



Kursangebot SV Academy für Interessierte (extern) 2025

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1. Hello und Good Bye	3
1.1. Vorbereitung auf die Pensionierung.....	3
2. Betriebs- und Mitarbeiterführung	4
2.1. Gesundheitsmanagement Basis.....	4
2.2. Gesundheitsmanagement Advanced.....	5
2.3. Workshops erfolgreich durchführen.....	6
2.4. Train-the-Trainer (Basic) - Kurse planen und erfolgreich durchführen.....	7
2.5. Webinar - Train-the-Online-Trainer.....	8
3. Kompetent in der Küche	9
3.1. Vegi & vegan Kochkurs Hiltl.....	9
3.2. Kochen mit SelfCookingCenter®.....	10
3.3. Kochen mit VarioCookingCenter®.....	11
3.4. Barista Workshop bei Rogalla.....	12
4. Initiativ im Gästebereich	13
4.1. Wir: Gastgeber (GG).....	13
4.2. Wir: Gastgeber im Hotel.....	14
5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit	15
5.1. Brandschutzschulung.....	15
5.2. Erste Hilfe 2025.....	16
6. Systeme und Tools	17
6.1. Webinar - Cyber Resilienz für Hotel- und Restaurantmanagement.....	17
Anmeldeverfahren.....	18

1. Hello und Good Bye

1.1. Vorbereitung auf die Pensionierung

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

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 15
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 19. September 2025
- 05. Dezember 2025 (französisch)

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

2. Betriebs- und Mitarbeiterführung

2.1. Gesundheitsmanagement Basis

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

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 14

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 13. März 2025
- 03. Juni 2025
- 09. September 2025
- 16. September 2025 (französisch)
- 06. November 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.2. Gesundheitsmanagement Advanced

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

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 24. März 2025
- 16. Juni 2025
- 18. September 2025
- 27. Oktober 2025 (französisch)
- 18. November 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.3. Workshops erfolgreich durchführen

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

Zielgruppe

- Mitarbeitende, die im Rahmen ihrer Tätigkeit Workshops durchführen möchten

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdatum*

- 30. Juni 2025

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

2.4. Train-the-Trainer (Basic) - Kurse planen und erfolgreich durchführen

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

Zielgruppe

- Interne Trainer

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 14

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdatum*

- 17. Juni 2025

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.5. Webinar - Train-the-Online-Trainer

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

Zielgruppe

- Interne Trainer

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 14

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdatum*

- 19. Mai 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.00 bis 15.00 Uhr

3. Kompetent in der Küche

3.1. Vegi & vegan Kochkurs Hiltl

Die vegetarische und vegane Küche liegt voll im Trend. Sie ist vielseitig, gesund und lecker. In diesem Kochkurs vermittelt dir das Hiltl-Team die theoretischen Grundlagen einer ausgewogenen vegetarischen/veganen Ernährung. Anschliessend werden im Praxisteil kreative Rezepte aus der smartChef Datenbank ausprobiert. Dabei erhältst Du inspirierende Anregungen und professionelle Zubereitungstipps.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Formen der vegetarischen Ernährung richtig zu benennen und du kannst die Unterschiede zur veganen Küche aufzeigen.
- fünf Proteinquellen für Veganer zu nennen.
- ein ausgewogenes Gericht zuzubereiten.

Kursdaten*

- 21. März 2025
- 19. September 2025

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.30 bis 15.30 Uhr

3.2. Kochen mit SelfCookingCenter®

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

▮

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

https://www.rational-online.com/de_ch/home/

Kosten: gemäss Kursanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

3.3. Kochen mit VarioCookingCenter®

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

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

https://www.rational-online.com/de_ch/home/

Kosten: gemäss Kursanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

3.4. Barista Workshop bei Rogalla

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

Zielgruppe

- Mitarbeitende, die Kaffee mit Siebträger-Kaffeemaschinen zubereiten.

