



Kursübersicht SV Academy

Angebot 2024

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1. Hello und Good Bye	4
1.1. Webinar - Virtueller Willkommenstag	4
1.2. Vorbereitung auf die Pensionierung	5
2. Betriebs- und Mitarbeiterführung	6
2.1. Meine erste Führungsrolle	6
2.2. Führung Plus	7
2.3. Gesprächsführung im Betriebsalltag	8
2.4. Gesundheitsmanagement Basis	9
2.5. Gesundheitsmanagement Advanced	10
2.6. Webinar - Recruiting.....	11
2.7. Recruiting - MyHR Basiswissen (Tool).....	12
2.8. Recruiting - Erfolgreiches Onboarding und Gesprächsführung	13
2.9. Webinar - Praxisbezogenes Arbeitsrecht für Führungskräfte	14
2.10. Workshops erfolgreich durchführen	15
2.11. Train-the-Trainer (Basic) - Kurse planen und erfolgreich durchführen	16
2.12. Webinar - Train-the-Online-Trainer	17
2.13. Let's go Trainerkurs.....	18
2.14. Verhandlungskompetenz für neue Mitarbeitende	19
2.15. Verhandlungskompetenz Refresher / Praxistag	20
3. Kompetent in der Küche	21
3.1. Vegi & vegan Kochkurs Hiltl	21
3.2. Attraktive Salate	22
3.3. Attraktives Gemüse	23
3.4. Kochen mit SelfCookingCenter®	24
3.5. Kochen mit VarioCookingCenter®	25
3.6. Barista Workshop bei Rogalla	26
4. Initiativ im Gästebereich	27
4.1. Wir: Gastgeber (GG)	27
4.2. Wir: Gastgeber im Hotel	28
5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit	29
5.1. Hygienesystem	29
5.2. KOPAS Basis	30
5.3. Brandschutzschulung	31
5.4. Erste Hilfe 2024.....	32
5.5. SV Reinigungsverantwortliche	33

6.	Systeme und Tools	34
6.1.	Webinar - Benutzung und Support E3 - Basiskurs	34
6.2.	Webinar - Benutzung und Support E3 - Aufbaukurs.....	35
6.3.	Webinar - Benutzung und Support E3 - Mitarbeitende Hauptsitz Dübendorf	36
6.4.	Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar.....	37
6.5.	QM System.....	38
6.6.	QM System am Hauptsitz	39
6.7.	Praktischer Umgang mit dem QM System (nicht für Betriebe)	40
6.8.	Webinar - BWL Basic «Tools optimal eingesetzt» - Fokus GG Schweiz.....	41
6.9.	Webinar - BWL Advanced «Tools optimal eingesetzt» - Fokus GG Schweiz.....	42
6.10.	Webinar - Forecast mit Prevero	43
6.11.	Webinar - Cyber Resilienz für Hotel- und Restaurantmanagement.....	44
6.12.	Webinar - Business Case rechnen.....	45
6.13.	Marriott Empower Res Training	46
	Anmeldeverfahren	47

1. Hello und Good Bye

1.1. Webinar - Virtueller Willkommenstag

Herzlich willkommen bei der SV Group. Wir freuen uns, dich in unserem Unternehmen zu begrüßen. Dieses Webinar gibt dir eine Übersicht über das Fundament der SV Group. Woher kommt das Unternehmen? In welchen Geschäftsfeldern sind wir aktiv? Welche Werte und Grundsätze sind uns wichtig? Wie sieht unsere Positionierung aus? Daneben erhältst du Informationen über relevante Anlaufstellen, die Funktionsweise des Intranets, das Integrierte Managementsystem sowie Tipps zur Cyber Resilience und zum Umgang mit Compliance-Themen.

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 25

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Herkunft und die Geschichte der SV Group zu verstehen und du gewinnst einen Einblick in die Vision und Strategie des Unternehmens.
- die Werte der SV Kultur aufzuzählen und Beispiele für deren Umsetzung zu nennen.
- unsere wirkungsvollen Massnahmen zur Nachhaltigkeit und Gesundheit zu verstehen.
- das Integrierte Managementsystem sowie das Intranet im Rahmen deiner Tätigkeit zu nutzen.
- die Wichtigkeit von Compliance und Cyber Security in unserem Unternehmen zu erkennen.

Kursdaten*

- 20. Februar 2024
- 10. April 2024
- 18. Juni 2024
- 22. August 2024
- 08. Oktober 2024
- 20. November 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.30 bis 16.30 Uhr

1.2. 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.

