



# Kursangebot SV Academy für Interessierte (extern) 2026

## Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis.....</b>	<b>2</b>
<b>1. Hello und Good Bye .....</b>	<b>3</b>
1.1. Vorbereitung auf die Pensionierung .....	3
<b>2. Betriebs- und Mitarbeiterführung .....</b>	<b>4</b>
2.1. Früherkennung und Umgang mit Absenzen – dein Werkzeugkasten als Führungskraft .....	4
2.2. Stress- und Selbstmanagement für Führungskräfte .....	5
2.3. Workshops erfolgreich durchführen .....	6
2.4. Train-the-Trainer - Kurse planen und erfolgreich durchführen .....	7
2.5. Webinar – Train-the-Online-Trainer .....	8
<b>3. Kompetent in der Küche.....</b>	<b>9</b>
3.1. Rational – Intelligentes Kochen.....	9
3.2. Barista – Perfekte Kaffeezubereitung .....	10
<b>4. Initiativ im Gästebereich.....</b>	<b>11</b>
4.1. Wir: Gastgeber .....	11
4.2. Wir: Gastgeber im Hotel .....	12
<b>5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit .....</b>	<b>13</b>
5.1. Brandschutzschulung .....	13
5.2. Erste Hilfe .....	14
<b>6. Systeme und Tools .....</b>	<b>15</b>
6.1. Webinar - Cyber Resilienz für Hotel- und Restaurantmanagement.....	15
Anmeldeverfahren .....	16

# 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\*

- 18. September 2026
- 25. November 2026 (französisch)

*\* Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

## 2. Betriebs- und Mitarbeiterführung

### 2.1. Früherkennung und Umgang mit Absenzen – dein Werkzeugkasten als Führungskraft

In diesem Kurs lernst du Frühanzeichen von Belastungen rechtzeitig zu erkennen, angemessen zu reagieren und deine Mitarbeitenden nachhaltig gesund im Arbeitsalltag zu begleiten. Ein besonderer Fokus liegt auf der Prävention von Absenzen, dem wertschätzenden Umgang während einer Krankheitsphase sowie der gelingenden Rückkehr an den Arbeitsplatz.

Neben fachlichem Input profitierst du vom Erfahrungsaustausch in der Gruppe und erhältst praxisnahe Werkzeuge, die du direkt in deinem Führungsalltag einsetzen kannst.

#### Zielgruppe

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

#### Teilnehmerzahl

Minimum 9  
Maximum 16

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

- ein motivierendes und gesundes Arbeitsklima zu fördern.
- Frühanzeichen von Belastungen bei deinen Mitarbeitenden zu erkennen und anzusprechen.
- deine Aufgaben aber auch Grenzen im Absenzenmanagement zu benennen.
- wirkungsvolle Unterstützungsgespräche zu führen.
- mit herausfordernden Situationen mit belasteten Mitarbeitenden souverän umzugehen.
- die Anlaufstellen zu nennen, die dich im Absenzenmanagement und der Prävention unterstützen.

#### Kursdaten\*

- 16. März 2026
- 28. Mai 2026
- 31. August 2026
- 29. Oktober 2026 (französisch)
- 09. November 2026

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 09.00 bis 16.30 Uhr

## 2.2. Stress- und Selbstmanagement für Führungskräfte

Stärke dich – damit du deine Mitarbeitenden und dein Team stärken kannst. Denn nur wer gut für sich selbst sorgt, kann auch sein Team wirkungsvoll unterstützen. In diesem Kurs förderst du dein eigenes Stress- und Selbstmanagement und gewinnst Energie für deine Führungsaufgaben. Du lernst wertvolle Strategien kennen, um Herausforderungen gelassener zu begegnen. Im Austausch mit anderen Führungspersonen reflektierst du deine Praxis und erhältst neue Impulse für deinen Alltag.

