Schwalli®

Service-Bund. Food service. jederzeit. an jedem Ort.

Thomas Haake

Workshopkalender 2024

Liebe Kundinnen und Kunden,

besonders in herausfordernden Zeiten wie diesen, liegt uns nichts mehr am Herzen, als die ständige Weiterbildung von Profis in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, damit künftige Aufgaben auch entsprechend gemeistert werden können.
Daher möchten wir Ihnen auch im Jahr 2024 wieder spannende Workshops zu aktuellen Themen in unserem hauseigenen Seminarzentrum anbieten.
Schauen Sie doch einfach mal durch unseren Workshopkalender,
es ist sicher auch für Sie eine passende Erfahrung dabei.
Bei Fragen nehmen Sie einfach Kontakt zu uns auf,
wir helfen Ihnen gerne weiter.

Herzliche Grüße

Jeder Teilnehmer erhält ein kleines Gastgeschenk. Lassen Sie sich überraschen!

INHALT

1-2 **Bar 1.0**
Allstars Gastro Campus

3-4 **Brand kocht Heimat in 10 Gängen**
Christoph Brand

5-6 **GIN - this way**
Kai Seidenhefter

7-8 **Veggie - vegetarisch, vegan**
Bernd Trum

9-10 **Systeme & Logistik in der GV-Küche**
Jörg Jendrny

11-12 **Nachhaltiges Catering/ Catering im Wandel der Zeit**
Mario Kotaska

13-14 **Führungskräftecoaching Gastronomie 2030**
Björn Grimm

15-16 **Altersgerechte Ernährung und Diätetik in der Gemeinschaftsverpflegung**
Christiane Jendrny

17-18 **Küchenparty - Rodeo + Second Cuts**
Thomas Fischer

19-20 **Veltins EisArena**
Überraschung

21-22 **Restaurant 1.0 - Commis de Rang**
Allstars Gastro Campus

23-24 **Anmeldung**

Bar 1.0

TERMIN 22. Januar 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Hotel Sonne
Marktplatz 2
35066 Frankenberg

KOSTEN 169 € / Person + MwSt.