Kursdatum*

- 20. September 2024

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

2. Betriebs- und Mitarbeiterführung

2.1. Meine erste Führungsrolle

Du hast gerade deine erste Führungsfunktion übernommen oder stehst kurz davor? In diesem Kurs strukturierst und planst du die ersten 100 Tage als neue Führungskraft. Du bist dir der möglichen Herausforderungen bewusst und diskutierst mit den KollegInnen, wie du diese in deiner Praxis bewältigen kannst.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende, welche kurz vor (bis 3 Monate) oder nach (bis 3 Monate) der Übernahme ihrer ersten Führungsrolle sind

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 10

Lernziele

- Du bist in der Lage...
- Führung zu definieren und Führungsaufgaben zu erklären.
 - die SV Führungswerte zu beschreiben und aufzuzeigen, wie du sie umsetzen wirst.
 - individuelle Einstiegssituationen zu nennen und deine eigene Einstiegssituation zu reflektieren und Handlungen daraus abzuleiten.
 - Ansätze zum Führen in unsicheren Zeiten aufzuzeigen.
 - deine wichtigsten NetzwerkpartnerInnen / Schlüsselpersonen und deren Erwartungen zu nennen.
 - Unterstützungsmöglichkeiten für Führungskräfte bei SV zu nennen.
 - einen Umsetzungsplan für die nächsten 2 bis 3 Monate zu entwickeln.

Kursdaten*

- 21. März 2024 (Webinar)
- 23. April.2024
- 20. Juni 2024 (Webinar)
- 11. September 2024
- 02. Oktober.2024 (Webinar)

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.2. Führung Plus

Du bist eine bereits erfahrene Führungsperson und willst deine Führungskompetenz verbessern? Du setzt dich mit Führungsstilen auseinander und bist bereit, dich und dein Verhalten zu reflektieren? Anhand von Beispielen aus der Praxis der Teilnehmenden besprichst du gewählte Vorgehensweisen und überlegst Alternativen.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager **mit** Führungserfahrung von mind. 1 - 2 Jahren
- Küchenchefs **mit** Führungserfahrung von mind. 1 - 2 Jahren
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- grundlegende Führungsstile und das damit einhergehende Führungsverhalten zu beschreiben und den eigenen Führungsstil situationsgerecht zu modifizieren.
- die Hauptaufgaben einer Führungskraft zu erläutern und Optimierungsmöglichkeiten auszuarbeiten.
- ein Modell der Sozialkompetenz zu beschreiben, dieses zu erkennen und zu optimieren.
- dein eigenes Führungsverhalten zu reflektieren und dieses zu optimieren.
- dein Rollenverständnis als Führungskraft im aktuellen Arbeitsumfeld zu reflektieren und zu festigen.
- dich mit den SV Führungswerten auseinanderzusetzen.

Kursdaten*

- 29. Mai und 18. Juni 2024
- 25. September und 15. Oktober 2024

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.3. Gesprächsführung im Betriebsalltag

Dauern deine Gespräche mit Mitarbeitenden immer wieder länger und enden mit anderem Ergebnis als geplant? Nach diesem Kurs führst du Gespräche strukturiert und zielgerichtet. Du kennst die vier Seiten einer Nachricht und kannst die nonverbalen Signale deines Gegenübers erkennen und einschätzen. Du setzt zahlreiche Techniken in Übungsbeispielen ein und bist in der Lage, auch in schwierigen, konflikträchtigen Gesprächen den roten Faden zu behalten.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- Gespräche mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unter einer definierten Zielsetzung vorzubereiten, strukturiert zu führen und zu klaren Ergebnissen zu kommen.
- aktiv zuzuhören, offene Fragen zu stellen, Feedback zu geben und entgegenzunehmen.
- auch schwierige und konflikträchtige Gespräche vorzubereiten und konstruktiv zu führen.
- den grundsätzlichen Unterschied zwischen «Senden» und «Empfangen» zu begreifen. Du kennst auch die Lücken des Sender-Empfänger-Modells.
- eigene Botschaften und die anderer zu analysieren. Du bist mit den wichtigsten theoretischen Modellen vertraut, die dieser Thematik zugrunde liegen.
- die Bedeutung körpersprachlicher Signale zu erkennen. Du nimmst diese bewusst wahr und verstehst, wie diese die verbale Seite der Sprache beeinflussen.
- eigene Auftritte vorzubereiten und vor Publikum zu sprechen (auch mit Druck und Lampenfieber umzugehen).
- grundlegende rhetorische Elemente in Redebeiträgen aufzunehmen, um Botschaften wirkungsvoll aufzubereiten.
- das Disziplinarverfahren und die entsprechenden Instrumente von SV Schweiz zu beschreiben und diese anzuwenden.

