

AKKA DEMIE. 2022

AVIVA
BERGERGUT
GUGLWALD

WEIT
TEAM
Weiterbildung
erung

Top
Hotels

OBERÖSTERREICH

AVIVA
BERGERGUT
GUGLWALD

Top
Hotels
OBERÖSTERREICH

LEARN IN THE HOUSE

Passion, Herzblut &
leidenschaftliche
Gastgeber.

AVIVA, Bergergut und Guglwald - Drei Hotels, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Was sie vereint, sind ein hoher Qualitätsstandard, einzigartige Nischenkonzepte, die idyllische Lage im Mühlviertel & leidenschaftliche Gastgeber.

Für die knapp 200 Gastgeber und 30 Lehrlinge steht in der **TOP.Hotels Akademie 2022** ein umfangreiches Ausbildungsprogramm für die fachliche und persönliche Weiterbildung **kostenlos** zur Verfügung. Die Seminare, Coachings & Workshops der Akademie ermöglichen nicht nur die **Ausbildung** fast direkt **vor der Haustür**, sondern auch die Möglichkeit zur persönlichen & fachlichen **Weiterbildung**. Fach- und Führungskompetenz, Social Skills und die Ernährung & Gesundheit sind die TOP.Themen der Akademie 2022. **Teilnahmeberechtigt sind alle Mitarbeiter der TOP.Hotels Oberösterreich.**

Je nach Verfügbarkeit kann jedes Seminar auch von externen Teilnehmern auf Anfrage unter info@top-hotels.at gebucht werden.



AVIVA

make
friends

- kein langweiliges Wellnesshotel, sondern ein europaweit einzigartiges Konzept „**make friends**“
- Möglichkeit für eine **4 Tage Arbeitswoche & keine Teildienste** für Vollzeit Mitarbeiter
- **Abwechslungsreiche** Einsatzbereiche
- **Mitarbeiterhaus direkt neben dem Hotel & freie, ausgewogene und umfangreiche Verpflegung**
- **Kostenlose Weiterbildung** im Rahmen der eigenen TOP Hotels Akademie mit vielen **Karrierechancen**
- € 1.000 Ausbildungsbonus jährlich für die **individuelle Weiterbildung**
- **Jährliche Prämie** bei Erreichen von Unternehmenszielen
- Kostenlose **Benützung der Wellness- und Saunalandschaft, Fitnessbereichs**, sowie des Sport- & Aktivprogramm mit professionellen Sporttrainern
- **Kostenlose Gesundheitsprävention** mit dem AVIVA Gesundheitscoach
- **Kostengünstige** Möglichkeit für Massagen, Kosmetik und sonstigen Anwendungen, Inanspruchnahme eines **Elektroautos** auch für die private Nutzung
- **monatliche Team Events** (Electric Love, Betriebsausflug, Skitag, ...)

BERGERGUT
das GENUSSAFFINE PA(A)RADIES

- Arbeiten in einem innovativen, einzigartigen **Hotel mit vielen Auszeichnungen & noch mehr begeisterten Stammgästen**
- **Familiäres, herzliches Teamwork** in einem kleinen, feinen Hideaway
- **Kostenfreies Quartier für Lehrlinge**
Für alle anderen € 80,00 pro Monat im modernen Einzelzimmer
- **Kostenfreie Verpflegung:** Frühstück, Mittagessen, Abendschmaus
- **Kostenlose Aus- & Weiterbildung** in der TOP Hotels Akademie
- **Individueller Bildungsbonus** pro Jahr, zur freien Verwendung
- **Zahlreiche Ermäßigungen** in Partner-Hotels
- **Kostenfreie Nutzung** des Wellnessbereichs am Abend. Weiters pro Gastgeber 2x Wellness-Gutschein-für-2 für die Liebsten in der Familie oder im Freundeskreis.
- **Stark reduzierte** Massage- & Beauty-Anwendungen
- **Team-Aktivitäten:** gemeinsame Geburtstagstische, Feste feiern, Team-Events
- Weihnachten **immer frei**

