

HOSPITALITY

CAMPUS

Wir machen

GASTRO- FACHKRÄFTE

WORKSHOP

Collection



KONTAKT

HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG
Ulmenstraße 16
34117 Kassel
0561 82790270
kontakt@hospitality-campus.de
www.hospitality-campus.de



HOSPITALITY
CAMPUS

Hier entlang, bitte!

Wir sind eine **Aus- und Weiterbildungs-Spezialeinheit** aus Mise en Place-Fetischisten für alle **Bereiche der Hospitality-Branche**. Von Hotelketten bis kleinen Gasthäusern, vom General Manager/in bis zum/r Chef*in de Casserolier, **bieten wir einzigartige Ausbildungs- und Trainingskombinationen** für die fachliche und soziale Qualifikation von deinen Mitarbeitenden.

Lass uns gemeinsam loslegen!

Für ...

AUSHILFEN

Auszubildende

Führungskräfte

QUEREINSTEIGER

BEGINNER

GENUSSMENSCHEN

we **LOVE** gastro ...



LOS geht ' s !

Cuvee ein Damenduft? Well done ein Lob? Und Chafy eine Automarke?
Aller Anfang ist schwer und niemand weiß alles.

Wir **unterstützen euch mit unseren Workshop-Formaten** von A bis Z, ihr dürft euch zukünftig zurücklehnen und uns die **Aus-, Fort- und Weiterbildung eurer Fachkräfte überlassen**. Mit unserem **nachhaltigen Prinzip** aus Präsenzs Schulungen, Workshops und E-Learnings **bleibt das Wissen** dort, wo es hingehört – **in den Köpfen** eurer Mitarbeitenden!

Ein **innovatives Hands-on Workshop-Format** vom Fach fürs Fach, praxisorientiert, unkompliziert und mit viel **Spaß und Elan**.

Let the friendship begin!

Nicht gucken ...

... machen!

HOSPITALITY

CAMPUS

WORKSHOPS –

von der
Stange oder

INDIVIDUELL ?

Wir kommen zu euch vor Ort und stimmen mit euch unsere Schulungsinhalte auf **alle Bedürfnisse und Anforderungen** eures Unternehmens ab. Ob für New-comer oder Führungskräfte – vom kleinen 1x1 der Gastronomie bis zu Fine Dining und **zertifizierten IHK-Lehrgängen**.

Unser 13-köpfigen Dozentinnen und Dozenten-Team sind allesamt **erprobte Gastro-Profis** aus sämtlichen Disziplinen. Mit Herzblut, Know-how und unserem modernen Konzept **entzünden wir ein Leuchtfeuer** für die geilste Branche der Welt und machen euch und eure Mitarbeitenden **fit für die Zukunft**.

UNSERE MISSION ...

... ist es, die Hospitality Branche **weiter nach vorne zu bringen**, indem wir gezielt Wissen vermitteln, mehr Spaß und Sicherheit im Job geben und damit für **zufriedenere Kunden** sorgen.



JAN HERWIG

**CATERING & EVENTS
METZGERMEISTER
AUSBILDER
RESTAURANT-
FACHMANN**

NICO BREITENSTEIN

**STANDORTLEITER
KASSEL
RESTAURANT-
FACHMANN**



SOEREN AMINI

**BAR & RESTAURANT
HOTELFACHMANN
IHK GEPRÜFTER
BARMIXER
AUSBILDER**



AUSSERDEM ...

ALMUT NEUMANN
Restaurantmeisterin
Barkeeperin
Ausbilderin

WILLI POHL
Restaurantfachmann

CAM VO
Restaurantfachfrau

NICO HAFERBECK
Veranstaltungskaufmann

CHRISTOFFER BRÄUNING
Standortleiter Heidelberg
und Mannheim
Restaurantfachmann

CHRISTOPHER RITTER
Restaurantfachmann

VANESSA JACKSON
Restaurantfachfrau

Wir sind echte
GastroNerds



**JOHANN
SCHMIES**

**STANDORTLEITER FULDA
RESTAURANTFACHMANN
SOMMELIER**

Fortbildung mit
Brief und Siegel

IHK

Zertifikatslehrgänge

Darf's ein bisschen mehr sein? Für **Weiterbildung mit Brief und Siegel** bieten wir euch **zertifizierte IHK-Lehrgänge**. Die machen sich nicht nur gut im Lebenslauf sondern bei uns sogar richtig Spaß.