Kursdaten*

- 29. und 30. April 2024
- 28. und 29. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.4. 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*

- 27. März 2024
- 11. Juni 2024
- 03. Oktober 2024
- 13. November 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.5. 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*

- 06. März 2024
- 25. Mai 2024
- 13. September 2024
- 30. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.6. Webinar - Recruiting

Eine effiziente Personalrekrutierung hat einen hohen Stellenwert in unserem Unternehmen. Hierfür sind eine gute Vorbereitung und eine überlegte Durchführung zentral. Du lernst in diesem Kurs die verschiedenen Schritte des Rekrutierungsprozesses und die zugehörigen SV Tools kennen.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende, die rekrutieren

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 30

Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Rekrutierungsprozess bis und mit Einarbeitung von neuen Mitarbeitenden zu verstehen und durchzuführen.
- MyHR sowie weitere für die Rekrutierung relevanten Tools anzuwenden.
- ein professionelles, strukturiertes Bewerbungsgespräch zu führen.
- den Onboarding- und Einführungsprozess professionell zu begleiten.

Kursdaten*

- 15. März 2024
- 24. Mai 2024
- 16. August 2024
- 15. November 2024

*** Änderungen vorbehalten**

Dauer

von 08.30 bis 12.30 Uhr

2.7. Recruiting - MyHR Basiswissen (Tool)

Eine effiziente Personalrekrutierung hat einen hohen Stellenwert in unserem Unternehmen. Hierfür sind eine gute Vorbereitung und eine überlegte Durchführung zentral. Wir vermitteln dir in diesem Kurs das Basiswissen samt zugehörigen SV Tools.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende, die rekrutieren

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- MyHR sowie weitere für die Rekrutierung relevanten Tools anzuwenden.
- die Kandidatinnen und Kandidaten während des Rekrutierungsprozesses kompetent zu begleiten.
- einen professionellen Onboarding- und Einführungsprozess sicherzustellen.

Kursdaten*

- 15. April 2024
- 27. September 2024

*** Änderungen vorbehalten**

Dauer

von 08.30 bis 12.00 Uhr

2.8. Recruiting - Erfolgreiches Onboarding und Gesprächsführung

Eine effiziente Personalrekrutierung hat einen hohen Stellenwert in unserem Unternehmen. Hierfür sind eine gute Vorbereitung und eine überlegte Durchführung zentral. Wir vermitteln dir in diesem Kurs fundiertes Fachwissen rund um die Themen gut geführte Vorstellungsgespräche sowie professionelles Onboarding.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende, die rekrutieren

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- ein gut strukturiertes Vorstellungsgespräch vorzubereiten und durchzuführen.
- die Kandidatinnen und Kandidaten während des gesamten Einstellungsprozesses professionell zu begleiten.
- eine gute Einarbeitungsphase für den neuen Mitarbeitenden sicherzustellen.
- das Probezeitgespräch routiniert zu führen.

Kursdaten*

- 15. April 2024
- 27. September 2024

*** Änderungen vorbehalten**

Dauer

von 13.00 bis 16.00 Uhr

2.9. Webinar - Praxisbezogenes Arbeitsrecht für Führungskräfte

Täglich hast du in deiner Führungsposition mit Themen wie Qualifikation, Arbeitszeiterfassung, Pausen, Haftung, Datenschutz und Kündigung zu tun, die arbeitsrechtlich relevant sind. In diesem Webinar möchten wir dich mit Praxisbeispielen dafür sensibilisieren, dir aufzeigen, wie das Vorgehen in solchen Situationen ist und wer bei der SV Group für rechtliche Fragen deine Ansprechpartner sind.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Manager mit direkter Führungsverantwortung
- Küchenchefs mit direkter Führungsverantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Verantwortung im operativen Alltag als Vorgesetzter wahrzunehmen.
- du kennst das Vorgehen bei häufig auftretenden arbeitsrechtlichen Problemen.
- zu verstehen, wann und an wen du dich bei der SV Group bei arbeitsrechtlichen Fragen wenden kannst.

Kursdaten*

- 20. März 2024
- 04. September 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.00 bis 15.30 Uhr

2.10. 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.

Kursdaten*

- 13. März 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

2.11. 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.

Kursdaten*

- 18. Juni 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.12. 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.