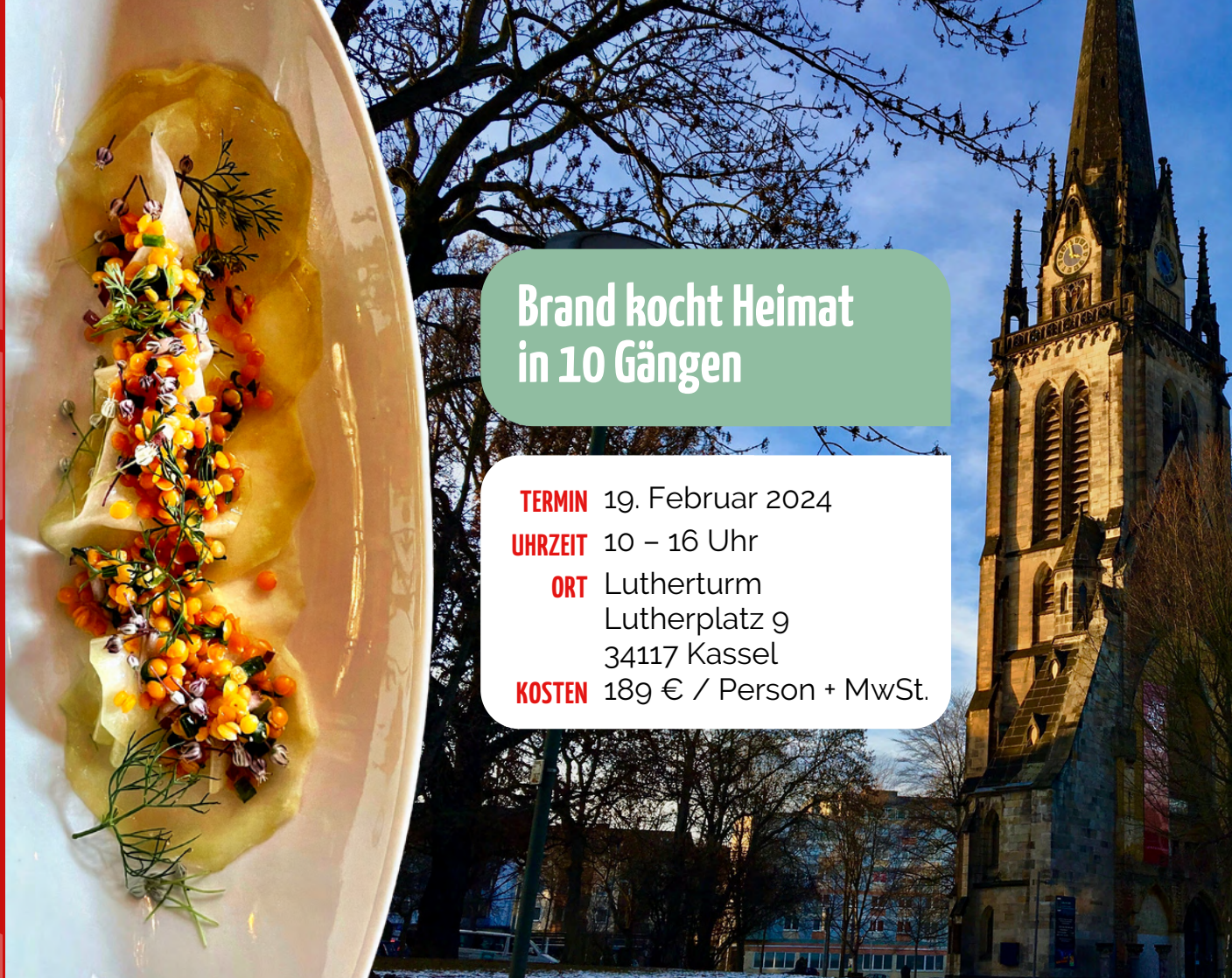
REFERENT

Allstars Gastro Campus, Kassel

INHALTE

- Zubereitungsarten
- Grundspirituosen
- Barwerkzeug
- Cocktailgrundwissen
- Praktisches Training

Ziel der Schulung ist es, mit wenigen Handgriffen einen guten Barkeeper zu kreieren. Einfache Techniken und solides Grundwissen für einen gelungenen Auftritt an der Bar.



Brand kocht Heimat in 10 Gängen

TERMIN 19. Februar 2024
UHRZEIT 10 – 16 Uhr
ORT Lutherturm
Lutherplatz 9
34117 Kassel
KOSTEN 189 € / Person + MwSt.

REFERENT

Christoph Brand
Fliegende Köche Kassel

INHALTE

Die Verbindung von dem Besten aus der Region in Kombi mit dem Rest der Welt. Quasi hessisch-asiatisch-mediterran !
10 Gänge die aussehen als hätten sie unfassbar viel Arbeit gemacht, sich aber in Wirklichkeit easy vorbereiten und umsetzen lassen.

GIN - this way

TERMIN 04. März 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Kirche St. Albert´s Distillery
Treffpunkt
Schwalli Parkplatz

KOSTEN 129 € / Person + MwSt.

REFERENT

Kai Seidenhefter
St. Albert`s Distillery

INHALTE

In diesem Workshop wird der Herstellungsprozess erläutert und allerlei Interessantes aus der Welt der Spirituosen und deren botanicals erzählt. Während der Veranstaltung wird destilliert und probiert. Für das leibliche Wohl steht ein Menü aus regionalen Spezialitäten bereit.

Macht euch bereit für einen unvergesslichen Tag in der Kirche in einmaliger Atmosphäre!

Veggie - vegetarisch, vegan

TERMIN 06. Mai 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Schwalli Seminarzentrum
Frankenberger Landstr.20
34497 Korbach

KOSTEN 149 € / Person + MwSt.