<b>Zielgruppe</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Restaurant Manager / Hotel Manager</li><li>- Ass. Restaurant Manager</li><li>- Küchenchefs</li><li>- Mitarbeitende mit Führungsstufe</li><li>- Hauptsitzmitarbeitende mit Führungsstufe</li></ul>	<b>Teilnehmerzahl</b> <p>Minimum 10 Maximum 16</p>
<b>Lernziele</b> <p>Du bist in der Lage...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- die Ursachen, Wirkungen und individuellen Auslöser von Stress zu benennen.</li><li>- Frühwarnsignale von Belastung bei dir selbst und den Mitarbeitenden wahrzunehmen.</li><li>- die Bedeutung von Stress für dich selbst und dein Team zu reflektieren.</li><li>- deine persönlichen Stressmuster zu erkennen.</li><li>- geeignete Selbstmanagement-Strategien gezielt einzusetzen.</li><li>- deine Vorbildfunktion als Führungskraft aktiv wahrzunehmen, in dem du das Gelernte im Team vorlebst.</li></ul>	<b>Kursdaten*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 10. Februar 2026</li><li>- 03. Juni 2026</li><li>- 10. September 2026</li><li>- 17. September 2026 (französisch)</li><li>- 27. Oktober 2026</li></ul> <p>* Änderungen vorbehalten</p> <b>Dauer</b> <p>von 09.00 bis 16.30 Uhr</p>

## 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\*

- 24. Juni 2026

*\* Änderungen vorbehalten*

### Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

## 2.4. Train-the-Trainer - 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\*

- 23. April 2026

\* 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\*

- 24. Juni 2026

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 14.00 bis 16.00 Uhr

### 3. Kompetent in der Küche

#### 3.1. Rational – Intelligentes Kochen

In diesem Kurs erfährst du, wie die Programme (z.B. Übernachtgarung, Sous-Vide, grilliertes und intelligentes Regenerieren) des iCombi Pro und iVario Pro genutzt und perfekt eingesetzt werden. Du lernst, wie du deine Geräte für den Mittagsservice programmierst, Produkte direkt zubereitest und ein überzeugendes Finishing sicherstellst.

##### Zielgruppe

- Küchenchefs
- Sous Chefs

##### Teilnehmerzahl

Minimum 6  
Maximum 12

##### Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Geräte im Betrieb selbstständig zu programmieren und einen optimierten Mittagsservice zu gewährleisten.
- die hinterlegten Programme optimal einzusetzen.
- dein Wissen an andere Mitarbeitende weiterzugeben.

##### Kursdaten\*

- 12. März 2026
- 26. März 2026
- 03. September 2026
- 17. September 2026

\* Änderungen vorbehalten

##### Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

### 3.2. Barista – Perfekte Kaffeezubereitung

In diesem Kurs erfährst du alles Wissenswerte über die bei SV Schweiz verwendeten Kaffee-Mischungen und die Herausforderungen bei der Zubereitung. Du erhältst viele praktische Tipps und übst die fachgerechte Kaffeezubereitung. So wirst du zum Barista!

Zielgruppe	Teilnehmerzahl
<ul style="list-style-type: none"><li>- Betriebsmitarbeitende</li></ul>	Minimum 5 Maximum 10
Lernziele	Kursdaten*
<p>Du Kursteilnehmenden...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kennen die Spiga Bio &amp; Fairtrade Espresso- und Bio Fairtrade Kaffee-Mischungen auswendig.</li><li>- vertiefen das Thema Sensorik und können die Mischungen beschreiben.</li><li>- können die Qualität beurteilen und wissen, wann ein Kaffee nicht mehr dem Gast angeboten werden darf.</li><li>- kennen die unterschiedlichen Labels und wissen über die Doppelzertifizierung Bescheid.</li><li>- verstehen den Ablauf einer Röstung.</li><li>- können Getränkebestellungen nach richtigem Ablauf zubereiten.</li><li>- kennen den korrekten baristakonformen Ablauf und die Reinigung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 27. Februar 2026</li><li>- 22. April 2026</li><li>- 17. Juni 2026</li><li>- 18. September 2026</li><li>- 13. November 2026</li></ul> <p><i>* Änderungen vorbehalten</i></p>

## 4. Initiativ im Gästebereich

### 4.1. Wir: Gastgeber

Wie machen wir unsere Gäste zu Fans? Wir bieten mehr als gutes und gesundes Essen. Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen und immer wieder gerne zu uns kommen. In diesem Kurs lernst du das Erfolgsrezept des visionären Gastgebertums 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 Ganzta ges-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\*

- 13. März 2026
- 16. Juni 2026
- 04. September 2026

\* 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 bewusst wahr und gehst persönlich auf die Bedürfnisse deiner Gäste ein. Für den Umgang mit Beschwerden geben wir dir Anregungen und Tipps, damit du selbst in schwierigen Situationen positive Erlebnisse gestalten kannst. So gelingt es dir, magische Momente locker und charmant zu kreieren und damit Gäste nachhaltig und langfristig an unsere Hotels zu binden.