Wollen wir wetten?

GASTRO STAR SILBER KLEINER COMMIS DE RANG

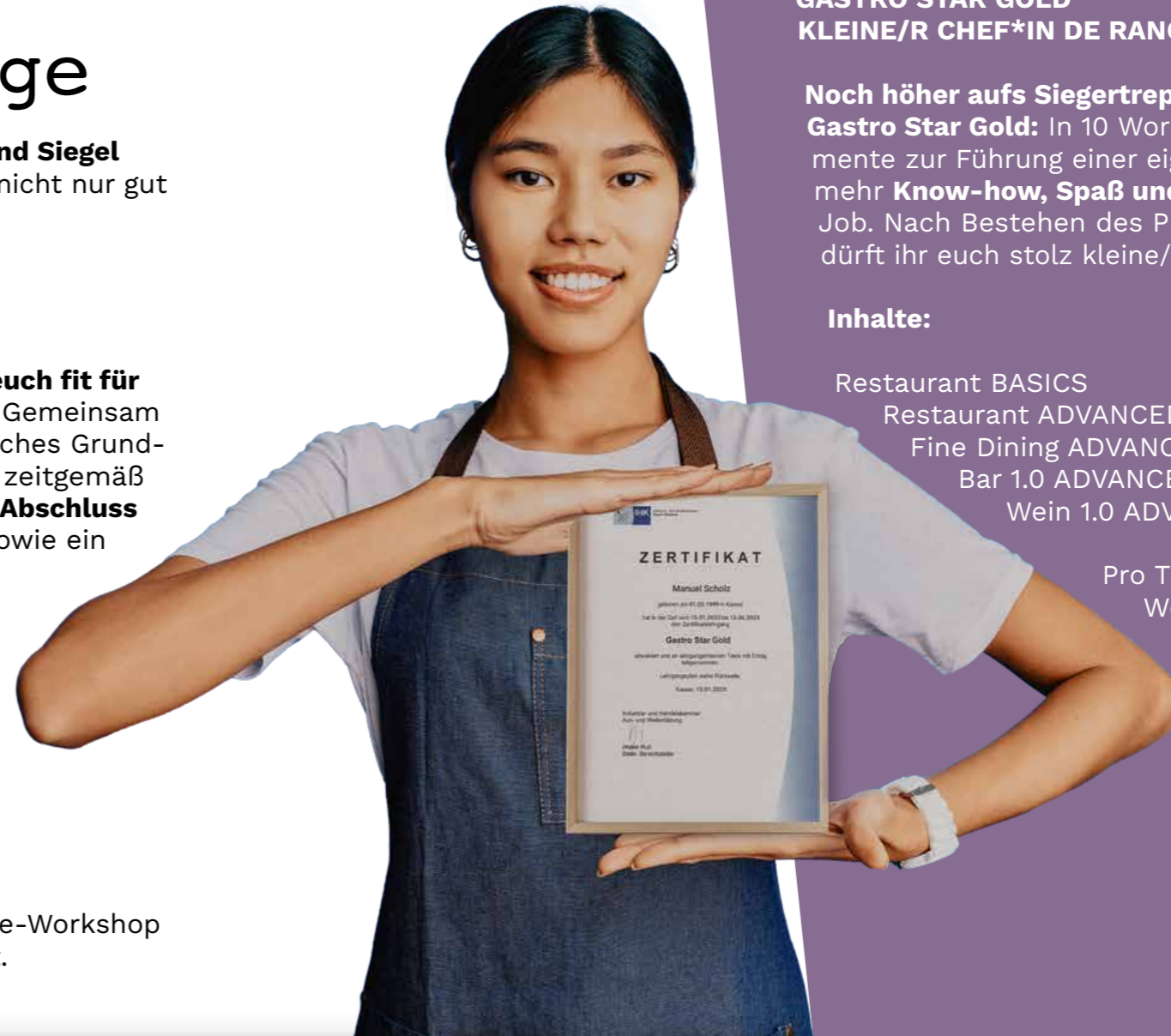


In 12 Workshops machen wir euch fit für den kleinen Commis de Rang: Gemeinsam komprimieren wir gastronomisches Grundwissen und zeigen, wie ihr es zeitgemäß anwendet. Zum **erfolgreichen Abschluss** müsst Ihr einen praktischen sowie ein theoretischen Test bestehen.

Inhalte:

Grundlagen des Gastgebers
Gastro BASICS
Tischkultur BASICS
Beverage BASICS
Bankett Buffet BASICS
Bankett Menü BASICS

Pro Thema findet je ein Theorie-Workshop und ein Praxis-Workshop statt.



GASTRO STAR GOLD KLEINE/R CHEF*IN DE RANG

Noch höher aufs Siegertreppchen geht es mit dem Gastro Star Gold: In 10 Workshops lernt ihr alle Elemente zur Führung einer eigenen Station – für noch mehr **Know-how, Spaß und Selbstbewusstsein** im Job. Nach Bestehen des Praxis- und Theorie-Tests dürft ihr euch stolz kleine/r Chef*in de Rang nennen.

Inhalte:

Restaurant BASICS
Restaurant ADVANCED
Fine Dining ADVANCED
Bar 1.0 ADVANCED
Wein 1.0 ADVANCED

Pro Thema findet je ein Theorie-Workshop und ein Praxis-Workshop statt.

Unser

WORKSHOP BAUKASTEN

mit ERFOLGSGARANTIE

BASICS WORKSHOPS

Der Turbo für **EINSTEIGER*INNEN**

Für alle, die neu in der Gastronomie sind oder das Gefühl haben, ihr Wissen auffrischen zu müssen, gibt es unsere Basics Workshops. Dabei behandeln wir die Kernthemen des Restaurantfachs, verdichten Ausbildungsinhalte und wenden diese aktiv an.

ADVANCED WORKSHOPS

Vom Rookie zur **FACHKRAFT**

Basiswissen erweitern, Neues kennenlernen und die eigenen Fähigkeiten konsequent ausbauen: Darum geht es in den Advanced Workshops. Wir vermitteln gezielt alles, was ein echter Service-Profi heute wissen und können muss.

