



# erfolgreiche wirte

EINE INITIATIVE VON HACKER-PSCHORR

Hacker-Pschorr Bräu GmbH  
Initiative „Erfolgreiche Wirte“  
z. Hd. Herrn Georg Baudrexl  
Hochstraße 75  
81541 München

## Fax-Anmeldung

### 089 5106-850

Bitte faxen Sie diese Seite an oben genannte Faxnummer oder  
senden Sie sie an die oben angegebene Adresse.

### Ich melde mich/uns an

Nr.	Seminar	Datum	Vorname	Nachname

\_\_\_\_\_  
Name des Betriebes

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
Internet

\_\_\_\_\_  
PLZ / Ort

\_\_\_\_\_  
Meine Brauerei

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Kundennummer (falls vorhanden)

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Unterschrift



# SEMINARREIHE 2010

## FÜR MICH

- 1 Qualitätsmanagement – der verlorene Gewinn**  
Elke Fischer  
17.05.2010 oder 29.11.2010
- 2 Erfolg ist planbar – auch in der Gastronomie**  
Uwe Froschauer  
15.03.2010 oder 12.10.2010
- 3 Betriebliche Zahlen – Der Kompass für den Gastronomen**  
Helmut Kammerer  
09.03.2010 oder 05.10.2010
- 4 Mein Gasthaus als Marke – erfolgreiches Gastronomiemarketing: Mehr Gäste, mehr Umsatz**  
Arne Kubecka  
24.03.2010 oder 04.10.2010
- 5 Wie kreatives Speisekartenmarketing den Umsatz ankurbelt**  
Franziska Schumacher  
22.03.2010 oder 13.09.2010
- 6 Mitarbeiterführung: Mit Teampower zu neuen Gästen**  
Franziska Schumacher  
19.04.2010 oder 11.10.2010
- 7 Richtiger Umgang mit Personal, Nachbarn und Behörden aus rechtlichem Blickwinkel**  
Richard Seifert  
08.03.2010 oder 08.11.2010
- 8 Gasthöfe – Marketingideen für das kleine Budget**  
Peter Tanzinger  
19.05.2010 oder 27.10.2010

## FÜR MICH UND MEIN TEAM

- 9 Kundenverblüffung – Kunden nachhaltig an sich binden**  
Philip Eicher  
11.05.2010 oder 06.10.2010
- 10 Beschwerdemanagement: Vom Rufmörder zum Werbeträger**  
Bernd Meerstein  
26.04.2010 oder 18.10.2010
- 11 Ambiente – eines der wichtigsten Elemente in der Gastronomie: Das Haus muss seine Arme aufmachen und den Gast empfangen**  
Hanna Raißle  
20.04.2010 oder 15.09.2010
- 12 Bier – ein Lebensgefühl mit Tradition**  
Martin Zuber  
15.05.2010 oder 22.11.2010
- 13 Gut gepflegt läuft's besser – Bierqualität braucht Sorgfalt und Pflege**  
Martin Zuber  
12.04.2010 oder 15.11.2010

## FÜR MEINE SERVICEMITARBEITER

- 14 Serviceprofi – Mit Spaß und Herz am Gast: Von Gästen, Team und der eigenen Einstellung**  
Frank Simmeth  
14.04.2010 oder 20.10.2010
- 15 Himmlischer Service – bei höllisch guten Umsätzen: Verkaufen wie ein Profi**  
Frank Simmeth  
05.05.2010 oder 17.11.2010

