Weiterbildungen 2024

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Übersicht

Become N°1

MITARBEITENDE FÖRDERN & ENTWICKELN

Become N°1

M6	FWG - SUPPORT Supportofficemitarbeitende
M5	FWG - MANAGER*IN Geschäftsführer*in
M4	FWG - KADER Geschäftsführer*in Stv. / Betriebsverantwortliche / Küchenchef*in
M3	FWG - ASPIRANT*IN Betriebsassistent*in / Teamleader*in / Küchenchef*in
M2	FWG – ROUTINIER Key Players / Götti / Gotti
M1	FWG - PRAKTIKER*IN Mitarbeitende mit mehr Fachkenntnissen

Wir entwickeln und eröffnen stetig neue und aufregende Restaurantkonzepte. Unser Wachstum bietet unseren Mitarbeitenden spannende Perspektiven für die eigene berufliche Weiterentwicklung. Mit Become N°1 haben wir ein modulares und individuelles Mitarbeitendenentwicklungsprogramm geschaffen, welches sich aus internen und externen Weiterbildungen zusammensetzt. Motivierte Mitarbeitende werden nach dem Motto „vom/von Tellerwäscher*in zur/m Geschäftsführer*in" von uns gefördert. Wir sind uns sicher, dass das grösste Potenzial in unseren Mitarbeitenden steckt und sie unser Kader von morgen sind.

Wir begleiten und unterstützen auch dich auf deinem Karriereweg mit deinem individuellen Entwicklungsplan. Dein persönlicher Einsatz bei uns, deine Berufserfahrung und Vorkenntnisse werden bei der Planung berücksichtigt und ermöglichen dir somit einen stufengerechten Einstieg im Become N°1. Bist du ehrgeizig und verfolgst höhere Ziele? Dann werde Teil unserer Familie und gestalte mit uns die Zukunft.

KADER BASIC

Train the Trainer*in | Mitarbeitendengespräche | Lernnugget Gesprächsführung 1 | Lernnugget Gesprächsführung 2 | Refline-Schulung | JobDone-Schulung | Delivery-Schulung | Asana-Schulung | Teams-Schulung

KADER SPEZIAL

Rekrutierung | Leadership-Support | Typologie | Resilienz

MEETINGS

GF-Meeting | GF STV-Meeting

BRANDMEETING

Facts & Snacks | ÜK-Kurs 1 Sushikoch/-köchin-Ausbildung | ÜK-Kurs 2 Sushikoch/-köchin-Ausbildung

HANDS-IN

Best Practice Hands-in

TRAININGS

Verkaufstraining | Auftrittskompetenz & Storytelling | Training on the job

DIVERSE SCHULUNGEN

Welcome on Board | Sushikurs | FIDE-Deutschkurs | Barista Grundkurs | Latte Art | Teamentwicklung | Coaching

BECOME NR. 1

Modul 1 – FWG Praktiker*in | Modul 2 – FWG Routinier | Modul 3 – FWG Aspirant*in | Modul 4 – FWG Kader

bodenständig

bunt

familiär

raketisch

Train the Trainer*in

«Wer aufhört besser zu werden – hat aufgehört gut zu sein».
Marie von Ebner-Eschenbach

KADER BASIC

Train the Trainer*in

Mitarbeitenden-gespräche
Lernnugget Gesprächs-führung 1
Lernnugget Gesprächs-führung 2
Refline-Schulung
JobDone-Schulung
Delivery-Schulung
Asana-Schulung
Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kannst eine Lernsequenz selbstständig erstellen und durchführen.

Du bist dir deiner Rolle als Schulungsleiter*in und Wissensvermittler*in bewusst.

Du kannst eine positive Feedbackkommunikation anwenden und förderst somit das Lernverhalten deiner Mitarbeitenden.

Tipps und Tricks für qualitativ hochwertige und nachhaltige Schulungen 🎓

Wissen weiterzugeben ist uns in der Familie Wiesner Gastronomie wichtig. Schulungen bieten dazu ein optimales Tool deine Mitarbeitende zu trainieren, sie zu motivieren und gemeinsam immer besser zu werden. Lerne dein Team zu fordern und fördern - mit nachhaltigen & abwechslungsreichen Schulungen.

TRAIN THE TRAINER – INHALT

- **Lernmotive von Erwachsenen**
- **Verschiedene Methoden und Hilfsmittel**
- **Aufbau einer Lernsequenz und einer Schulung anhand eines Drehbuches**
- **Visualisierungs- und Gestaltungstipps**
- **Lernfördernde Haltung**
- **Nonverbale Kommunikation**
- **Feedbackregel nach M.B Rosenberg**
- **Lernzielkontrolle und Reflexion einer Schulung**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
☝🏾Gruppengrösse:	10-16 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Selbstständiges Erstellen und Durchführen von Schulungen
⏱️Dauer:	1 Tag Kurs 0.5 Tag für Mini-Lektion (Zeiten individuell)
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Mitarbeitenden-gespräche

Zielführende Gesprächsführung lernen und üben

Mitarbeitendengespräche sind wichtige Hilfsmittel, um unseren Mitarbeitenden Wertschätzung entgegenzubringen und sie zu fördern. Die Gespräche werden zielfördernd geführt und dienen dazu, Eigen- und Fremdbild abzugleichen.
Der Umgang mit Austritts- wie auch Kündigungsgesprächen gehören zum Führungsalltag ebenfalls dazu. Sie sind der letzte Eindruck der Unternehmung und haben deswegen einen wichtigen Stellenwert.
Dieser Kurs besteht aus vielen interaktiven Teilen und hilft dir dich mit deinen Werten und Normen zu befassen und mehr Kompetenz in der Gesprächsführung zu erlangen und diese zu erproben.

KADER BASIC

Train the Trainer*in

Mitarbeitenden-gespräche

Lernnugget Gesprächs-führung 1

Lernnugget Gesprächs-führung 2

Refline-Schulung

JobDone-Schulung

Delivery-Schulung

Asana-Schulung

Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kannst die Feedbackregeln nach Rosenberg systematisch anwenden.

Du kannst zielführende Mitarbeitenden-gespräche (MAG) durchführen.

Du kannst heikle Punkte ansprechen.

Du kennst das MAG-Konzept der FWG.

MITARBEITENDENGESPRÄCHE – INHALT

- **Werte und Normen**
- **Feedbackregeln**
- **FWG Mitarbeitendengespräch-Konzept**
- **Kritikgespräch**
- **Kündigung**
- **Austrittsgespräch**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
👥Gruppengrösse:	10-18 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Zielgruppe muss Mitarbeitendengespräche führen
🕒Dauer:	1 Tag
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Lernnugget Gesprächsführung 1

Wie gehe ich mit Menschen um, die sich in ihrem Problem-Hamsterrad drehen?

Hast du Mitarbeitende die sich stetig in ihrem Hamsterrad der Probleme drehen? Möchtest du Tools kennenlernen wie du bei problemorientierten Mitarbeitenden vorgehen und sie auf die Lösungsfokussierung lenken kannst?
Fällt es dir schwer SMARTE Ziele zu formulieren wenn es um weiche Faktoren wie z.B. Freundlichkeit oder Motivation geht?
Melde dich zu dieser Kurz-Schulung an und erfahre praxisorientierte Tool, welche wir an konkreten Beispielen anwenden.

