


50. SEMINAR

50. GAD - Fortbildungsseminar

für Lehrer an Berufsbildenden Schulen
und betriebliche Ausbilder
des Gastgewerbes


SEMINAR
SEIT MEHR
ALS 55 JAHREN
FORT- UND
WEITERBILDUNG
U.A. FÜR LEHRER
UND BERUFLICHE
AUSBILDER DES
HOTEL- UND
GASTSTÄTTEN-
GEWERBES

Veranstalter:

GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Geschäftsstelle

Burgstr. 35

59755 Arnsberg

Tel.: 02932.89 45 355

info@gastronomische-akademie.de

Seminarleitung:

Ralph Kerkamm (GAD), StD. i.R.

Tel.: 0171 .9551945

Seminarhotel

InterCity Hotel Leipzig

Tröndlinring 2

04105 Leipzig

Tel.: 0341.308661-0

www.intercityhotel.com

Seminartermin:

Sonntag 23. April bis Freitag 28. April 2017

50. SEMINAR

Programm

Sonntag, 23. April 2017

- bis 17:00 Uhr **individuelle Anreise**
- 17:30 Uhr **Begrüßung der Teilnehmer und der Gäste**
Bernhard Böttel (GAD), GAD – Präsident
- 18:00 Uhr **Gemeinsames Abendessen**
- 20:00 Uhr **Vorstellung der Teilnehmer**
Ralph Kerkamm (GAD), Seminarleiter, Ahnsen

Montag, 24. April 2017

- 09:00 – 10:15 Uhr **So vielfältig ist guter Meerrettich**
Hans-Thomas Schamel, Erste bayerische Meerrettich Feinkostfabrik, Baiersdorf
- 10:30 – 11:30 Uhr **Gewürze & Gewürzmischungen – eine ständig neue Herausforderung**
Dirk Porip, Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Ahrensburg
- 11:45 – 12:30 Uhr **Die heutigen Anforderungen an Qualitätsfleisch in der Gastronomie**
Peter Feise, Delta Fleisch Handels GmbH, Hamburg
- 12:30 – 14:00 Uhr **Neuester Stand der Entwicklungen im ‚Frontcooking‘**
Claudia Bohner, Bohner Produktions GmbH, Bad Waldsee
(in Verbindung mit dem Vortrag der *Firma Delta-Fleisch* und dem Mittagessen)
- 14:30 - 15:45 Uhr **Gewinnsteigerung und Erfolge mit Frittierölfilter & Öltester**
Alexander Schauf, VITO AG, Tuttlingen
- 16:00 – 17:30 Uhr **Wild & Wildgeflügel – rechtliche und hygienische Voraussetzungen zur Behandlung und Verwertung von Fleisch von Tieren aus freier Wildbahn**
Dr. Wilhelm Brase, Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Landkreis Schaumburg - Nebenstelle Bückeburg

Dienstag, 25. April 2017

- 09:00 – 10:30 Uhr **Was sind gute Konfitüren und wie sind die Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie?**
Martin Darbo, A. Darbo AG, Stans (Tirol)
- 10:45 – 12:15 Uhr **Eierprodukte unter ernährungsphysiologischen und hygienischen Aspekten**
Harmen-Gero Zempel, DANAEG, Christiansfeld (Dänemark)

50. SEMINAR

- 12:30 – 13:15 Uhr **Gerstoni Gourmet-Gerste – die regionale Alternative zu Reis**
Karin Diekmann, Diekmann Cereals GmbH, Rinteln
(mit Verkostung im Rahmen des Mittagessens)
- anschließend **Mittagessen im Hotel**
- 14.30 – 15:30 Uhr **Restaurieren, Restauration, Restaurant – die Geschichte der Entstehung und Entwicklung des Restaurants von der französischen Revolution bis heute**
Achim Schrader (GAD), Projekt Gast, Lindhorst
- 15:45 – 17:00 Uhr **Professionelle Reinigung nach Hygieneverordnung von Gläsern, Geschirr & Küchengeräten**
Jörg Forderer, Winterhalter Deutschland GmbH, Meckenbeuren
- 17:15 – 18:00 Uhr **Aktuelle Fach- und Weiterbildungsliteratur im Gastgewerbe**
Sabine Fix-Jouy, Verlag Handwerk und Technik GmbH, Hamburg
- ab 18:15 Uhr **Spaziergang zum Auerbachs Keller - Vortrag vor Ort & Abendessen**
Bernhard Rothenberger, Direktor Auerbachs Keller, Leipzig