Kursdaten*

- 14. Mai 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.00 bis 15.00 Uhr

2.13. Let's go Trainerkurs

Schluss mit langweiligen Let's go Trainings. Mit einfachen Kniffen gelingt es dir, deinen Mitarbeitenden Informationen strukturiert und gut verständlich weiterzugeben. Du verstehst, warum SV Schweiz auf Let's go als Trainingsinstrument setzt und was alles geschieht, bis du ein Training im Intranet herunterladen kannst. Du übst, dich in kurzer Zeit auf ein Thema vorzubereiten und die Inhalte vollständig und gut verständlich zu vermitteln.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Let's go Verantwortliche

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 14

Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Rolle als Trainer bewusst zu gestalten.
- die Prozesse von Let's go nachzuvollziehen und sie im Arbeitsalltag umzusetzen.
- eigene Kurzschulungen strukturiert und abwechslungsreich durchzuführen.

Kursdaten*

- 05. Juni 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 16.00 Uhr

2.14. Verhandlungskompetenz für neue Mitarbeitende

In dem intensiven Trainingsimpuls werden theoretische Inhalte sofort mit Praxiserfahrungen durch aktive Verhandlungen verknüpft. Durch die gemeinsame Analyse und Reflexion gewinnst du mehr Sicherheit und erkennst „blinde Flecken“. Du lernst an einem Tag die Werkzeuge und die gemeinsame Sprache rund um das Verhandeln bei der SV kennen, um dich effizienter mit Kolleg*innen vorbereiten zu können. Dadurch lohnt sich das Training auch für neue Mitarbeitende, die schon viel Erfahrung mit Verhandlungen haben.

Zielgruppe

- Neue Mitarbeitende in verhandelnden Positionen

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- Asse zielorientiert zu nutzen - individuell einzusetzen.
- Situation des Verhandlungspartners zu antizipieren und zu nutzen.
- eigene Stärken bewusst zu machen.
- Verhandlungen strukturiert und fokussiert zu führen.
- messbar bessere Verhandlungsergebnisse zu erzielen.

Kursdaten*

- 30. September 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

2.15. Verhandlungskompetenz Refresher / Praxistag

Dieser Praxistag richtet sich an Mitarbeitende, die bei der SV ein Verhandlungstraining besucht haben und am Thema dranbleiben wollen. Nachdem die Werkzeuge und Theorie wieder in Erinnerung gerufen wurden, geht es an diesem Tag um Üben und Feedback.

Zielgruppe

- Teilnehmende vergangener Verhandlungstrainings bei der SV

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- Asse zielorientiert zu nutzen - individuell einzusetzen.
- Situation des Verhandlungspartners zu antizipieren und zu nutzen.
- eigene Stärken bewusst zu machen.
- Verhandlungen strukturiert und fokussiert zu führen.
- messbar bessere Verhandlungsergebnisse zu erzielen.

Kursdaten*

- 01. Oktober 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 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*

- 18. März 2024
- 17. Juni 2024
- 23. September 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.30 bis 15.30 Uhr

3.2. Attraktive Salate

In diesem Kurs wird dir das Salatbuffet nach SV Standard "Salatbuffet 2.0" vorgestellt. Diese ist die Grundlage, um dein eigenes Salatangebot zu analysieren und zu optimieren.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche
- Betriebsmitarbeitende

Zulassungsbedingung

- Mitarbeitende, die für die tägliche Produktion des Salatangebotes zuständig sind.

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Salate nach vorgegebenen Rezepturen zuzubereiten.
- dein betriebliches Salatangebot zu analysieren und allfällige Verbesserungsmassnahmen zu definieren.
- die Angebotsplanung anhand des SV Standards zu gestalten.

Kursdaten*

- 13. März 2024
- 20. März 2024
- 27. März 2024
- 06. September 2024
- 18. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

3.3. Attraktives Gemüse

Wie kannst du Gemüse attraktiv für deine Gäste zubereiten? Wir zeigen dir unterschiedliche Zubereitungsarten und Kombinationsmöglichkeiten mit Kräutern, Gewürzen, Samen und Nüssen.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche
- Betriebsmitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Gemüse nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten.
- Gemüse schmackhaft in Szene zu setzen.

Kursdaten*

- 15. März 2024
- 22. März 2024
- 04. September 2024
- 16. Oktober 2024
- 25. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.00 bis 17.00 Uhr

3.4. 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

3.5. 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

3.6. 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 in 2022/2023 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*

- 05. Juli 2024
- 22. November 2024

* 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.