KADER BASIC

Train the Trainer*in

Mitarbeitendengespräche

Lernnugget Gesprächsführung 1

Lernnugget Gesprächsführung 2 Refline-Schulung

JobDone-Schulung

Delivery-Schulung

Asana-Schulung

Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kennst Tools wie du bei problemorientieren Mitarbeitenden vorhandene Ressourcen aktivieren kannst.

Du hast eine Methode an einem praktischen Beispiel angewendet.

LERNNUGET GESPRÄCHSFÜHRUNG – INHALT

- **Umgang mit Ratschlägen**
- **Lösungsorientierter Ansatz**
- **SMART**
- **Skalierungsmethode**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
☝🏾Gruppengrösse:	6-14 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Zielgruppe muss Mitarbeitendengespräche führen
⏱️Dauer:	2 Stunden
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

Lernnugget Gesprächsführung 2

Schwierige Gespräche führen mit meinen Mitarbeitenden ⛈️

Schwache Leistung, Demotivation, viele Überstunden, fehlende Kompetenzen, auffälliges Absenzverhalten, Bad-Vibes im Betrieb streuen, mangelnde Hygiene. Es ist sicherlich das eine oder andere Beispiel mit dabei, welches du ungern ansprichst, weil es unangenehm ist und verletzen könnte.
Möchtest du Werkzeuge mit auf den Weg bekommen, um genau solche Punkte ohne Bauchweh anzusprechen?
Melde dich zu dieser Kurz-Schulung an und erhalte Werkzeuge zum Anwenden.

KADER BASIC

Train the Trainer"in
Mitarbeitenden-gespräche
Lernnugget Gesprächs-führung 1
Lernnuget Gesprächs-führung 2
Refline-Schulung
JobDone-Schulung
Delivery-Schulung
Asana-Schulung
Teams-Schulung

LERNZIELE

Du bist in der Lage heikle Punkte bei deinen MA angemessen anzusprechen, um ge-meinsam konstruktive Lösungen zu entwi-ckeln.

Du kennst Growth & Fixed Midneset und weisst, welches ziel-fördernd ist.

Du hast mit persönlch-en Beispielen Gespräche geübt.

LERNNUGET GESPRÄCHSFÜHRUNG 2 – INHALT

- **Umgang mit schwierigen Themen**
- **Fixed & Growth Mindset**
- **Praxisbeispiele**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	alle Kaderpersonen
👆🏾Gruppengrösse:	6-14 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Zielgruppe muss Mitarbeitendengespräche führen
⏱️Dauer:	2 Stunden
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

Refline-Schulung

Tipps und Tricks für die Anmwendung im Refline 📝

Transparenter Umgang mit dem Refline hilft Doppelspurigkeiten zu vermeiden und professionalisert den Eindruck nach aussen. Der Stand der Bewerbung ist für alle ersichtlich und durch ein korrektes Handling mit dem Refline können Schlüsselzahlen besser eruiert werden.

KADER BASIC

Train the Trainer*in
Mitarbeitenden-gespräche
Lernnugget Gesprächs-führung 1
Lernnugget Gesprächs-führung 2
Refline-Schulung
JobDone-Schulung
Delivery-Schulung
Asana-Schulung
Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kennst die Anwen-dung des Refline.
Du kannst den Rek-rutierungsprozess im Refline sicherstellen, damit der Bewerbungs-stand transparent ist.

REFLINE SCHULUNG – INHALT

- **Erklärung der Anwendungen**
- **Rekrutierungsprozess im Refline**
- **Tipps und Tricks**
- **eigenes Anwenden**
- **Fragen**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
👆🏾Gruppengrösse:	8-20 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Eigenes Refline-Login, Zugriff auf Refline
🕛Dauer:	1.5 Stunden
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

JobDone-Schulung

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Einführung und Tipps für die Anwendung von JobDone 📝

Transparenter und geübter Umgang mit JobDone hilft bei der täglichen Dienstkontrolle, Planung und Anpassung der Einsatzplanung und der Unterstützung der Mitarbeitenden mit der App.

JOBDONE SCHULUNG – INHALT

- **Erklärung der Anwendungen**
- **Erklärung der täglichen Dienstkontrolle**
- **Erklärung der Einsatzplanung**
- **Tipps und Tricks**
- **Fragen**

KADER BASIC

Train the Trainer*in
Mitarbeitenden-gespräche
Lernnugget Gesprächs-führung 1
Lernnugget Gesprächs-führung 2
Refline-Schulung
JobDone-Schulung
Delivery-Schulung
Asana-Schulung
Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kennst die Anwendung von JobDone. Du beherrschst im Umgang des Zeiterfassungssystems die wichtigsten Funktionen und kannst diese sicher ausführen.

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
☝🏾Gruppengrösse:	8-12 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Eigenes JobDone-Login & App, JobDone Bedienermanual ist gelesen Teilnahme über den Laptop ist zwingend für die Aufgabenbearbeitung
⏱️Dauer:	2.5 Stunden
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

Delivery-Schulung

KADER BASIC

Train the Trainer*in
Mitarbeitenden-gespräche
Lernnugget Gesprächs-führung 1
Lernnugget Gesprächs-führung 2
Refline-Schulung
JobDone-Schulung
Delivery-Schulung
Asana-Schulung
Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kennst unsere De-livery-Standards und hältst diese ein.

Du kennst die Kompe-tenzen-Regelung im Beschwerdemanage-ment und weisst wo du nachschauen kannst.

Du kannst dem Gast die gängigsten Fragen beantworten und kennst die Zuständig-keiten im gesamten Prozess.

Du bist über die aktuellen Projekte im Delivery informiert.

Du kennst die Nach-haltigkeitsprojekte im Delivery.

«Its' all about the delivery process». 🚴

Delivery-Champion zu werden ist ein strategisches Handlungsfeld der Familie Wiesner Gastronomie. Das Delivery gehört zu deinem Daily Business und die Anforderungen steigen stetig. Gemeinsam bringen wir unser Delivery auf ein hohes Niveau und darum ist es wichtig, dass du die Zusammenhänge verstehst und die Standards korrekt umsetzt.

DELIVERY-SCHULUNG – INHALT

- **Standards**
- **Beschwerdemanagement & Customer Service**
- **Kundenerlebnis**
- **Externe Partner*innen**
- **Weiterentwicklung Delivery**
- **Nachhaltigkeit**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Delivery-Verantwortliche
☝🏾Gruppengrösse:	-
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Teilnehmende sind weniger als 6 Monate in dieser Position Allfällige Fragen und Themen notieren und vorgängig den Kursleitenden zukommen lassen
🕐Dauer:	1 Stunde
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

Asana-Schulung

KADER BASIC

Train the Trainer*in

Mitarbeitenden-gespräche

Lernnugget Gesprächs-führung 1

Lernnugget Gesprächs-führung 2

Refline-Schulung

JobDone-Schulung

Delivery-Schulung

Asana-Schulung

Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kannst Tasks er-stellen, beschreiben und zuweisen.

Du kennst die Funktion „Meine Aufgaben" und der „Inbox".

Du findest Tasks im Asana anhand der Suchfunktion wieder.