Mittwoch, 26. April 2017

- 09:00 – 09:30 Uhr **Aktuelle Informationen zur Neuordnung in den gastronomischen Berufen**
Ralph Kerkamm (GAD), Seminarleiter, Ahnsen
- 09:45 – 11:00 Uhr **Zeitgemäße Mitarbeiterführung in der Gastronomie**
Tom Coester, GeMax GmbH, Kassel
- 11:15 – 12:30 Uhr **Fettnäpfchen, Fauxpas & Benimm-Irrtümer**
Lis Droste (GAD), Stil und Etikette, Frankfurt am Main
- 13:00 Uhr **Mittagsimbiss**
- 14:15 – 15:15 Uhr **Craftbeer – ein fester Platz auf dem Biermarkt?**
N.N.
- 15:30 – 18:00 Uhr **Aquavit – mehr als ein Trend?**
Jürgen Deibel, Independent Spirit Consultants, Hannover
- 19:00 Uhr **Abendessen im Hotel**

Donnerstag, 27. April 2017

- 08:30 – 10:00 Uhr **Busfahrt nach Wurzen (ca. 60 km)**
Begleitung & Führungen, *Dr. Ralph Kausch*, Susanna-Eger-Schule

50. SEMINAR

- 10:00 – 11:00 Uhr **Die Bedeutung von Dauerbackwaren in der Lebensmittelindustrie**
N.N., Wurzener Dauerbackwaren GmbH, Wurzen
- 11:30 – 12:30 Uhr **Käse – ein Produkt mit großer regionaler Bedeutung**
Wolfram Ebert, Käserei Zimmermann, Wurzen
(inklusive Imbiss)
- 12:45 – 15:30 Uhr **Busfahrt zum Völkerschlachtdenkmal und Führung**
Dr. Ralph Kausch, Fachleiter Susanna-Eger-Schule, Leipzig
- 15:30 Uhr Rückfahrt zum Hotel / Weiterfahrt nach kurzem Aufenthalt
- 16:30 Uhr **Empfang in der Susanna-Eger-Schule und Begrüßung**
Monika Barz, Schulleiterin, Susanna-Eger-Schule, Leipzig
- anschließend **Die Gesamtdeutsche Gastronomische Bibliothek und Präsentation aktueller Fachbücher im Gastgewerbe**
Ralf Lehmann, Führung durch die Bibliothek, Susanna-Eger-Schule
Cornelia Weinrich, Kleines gastronomisches Museum, Susanna-Eger-Schule
Mag. Ingrid Trauner, Fachbuchverlag Trauner, Linz (Österreich)
- (Führung und Präsentation in drei Gruppen)
- ab 18:30 Uhr **Abendveranstaltung in der Susanna-Eger-Schule, Leipzig**
Monika Barz, Schulleiterin, *Cornelia Weinrich*, Fachleiterin Gastgewerbe

Freitag, 28. April 2017

- 09:00 – 10:30 Uhr **Werkverträge, Scheinselbständigkeit, Mindestlohn – aktuelle Themen in der Gastronomie**
Amin Guellil, uCastMe GmbH, Berlin
- 10:45 – 11:30 Uhr **Neue Fachbücher der Westermann Verlagsgruppe**
N.N., Georg Westermann Verlag, Braunschweig
- 11:45 – 12:45 Uhr **Manöverkritik und Abschluss des Seminars**
Ralph Kerkamm (GAD), Seminarleiter, Ahnsen
- ab 12:45 Uhr **Mittagsimbiss (wahlweise Lunchpaket)**

Die GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e.V. behält sich eventuelle Änderungen des Programms vor.

(Stand: Februar 2017)

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Seminar-AGB's

50. SEMINAR

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für das Seminar 2017 der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

1. Anmeldung

Der/die Teilnehmer/in meldet sich verbindlich durch Übersendung des Online-Anmeldeformulars an und akzeptiert die AGB. Der gesamte Schriftverkehr zwischen GAD und Teilnehmer läuft über E-Mail. Der Teilnehmer erklärt sich damit ausdrücklich einverstanden. Aus diesem Grund ist explizit in der Anmeldung über unser Internetformular eine gültige E-Mailadresse erforderlich (sollte keine eigene Adresse zur Verfügung stehen, kann auch die der Schule oder eine andere - zuverlässige - Adresse benutzt werden).

2. Annahme

Hinsichtlich der Platzverteilung bei den Seminaren ist nach der Anmeldung der Zahlungseingang maßgeblich.