Kursdatum*

- 09. Januar 2024

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.00 bis 17.00 Uhr

5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit

5.1. Hygienesystem

Strenge Hygiene bildet die Grundlage für den Umgang mit Lebensmitteln. Nur wer genau weiss, worauf er achten muss, kann möglichen Gefahren für die Gäste vorbeugen. Wie gelangen Mikroorganismen in die Lebensmittel und was kann gegen ihre Vermehrung getan werden? Das SV Hygienesystem gibt Antworten und unterstützt mit praktischen Hilfsmitteln.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die wichtigsten Grundlagen über Mikroorganismen (Vermehrung, Gefahren, Hygiene-Massnahmen im Betrieb) zu erläutern.
- den Begriff «Gute Herstellungspraxis» zu erläutern und diese im Betrieb umzusetzen.
- angemessen auf Anfragen zu Allergenen zu reagieren.
- in Notfällen richtig zu reagieren.
- das SV Hygienesystem in der Praxis umzusetzen.

Kursdaten*

- 12. März 2024
- 07. Juni 2024
- 18. September 2024
- 19. November 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

5.2. KOPAS Basis

Nur wer genau weiss, worauf er achten muss, kann möglichen Gefahren für Mitarbeitende sowie Gäste vorbeugen. Wie können Stolperfallen verhindert werden und welche gesetzlichen Verantwortungen trage ich? Diese und weitere Informationen erhältst du an der «KOPAS Basisschulung» von unseren Experten.

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 14

Lernziele

Du bist in der Lage...

- das Arbeitssicherheitssystem im Betrieb umzusetzen und gegenüber behördlichen Kontrolleuren Auskunft zu geben.
- die gesetzlichen Grundlagen zu erklären und du kannst im Betrieb die Gefahrenermittlung und tätigkeitsbezogene Gefahrenanalysen selbstständig durchführen.
- eine Brandsituation zu beurteilen, richtig zu handeln und Löschmittel korrekt einzusetzen.
- selbstständig Schulungen aufzubereiten und durchzuführen.

Kursdaten*

- 27. Februar 2024
- 29. April 2024
- 26. Juni 2024
- 09. September 2024
- 25. November 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

5.3. 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 besonen zu handeln.
- richtig zu alarmieren.
- Grundlagen der Brandbekämpfung anzuwenden.

Kursdaten*

- 07. Februar 2024
- 27. Februar 2024
- 17. April 2024
- 29. April 2024
- 26. Juni 2024
- 25. November 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 16.00 bis 18.00 Uhr

5.4. Erste Hilfe 2024

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*

- 21. März 2024
- 28. Mai 2024
- 25. Juli 2024
- 17. September 2024
- 04. November 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.00 bis 17.00 Uhr

5.5. SV Reinigungsverantwortliche

Du bist neu die reinigungsverantwortliche Person im Betrieb? In diesem Kurs wirst du befähigt, die Reinigungsarbeiten im Betrieb gemäss den SV Vorgaben zu leiten, zu überwachen und zu korrigieren. Dazu lernst du anhand praktischer Beispiele korrekte und effiziente Methoden kennen, die im Betriebsalltag angewendet werden.

Zielgruppe

- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Betriebsmitarbeitende mit Verantwortung

Zulassungsbedingung

- max. 1 Mitarbeitender pro Betrieb

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Wichtigkeit der Betriebsprozesse nach der Mittagszeit zu verstehen und zu optimieren.
- die Aufgabe als reinigungsverantwortliche Person im Betrieb wahrzunehmen.
- die Reinigungsarbeiten im Betrieb zu analysieren, die Arbeiten zu planen, zu überwachen und zu optimieren, um damit Kosten zu reduzieren.
- die Mitarbeitenden in der Reinigung auf effiziente Methoden zu instruieren.

Kursdaten*

- 19. März 2024
- 15. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.30 bis 18.00 Uhr

6. Systeme und Tools

6.1. Webinar - Benutzung und Support E3 - Basiskurs

Eine fehlerfreie und übersichtliche Einsatzplanung in unserem Zeiterfassungs- und Personalplanungssystem E3 ist die Grundlage für einen erfolgreichen und effizienten Betrieb. In diesem Webinar werden die durch das vorangehende Studium der Einführungsvideos und -dokumente erarbeiteten Grundlagenkenntnisse vertieft und mit Praxisbeispielen ergänzt. Ebenso werden aktuelle Themen rund um die Zeiterfassung in diesem Webinar angesprochen und erklärt.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- E3-verantwortliche Mitarbeitende

Zulassungsbedingung

Regelmässiges Arbeiten mit E3 (eigener Citrix-Zugang)

Teilnehmerzahl

Minimum 2
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Möglichkeiten der Einsatz- und Absenzplanung zu erläutern und eine Einsatz- und Absenzplanung für deinen Betrieb zu erstellen.
- die notwendigen Bearbeitungen für eine Tagesaktualität der E3 Daten auszuführen.
- die Funktionalität der Austrittsplanung zu erläutern und diese anzuwenden.
- den Zeitrachweis für die Mitarbeitenden zu erklären und auszudrucken.
- zu aktuellen Themen, Fragen und Problemen rund um die Dienstplanung und Zeiterfassung Auskunft zu geben.