PROFI WORKSHOPS

Erfolg ist auch **CHEF*INNENSACHE**

Verantwortung übernehmen, Mitarbeitende anleiten und Gästebereiche optimal führen: In unseren Profi Workshops zeigen wir, wie es richtig geht und legen dabei den Fokus auf praktische Inhalte, Workflows, Konzepte und Planung.

Gastro BASICS
Tischkultur BASICS
Bankett Buffet BASICS
Bankett Menü BASICS
Beverage BASICS
Restaurant Commis de Rang BASICS

Restaurant Chef*in de Rang ADVANCED
Fine Dining ADVANCED
Wein 1.0 ADVANCED
Wein 2.0 ADVANCED
Bar 1.0 ADVANCED
Bar 2.0 ADVANCED
Barista/Zapfer ADVANCED

Personalorganisation PROFİ
Restaurant PROFİ
Bankett PROFİ
Bar PROFİ



BASICS WORKSHOPS

GASTRO BASICS

*Der Gastronomieworkshop für Neueinsteiger*innen. Erste Handgriffe in der Gastronomie werden erlernt und man kann nach dieser Schulung bereits erfahrene Kräfte unterstützen.*

Inhalte

- 45 min** Die ersten Schritte zur Gastgeberrolle
- 45 min** Vorbereitung – Mise en Place
- 30 min** Der richtige Umgang mit dem Tablett
- 30 min** Das Tragen von Geschirr (Obergriff, Untergriff, Suppentassen)
- 15 min** Einheben und Ausheben
- 30 min** Weinservice, Bankett und á la carte
- 15 min** Der Getränkeservice im Restaurant und im Bankett
- 15 min** Richtiger Umgang mit aktuellen Hygienevorschriften



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen,
Servicepersonal

TISCHKULTUR BASICS

Das Eindecken eines Tisches erfordert Kenntnisse über Material und das Auge für gleichmäßiges Arbeiten. Wie auch ein leerer Raum zu einem festlich geschmückten umgewandelt wird, wird hier trainiert.