Du kennst Tipps, Tricks und Regeln im Umgang mit Asana.

Tipps und Tricks für einen effizienten Umgang mit Asana 📝

«Der Mensch wächst mit seinen Aufgaben».

Arbeiten mit Asana bedeutet: Fokus auf die wichtigen Aufgaben und den Durch-blick behalten von anstehenden Tasks im gesamten Team. Asana ermöglicht eine einfache Projekt- und Task-Koordination von Verantwortlichkeiten, Abhängigkeiten, Deadlines und Zielerreichung. In dieser Schulung zeigen wir dir Tipps und Tricks, damit das tägliche Arbeiten mit Asana zur Freude wird.

ASANA-SCHULUNG – INHALT

- **Einstellungen und Ansicht**
- **Erklärung eines Projektaufbaus**
- **Erstellung von Tasks und Subtaks**
- **Funktion von „Meine Aufgaben" und „Inbox"**
- **Korrekte Beschreibung von Tasks**
- **Kommentieren, Erledigen, Zuweisen von Tasks**
- **Suchfunktion**
- **Weitere Tipps und Regeln**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Personen, welche mit Asana arbeiten
👍Gruppengrösse:	-
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Zugriff auf Asana
🕐Dauer:	1.5 Stunden
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

Teams-Schulung

KADER BASIC

Train the Trainer*in
Mitarbeitenden-gespräche
Lernnugget Gesprächs-führung 1
Lernnugget Gesprächs-führung 2
Refline-Schulung
JobDone-Schulung
Delivery-Schulung
Kassabuch-Schulung
Asana-Schulung
Teams-Schulung

LERNZIELE

Du kennst die wichtigsten Funktionen von Teams.

Du kennst die Kommunikationstools der FWG.

Effizienes Arbeiten mit Teams - einem wichtigen Kommunikationstool

«Virtuell miteinander verbunden sein»

Microsoft Teams ist die zentrale Plattform für die digitale Kommunikation in der FWG. Als Herzstück gilt der Chat, in welchem sich die Betriebe und das Support-office effizient austauschen können. Für Online-Meetings, Schulungen und auch für Outlooktermine fungiert Teams als virtueller Begegnungsraum. Die Kanäle fassen Gruppen zu einem Thema oder Bereich zusammen und bündeln alle relevanten In-formationen. In dieser Schulung lernst du das Microsoft Teams kennen und schätzen.

TEAMS-SCHULUNG – INHALT

- **Aufbau von Teams**
- **Chats / Anrufe**
- **Meetings**
- **weitere Kommunikationstools der FWG**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
👍Gruppengrösse:	-
✅Voraussetzung:	keine/mangelhafte Teamskenntnisse
📖Vorbereitung:	Zugriff auf das betriebsinterne Microsoft Teams, ruhiger Ort, Kopfhörer, vorgängig die Anruf-Funktion auf Teams getestet
🕐Dauer:	1 Stunde - es handelt sich um einen Basis-kurs
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

virtuell
(zwingend mit der Betriebs-Hardware)

Rekrutierung

«Wer passt zu mir? Wer passt ins Team? Wer passt in den Betrieb?» 🔍

KADER SPEZIAL

Rekrutierung
Leadership-Support
Typologie
Resilienz

LERNZIELE

Du kennst die verschiedenen Phasen des Rekrutierungsprozesses und kannst die Rekrutierungstools der FWG anwenden.

Du kennst die häufigsten Fehler bei einem Bewerbungsgespräch und kannst sie vermeiden.

Du wendest eine Nachhake-Technik an.

Du kennst den Unterschied zwischen offenen und geschlossenen Fragestellungen und wendest sie sinnvoll an.

«Wie rekrutiere ich richtig?»

Mit der richtigen Person am richtigen Ort werden Erfolgsgeschichten geschrieben! Eine erfolgreiche Rekrutierung ist zielführend, fördert Innovationen, gemeinsames Wachstum und guten Teamspirit.
In der Weiterbildung «Wie rekrutiere ich richtig» wirst du auf die Wichtigkeit des Themas sensibilisiert. Des Weiteren werden Stolpersteine, Schwierigkeiten sowie Tools der FWG behandelt. Wichtige Tipps und Tricks für eine erfolgreiche Rekrutierung werden dir mit auf den Weg gegeben.

REKRUTIERUNG – INHALT

- **Rekrutierungsprozess der FWG**
- **Anforderungsprofil u& Bedarfsmeldung**
- **Ausschreibung**
- **Dossier-Sichtung**
- **Telefoninterview / Gesprächsführung**
- **Fragetechniken, Nachhake-Technik**
- **Schnuppertag**
- **Referenzen**
- **Hilfsmittel**
- **Probezeit**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen, welche im Rekrutierungsprozess integriert sind
☝🏾Gruppengrösse:	8-12 10 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Kursteilnehmende müssen in den Rekrutierungsprozess einbezogen sein Vorwissen über die FWG-Rekrutierungstools
⏱️Dauer:	1 Tag
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Leadership-Support

«Fördere dein Rollenbewusstsein als Führungsperson und setze dich mit Spannungsfeldern, deinem Führungsstil und Führungstheorien auseinander». 💡

Offizieller Kick-Off bildet eine gemeinsame Startsequenz in der Kleingruppe. Als persönliche Standortbestimmung erfolgt eine Selbsteinschätzung über eigene Stärken und Stolpersteine. Die Teilnehmenden werden nach dem Kurs individuell für sechs Monate begleitet. Dabei werden verschiedene Führungsinstrumente vermittelt, das eigene Rollenverständnis und die Führungsmotivation geschärft. Zudem werden persönliche Zielsetzungen formuliert, den eigenen Führungsstil beleuchtet und Massnahmen daraus abgeleitet. Persönliche Fragestellungen werden aufgenommen, mit Theorien und Tools untermauert, die die Teilnehmenden als zusätzliche Lektüre beiziehen- und in der Praxis erproben können.

KADER SPEZIAL

Rekrutierung
Leadership-Support
Typologie
Resilienz

LERNZIELE

Du kennst deine Führunsmotivation und kannst diese entsprechend reflektieren und in deinen beruflichen Kontext setzen.

Du erkennst mögliche Spannungsfelder und hast Lösungsstrategien dazu entwickelt.

Du versetzt dich in dein Team und erkennst deren Bedürfnisse.

Die Herausforderungen deiner Rolle sind dir bekannt und du kannst damit umgehen.

Kursangaben

LEADERSHIP-SUPPORT – INHALT

- **Eigene Stärken und Stolpersteine**
- **Was ist deine eigene Führungsmotivation**
- **Spannungsfelder erkennen**
- **Führungstypen und Führungsstil**
- **Kommunikationstools / Feedbackregeln**

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
☝🏾Gruppengrösse:	Kleingruppen von 4-6 Personen & Einzelsettings
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Bereitschaft / Reflexionsfähigkeit Deutsch Niveau B1 / English auf Anfrage
🕛Dauer:	Kurs 0.5 Tag Einzelsettings ca. 60 Minuten alle 2-3 Wochen
💼Mitnehmen:	Motivation und Offenheit für die 6 Monate
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit, für das Leadership selbst erhältst du nach Abschluss 1-2 Tage

Kursort

tbd

Typologie

«Wie ticke ich? Wie tickt mein Team" - Wie kann ich nach Typologie wertschätzend führen?» 💎

«Mit dem 4 Farbenmodell nach DISG kannst du einen situativen Führungsstil an die Bedürfnisse der Mitarbeitenden anpassen?»