Kursdaten*

- 16. Januar 2024
- 01. Februar 2024
- 12. Februar 2024
- 07. März 2024
- 19. März 2024
- 02. April 2024
- 19. April 2024
- 02. Mai 2024
- 16. Mai 2024
- 03. Juni 2024
- 21. Juni 2024
- 03. Juli 2024
- 12. August 2024
- 03. September 2024
- 20. September 2024
- 02. Oktober 2024
- 17. Oktober 2024
- 05. November 2024
- 28. November 2024
- 16. Dezember 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.00 bis 10.00 Uhr oder 14.00 bis 16.00 Uhr

6.2. Webinar - Benutzung und Support E3 - Aufbaukurs

In dieser nach der Basisschulung zu besuchenden Aufbauschulung legen wir das Augenmerk auf Dienstplanung, rote Uhren, SECO Kontrolle (ArG) und Zähler.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- E3-verantwortliche Mitarbeitende

Zulassungsbedingung

Regelmässiges Arbeiten mit E3 (eigener Citrix-Zugang)

Teilnehmerzahl

Minimum 2
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Dienstplanung zu erstellen.
- das Arbeitsgesetz einzuhalten.
- die Saldi deiner Mitarbeitenden gezielter im Griff zu haben.
- die Fragen deiner Mitarbeitenden zufriedenstellend zu beantworten.

Kursdaten*

- 19. Januar 2024
- 21. Februar 2024
- 13. März 2024
- 18. April 2024
- 14. Mai 2024
- 17. Juni 2024
- 05. Juli 2024
- 06. August 2024
- 11. September 2024
- 07. Oktober 2024
- 08. November 2024
- 11. Dezember 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.00 bis 10.00 Uhr oder 14.00 bis 16.00 Uhr

6.3. Webinar - Benutzung und Support E3 - Mitarbeitende Hauptsitz Dübendorf

Eine fehlerfreie und übersichtliche Einsatzplanung in unserem Zeiterfassungs- und Personalplanungssystem E3 ist die Grundlage für einen erfolgreichen und effizienten Betrieb. In diesem Webinar werden die durch das vorangehende Studium der Einführungsvideos und -dokumente erarbeiteten Grundlagenkenntnisse vertieft und mit Praxisbeispielen ergänzt. Ebenso werden aktuelle Themen rund um die Zeiterfassung in diesem Webinar angesprochen und erklärt.

Zielgruppe

- Hauptsitzmitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 2
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine Arbeitszeit korrekt zu erfassen.
- Absenzen richtig einzutragen.
- Stunden- und Feriensaldo nachzuvollziehen.
- den Zeitrachweis anzuschauen / auszudrucken.

Kursdaten*

- 08. Januar 2024
- 31. Januar 2024
- 16. Februar 2024
- 27. Februar 2024
- 14. März 2024
- 28. März 2024
- 16. April 2024
- 29. April 2024
- 03. Mai 2024
- 15. Mai 2024
- 04. Juni 2024
- 26. Juni 2024
- 08. Juli 2024
- 14. August 2024
- 04. September 2024
- 19. September 2024
- 04. Oktober 2024
- 16. Oktober 2024
- 04. November 2024
- 21. November 2024
- 10. Dezember 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 10.00 Uhr oder 13.00 bis 14.00 Uhr

6.4. Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar

Täglich werden in unseren SV Restaurants frische Lebensmittel angeliefert. Was du mit einer Bestellung auslöst, schaust du dir direkt bei Pistor in ihrem hochmodernem Logistikzentrum an. Dazu lernst du unser Beschaffungs- und Logistikkonzept kennen und erfährst die Einzelheiten zur Erfassung von Bestellungen und zur Erstellung eines Inventars.

Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Köche
- Mitarbeitende, die über die SV Bestellplattform bestellen/inventieren

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- das Beschaffungs- und Logistikkonzept für die Food- & Nonfood-Warengruppen zu erläutern.
- die nachhaltige Beschaffung und den grünen Warenkorb zu erklären.
- die Wareneingangskontrolle und den Mängelrügenprozess zu erläutern.
- Bestellungen zu erfassen und ein Inventar zu erstellen.

Kursdaten*

- 21. März 2024
- 11. Juni 2024
- 22. Oktober 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.15 bis 16:30 Uhr

6.5. QM System

Neu im Betrieb als Restaurant Manager oder für das Dokumentenmanagement zuständig? Dieser Kurs gibt dir einen Überblick über Aufbau und Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems. Folgende Fragen kannst du nach dem Kurs beantworten: Wo finde ich definierte Prozesse? Wie finde ich die dazugehörigen Richtlinien und Checklisten? Wie erstelle ich eigene, vom Unternehmen geforderte, Dokumente im Betrieb?

Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Dokumentenverantwortliche im Betrieb

Teilnehmerzahl

Minimum 5
Maximum 9

Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau und den Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems zu erklären.
- die entsprechenden Prozesse, Richtlinien, Checklisten und Formulare im Intranet zu finden.
- die betriebsspezifischen Checklisten und Formulare für deinen Betrieb zu erstellen und/oder anzupassen.
- das Qualitätsmanagement-System in deinem Betrieb umzusetzen.

Kursdaten*

- 07. März 2024
- 19. April 2024
- 04. Juni 2024
- 12. Juli 2024
- 20. August 2024
- 17. Oktober 2024
- 12. November 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

6.6. QM System am Hauptsitz

Neu am SV Hauptsitz tätig oder schon länger interessiert daran, wie das Dokumentenmanagement am Hauptsitz funktioniert? Dieser Kurs gibt dir einen Überblick über das integrierte Qualitätsmanagement-System und die gelenkten Dokumente. Du lernst, was bei der Arbeit mit den Dokumenten wichtig ist und wie neue erstellt werden. Ausserdem erfährst du, wie die Dokumente dann ins Intranet kommen.

Zielgruppe

- Neue Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Abteilungsleitende

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 10

Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau des SV Qualitätsmanagement-Systems zu erklären.
- die Nomenklatur der Dokumente aufzuschlüsseln und für dich zu nutzen.
- neue Abteilungsdokumente korrekt zu erstellen und als gelenktes Dokument an die dokumentenverantwortliche Person der Abteilung weiterzugeben.

Kursdaten*

- 19. März 2024
- 13. Juni 2024
- 24. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

6.7. Praktischer Umgang mit dem QM System (nicht für Betriebe)

Neu am SV Hauptsitz? Dieser Kurs gibt dir einen Überblick über Aufbau und Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems. Du lernst die theoretischen Grundlagen des SV Qualitätsmanagement-Systems kennen. Auf deinem eigenen Laptop erarbeitest du dir Dokumente mit Hilfe existierender Vorlagen. Dabei lernst du die Dokumentenablagenstruktur am Hauptsitz kennen.

Zielgruppe

- Neue Kollegin / neuer Kollege Hauptsitz

Teilnehmerzahl

Minimum 5
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Nomenklatur der Dokumente zu erklären und anzuwenden.
- die vorhandenen Dokumente / Vorlagen zu finden und korrekt einzusetzen.
- mit Viflow richtig umzugehen und kennst seinen Inhalt.
- den Unterschied zwischen Prozessen, Richtlinien und Checklisten zu erklären.

Kursdaten*

- 05. März 2024
- 19. Juni 2024
- 26. September 2024
- 21. Oktober 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

6.8. Webinar - BWL Basic «Tools optimal eingesetzt» - Fokus GG Schweiz

Wir zeigen dir die wichtigsten Grundlagen für eine betriebswirtschaftlich optimale Führung deines Betriebes mit den zwei wichtigen Systemen E3 (Personalplanung) und Prevero (Analyse der finanziellen Resultate). Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen zu diesen Instrumenten zu stellen.

Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Restaurantverantwortliche

Zulassungsbedingung

- Du bist verantwortlich für die finanzielle Führung deines Betriebs.

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 22

Lernziele

Du bist in der Lage...

- einen Arbeitsplan zu erstellen, Fehler und Absenzen korrekt zu bearbeiten sowie die Produktivitätsmessung zu interpretieren.
- die Funktionsweise von Prevero zu verstehen, die wichtigsten Auswertungen sowie die Kennzahlen nachzuschlagen.