Inhalte

- 45 min** Ausrichten und Tafelformen
- 30 min** Mise en Place – Polieren
- 30 min** Serviettenformen
- 30 min** Tischwäsche
- 60 min** Eindecken von Menüs
- 15 min** Eindeckregeln (bis 5-Gang-Menü)
- 15 min** Tipps und Tricks



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

BANKETT BUFFET BASICS

Jeder hat schon mal von einem Buffet gegessen. Hier wird erlernt, auf welche Besonderheiten und Details es auf Bankettveranstaltungen mit Buffets ankommt.

Inhalte

- 30 min** Sektempfang und Getränkebuffet
- 30 min** Buffetvarianten und Buffetveranstaltungen
- 30 min** Skirtings und Einschalen
- 30 min** Material für Buffets (Chafing Dish, Vorleger, Brennpasten etc.)
- 75 min** Buffetdienst und Station, Theke und Logistik
- 30 min** Praktisches Training



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen, Servicepersonal, Küchenmitarbeiter, Führungskräfte

BANKETT MENÜ BASICS

Gänge-Menüs servieren, gehört zu der Königsklasse. Es gibt hier viel zu beachten, da während der gesamten Veranstaltung volle Konzentration herrschen muss.

Inhalte

- 30 min** Grundsätze beim Servieren von Menüs
- 30 min** Unterschiede beim Rollservice und geschlossenem Service
- 30 min** Menüs servieren bei unterschiedlichen Tafelformen
- 15 min** Besonderheiten (Allergiker*innen, Vegetarier*innen, Jubilar*innen)
- 120 min** Praktisches Training



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder Beamer mit HDMI, Leinwand

BASICS WORKSHOPS

BEVERAGE BASICS

Zu jedem guten Essen gehören auch die passenden Getränke. Vom Aperitif bis hin zum Digestif erläutern und verkosten wir alle verschiedene Getränkegruppen, zudem erklären wir sinnvolle Thekenabläufe.

Inhalte

- 15 min** Getränkesortiment
- 120 min** Aperitif, Wein, Bier, Longdrink, Alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee, Digestif
- 30 min** Zubereitung von Longdrinks und Trend Aperitifs
- 60 min** Aufbau von Kühlschränken und Theken



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen, Servicepersonal, Führungskräfte

RESTAURANT COMMIS DE RANG BASICS

*Die ersten Schritte im Restaurant erleichtern wir Neueinsteiger*innen mit dieser Schulung. Wir schaffen einen Überblick und geben praktische Tipps*

Inhalte

- 15 min** Der Gastgeber/die Gastgeberin
- 15 min** Kellner Equipment und Vorbereitung
- 15 min** Zusatzverkäufe
- 15 min** Speisekarte
- 30 min** Ablauf eines Restaurantbesuchs
- 30 min** Einarbeitung in Kassensysteme
- 75 min** Praxis Rollenspiel

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Restaurantbestuhlung für 12 pax



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder Beamer mit HDMI, Leinwand

ADVANCED WORKSHOPS

RESTAURANT CHEF*IN DE RANG ADVANCED

*Chef*in de Rang ist Chef*in im Ring. Er ist für das Wohl der Gäste zuständig und hat umfassende Kenntnisse von Speisen und Getränken.*

Inhalte

- 30 min** Chef*in de Rang (Definition und Aufgabenbereich)
- 30 min** Umgang mit Gästen, Crew und Küche
- 30 min** Ablauf im Restaurant (Bestellannahme)
- 15 min** Reklamationen
- 30 min** Umgang mit Kassen (mehrere Gänge buchen, Zimmer buchen, Splitten)
- 90 min** Praxis Rollenspiel

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Restaurantbestuhlung für 12 pax



FINE DINING ADVANCED

Hier wird Service auf höchstem Niveau trainiert. Wir gehen Veranstaltungen durch, bei denen weit mehr als 3 Gänge geschickt und sehr anspruchsvolle Gäste verwöhnt werden.