REFERENT

Bernd Trum
Küchenmeister, Biospitzenkoch

INHALTE

- Unterschiede und Gründe einer vegetarisch-veganen Lebensweise
- ernährungsphysiologische Zusammenhänge und Nährstoffversorgung
- Unterschiede vegetarisch-veganer Spezialzutaten
- Austauschmöglichkeiten beim Verzicht auf Fleisch, Fisch oder auch Molkereiprodukten
- Besonderheiten bei der Verarbeitung von veganen Spezialzutaten
- schmackhafte Gerichte für den vegetarisch-veganen Gast

Systeme & Logistik in der GV-Küche

TERMIN 27. Mai 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Schwalli Kaminzimmer
Frankenberger Landstr.20
34497 Korbach

KOSTEN 139 € / Person + MwSt..

REFERENT

Jörg Jendrny
GV-Experte

INHALTE

Ziel des Seminars ist es, die eigenen Abläufe und Prozesse zu hinterfragen und mit den aufgezeigten Systemen zukunftsgerichtete Lösungen zu finden.

Mit viel Input aus dem praktischen Küchenalltag können Fehlplanungen vermieden werden, gleichzeitig vorhandene Potentiale im eigenen Betrieb mit teilweise geringem Aufwand erschlossen werden.

Nachhaltiges Catering/ Catering im Wandel der Zeit

TERMIN 01. Juli 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Schwalli Seminarzentrum
Frankenberger Landstr.20
34497 Korbach

KOSTEN 229 € / Person + MwSt..

REFERENT

Copyright A. Strittmatter

Mario Kotaska
Sternekoch

INHALTE

Die Nachhaltigkeit ist unlängst in der Gastronomie angekommen. Regional ist das neue Bio.

Daher die Frage:
Kann man ein Catering mit Produkten durchführen, die allesamt nicht weiter als 300 km vom Produktionsort/ Veranstaltungsort stammen? Scheitern wir an diesen hohen Selbst-anforderungen?
Welche Probleme haben wir dadurch?

Der Workshop soll aufzeigen, wie wir die Nachhaltigkeit meistern und auch: Macht der Kunde das mit? Besteht er auf Erdbeeren ausserhalb der Saison? Scheitern wir an der Tageslaune der Kunden? Am Ende wollen wir positiv in eine nachhaltige Zukunft blicken.

Führungskräftecoaching “Gastronomie 2030”

TERMIN 26. August 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Schwalli Kaminzimmer
Frankenberger Landstr.20
34497 Korbach

KOSTEN 199 € / Person + MwSt.

REFERENT

Björn Grimm

seit über 20 Jahren als Berater aktiv –
mehr als 3.000 Betriebe betreut
Mitglied der Geschäftsleitung eines Ferienhotels
Top Consultant 2023
Buchautor "Der Küchencoach"

INHALTE

Werden Ihre in der Vergangenheit erzielten Ergebnisse und Kennzahlen, Strategien und Speisenangebote ausreichen, um in der nahen Zukunft bestehen zu können?
Stellen Sie heute noch strategisch und mit Bedacht die richtigen Weichen, um Ihren Betrieb nach vorne zu bringen. Hierfür erhalten Sie von unserem Experten zahlreiche Anstöße.

Impulsvortrag und Ausblick:
"Was bewegt die Branche?"
Zahlreiche spannende Impulse zur Entwicklung der Branche und Tipps zur praktischen Betriebsführung.
Kalkulation des Gastro-Geschäftsmodells neu denken mit dem 10% Phänomen, gemeinsame Übung und Ergebnisbesprechung.

Viel Input, um Umsätze und Erträge mittel- und kurzfristig zu steigern.

Altersgerechte Ernährung und Diätetik in der Gemeinschaftsverpflegung

TERMIN 11. September 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Schwalli Kaminzimmer
Frankenberger Landstr.20
34497 Korbach

KOSTEN 139 € / Person + MwSt.

REFERENTIN

Christiane Jendrny
GV-Expertin

INHALTE

Ziel des Workshops ist es, Einblicke und Kenntnisse in übliche Sonderkostformen in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhalten, um die eigene Speise-planung und Umsetzung im Alltag fundiert gestalten zu können.
Die seniorengerechte Ernährung mit ihrem Bedarf an die Nahrung wird als allgemeine Grundlage vermittelt, für das Thema Kau- und Schluck-störungen – Dysphagie – werden neben den Grundkenntnissen von Merkmalen und Symptomen die einzelnen Stufen und mögliche praktische Umsetzungen und Maßnahmen vermittelt.