Anhand einer kurzen Selbsteinschätzung, kannst du deinen eigenen Typ einordnen und reflektieren. Zusammen erarbeiten wir für die Anspruchsgruppen entsprechende Führungs- und Motivationsfaktoren. Des weiteren experimentieren wir noch mit dem 4-Ohrenmodell und welche Auswirkungen das auf deine Kommunikation im Führungsalltag haben kann.

KADER SPEZIAL

Rekrutierung
Leadership-Support
Typologie
Resilienz

LERNZIELE

Ich kann das 4-Farben Persönlichkeitsmodell an mir selber anwenden

Ich kann daraus Kommunikations- und Motivations-Faktoren für mein Team ableiten.

Ich eigne mir einen Pool mit Ideen für einen zielführenden und wertschätzenden Führungsstil an.

Ich kenne das 4-Ohrenmodell von Schulz von Thun und reflektiere mich selber darin und welche Auswirkungen das auf meinen Führungsalltag hat.

TYPOLOGIE – INHALT

- **4 Farben-Einschätzung nach DISG**
- **Die 4 Typen und ihre Merkmale**
- **Motivations- und Führungsfaktoren**
- **4-Ohrenmodell nach Schulz von Thun**
- **Selbsterfahrungs-Experiment - Wie höre ich es?**
- **Auswirkungen auf meinen Führungsalltag**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Geschäftsführende, Geschäftsführende Stv, Betriebsassistent"innen, Küchenchef"innen, Teamleader"innen
☝🏾Gruppengrösse:	max. 10 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Für Führungskräfte, die den FWG-Leadership-Support (resp. oder G2/G3) besuchen, ist der Inhalt teilweise wiederholend. Eignet sich aber auch zum auffrischen.
🕛Dauer:	2.5 h - Nachmittag
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

NEU

Resilienz

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

KADER SPEZIAL

Rekrutierung
Leadership-Support
Typologie
Resilienz

LERNZIELE

Du erwirbst ein tiefergehendes Verständnis für den Begriff „Resilienz" und kannst ihn definieren.
Du erkundest die sieben Säulen der Resilienz und begreifst, wie sie als tragende Pfeiler deine persönliche Widerstandsfähigkeit stärken.
Du identifizierst und betonst deine Stärken und enthüllst potenzielle Entwicklungsfelder.

«Stark, belastbar und widerstandsfähig» 💪

In dieser Schulung tauchen wir in die faszinierende Welt der seelischen Stärke und inneren Widerstandsfähigkeit ein. Wir erforschen sieben mächtige Säulen, die fest im Boden verankert sind und die uns in den stürmischsten Zeiten unseres Lebens und der Arbeit Halt und Balance geben & uns helfen Krisen zu bewältigen und gestärkt aus ihnen hervorzugehen.

RESILIENZ – INHALT

- **Definition Resilienz**
- **Urpsrungsforschung**
- **7 Säulen der Resilienz**
- **Stärkenprofil**
- **Konklusion**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Geschäftsführende, Geschäftsführende Stv, Betriebsassistent"innen, Küchenchef"innen, Teamleader"innen
☝🏾Gruppengrösse:	max. 12 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Für Führungskräfte die sich gut reflektieren können und Persönlichkeitsentwicklungen anstreben.
⏱️Dauer:	3h (Nachmittags)
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

💻 virtuell

Geschäftsführenden-Meeting

**«Die Gastronomie lebt und wandelt sich.
Die einzige Konstante ist der Wandel».**
Fredy Wiesner

Informationsaustausch verbunden mit Networking

MEETINGS

Geschäftsführenden-Meeting

Geschäftsführenden-Stv-Meeting

LERNZIELE

Du kennst die aktuellen «What's up» der FWG.

Du weisst welche Projekte anstehen.

Du kannst vom Networking profitieren.

Du fühlst dich als Teil der FWG-Familie.

Der Morgen dient jeweils dazu die «What's up» der FWG zu kommunizieren. Das aktuelle Jahr wird Revue passiert und die Entwicklungen der Betriebe und der FWG werden genauer unter die Lupe genommen. Das kommende Jahr wird vorgestellt. Dies können Marketing-Aktionen, Eröffnungen, Schliessungen und weitere geplante Projekte der FWG sein.

Der Nachmittag steht unter dem Motto «Networking». Wir lernen die Schweiz und uns gegenseitig besser kennen. Das «Familien-Gefühl» der Unternehmung hat dabei einen hohen Stellenwert.

GESCHÄFTSFÜHRENDEN-MEETING – INHALT

- **Strategische Handlungsfelder der FWG**
- **Networking**
- **Teambildung**
- **Kennenlernen der anderen Geschäftsführenden**
- **Spass**

Kursangaben

Zielgruppe:	Geschäftsführende, Betriebsverantwortliche & Restaurantmanager*innen der FWG
Voraussetzung / Vorbereitung:	Position als Geschäftführende oder Betriebsverantwortliche
Dauer:	1 Tag
Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Geschäftsführenden-Stv-Meeting

«Fortschritt besteht nicht in der Verbesserung dessen was war, sondern in der Ausrichtung auf das was sein wird».
Khali Gibran

MEETINGS

Geschäftsführenden-Meeting

Geschäftsführenden Stv-Meeting

LERNZIELE

Du kennst die aktuellen «What's up» der FWG.

Du weisst welche Projekte anstehen.

Du kannst vom Networking profitieren.

Du fühlst dich als Teil der FWG-Familie.

Informationsaustausch verbunden mit Networking 🗣️

Ein Teil des Meetings dient jeweils dazu die «What's up» der FWG zu kommunizieren. Das aktuelle Jahr wird Revue passiert und die Entwicklungen der Betriebe und der FWG werden genauer unter die Lupe genommen. Das kommende Jahr wird vorgestellt. Dies können Marketing-Aktionen, Eröffnungen, Schliessungen und weitere geplante Projekte der FWG sein.
Der Nachmittag steht unter dem Motto «Networking». Wir lernen die Schweiz und uns gegenseitig besser kennen. Das «Familien-Gefühl» der Unternehmung hat dabei einen hohen Stellenwert.

GESCHÄFTSFÜHRENDEN-STV-MEETING – INHALT

- **Strategische Handlungsfelder der FWG**
- **Networking**
- **Teambildung**
- **Kennenlernen der anderen Geschäftsführenden Stv.**
- **Spass**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Es werden jeweils die direkten stellvertretenden Personen des Geschäftführenden eingeladen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Position als Geschäftführer/in Stv., Betriebsassistent/in, Teamleader/in
⏱️Dauer:	1 Tag
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Facts & Snacks

«Der Fortschritt lebt vom Austausch des Wissens».
Albert Einstein

Informationsaustausch und Networking 🥙

BRANDMEETING

Facts & Snacks

ÜK-Kurs 1 Sushikoch/köchin-Ausbildung

ÜK-Kurs 2 Sushikoch/köchin-Ausbildung

LERNZIELE

Du weisst über Neuerungen und Pendenzen Bescheid.

