




GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

51. 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

GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Veranstalter:
Geschäftsstelle
Burgstr. 35
59755 Arnsberg
Tel.: 02932 . 89 45 355
info@gastronomische-akademie.de

Seminarleitung:
Ralph Kerkamm (GAD), StD. i.R.
Tel.: 0171 . 95 51 945

Seminarhotel:
Mercure Hotel Hameln
164er Ring 3
31785 Hameln
Tel.: 05151 . 79 20
www.mercure.com

Seminartermin:

Sonntag 29. April bis Freitag 4. Mai 2018



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Programm

Sonntag, 29. April 2018

- bis 17:00 Uhr **individuelle Anreise**
- 17:30 Uhr **Begrüßung der Teilnehmer und aktuelle Informationen zur GAD**
Ralph Kerkamm (Seminarleiter GAD)
- 18:00 Uhr **Gemeinsames Abendessen**
- 19:00 Uhr **Trendthema & Entwicklungen auf dem Spirituosenmarkt**
Jürgen Deibel, Independent Spirits Consultants, Hannover

Montag, 30. April 2018

- 09:00 – 09:45 Uhr **Was ist eigentlich „Kochkunst“?**
Gerhard Bauer (GAD), Verband der Köche Deutschlands
- 10:00 - 10:45 Uhr **„Food Pairing“ richtig umgesetzt**
Jörg Lange, Inhaber Hotel & Restaurant Lindenkrug Hannover
- 11:00 – 12:30 Uhr **Kaffee – Status und Entwicklung des meist verzehrten Getränks**
Klaus Rödel (GAD), Heimbs Kaffee GmbH & Co. KG, Braunschweig
- 12:45 Uhr **Mittagessen im Hotel**
- 14:00 – 15:00 Uhr **Zu jedem Anlass das richtige Geschirr**
Andreas Rettig, RAK Porcelain / solex Germany, Eisingen
- 15:15 – 16:15 Uhr **„Knigge Kompakt“ – Verhalten zu Tisch**
Lis Droste (GAD), Stil & Etikette, Frankfurt
- 16:30 – 18:00 Uhr **„Let’s talk about Champagne“**
Leonardo de Almeida (GAD), Gastronom & Event-Veranstalter, Frankfurt
- 18:30 Uhr **Abendessen im Hotel**



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

Dienstag, 01. Mai 2018

- 09:00 – 12:30 Uhr **Sales & Marketing in Hotellerie & Gastronomie**
- Bedürfnisse und Anforderungen, Bedeutung in den Betrieben
 - Erforderliche Schritte für das „pro-aktive Verkaufen“
 - Gesprächsführungstechniken, Abschlussicherheit, Erfolgskontrolle
- 12:45 Uhr **Mittagessen im Hotel**
- 14:00 – 17:30 Uhr **Sales & Marketing in Hotellerie & Gastronomie (Fortsetzung)**
- Marketing ist nicht gleich Werbung
 - Gästegewinnung und -bindung
 - Marketingaktionen, Marketingplanung, Revenue-Management
 - Trends und Digitalisierung, perfekte Hilfsmittel
- Josef Schulte*, Hotelbetriebswirt & Coach, Beselich - Schupbach
Florian Koch (GAD), Consultant & Medienberater, Graftschaft

Mittwoch, 2. Mai 2018

- 09:00 – 10:00 Uhr **Strategie und Konzeption für die Vermarktung der Rattenfängerstadt Hameln**
Harald Wanger, Marketing und Tourismus GmbH, Hameln
- ab 10:30 Uhr **Stadtführung mit Mittagsimbiss**
(bei gutem Wetter: Wanderung auf den Hamelner Hausberg mit Picknick)
Harald Wanger, Marketing und Tourismus GmbH, Hameln
- 14:00 – 15:00 Uhr **Digitale Medien und differenzierter Unterricht in der gastgew. Ausbildung**
Sabine Fix-Jouy, Verlag Handwerk und Technik GmbH, Hamburg (GAD)
- 15:15 – 17:30 Uhr **Gruppenarbeit zu schulrelevanten Themen**
- Erfahrungsaustausch zum „Deutschen Schulpreis“ - *Gisela Grimme*, Schulleiterin BBS Hameln
 - Digitale Medien im Unterricht der gastronomischen Ausbildungsberufe (Impulsreferat) - *Jana Kolbe*, BBS Hameln
 - Binnendifferenzierung im Unterricht (Erfahrungsaustausch und Materialbörse) - *Seminarteilnehmer*
 - Unterricht in Klassen mit Flüchtlingen (Erfahrungsaustausch und Materialbörse) - *Seminarteilnehmer*

Donnerstag, 3. Mai 2018

- 09:30 – 10:30 Uhr **Betriebsbesichtigung Petrella Frischkäse**
Sven Tönjes, Geschäftsführer Petri Feinkost GmbH & Co. KG, Ottenstein
- 11:00 – 13:00 Uhr **Betriebsbesichtigung Weserbergland Spirituosen**
Sebastian Budde, Weserbergland-Spirituosen GmbH, Reileifzen
- anschließend Mittagessen vor Ort