Kursdaten*

- 07. März 2024
- 12. September 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.00 bis 15.30 Uhr

6.9. Webinar - BWL Advanced «Tools optimal eingesetzt» - Fokus GG Schweiz

Du bist mit den Grundlagen von E3 und Prevero vertraut. Wir zeigen dir Kniffs und Analysen, die du vielleicht nicht kennst oder nicht nutzt. Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen zu diesen Instrumenten zu stellen.

Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Restaurantverantwortliche
-

Zulassungsbedingung

- Du bist verantwortlich für die finanzielle Führung deines Betriebs.

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 22

Lernziele

Du bist in der Lage...

- Personaleinsätze so zu steuern, dass eine hohe Produktivität und wenig ungeplante Personalkosten entstehen.
- mit Prevero deine Resultate zu verstehen, Schlüsse zu ziehen und Massnahmen einzuleiten.

Kursdaten*

- 14. März 2024
- 19. September 2024

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 14.00 bis 15.30 Uhr

6.10. Webinar - Forecast mit Prevero

Du bist verantwortlich für den Forecast deines Betriebs. Wir zeigen dir die wichtigsten Grundlagen, wie du mithilfe unserer Software «Prevero» einen nach SV Richtlinien konformen Rolling Forecast erstellst. Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen rund um den Rolling Forecast zu stellen.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Zulassungsbedingungen

- Einsteiger
- Du bist verantwortlich für die Planung in deinem Betrieb.

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 30

Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau der Planmasken zu verstehen.
- das Instrument in deinem Betrieb/auf deiner Kostenstelle anzuwenden.

Kursdaten*

- 15. April 2024
- 15. Juli 2024
- 14. Oktober 2024

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 15.00 bis 16.30 Uhr

6.11. 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*

- 13. März 2024
- 29. August 2024

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.30 bis 15.30 Uhr

6.12. Webinar - Business Case rechnen

Die einheitliche und damit vergleichbare Darstellung und Bewertung von Projekten ist bei der SV Group von zentraler Bedeutung. In diesem Webinar lernst Du das hierfür entwickelte Business Case Template sowie die bei SV gebräuchlichen Begriffe kennen. Als Verfahren wird die dynamische Investitionsrechnung eingesetzt. Dabei werden die Ausgaben für Investitionen deren Einnahmen gegenübergestellt. Ergänzend wird eine Berechnung des Betriebsgewinnes durchgeführt.

Zielgruppe

- Hauptsitzmitarbeitende mit Projektverantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die relevanten Kosten oder Revenue Treiber deines Projekts zu erkennen.
- einen Business Case für dein Projekt zu rechnen.
- den Business Case zum richtigen Zeitpunkt / der richtigen Projektphase zu erstellen.

Kursdatum*

- 06. März 2024

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 14.00 bis 15.00 Uhr

6.13. Marriott Empower Res Training

In diesem Kurs lernst du die Handhabung von Reservierungen mit der Marriott Empower Res App am Front Desk und in der Reservierungsabteilung kennen.

Zielgruppe

- Front Office Mitarbeitende Hotel
- Front Office Führungskräfte
- Reservation Manager
- Reservierungsmitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 10

Lernziele

- Sicheres Arbeiten mit Reservierungen an der Rezeption und in der Reservierungsabteilung durch die Verwendung der GXP Empower Res App
- Verstehen der Verbindung zwischen MARSHA/Empower Res App und Opera
- Praktische Erfahrung in einem Schulungshotel mit der EMPOWER Reservations App
- Befähigung der Mitarbeiter zur Betreuung von Gruppengeschäften unter Verwendung der Marriott-Tools für Gruppenunterkünfte. Insbesondere die E-Rooming-Liste und ResLink (optionaler Teil, wenn gewünscht)
- Verstehen der grundlegenden Prinzipien des Revenue Managements, des Inventars und des Ausgleichs zwischen MARSHA und Opera
- Wir werden den Großteil unserer Schulungszeit in EMPOWER Reservations verbringen, da dies das Tool ist, das die Mitarbeiter hauptsächlich zur Durchführung aller reservierungsbezogenen Aufgaben verwenden.

Kursdaten*

- 05. und 06. Februar 2024 (Webinar)
- 09. und 10. April 2024 (Düsseldorf)
- 06. und 07. August 2024 (München)
- 08. und 09. August 2024 (München)
- 10. und 11. September 2024 (Zürich)
- 12. und 13. September 2024 (Zürich)
- 03. und 04. Dezember 2024 (Zürich)

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 17.00 Uhr

Anmeldeverfahren

Wir freuen uns, euch das Kursprogramm 2024 zu präsentieren. Ihr findet darin die für 2024 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: 19. Dezember 2023