Inhalte

- 30 min** Speisenkunde
- 30 min** Fachgerechtes Eindecken unterschiedlicher 5-Gang-Menüs bis hin zu 8-Gang-Menüs
- 15 min** Englischer Service (Vorlegen am Gueridon)
- 15 min** Französischer Service (Vorlegen von der Platte)
- 15 min** Vorlege Techniken
- 30 min** Weißwein- und Rotweinservice am Tisch des Gastes (Dekantieren)
- 30 min** Der kleine „Knigge“



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen,
Servicepersonal, Führungskräfte

Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

ADVANCED WORKSHOPS

WEIN 1.0 ADVANCED

In diesem Workshop vermitteln wir nicht nur ein Grundwissen über Wein, sondern auch die Liebe, die mit diesem Getränk verbunden ist.

Inhalte

- 30 min** Weingrundlagen
- 45 min** Weinsprache
- 15 min** Wichtigste Rebsorten
- 15 min** Deutsche Anbaugebiete
- 30 min** Handhabung
- 90 min** Verkostung

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Runde Tische



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen,
Servicepersonal, Führungskräfte

WEIN 2.0 ADVANCED

Wer die Liebe zum Wein spürt, wird hier sein Wissen auf das nächste Level heben. Passende Weine für ein gutes Essen herauszusuchen, erfordert Vorkenntnisse und ein gutes Näschen.

Inhalte

- 60 min** Sensorik
- 60 min** Korrespondierende Weine
- 30 min** Weltweite Anbaugebiete
- 45 min** Verkostung
- 30 min** Dekantieren

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Runde Tische



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

ADVANCED WORKSHOPS

BAR 1.0 ADVANCED

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.

Inhalte

- 30 min** Zubereitungsarten
- 45 min** Grundspirituosen
- 15 min** Barwerkzeug
- 30 min** Cocktailgrundwissen
- 75 min** Praktisches Training

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Bankettisch/Theke



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen (nur Bar 1.0)
Servicepersonal, Führungskräfte

BAR 2.0 ADVANCED

Die zweite Barschulung taucht tiefer in die Bar-Materie ein, erweitert das Spirituosen-Wissen und trainiert moderne Techniken (Schäume, Fatwashing etc.) Zudem stellen wir unsere Materialien selbst her.

Inhalte

- 60 min** Erweiterte Spirituosenkunde
- 45 min** Moderne Techniken
- 45 min** Eigenkreationen
- 45 min** Herstellung Sirups, Bitters und Essenzen
- 30 min** Barabläufe

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Bankettisch/Theke



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

ADVANCED WORKSHOPS

BARISTA/ZAPFER ADVANCED

Genuss entsteht erst, wenn der Mensch die Maschine bedient. Dies wird hier erlernt. Auch das Zapfen will gelernt sein, denn ein gutes Bier braucht einen fähigen Zapfer.

Inhalte

- 30 min** Brühgruppen
- 45 min** Kaffeesorten und Herstellung
- 15 min** Milchschaum
- 60 min** Café Art
- 15 min** Zapfanlagen
- 30 min** Bierarten
- 30 min** Besondere Biere

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Zapfanlage, Brühgruppen Kaffeemaschine



Zielgruppen

Auszubildende, Aushilfen
Servicepersonal, Führungskräfte

ZUSATZVERKÄUFE & REKLAMATIONEN ADVANCED

Klassische Marketingstrategien für den Vertrieb werden wir auf das Restaurant anwenden. Außerdem erlernen wir den Einsatz eines guten Beschwerdemanagements.