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

- 14:30 – 16:15 Uhr **Neueste Technologien in der Herstellung von Fruchtgetränken**
Führung im Betrieb vor Ort, riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG, Rinteln
- 17:00 Uhr **Empfang in der Elisabeth-Selbert-Schule, Hameln**
Begrüßung durch die Schulleitung
- Neue Literatur in Aus- und Weiterbildung**
Mag. Ingrid Trauner, Fachbuchverlag Trauner, Linz (Österreich)
- anschließend **Workshops und Küchenparty in der Elisabeth-Selbert-Schule, Hameln**
- Kochtrends - selbst umgesetzt
Küchenmeister Thorsten Nordmeyer
 - Innovative Ideen aus der Backstube
Bäckermeisterin Beate Diers
 - Honigwein – eine leckere Alternative
Erwin Bröker
 - Europaschule – So geht das mit Erasmus+

Freitag, 4. Mai 2018

- 09:00 – 09:45 Uhr **Technische Fortschritte - Maschinen und Geräte in der Küche**
Achim Schrader (GAD), Projekt Gast, Lindhorst
- 10:00 – 11:00 Uhr **Ernährung im Wandel**
Klaus Wilfried Meyer, Landesverband NRW, Verband der Köche, Münster
- 11:15 – 12:00 Uhr **Manöverkritik und Abschluss des Seminars**
- 12:15 Uhr **Mittagsimbiss (wahlweise Lunchpaket)**

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

(Stand: März 2018)

Bitte beachten Sie die nachfolgenden AGB's!

GAD SEMINAR

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für das Seminar 2018 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). **Die Anmeldung muss bis spätestens 19.01.2018 erfolgen, da nach diesem Datum das reservierte Zimmerkontingent verfällt.**

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 **260,00 € 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

Das Hotel hat folgende Unterbringungs-/Tagungs-Pauschalen für die Seminar-Teilnehmer angeboten:

599,00 € inkl. MwSt. p.P. im Einzelzimmer

476,50 € inkl. MwSt. p.P. im Doppelzimmer

Die Buchungen der Zimmer ist direkt mit dem Hotel (Mercure Hotel, Hameln), ausschließlich mit dem bei der Online-Anmeldung zur Verfügung gestellten Hotel-Buchungsformular durchzuführen, es gelten dafür die AGB's des Hotels.

Die Übernachtung im Seminarhotel ist obligatorisch, wenn nichts anderes vereinbart wird (ggf. Heim-schläfer). **Die für das GAD-Seminar reservierten Zimmerkontingente verfallen am 19.01.2018**

Die Unterbringungs- und Tagungs-Pauschale des Hotels enthält:

- 5 Übernachtungen im Einzelzimmer, Frühstücksbuffet
- Eröffnungsabend und Business-Dinner-Buffer am Anreisetag
- weitere 3 Mittag- oder Abendessen gemäß Programm
- 2 x Snackimbiss (oder Lunchpaket am Abreisetag)
- Tagungsgetränke während der Vorträge
- 3 x Kaffee-/Teepause mit Gebäck
- Kostenfreies W-LAN
- Nutzung des Seminarraumes (inkl. techn. Equipment, etc.)
- Kostenfreie Nutzung Hamam, Sauna und Schwimmbad

GAD SEMINAR

Parkplätze am Hotel (nur wenn verfügbar) sonst kostenpflichtiges öffentliches Parkhaus in der Nähe.

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

Für Teilnehmern/innen die am oder in der Nähe des Seminarortes wohnen und keine Übernachtung benötigen, besteht ein limitiertes Kontingent von 5 Plätzen für eine Tagungs-Pauschale (ohne Übernachtung). Mit dem Seminarhotel ist dafür eine Tagungs-Pauschale/Pers. von **179,00 € inkl. MwSt.** vereinbart. Diese ist direkt bei Anreise mit dem Seminarhotel abzurechnen.

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

- Eröffnungsabend und Business-Dinner-Buffer am Anreisetag
- weitere 3 Mittag- oder Abendessen gemäß Programm
- 2 x Snackimbiss (oder Lunchpaket am Abreisetag)
- Tagungsgetränke während der Vorträge
- 3 x Kaffee-/Teepause mit Gebäck
- Nutzung des Seminarraumes (inkl. techn. Equipment, etc.)

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 für die Seminargebühr bei Rücktritt:

- Bei Rücktritt vom Seminar nach Ablauf der Widerrufsfrist (vgl. § 11 der AGB), werden von der GAD Verwaltungskosten in Höhe von **30,00 € inkl. MwSt.** erhoben.
- Bei Rücktritt nach dem **1. März 2018** werden von der GAD 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 in Höhe von **260,00 € 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 ebenfalls Verwaltungskosten in Höhe von **30,00 € inkl. MwSt.** an, die von der GAD in Rechnung gestellt werden.

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

- Die Stornierung ist durch den Teilnehmer direkt mit dem Hotel durchzuführen. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotels sowie die Kontingentbedingungen zur Reservierung (siehe hierzu: Formular „Zimmerreservierung Mercure Hotels“).
Die GAD ist für diese Leistung nicht Vertragspartner im Sinne dieser AGB.

SEMINAR

6. Vergünstigungen

GAD-Mitglieder erhalten einen Nachlass von 20 % auf die aktuelle Seminargebühr (bei sofortigem Eintritt und Zahlung des Mitgliedsbeitrages 2018 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.

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 Dezember 2017