit ausführlicher Veranstaltungs-Dokumentation



Jeder Teilnehmer erhält eine exklusive Tagungsmappe im A4-Format sowie die Berechtigung, die ausführliche Veranstaltungs-Dokumentation im Internet herunterzuladen.

Sie finden hier:

- Alle Vorträge der Referenten zum Ausdrucken mit vielen Checklisten.
- Ausführliche Infos über die Referenten mit Links.
- Wichtige Infos zu den Veranstaltern mit Links.

Eine echte Praxishilfe, mit schnellem Zugriff auf alle Informationen.

Wir garantieren Ihnen ein hochwertiges und seriöses Fachseminar!

Veranstalter dieses Forums sind die Firmen auf der letzten Seite dieses Prospektes. Sie haben Pro Mensch mit der Konzeption und Durchführung beauftragt. Pro Mensch verpflichtet sich, dass Ihre Daten ausschließlich den Veranstaltern zugänglich sind. Sie werden garantiert nicht an Dritte weitergegeben. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie den AGBs von Pro Mensch (siehe www.promensch.de/agb.html) zu.

In den vergangenen Jahren haben sich über 60.000 Gastronomen, Hoteliers, Bäcker, Fleischer und Caterer von der Qualität und Praxisnähe dieser Seminarreihe überzeugt. 99% aller Teilnehmer urteilten mit „sehr gut“ und „gut“.

Die Spezialisten
für Seminar-Events

PRO MENSCH
IM UNTERNEHMEN

Pro Mensch im Unternehmen GmbH
Buchschrager Allee 37 · 63303 Dreieich
Telefon 06103 803090 · Fax 06103 8030933
info@promensch.de · www.promensch.de

Anmeldung für das Top-Seminar des Jahres 2012 für Gastronomen und Hoteliers



Bitte melden Sie sich frühzeitig an!
Alle bisherigen Pro Mensch-Foren
waren ausgebucht!

Fax 06103 8030933
Online www.promensch.de

H

Pro Mensch im Unternehmen GmbH
Buchsclager Allee 37
63303 Dreieich

Wir melden uns für das eintägige Intensiv-Seminar verbindlich an:

Bitte deutlich in Druckschrift – danke!

1. Teilnehmer Frau Herr

Vorname _____

Name _____

Position im Betrieb _____

Bitte gewünschten Termin ankreuzen:

Wiesbaden	<input type="checkbox"/> 21. März	<input type="checkbox"/> 22. März
Bochum	<input type="checkbox"/> 24. April	<input type="checkbox"/> 25. April
München	<input type="checkbox"/> 08. Mai	<input type="checkbox"/> 09. Mai
Offenburg	<input type="checkbox"/> 30. Oktober	<input type="checkbox"/> 31. Oktober
Bremen	<input type="checkbox"/> 13. November	<input type="checkbox"/> 14. November
Dresden	<input type="checkbox"/> 19. November	<input type="checkbox"/> 20. November

2. Teilnehmer Frau Herr

Vorname _____

Name _____

Position im Betrieb _____

Bitte gewünschten Termin ankreuzen:

Wiesbaden	<input type="checkbox"/> 21. März	<input type="checkbox"/> 22. März
Bochum	<input type="checkbox"/> 24. April	<input type="checkbox"/> 25. April
München	<input type="checkbox"/> 08. Mai	<input type="checkbox"/> 09. Mai
Offenburg	<input type="checkbox"/> 30. Oktober	<input type="checkbox"/> 31. Oktober
Bremen	<input type="checkbox"/> 13. November	<input type="checkbox"/> 14. November
Dresden	<input type="checkbox"/> 19. November	<input type="checkbox"/> 20. November

Name des Betriebes _____

Telefon _____

Straße _____

Fax _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Internet _____

Zur besseren Vorbereitung bitten wir Sie um diese Informationen

Betriebstyp _____ Pachtobjekt Eigentum

Anzahl Mitarbeiter _____ Anzahl Essen pro Tag _____

Anzahl Sitzplätze _____ Anzahl Zimmer _____

→ Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie den AGBs von Pro Mensch (siehe www.promensch.de/agb.html) zu.

Sie zahlen nur eine anteilige Seminargebühr von 95,- € inkl. MwSt. je Teilnehmer in bar beim Einlass.
Die restliche Seminargebühr von 380,- € pro Person übernehmen die Veranstalter!

Datum/Unterschrift _____ Firmenstempel _____

Die Veranstalter

Diese bekannten Markenartikel-Unternehmen veranstalten und finanzieren das Seminar:



KÜCHEN MIT KONZEPT



PEUGEOT PROFESSIONAL



In den Pausen stehen Ihnen diese Firmen in einer Fachausstellung mit vielen Anregungen und Ideen zur Verfügung!