3. Seminargebühren / Fälligkeit

Der Seminarplatz ist nur mit Zahlung der Seminargebühr von **253,00 €** inkl. MwSt. und der Bestätigung durch die GAD e.V. (per E-Mail) reserviert. Danach erhält der/die Teilnehmer/in eine quitierte Rechnung über die Seminargebühr. Eine Teilnahmebestätigung wird am Ende des Seminars ausgehändigt.

Falls das Seminar ausgebucht sein sollte, wird der/die Teilnehmer/in rechtzeitig informiert. Sollte Interesse an einem Platz auf der Warteliste bestehen, teilen Sie es bitte gleich auf der Anmeldung mit. Auch der Wartelistenplatz erfordert die Zahlung der Seminargebühr, sollten Sie nicht nachrücken, wird der vollständige Betrag rückerstattet.

4. Kosten der Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels

Mit dem Hotel sind für folgende Unterbringungs-/Tagungs-Pauschalen für die Seminar-Teilnehmer vereinbart:

518,00 € inkl. MwSt. p.P. im Einzelzimmer

466,00 € inkl. MwSt. p.P. im Doppelzimmer (bei Buchung im DZ benötigen wir den Namen der 2. Person) die vor Ort von jeder/m Teilnehmer/in selbst zu zahlen sind (es gelten die AGB des Hotels). Die GAD ist lediglich Vermittler - Leistungserbringer ist das Hotel.

Die Übernachtung während des Seminars ist obligatorisch, wenn nichts anderes vereinbart wird.

Die Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels enthält:

- 5 Übernachtungen mit Frühstück im Einzelzimmer
- Kaffee- und Teekochstation auf dem Zimmer
- Eröffnungsabend und kleines 3-Gang-Menü am Anreisetag
- weitere 3 Mittag- oder Abendessen gemäß Programm,
- Snackimbiss oder Lunchpaket am Abreisetag
- Tagungsgetränke während der Vorträge
- 1 Kaffee-/Teepause vormittags mit herzhaften Snacks und nachmittags mit Gebäck
- Kostenfreies W-LAN bis zu 256 kb/s, HighSpeed zubuchbar für 5,00 € /24 Std
- Nutzung des Seminarraumes (inkl. techn. Equipment, Stifte und Blöcke)
- FreeCityTicket für kostenlose Benutzung des Nahverkehrs während des ges. Aufenthalts

50. SEMINAR

Parkplätze am Hotel, wenn verfügbar (15,00 € / Tag), „Höfe am Brühl“ (8,00 € /24 Std.), „Hauptbahnhof Westseite“ (3,00 € / Kalendertag)

Persönliche Extras (Telefon, Parkplatz/Tiefgarage, Minibar, Video etc.) sind nicht in der Unterbringungs-Pauschale enthalten und bei Abreise direkt mit dem Hotel auszugleichen!

Bei Teilnehmern/innen die am oder in der Nähe des Seminarortes wohnen und keine Übernachtung benötigen, gilt die Tagungs-Pauschale des Hotels (ohne Übernachtung).

Mit dem Seminarhotel ist eine Tagungs-Pauschale/Pers. von **114,00 €** inkl. MwSt. vereinbart.

Diese ist direkt bei Anreise mit dem Seminarhotel abzurechnen.

Die Tagungs-Pauschale des Hotels (ohne Übernachtung) enthält:

- Eröffnungsabend und kleines 3-Gang-Menü am Anreisetag
- weitere 3 Mittag- oder Abendessen gemäß Programm,
- Tagungsgetränke während der Vorträge
- 1 Kaffee-/Teepause vormittags mit herzhaften Snacks und nachmittags mit Gebäck
- Snackimbiss oder Lunchpaket am Abreisetag
- Nutzung des Seminarraumes (inkl. techn. Equipment, Stifte und Blöcke)

5. Stornierung und Umbuchung der Seminarteilnahme / der Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels

Für den Rücktritt vom Seminar oder Umbuchung der Seminarteilnahme auf einen andere/n Teilnehmer/in und für den Rücktritt von **der Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels** gelten folgende Regelungen:

Stornierungsgebühren bei Rücktritt vom Seminar:

- Bei Rücktritt vom Seminar nach Ablauf der Widerrufsfrist (vgl. § 11 der AGB), werden Verwaltungskosten in Höhe von **30,00 €** inkl. MwSt erhoben.
- Bei Rücktritt nach dem **23. Februar 2017** werden Stornierungsgebühren erhoben in Höhe von **130,00 €** inkl. MwSt.
- Erscheint ein Teilnehmer ohne Abmeldung nicht zur Veranstaltung bleibt der volle Vergütungsanspruch der GAD für die Seminargebühren (**253,00 € inkl. MwSt.**) unberührt.
- Für nicht besuchte Vorträge oder Exkursionen erfolgt keine Rückerstattung bereits bezahlter Gebühren.