Du profitierst vom Networking mit den anderen Teilehmenden.

Du lernst andere Betriebe kennen.

In diesem Meeting geht es primär um den Austausch zwischen Küchenchef*innen von allen Betrieben. Dabei werden Änderungen und Neuigkeiten kommuniziert und gemeinsam besprochen. Im Anschluss werden wir diverse Betriebe der FWG besichtigen, damit du diese kennenlernst. Danach gibt es noch einen gemeinsamen Apéro.

FACTS & SNACKS – INHALT

- **Networking mit anderen Teilnehmenden**
- **Aktuelle Pendenzen und Themen**
- **Gemeinsames Mittagessen im Gastbetrieb**
- **Betriebsrundgang in der Stadt**
- **Apéro**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Küchenchef*innen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Informationen werden vorgängig versendet
⏱️Dauer:	1 Tag
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Sushikoch/-köchin Ausbildung ÜK-Kurs 1

**«Lernen ist Erfahrung.
Alles andere ist Information».**
Albert Einstein

Überbetrieblicher Kurs der Sushikoch/-köchin Ausbildung 🍣

In diesem Kurs geht es um den Austausch unter den Sushikoch/-köchin Auszubildenden. Im Weiteren zeigen bringen wir dir das Thema Reis kochen näher. Ein gemeinsames Mittagessen und ein anschliessender Besuch beim Fischlieferant Bianchi mit einem grossen Fischbuffet runden den Tag ab.

BRANDMEETING

Facts & Snacks

ÜK-Kurs 1 Sushikoch/köchin-Ausbildung

ÜK-Kurs 2 Sushikoch/köchin-Ausbildung

LERNZIELE

Du weisst wie Sushi-Reis hergestellt wird.

Du lernst die Firma Bianchi kennen.

Du lernst diverse Fische kennen.

Du tauschst dich mit anderen Auszubildenden aus.

ÜK-KURS 1 SUSHIKOCH/-KÖCHIN-AUSBILDUNG

- **Reis kochen**
- **Besuch bei Bianchi**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Sushikoch/-köchin-Auszubildende
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Informationen werden vorgängig versendet
⏱️Dauer:	1 Tag
💼Mitnehmen:	Informationen werden vorgängig versendet
⏱️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

Kitchen Republic Zürich-West
The Studio
Heinrichstrasse 239, 8005 Zürich

Sushikoch/-köchin Ausbildung ÜK-Kurs 2

BRANDMEETING

Facts & Snacks

ÜK-Kurs 1 Sushikoch/köchin-Ausbildung

ÜK-Kurs 2 Sushikoch/köchin-Ausbildung

LERNZIELE

Du weisst wie ein Tuna-Block korrekt geschnitten wird.

Du lernst neue Arten von Sushi kennen und probierst diese selbst aus.

Du verstehst die Warenkosten.

Du hast an der Sushi-Challenge teilgenommen.

Du lernst die Firma The Asia Company kennen.

Du tauschst dich mit anderen Auszubildenden aus.

«Lernen ist Erfahrung. Alles andere ist Information».

Albert Einstein

Überbetrieblicher Kurs der Sushikoch/-köchin Ausbildung 🍣

In diesem Kurs geht es um den Austausch unter den Sushikoch/-köchin Auszubildenden. Im Weiteren zeigen bringen wir dir das Thema Reis kochen näher. Ein gemeinsames Mittagessen und ein anschliessender Besuch beim Fischlieferant Bianchi mit einem grossen Fischbuffet runden den Tag ab.

ÜK-KURS 2 SUSHIKOCH/-KÖCHIN-AUSBILDUNG

- **Tuna-Block schneiden**
- **Sushi-Arten**
- **Warenkosten**
- **Sushi-Competition**
- **Besuch bei The Asia Company**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Sushikoch/-köchin-Auszubildende
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Informationen werden vorgängig versendet
⏱️Dauer:	1 Tag
💼Mitnehmen:	Informationen werden vorgängig versendet
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

Basel

Best Practice Hands-in

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

«Mit interaktiven Mini-Schulungen zum Erfolg».

«Übung und Austausch im Team» 👋🏼

Hands-in ist ein Instrument, um unsere Mitarbeitende «fit» zu machen. Hands-in werden mehrmals pro Woche durchgeführt und dienen dazu, die Verkaufsqualität und somit auch den Umsatz zu erhöhen. Hands-in muss erlebt und trainiert werden. Aufgrund dessen findet alle 2-3 Monate ein regionales und virtuelles Training statt. Im Fokus dieser Meetings stehen die Trainings der Hands-in und der Austausch mit den anderen Hands-in Leitenden. Durch die regelmässigen Treffen wird deine eigene Kompetenz erhöht und deine Hands-in's werden immer zielführender. Natürlich sollte der Spass bei diesen Meetings nicht zu kurz kommen – lachen und Lacher sind garantiert.

HANDS-IN

Best Practice Hands-in

LERNZIELE

Du lässt ander an deinem Hands-in Erfahrung teilhaben.

Du hast mindestens ein Hands-in durchgeführt.

Du hast konstruktive Feedbacks zu deinem Hands-in bekommen.

Du weisst wo deine Schwächen liegen & woran du noch arbeiten sollst.

BEST PRACTICE HANDS-IN – INHALT

- **Gruppenarbeit zu spezifischen Themen**
- **Austausch mit anderen Leitenden**
- **Hands-in Training**
- **Hands-in als Teilnehmende erleben**
- **Feedback zum Hands-in geben und bekommen**

Kursangaben

🎯 Zielgruppe:	Kaderpersonen
☝🏾 Gruppengrösse:	4-20 Personen
✅ Voraussetzung / Vorbereitung:	-
⏱️ Dauer:	1 Stunde
💼 Mitnehmen:	Motivation
✏️ Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Verkaufs-training

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

TRAININGS

Verkaufstraining

Auftrittskompetenz & Storytelling

Training on the job

LERNZIELE

Du kannst alle drei Verkaufstechniken nennen und diese korrekt anwenden.

Du trainierst mit Gleichgesinnten.

Du verbesserst deine Verkaufsgespräche durch Feedback Anderer.

«Don't be the same – be better!» 💸

Regelmässig finden für die Servicemitarbeitenden der Familie Wiesner Gastronomie Verkaufstrainings (online und live vor Ort) statt.
Ziel ist es, immer professioneller zu werden und unseren Service auf ein neues Level des Erlebens zu bringen. Dies kann nur erfolgen, wenn wir viel trainieren und uns anspornen besser zu werden, bis wir irgendwann die Besten sind.

VERKAUFSTRAINING – INHALT

- **Verkaufstechniken**
- **Tipps und Tricks in Verkauf**
- **Training, Training, Training**

Kursangaben

🎯 Zielgruppe:	Servicemitarbeitende
☝🏾 Gruppengrösse:	4-10 Personen
✅ Voraussetzung / Vorbereitung:	Regelmässige Einsätze im Betrieb Karten- und Produktekenntnisse Motivation
⏱️ Dauer:	1.5 Stunden
💼 Mitnehmen:	Servicedrehbuch
✏️ Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Auftritts-kompetenz

Story-telling

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

STARKER AUFTRITT

«Sprich mit dem Herzen in der Hand» 😍

Gabriel García Márquez

Auftrittskompetenz bedeutet, mit der persönlichen Kommunikation kompetent, überzeugend und authentisch aufzutreten und somit andere, für deine eigenen Ziele zu gewinnen. Storys machen aus emotionalen Fakten greifbare Bilder. Genau diese zwei Faktoren brauchen wir am Gast. Möchtest du auch mit deinem Auftritt und deiner Geschichte überzeugen und beeindrucken? Nutze diese Schulung als Grundlage, um deinen Gästekontakt auf ein nächstes Level zu bringen und erweitere deine Verkaufsprofi-Kenntnisse mit packendem Auftritt und glaubhaften Storys.