- 15 min** Verkaufspsychologie
- 45 min** Techniken (AIDA, Upselling, Cross-Selling)
- 15 min** Unique Selling Proposition
- 15 min** Die Sprache im Verkauf
- 15 min** Auswirkungen von Gästebeschwerden
- 30 min** Umgang mit Gästebeschwerden
- 30 min** Techniken des Beschwerdemanagements
- 60 min** Praxis Rollenspiel

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
U-Form Bestuhlung für 8 pax



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

PROFI WORKSHOPS

PERSONALORGANISATION PROFI

Eignet sich nicht nur für Führungskräfte, sondern vermittelt auch Servicepersonal die komplexen Zusammenhänge einer Veranstaltung und die damit verbundene Personalorganisation.

Inhalte

Auf-, Um- und Abbauzeiten planen
Zeitgemäßer Mitarbeitenden-, Gäste-Schlüssel bei unterschiedlichen Veranstaltungsarten
Serviceablaufplanung, Pausenrotation
Das Briefing und Kommunikationsstruktur auf Veranstaltungen
Gesetze und Verordnungen
Generation y und z
Praktisches Training

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m², Bestuhlung Parlamentarisch



RESTAURANT PROFI

Dieser Workshop dringt tief in die Materie ein und lehrt, welche Aufgaben Sie als Restaurantleiter/in erwarten. Briefings, Serviceabläufe, Personalplanung und Führung, aber auch Preiskalkulationen werden besprochen.

Inhalte

Vorbereitungen und Mise en place
Führung von Mitarbeitenden
Qualitätsstandards (Checklisten)
Personaleinteilung
Warenkalkulation Getränke
Gehobenes Gastgeberum
Reklamationen und Zusatzverkäufe
Rechte und Gesetze

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Restaurantbestuhlung für 12 pax



Zielgruppen

Servicepersonal, Teamleiter,
Führungskräfte, Projektleiter

Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

PROFI WORKSHOPS

BANKETT PROF I

Erlernen Sie alle relevanten Fähigkeiten für die Leitung eines Bankettbereiches. Von der Personalplanung über die Kalkulation für Beverage und Table Top bis hin zur Serviceablaufplanung und Briefings.

Inhalte

Vorbereitungen, Einteilung und Ablauf
Mindset und grundsätzliche Verhaltensregeln
Briefing
Kommunikation
Ende des Einsatzes
Feedback und Nachbereitung
Gesetze und Verordnungen

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Bestuhlung Parlamentarisch



Zielgruppen

Servicepersonal, Teamleiter,
Führungskräfte, Projektleiter

BAR PROF I

Die Führung einer Bar ist eine herausfordernde Position, da man nicht nur eine Menge Fachwissen mitbringen, sondern auch eine Vorstellung von Preisen, Trends und Gastgebertum haben sollte.

Inhalte

Vorbereitungen
Waren-, Lagerkunde und Warenkalkulation
Getränkemenüs
Führung von Mitarbeitenden
Einarbeitung neuer Mitarbeitender
Gästeberatung und gehobenes Gastgebertum
Advanced Bartechinics
Bar Community und Wettbewerbe

Vorraussetzungen Räumlichkeiten

Platzbedarf min. 30 m²
Bankettisch/Theke



Technische Voraussetzungen

Fernseher mit HDMI oder
Beamer mit HDMI, Leinwand

WORKSHOPS im Hospitality Campus

Du kannst uns auch einfach deine Mitarbeitenden in eines unsere Schulungszentren der SERVICE Allstars schicken. Hier finden regelmäßig alle unsere Workshops statt. Einfach Verfügbarkeiten und Preise checken und direkt über unsere Website buchen: www.hospitality-campus.de

KASSEL

Karthäuserstraße 5a
34117 Kassel
+49 (0)561 827 902 70
info@service-allstars.de

FRANKFURT

Kaiserstraße 53
60329 Frankfurt am Main
+49 (0)69 153 225 360
frankfurt@service-allstars.de