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

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

Kosten: gemäss Workshopanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

4. Initiativ im Gästebereich

4.1. Wir: Gastgeber (GG)

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

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 04. April 2025
- 14. Juni 2025 (französisch)
- 26. September 2025

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 16.30 Uhr

4.2. Wir: Gastgeber im Hotel

Wie machen wir unsere Gäste zu Fans? In diesem Kurs lernst du die Wechselwirkung zwischen den Gästen und dir als Gastgeber:in kennen. Du nimmst deine Rolle als Gastgeber:in wahr und gehst persönlich auf die Bedürfnisse deiner Gäste ein. Du schaffst es, magische Momente locker und charmant zu kreieren und so nachhaltig und langfristig Gäste an unsere Hotels zu binden.

Zielgruppe

- Mitarbeitende und Führungskräfte mit Gästekontakt

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 25

Lernziele

Du bist in der Lage...

- Gäste professionell und positiv durch deinen Auftritt und dein Erscheinungsbild zu überzeugen.
- mittels Fragetechniken und persönlicher Kommunikation auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen.
- als Gastgeber:in einen perfekten Service zu bieten.
- unsere SV Werte «herzlich, kompetent, initiativ und nachhaltig» aktiv im täglichen Gästekontakt zu leben.

Kursdaten*

- 11. Februar 2025 (französisch)
- 27. November 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 16.30 Uhr

5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit

5.1. Brandschutzschulung

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

Zielgruppe

- alle Mitarbeitende (Betriebe und Hauptsitz)

Teilnehmerzahl

Minimum 15
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 23. Januar 2025
- 25. April 2025
- 02. Oktober 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 16.00 bis 18.00 Uhr

5.2. Erste Hilfe 2025

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

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 11. März 2025
- 04. Juni 2025
- 23. Juni 2025 (französisch)
- 11. September 2025
- 11. November 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.00 bis 17.00 Uhr

6. Systeme und Tools

6.1. Webinar - Cyber Resilienz für Hotel- und Restaurantmanagement

Cyberangriffe auf Gastronomieeinrichtungen nehmen ständig zu. Auch wir und unsere Mitbewerber waren bereits betroffen. In diesem Webinar lernst du verständlich, humorvoll und auf den Punkt, wie Angriffe aussehen könnten, wie du sie erkennst und wie du dein Team darauf vorbereiten kannst, Risiken zu erkennen und besonnen zu reagieren. Referenten sind ein waschechter Hacker mit dem geheimnisvollen Namen Lukas B. sowie unser SV-Group CISO Sascha Maier. Gespickt wird das Webinar mit Beispielen aus dem Gastronomiealltag, denn Lukas B. war vor seiner Hackerlaufbahn ein Koch.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- potenzielle Angriffsmethoden zu kennen und Risiken besser einschätzen zu können.
- die Systematik hinter Angriffen zu verstehen und die Motivation der Hacker zu kennen.
- Vorgaben und Richtlinien besser anzuwenden und Mitarbeitende zu motivieren, Sicherheit zu leben

Kursdaten*

- 11. März 2025
- 04. September 2025

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.30 bis 15.30 Uhr

Anmeldeverfahren

Wir freuen uns, euch das Kursprogramm 2025 zu präsentieren. Ihr findet darin die für 2025 geplanten Präsenzs Schulungen und Webinare.

Mitarbeitende der SV Schweiz melden sich über **SV Academy** an. SV Academy kann über die Webseite «MyHR» oder die App «Success Factors» geöffnet werden. Alle Präsenzs Schulungen, Webinare und Online-Trainings sind innerhalb **MyHR** unter «**Meine Schulungen**» zu finden.

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

Ausnahmen bezüglich des Anmeldeverfahrens sind in der jeweiligen Kursbeschreibung vermerkt.

Externe Kursteilnehmende melden sich unter folgender E-Mail Adresse an: academy@sv-group.com

Kosten

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

Für externe Kursteilnehmende gelten folgende Preise:

Tageskurse	CHF 550.00
Zweitägige Kurse	CHF 1'100.00

No show

Bei Nichterscheinen eines angemeldeten Mitarbeitenden werden folgende Kosten verrechnet:

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

Bei Fragen zu unserem Angebot oder Anregungen kontaktiert uns bitte unter academy@sv-group.com

Wir freuen uns über eine rege Teilnahme an unserem Weiterbildungsangebot.

Euer HR Training & Development Team

Stand: 30. Dezember 2024