TRAININGS

Verkaufstraining

Auftrittskompetenz & Storytelling

Training on the job

LERNZIELE

Du reflektierst deine Auftrittskompetenz.

Du verfolgst deine persönliche Zielsetzung für eine souveräne Auftrittskompetenz.

Du verbesserst deine Ausdrucksweise.

Du übst Emotionen und Körpersprache als Instrument einzusetzen

Du eignest dir ein eigenes Story-Repertoire an.

Du übst vor einer Kleingruppe zu präsentieren.

AUFTRITTSKOMPETENZ & STORYTELLING – INHALT

- **Hilfsmittel für deine Auftrittskompetenz**
- **Befasse dich mit den Storys deines Brands**
- **Übe in Kleingruppen deinen Auftritt und eigne dir neue Techniken an**
- **Reflektiere deine Körpersprache und Redekompetenz**
- **Verfolge deine persönlichen Ziele für einen souveränen Auftritt**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Verkaufsprofis im Service
☝🏾Gruppengrösse:	4-8 Personen Wenn die Gruppengrösse zu gross ist, wird ein weiterer Kurstag angeboten
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Level Produktekenntnisse Level Verkaufstraining Deutschlevel B1 Freude am Verkaufen
🕐Dauer:	ganzer Tag
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Training on the Job

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

«Erfolg hat drei Buchstaben - TUN» ♟️

TRAININGS

Verkaufstraining

Auftrittskomeptenz & Storytelling

Training on the job

LERNZIELE

Du lernst von direkten Feedbacks.

Du verbesserst deine Verkaufsfertigkeiten.

Training on the job basiert auf dem Prinzip: Learning by Doing. Hierfür werden die Mitarbeitenden im gewohnten Arbeitsumfeld durch Trainer/innen begleitet. Die Mitarbeitenden werden dabei unterstützt ihre Verkaufstechniken zu professionalisieren und Serviceabläufe zu optimieren. Sie bekommen direkt vom Trainer/in Tipps und direkte Feedbacks. Als Grundlage dienen die Speisekarte, respektive die Produktekenntnisse, das Servicedrehbuch und der Regieplan.

TRAINING ON THE JOB – INHALT

- **Serviceablauf**
- **Verkaufstechniken**
- **Diverse Anliegen**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Servicemitarbeitende
☝🏾Gruppengrösse:	–
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Die Trainer"innen ersetzen keine vollwertige Arbeitskraft
🕛Dauer:	Mittags- und Abendservice
✏️Mitnehmen:	Servicedrehbuch

Kursort

Training im Betrieb

Sushikurs

DIVERSE KURSE

Sushikurs
Fide-Deutschkurs
Barista-Grundkurs
Latte Art
Teamentwicklung
Coaching

LERNZIELE

Du lernst die wichtigsten Produkte kennen.

Du lernst die Herstellung von Sushireis kennen.

Du lernst die Zubereitung von Makis, Uramakis, Futomakis und Nigiris kennen.

Herstellung der kleinen Reishäppchen 🍣

Möchtest du Sushi rollen wie die Meister*innen? Kein Problem. Seit mehr als zehn Jahren vermitteln wir alles Wissenswerte rund um die Zutaten und die Zubereitung von traditionellen und modernen Sushi-Variationen. Nun hast auch du die Möglichkeit in den Genuss eines unseren Sushikurses zu kommen.

SUSHIKURS – INHALT

- **Warenkunde**
- **Reis**
- **Hygiene**
- **Praxis: Selbst ausprobieren**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Mitarbeitende, welche wissen wollen wie Sushis hergestellt werden
👍Gruppengrösse:	8-14 Pesonen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	–
⏱️Dauer:	2-3 Stunden
💼Mitnehmen:	–
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt **nicht** als Arbeitszeit

Kursort

tbd

FIDE-Deutsch-Kurs

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Gratis Deutschkurs für Mitarbeitende der FWG 🔒

Dieser Sprachkurs richtet sich an alle Mitarbeitenden mit geringen Deutschkenntnissen. Der Kurs vermittelt sprachlich-relevante Inhalte für den Berufsalltag in der Gastronomie..

DIVERSE KURSE

Sushikurs
Fide-Deutschkurs
Barista-Grundkurs
Latte Art
Teamentwicklung
Coaching

FWG-STRATEGIE – INHALT

Küche

- **Aufträge für den Arbeitstag in einer Küche entgegennehmen**
- **Rezepte verstehen und erläutern**
- **Warenlieferungen für Küche entgegennehmen / mit Lieferant"innen kommunizieren**

Service

- **Karten kompetent erklären können**
- **Gäste im Restaurant betreuen**
- **Auf Beschwerden eines Gastes richtig reagieren**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Personen, welche das Sprachniveau B1 noch nicht überschritten haben (Grundkenntnisse müssen vorhanden sein). Personen, welche Interesse haben, sich im beruflichen Alltag sprachlich zu verbessern.
☝🏾Gruppengrösse:	mind. 8 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	L-GAV Arbeitsvertrag der FWG
🕛Dauer:	12 Wochen à 2 Tage + 13. Woche à 1 Tag = 25 Tage Die Kurszeit gilt nicht als Arbeitszeit.
🎓Spezielles:	Der Kurs wird mit gemischtem Sprachniveau geführt. Eine Teilnahme an Folgekursen ist nur mit dem Kursattest möglich.
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt **nicht** als Arbeitszeit

Kosten

Keine - die FWG übernimmt die Einschreibgebühr von CHF 50.-. Wir der Kurs abgebrochen oder 80% Anwesenheitspflicht nicht erfüllt, werden die CHF 50.- von Lohn abgezogen.

Kursort

Academia Sprachschule oder virtuell

Barista-Grundkurs

Grundkompetenzen im Umgang mit Siebträger ☕

Wir führen dich in die Welt des perfekt geschäumten Cappuccinos ein. Der Kaffeegrundkurs eignet sich, um deine eigene Kaffee-Kompetenz zu erweitern. Das richtige Handling mit der Siebträgermaschine, die Reinigung und natürlich das perfekte Milchschäumen wird in diesem Kurs erlernt.

BARISTA-GRUNDKURS – INHALT

- **Umgang und arbeiten am Siebträger**
- **Korrekte Reinigung der Maschine**
- **Perfektes Milchschäumen**
- **Degustation verschiedener Kaffeespezialitäten**

DIVERSE KURSE

Sushikurs
Fide-Deutschkurs
Barista-Grundkurs
Latte Art
Teamentwicklung
Coaching

LERNZIELE

Du kennst den korrekten Umgang mit dem Siebträger.