Küchenparty - Rodeo + Second Cuts

TERMIN 07. Oktober 2024

UHRZEIT 16 – 21 Uhr

ORT Eventcatering by Thomas Fischer, Finkenweg 8
34587 Felsberg-Gensungen

KOSTEN 159 € / Person + MwSt.

REFERENT

Thomas Fischer
Inhaber Eventcatering by Thomas Fischer

INHALTE

Erleben Sie in lockerer Atmosphäre ein Beeftasting der besonderen Art. In seiner Catering-Küche wird Thomas Fischer diverse Fleischstücke unserer Eigenmarke RODEO-Rindfleisch und weitere Second-Cut-Teilstücke live zubereiten und diese können direkt verkostet werden.

Thomas Fischer “Der Rodeo-Botschafter” kennt sich bestens mit RODEO-Rindfleisch aus, er verarbeitet das Fleisch selbst in seinem Catering-Unternehmen. Er reiste nach Argentinien und Uruguay und besuchte unsere Produzenten vor Ort.

Veltins EisArena Überraschung

TERMIN 04. November 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Veltins EisArena
Kappe 3, 59955 Winterberg

KOSTEN 99 € p.P. zzgl. MwSt.

INHALTE

Surprise, surprise!

Dieser Workshop ist eine Überraschung!

Wir möchten nicht zu viel verraten, um Ihre Neugierde zu wecken auf ein unvergessliches Erlebnis. Seien Sie gespannt auf ein exklusives Event in einer einzigartigen Location.

Weitere Informationen folgen.

Restaurant 1.0
Commis de Rang

TERMIN 02. Dezember 2024

UHRZEIT 10 – 16 Uhr

ORT Schwalli Seminarzentrum
Frankenberger Landstr.20
34497 Korbach

KOSTEN 99 € / Person + MwSt.

REFERENT

Allstars Gastro Campus, Kassel

INHALTE

- Der Gastgeber
- Kellner Equipment & Vorbereitung
- Zusatzverkäufe
- Speisekarte
- Ablauf eines Restaurantbesuchs
- Erste Schritte mit einer Kasse
- Rollenspiel Praxis

Die ersten Schritte im Restaurant sind die eines Commis de Rang. Wir trainieren hier die wichtigen Helfer eines Chef de Rang. Ohne diese Helfer wären viele Kellner überfordert und genau das verhindern wir mit dieser Schulung.

WIE MELDE ICH MICH AN?

1. Per Mail an **veranstaltungen@schwalli.de**
2. Telefonisch bei Sabine Haseke (Eventmanagement, Marketing) **Tel. 05631 5007 29**
3. **Online über unsere Homepage: www.schwalli.servicebund.de/events**
4. Ausgefülltes Anmeldeformular Ihrem zuständigen Außendienstmitarbeiter mitgeben

Da die Teilnehmerzahlen begrenzt sind, bitten wir um rechtzeitige Buchung.

Die Kosten werden Ihnen nach Anmeldung in Rechnung gestellt.
Bei Absage der Teilnahme Ihrerseits bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50% der Workshop-Kosten. Bei Absage unsererseits erstatten wir Ihnen 100 % der Workshop-Kosten.

Fotohinweis: Während der Workshops werden Fotos und Videos erstellt, die für die Dokumentation und Nachberichterstattung verwendet werden. Mit meiner Anmeldung erkläre ich mich damit einverstanden, dass Aufnahmen, die von meiner Person während der Veranstaltung gemacht werden, ohne Vergütungsanspruch für diese Zwecke verwendet werden dürfen.

ANMELDEFORMULAR

Workshop: _____

Datum: _____

Vorname: _____

Nachname: _____

Kundennummer: _____

Firma: _____

Anschrift: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail Adresse: _____

BITTE AUSGEFÜLLT IHREM AUSSENDIENSTMITARBEITER MITGEBEN.

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Schwalenstöcker & Gantz GmbH

Frankenberger Landstraße 20
34497 Korbach
Tel. & WhatsApp: 05631 5007-0

Mail: service@schwalli.de
www.schwalli.servicebund.de