FULDA

Buttlarstraße 20
36039 Fulda
+49 (0)661 960 908 00
fulda@service-allstars.de

HEIDELBERG

Fahrtgasse 19
69117 Heidelberg
+49 (0)6221 435 49 20
heidelberg@service-allstars.de

ERFURT (in Planung)

Alfred-Hess-Straße 32a
99094 Erfurt
+49 (0)361 214 252 10
erfurt@service-allstars.de

KÖLN (in Planung)

Deutz-Mülheimer Str. 109
51063 Köln
+49 (0)221 669 554 10
koeln@service-allstars.de



Köln
(in Planung)

Kassel

Erfurt
(in Planung)

Fulda

Frankfurt (Main)

Heidelberg

**SCHULUNGS-
voraussetzungen**

15 min vorher da sein
Schreibutensilien und
gute Laune mitbringen

WORKSHOP

Reservierungs- richtlinien



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Diese Reservierungsrichtlinien sind als allgemeine Geschäftsbedingungen zu verstehen und treten in Kraft, sobald eine Buchung bei der HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG für einen Workshop vorliegt.
2. Die genaue Leistung eines Workshops ergibt sich aus der Workshopbeschreibung. Besondere Absprachen und Abreden bedürfen auf jeden Fall der Schriftform und entsprechende Bestätigung. HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG ist berechtigt bei einem unvorhergesehenen Ausfall eines Referenten diesen durch einen gleichwertigen zu ersetzen.
3. Den Teilnehmern ist es nicht gestattet die Workshopinhalte ganz oder auszugsweise in datenverarbeitende Medien aufzunehmen oder zu reproduzieren. Dies ist nur mit schriftlicher Genehmigung der HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG möglich. Das Urheberrecht der Workshopinhalte liegt allein in Händen der HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG oder den ausgewiesenen Referenten und Autoren.

4. HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG hat das Recht Workshops abzusagen, wenn Gründe vorliegen, die HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG nicht zu vertreten hat. Dies können höhere Gewalt oder der plötzliche Ausfall eines Referenten sein. Ihre bereits geleisteten Zahlungen werden zurückerstattet. HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG verpflichtet sich in jedem Falle eine Absage unverzüglich mitzuteilen. Schadensersatzansprüche gegen HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG sind ausgeschlossen.

5. BUCHUNG EINES WORKSHOPS VOR ORT IN EUREM HAUSE

- Mit der Buchung eines inhouse Workshops bei HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG entsteht der Vertrag mit dem Kunden.
- Die ausgewiesenen Workshopgebühren verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Nach Eingang der Auftragsbestätigung erhaltet ihr eine Rechnung, diese ist bitte bis 14 Tage vor Workshoptermin zu bezahlen.
- Einen Rücktritt reicht bitte schriftlich bei uns ein. Bis 14 Tage vor dem Workshoptermin in eurem Hause ist dies für euch kostenfrei, danach fallen 50 % der Kursgebühren an. Bei Absagen bis 24 Stunden vor dem Workshop werden die gesamten Workshopgebühren fällig.

6. BUCHUNG EINES WORKSHOPS IN EINEM UNSERER HOSPITALITY CAMPUS STANDORTE

- Mit der Buchung eines Workshops bei HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG entsteht der Vertrag mit dem Kunden.
- Bitte meldet euch online für einen gewünschten Workshop an. Ihr erhaltet von uns eine Bestätigung eurer Teilnahme. Die ausgewiesenen Workshopgebühren verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Einen Rücktritt reicht bitte schriftlich bei uns ein. Bis drei Tage vor dem Workshoptermin ist dies kostenfrei, danach fällt eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 25€ an. Bei späteren Stornierungen oder Fernbleiben der Veranstaltung werden die gesamten Workshopgebühren fällig.
- Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder der aufgeführten Bestimmungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen. Nebenabreden und Änderungen bedürfen der Schriftform. HOSPITALITY Campus GmbH & Co. KG ist berechtigt personenbezogene Daten der Teilnehmer zu speichern und weiterzuverwenden. Die Prospekthaftung wird ausgeschlossen.

7. Gerichtsstand ist Kassel.