Du kannst perfekte und Kaffee, Espresso und Cappuccino herstellen.

Kursangaben

🎯 Zielgruppe:	Mitarbeitende im Service
☝🏾 Gruppengrösse:	Stoll 4-5 Personen
✅ Voraussetzung / Vorbereitung:	–
⏱️ Dauer:	4 Stunden
💼 Mitnehmen:	–
✏️ Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

Stoll Kaffee AG
Austrasse 38
8045 Zürich

Latte Art

Kreative Kaffeekreationen selbst herstellen ☕

Der Latte-Art Kurs baut auf dem Barista-Grundkurs auf und erweitert die Fähigkeiten im Umgang mit dem perfekten Milchschaum. Du lernst das giessen von verschiedenen Figuren. Nutze die Chance deine Gäste mit tollen Kaffeekreationen zu begeistern.

DIVERSE KURSE

Sushikurs
Fide-Deutschkurs
Barista-Grundkurs
Latte Art
Teamentwicklung
Coaching

LERNZIELE

Du kennst den korrekten Umgang mit dem Siebträger.

Du kannst perfekte und Kaffee, Espresso und Cappuccino herstellen.

LATTE ART – INHALT

- Input zu den verschiedenen Milchsorten
- Wie entsteht der perfekte Milchschaum
- Einführung in die Giesstechnik
- Giessen verschiedener Figuren

Kursangaben

🎯 Zielgruppe:	Mitarbeitende im Service
👆 Gruppengrösse:	Stoll 4-5 Personen
✅ Voraussetzung / Vorbereitung:	Besuch des Barista-Grundkurses
⏱️ Dauer:	3 Stunden
💼 Mitnehmen:	–
✏️ Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

Stoll Kaffee AG
Austrasse 38
8045 Zürich

Team-entwicklung

Erfolg gemeinsam erleben 🔋

«Der Weg zur Grösse ist mit anderen».

Teamentwicklung ist ein stetiger Prozess. Ein gutes Arbeitsklima fördert den Zusammenhalt und sorgt für eine motivierte Haltung in deinem Betrieb. Arbeitet dein Team gegeneinander, bestehen Konflikte oder erreicht ihr nicht die gewünschten Ergebnisse? In dynamischen Zeitten oder Veränderungsprozessen kann ein Team-Workshop ein wertvolles Fundament sein. Willst auch du dein Team mit den richtigen Massnahmen fördern? So melde dich bei uns.

DIVERSE KURSE

Sushikurs
Fide-Deutschkurs
Barista-Grundkurs
Latte Art
Teamentwicklung
Coaching

LERNZIELE

nach Wunsch

TEAMENTWICKLUNG – INHALT

- **Individuell auf das Team abgestimmt**
- **Mögliche Themen: Haltung, Werte, Spielregeln, Kommunikationskultur, Vertrauen, Zusammenspiel, Konflikte etc.**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Teams
☝🏾Gruppengrösse:	–
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Auftragserteilung über die Betriebsbetreuenden
🕛Dauer:	Nach Wunsch
💼Mitnehmen:	–
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit

Kursort

tbd

Coaching

Reflektiere und professionalisiere deinen Führungsalltag ♟️

Das Einzelcoaching richtet sich nach den individuellen Bedürfnissen des Teilnehmenden. Als Prozessbegleiter/in unterstützt der Coach den Teilnehmenden eigene Strategien und Lösungswege zu entwickeln. Dabei werden neue Perspektiven erkannt und in der Folge ergeben sich neue Handlungsmöglichkeiten. Der Schwerpunkt liegt in einer ressourcen- stärkenden Lösungsorientierung. Das Coaching dient dem Erreichen von selbstgewollten, realistischen Zielen, die für die Entwicklung des Teilnehmenden relevant sind.

DIVERSE KURSE

Sushikurs
Fide-Deutschkurs
Barista-Grundkurs
Latte Art
Teamentwicklung
Coaching

LERNZIELE

Du setzt dich mit deinen Führungskompetenzen auseinander.

Du stärkst deine Kommunikationsfähigkeiten.

Du professionalisierst deinen Führungsalltag mit Selbsterkenntnis, Eigensteuerung und Steuerung des Umfeldes.

Du setzt Techniken und Tools im Führungsalltag um.

COACHING – INHALT

- **Stolpersteine erkennen und formulieren**
- **Kontinuierliche Reflexion**
- **Eigene realistische Zielsetzung**
- **Lösungsfokussierung**
- **Perspektivenwechsel**
- **Strategien entwickeln**
- **Transfer in Führungsalltag**
- **Evaluation**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Kaderpersonen
☝🏾Gruppengrösse:	Einzelsetting
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Motivation zur Persönlichkeitsentwicklung
⏱️Dauer:	Package 1: 1-6 Einheiten à 60-90 Minuten Package 2: 6-9 Einheiten à 60-90 Minuten
💼Mitnehmen:	Eigene Notizen

Kursort

tbd – persönlich bei 1-2 Treffen
Weitere Coachings können auch virtuell statt finden

Modul 1

«FWG PRAKTIKER*IN – MITARBEITENDE MIT MEHR FACHKENNTNISSEN»

BECOME NO 1

Modul 1
FWG - Praktiker*in
Modul 2
FWG - Routinier
Modul 3
FWG - Aspirant*in
Modul 4
FWG Kader

LERNZIELE

Du verstehst den Ablauf der Ausbildung.

Du kennst deine Zukunftsmöglichkeiten.

Du kannst Tipps und Tricks zum Thema Lernen im Selbststudium anwenden.

Du wurdest sensibilisiert im Umgang mit sexueller Belästigung und kennst deine Rechte und Pflichten.

Du bist motiviert und möchtest dich persönlich und auch innerhalb der FWG weiterentwickeln? Das Modul 1 des Become Nr. 1 dient als Fundament, um dich weiterzubilden und deinen nächsten Karriereschritt anzugehen. Wir starten gemeinsam mit einem Tag Präsenzschulung. Dabei lernst du die anderen Teilnehmenden und den Ablauf der Ausbildung kennen. Du bekommst wertvolle Inputs für deine persönliche Lernstrategie im Selbststudium.

MODUL 1 – FWG PRAKTIKER*IN – INHALT

- **Ablauf der Ausbildung Modul 1**
- **Zukunftsmöglichkeiten**
- **FWG Facts mit Brain-Fit**
- **Umgang mit sexueller Belästigung**
- **Selbstorganisation**
- **Umgang mit dem E-Learning-Tool**

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Servicemitarbeitende, Küchenmitarbeitende, Kurier*innen und Disponent*innen
☝🏾Gruppengrösse:	10-18 Personen
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Deutsch Level B1 Mind. 1/2 Jahr Betriebszugehörigkeit und Motivation Potenzial für den nächsten Karriereschritt
🎓Ausbildung intern:	1 Kurstag vor Ort und Selbststudium im E-Learning inkl. Abschlusstest
⏱️Ausbildungsdauer:	3.5 Monate
✏️Kurszeit:	Die Kurszeit gilt als Arbeitszeit, für das E-Learning werden dir nach Abschluss 7.5h gutgeschrieben

Kursort

tbd

Modul 2

BECOME NO 1

Modul 1
FWG - Praktiker"in
Modul 2
FWG - Routinier
Modul 3
FWG - Aspirant"in
Modul 4
FWG Kader

LERNZIELE

Du kannst Mitarbeitende mit einer korrekten Anweisungen in eine neue Aufgabe einführen (Training on the Job).