### Zielgruppe

- Mitarbeitende und Führungskräfte mit Gästekontakt

### Teilnehmerzahl

Minimum 8  
Maximum 16

### 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.
- professionell mit Beschwerden umzugehen.
- als Gastgeber:in einen perfekten Service zu bieten, auch unter Berücksichtigung kultureller Unterschiede.
- unsere SV Werte «Herzlichkeit, Verantwortungsbewusstsein, Vorwärtsdenken, Hands-on Mentalität» aktiv im täglichen Gästekontakt zu leben.

### Kursdaten\*

- 12./13. Februar 2026

\* Änderungen vorbehalten

### Dauer

von 13.00 bis 17.00 Uhr (12. Februar)  
von 09.00 bis 12.00 Uhr (13. Februar)

## 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 10  
Maximum 15

#### Lernziele

Du bist in der Lage...

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

#### Kursdaten\*

- 25. Februar 2026
- 10. Juni 2026
- 12. November 2026

\* Änderungen vorbehalten

#### Dauer

von 16.00 bis 18.00 Uhr

## 5.2. Erste Hilfe

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.

<b>Zielgruppe</b>	<b>Teilnehmerzahl</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Restaurant Manager</li><li>- Ass. Restaurant Manager</li><li>- Küchenchefs</li><li>- Mitarbeitende mit Führungsstufe</li><li>- Hauptsitzmitarbeitende</li><li>- Notfallteam Hauptsitz</li></ul>	Minimum 8 Maximum 16
<b>Lernziele</b>	<b>Kursdaten*</b>
<p>Du bist in der Lage...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- einen Notfall zu erkennen und richtig zu alarmieren.</li><li>- die Erstversorgung bis zum Eintreffen der Rettungskräfte zu gewährleisten.</li><li>- einen Defibrillator einzusetzen.</li><li>- zu erkennen, um was für eine Beschwerde es sich handelt (z.B. Diabetes, Unterzuckerung, Herzinfarkt, Hirnschlag).</li><li>- Verantwortung im Betrieb zu übernehmen, wenn es keine andere Möglichkeit gibt (Alarmierungs- und Rettungssystem des Kunden).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 10. März 2026</li><li>- 05. Juni 2026 (französisch)</li><li>- 09. Juni 2026</li><li>- 15. September 2026</li><li>- 10. November 2026</li></ul> <p>* Änderungen vorbehalten</p>

### 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.

<b>Zielgruppe</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Restaurant Manager / Hotel Manager</li><li>- Ass. Restaurant Manager</li></ul>	<b>Teilnehmerzahl</b> <p>Minimum 8 Maximum 20</p>
<b>Lernziele</b> <p>Du bist in der Lage...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- potenzielle Angriffsmethoden zu kennen und Risiken besser einschätzen zu können.</li><li>- die Systematik hinter Angriffen zu verstehen und die Motivation der Hacker zu kennen.</li><li>- Vorgaben und Richtlinien besser anzuwenden und Mitarbeitende zu motivieren, Sicherheit zu leben.</li></ul>	<b>Kursdaten*</b> <p>- 19. Mai 2026 - 25. August 2026</p> <p><i>* Änderungen vorbehalten</i></p> <b>Dauer</b> <p>von 14.00 bis 15.00 Uhr</p>

## Anmeldeverfahren

Wir freuen uns, euch das Kursprogramm 2026 zu präsentieren. Ihr findet darin die für 2026 geplanten Präsenzschulungen 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 Präsenzschulungen, 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 Anmeldverfahrens sind in der jeweiligen Kursbeschreibung vermerkt.

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

### Kosten

Für SV Mitarbeitende ist die Kursteilnahme **kostenlos**.

### 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](mailto:academy@sv-group.com)

Wir freuen uns über eine rege Teilnahme an unserem Weiterbildungsangebot.

Euer HR Training & Development Team

Stand: 15. Januar 2026