Umbuchungsgebühren:

- Bei Umbuchung auf einen andere/n Teilnehmer/in fallen Verwaltungskosten in Höhe von **30,00 €** inkl. MwSt an.

Stornierungskosten bei Rücktritt von der Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels:

- Bei der Bestätigung des Seminarplatzes durch die GAD, wird im Auftrag des/r Seminarteilnehmers/in verbindlich die Buchung des Hotelzimmers ausgelöst (wenn nicht anders mit der GAD-Geschäftsstelle vereinbart).
- **Bei Rücktritt nach dem 15.04.2017 fällt eine Stornierungsgebühr des Hotels für die Tagungs-pauschale in Höhe von 91,20 € inkl. MwSt. an. Bei Nichtanreise oder Stornierung nach 17:00 Uhr am Anreisetag fallen 90% des gebuchten Gesamtpreises für die Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels inkl. MwSt. an.** Diese ist von dem/der Seminarteilnehmer/in direkt mit dem Seminarhotel abzurechnen. Die Seminarteilnehmer und das Hotel sind im Fall der Unterbringung/Verpflegung Vertragspartner und können keine Ansprüche gegenüber der GAD geltend machen.

50. SEMINAR

6. Vergünstigungen

GAD-Mitglieder erhalten einen Nachlass von 20 % auf die aktuelle Seminargebühr (bei sofortigem Eintritt und Zahlung des Mitgliedsbeitrages gilt dies auch für das aktuell ausgeschriebene Seminar).

7. Ausfall eines Seminares und Leistungsänderungen

Die GAD behält sich inhaltliche, organisatorische und personelle Änderungen vor. Soweit eine Veranstaltung aufgrund personeller oder organisatorischer Gründe ausfällt, werden von der GAD lediglich die Kursgebühren erstattet. Weitere Ansprüche gegen die GAD können nicht geltend gemacht werden. Der GAD bleibt es vorbehalten, bei Verhinderung eines angekündigten Referenten für gleichwertigen Ersatz zu sorgen.

8. Haftungsbeschränkung

Die Teilnahme am Seminar erfolgt auf eigenes Risiko und in Eigenverantwortung des Teilnehmers. Die GAD übernimmt keine Gewährleistung für ein bestimmtes Schulungsergebnis oder einen bestimmten Schulungserfolg.

9. Lehrgangsmaterial

Handouts (sofern von den Referenten zur Verfügung gestellt) und andere Seminarunterlagen dürfen ohne Genehmigung der GAD nicht vervielfältigt und an Dritte weitergeben werden.

10. Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei der Anmeldung mit der automatischen Be- und Verarbeitung der personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminarverwaltungstätigkeit und der Ausfertigung von Teilnehmerlisten (mit Name, Adresse, E-Mail, Tel- und Fax-Nr.) sowie der Speicherung für spätere Informationen einverstanden.

Des Weiteren behält sich die GAD das Recht vor, öffentlich in Wort und Bild über die Seminare zu berichten. Der Teilnehmer erklärt sich mit der Erstellung und Veröffentlichung von Bildern der Teilnehmer einverstanden.

Der Teilnehmer kann diese Einwilligung jederzeit widerrufen.

11. Widerrufsrecht für Privatpersonen

Der/die Teilnehmer/in hat das Recht, die Seminarbuchung innerhalb von 14 Tagen nach Vertragsabschluss ohne Angabe von Gründen zu widerrufen. Der Widerruf muss schriftlich an folgende Anschrift erfolgen: Gastronomische Akademie Deutschlands e.V., Burgstr. 35, 59755 Arnsberg.

Nach Ausübung des Widerrufsrechts werden erfolgte Zahlungen zurückerstattet.

12. Allgemeines

Sind einzelne Bestandteile der Geschäftsbedingungen unwirksam, wird die Gültigkeit der übrigen hierdurch nicht berührt. Die Parteien anerkennen für diesen Fall diejenige gültige Regelung, die dem der Regelungsintention des unwirksamen Bestandteils inhaltlich am nächsten kommt. Zu diesen Vertragsbedingungen abweichende Regelungen, bedürfen der Schriftform.

Arnsberg, im Oktober 2016