Du kannst Mitarbeitende an einem Schnuppertag begleiten, sie qualitativ anhand des Schnuppertagformulars bewerten und eine persönliche Einschätzung deinem Vorgesetzten abgeben.

Du kannst selbstständig ein Hands-in leiten.

Du kannst deinen Kollegen ein konstruktives Feedback geben.

Du weisst wie du ein angenehmes Gespräch führen kannst.

Du kannst Mitarbeitende in der Probezeit beim Onboarding begleiten.

Du kennst die Führungsgrundsätze und verstehst wie sie gemeint sind.

«FWG ROUTINIER – KEY-PLAYERS UND GOTTI/ GÖTTI VON NEUEN MITARBEITENDEN»

Das Modul 2 baut auf das Modul 1 auf und richtet sich an Mitarbeitende, welche sich weiterentwickeln möchten und den nächsten Karriereschritt anstreben.
Im internen E-Learning lernst du wie du im Betrieb deine Götti-Funktion wahrnimmst. Ziel ist, dass du als Ansprechperson für neue Mitarbeitende fungierst und sie als Götti unterstützen kannst. Extern besuchst du einen Kurs, welcher individuell auf deine Zukunftsaussichten ausgerichtet ist.

MODUL 2 – FWG ROUTINIER – INHALT

- Training on the Job
- Schnuppertag
- Onboarding
- Hands-in
- Führungsgrundsätze
- Abschlusstest

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Servicemitarbeitende, Küchenmitarbeitende und Kurier"innen
👆🏾Gruppengrösse:	Selbststudium, individueller Start möglich
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Deutsch Level B1 Mind. 1 Jahr Betriebszugehörigkeit und Motivation Potenzial für den nächsten Karriereschritt M1 oder gleichwertiger Abschluss
🎓Ausbildung intern:	E-Learning, Best Practice Hands-in
🎓Ausbildung extern:	Individueller Kurs
🎓Ausbildungsdauer:	ca. 6 Monate
⏱️Kurszeit:	Für das E-Learning werden dir nach Abschluss 4.5h gutgeschrieben

Kursort

virtuell

Modul 3

BECOME NO 1

Modul 1
FWG - Praktiker*in
Modul 2
FWG - Routinier
Modul 3
FWG - Aspirant*in
Modul 4
FWG Kader

LERNZIELE

Du kannst im Betrieb die Bestellungen eigenständig ausführen und sorgst damit für einen reibungslosen Ablauf.

Du kannst selbstständig einen Tagesabschluss im Betrieb ohne Differenzen durchführen.

Du kannst im E3 die täglichen Aufgaben wie Stundenkontrolle übernehmen und kennst die internen Richtlinien.

Du kannst mithilfe der Modulschulungen auf dem SharePoint selbstständig eine Schulung erstellen und durchführen.

Du weisst wann es sich um sexuelle Belästigung handelt und kennst deine Anlaufstellen respektive Hilfstellen.

Du findest dich auf Asana zurecht und kannst nach FWG-Richtlinien die Tasks vom Betrieb bearbeiten.

«FWG ASPIRANT*IN – BETRIEBSASSISTENT*INNEN, TEAMLEADER*INNEN»

«Alles kann rückgängig gemacht werden, nur das Wissen nicht»

A. Moravia

Im Modul 3 lernst du wichtige Punkte kennen, welche du im Daily Business anwenden kannst. Dadurch erweiterst du deine Fähigkeiten und wächst in die Rolle einer Führungsperson hinein. Intern besuchst du die Kassabuch-Schulung, die Train the Trainer-Schulung und die Asana-Einführungsschulung. Ebenfalls besuchst du extern einen Kurs, welcher individuell auf deine Zukunftsaussichten ausgerichtet ist.

MODUL 3 – FWG ASPIRANT*IN – INHALT

- F&B / Non-Food Bestellungen
- Tagesabrechnung
- E3-Kontrolle
- Asana
- Schulungen / Train the Trainer
- Sexuelle Belästigung
- Abschlusstest

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Servicemitarbeitende, Küchenmitarbeitende und Kurier*innen
☝🏾Gruppengrösse:	Selbststudium, individueller Start möglich
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Potenzial für den nächsten Karriereschritt M2, EBA oder gleichwertiger Abschluss
🎓Ausbildung intern:	E-Learning
🎓Ausbildung extern:	Individueller Kurs
🎓Ausbildungsdauer:	ca. 6 Monate
🕛Kurszeit:	Für das E-Learning werden dir nach Abschluss 2.0h gutgeschrieben

Kursort

💻 virtuell

Modul 4

«FWG KADER – GESCHÄFTSFÜHRENDE STV., BETRIEBSVERANTWORTLICHE UND KÜCHENCHEF"INNEN»

Im Modul 4 festigst du deine Fähigkeiten bezüglich unseren Standards wie Abacus, Power Bi, Monatsabschluss, Gesprächsführung und Rekrutierung. Zu den beiden letzten Themen passt folgendes Zitat: Wer redet sät, wer zuhört, erntet. (Südamerikanisches Sprichwort). Intern besuchst du die Gesprächsführungs- und Rekrutierungsschulung.
Du arbeitest im M4 selbstständig das E-Learning durch und besuchst interne Kaderschulungen. Extern besuchst du das G1-Gastro-Grundseminar, um dir fachliches, rechtliches und betriebswirtschaftliches Wissen anzueignen und dich der Betriebsführung zu befähigen.

MODUL 4 – FWG KADER – INHALT

- Abacus
- Power Bi
- Gesprächsführung
- Monatsabschluss
- Rekrutierung

Kursangaben

🎯Zielgruppe:	Teamleader"innen und Betriebsassitent"innen
👆🏾Gruppengrösse:	Selbststudium, individueller Start möglich
✅Voraussetzung / Vorbereitung:	Potenzial für den nächsten Karriereschritt Deutsch Level B2 M3, EFZ oder gleichwertiger Abschluss
🎓Ausbildung intern:	E-Learning, Kassabuchschulung, Rekrutierungsschulung
🎓Ausbildung extern:	G1-Gastro-Grundseminar
🎓Ausbildungsdauer:	ca. 1 Jahr
⏱️Kurszeit:	Für das E-Learning werden dir nach Abschluss 1.5h gutgeschrieben

Kursort

💻 virtuell

BECOME NO 1

Modul 1
FWG - Praktiker"in
Modul 2
FWG - Routinier
Modul 3
FWG - Aspirant"in
Modul 4
FWG Kader

LERNZIELE

Im Abacus kannst du Rechnungen visieren, wie auch im Personaldossier Unterlagen finden.

Du kannst zielführende und wertschätzende Gespräche mit deinen Mitarbeitenden führen.

Du kannst selbstständig einen Monatsabschluss im Betrieb durchführen inkl. Inventur.

Du kannst neue Mitarbeitende nach FWG-Richtlinien rekrutieren.

Du kennst die relevanten Funktionen im Power Bi und kannst die Kennzahlen korrekt lesen und interpretieren.

Become NO1