HOTEL

Guglwald

- Einen **schönen und sicheren Arbeitsplatz** in einem jung-geführten, aufstrebenden und motivierten Familienunternehmen mit Tradition und am Puls der Zeit
- **Kostenfreie Verpflegung und Getränke**
- **Keinen Stau** zum sicheren Arbeitsplatz
- **Weihnachten zu Hause** im Hotel- & Gastgewerbe nicht üblich
- **Jährlicher Mitarbeiterausflug**, -event oder -tag
- **Geburtstagstisch** pro Quartal
- **Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten** über die TOP Hotels Akademie
- **Teilnahme am Aktivprogramm** wie Pilates, Energie- & Entspannungsübungen ...
- **Benützung des Fitnessraums** mit Technogym® Kraft- und Cardiogeräten
- **Ermäßigung auf Nächtigungen**, Gutscheine und Wellnessbehandlungen
- **Ermäßigungen** auf Einkäufe im Hofladen



TIME LINE:

10.01.2022:	Get in touch
24.01.2022:	Teamleiter Coaching
01.02.2022:	Team.Event: Eisstockschießen
07.02.2022:	Mix it & Sell it
14. & 15.02.2022:	Tape your body
21.02.2022:	Housekeeping Coaching
21., 22. & 23.03.2022:	Das schwarze Gold I
04.04.2022:	Exk. Schnaps & Leberkäsjunkie
25.04.2022:	Fish & more
26.04.-21.06.2022:	Yoga Nights
04.05.2022:	Team.Event: Bubblesoccer

15.-17.05.2022:	Trend.Tour Austria
13.06.2022:	Exk. Veggie Farmer´s Day
31.08.2022:	Team.Event: The.Riverwave
12.09.2022:	Exk. Blick in andere Betriebe
23.09.2022:	Der Nussknacker
26., 27. & 28.09.2022:	Das schwarze Gold II
10.10.2022:	In.Balance
17.10.-21.11.2022:	Lehrlingsausbildner
14. & 15.11.2022:	Dorn Breuss
22.11.2022:	Team.Event: GoKart
28.11.2022:	Cook Veggie

TEAMLEITER COACHING

Dein individuelles Coaching als Führungskraft

Wie verhalte ich mich als Führungskraft gegenüber Mitarbeitern? Gibt es einen Unterschied im Verhalten von alten & neuen, jüngeren & älteren Mitarbeitern? Wie werde ich wahrgenommen? Arbeitspsychologe & ehemals gelernter Kellner Robert Brandstetter begleitet dich während deinem Führungsjahr 2022!

Inhalte im Überblick

- ◊ Gemeinsames Kick-off Meeting aller Führungskräfte am 24. Jänner im Hotel AVIVA zum Kennenlernen, allgemeine Themen zu besprechen & die wichtigsten Punkte
- ◊ Ab 2. März beginnt das quartalsmäßige individuelle Coaching für dich
- ◊ Jede Führungskraft bekommt 50 Minuten alleine mit dem Führungskräftecoach und darf diese Zeit individuell für die persönlichen Anliegen, Fragen & Selbstreflexion nutzen. Das Coaching findet direkt in deinem Hotel statt!
- ◊ Themen: Selbstreflexion, Mitarbeiterführung, Teambuilding, Kritikmanagement, Meetings richtig gestalten und alles was dein Herz begehrt.

Zielgruppe: Teamleiter
24. Jänner 2022,
 9.00 – 12.00 Uhr
Coaches: 2. März, 1. Juni,
29. August & 30. November 2022
COACH: ROBERT BRANDSTETTER
Seminarort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 15 Personen

AVIVA
BERGERGUT
GUGLWALD

Top
Hotels
OBERÖSTERREICH

Zielgruppe: ALLE
1. Februar 2022,
 16.00 – 21.00 Uhr
 Seminarort: AVIVA Alm
 Teilnehmerzahl: unbegrenzt

TEAM.EVENT: EISTOCKSCHIESSEN

6e, 9ne, Aus!

Egal ob Profi oder blutiger Anfänger! Eistockschießen kann jeder! Und gemeinsam macht es viel mehr Spaß. In Teams spielen wir uns eine Bratpartie aus, aber keine Angst der Verlierer muss höchstens eine Runde Schnaps bezahlen ;)



GET IN TOUCH

Der persönliche Umgang mit dem Gast.

Eine gemeinsame Liftfahrt mit Gästen bringt dich ins Schwitzen? Du weißt nicht was du mit Gästen sprechen sollst. Oder du wurdest in ein Gespräch verwickelt und findest nicht mehr raus? Auf spielerische Art & Weise werden dir die unterschiedlichen Bedürfnisse eines Gastes erlebbar gemacht.

Inhalte im Überblick

- ◊ Improvisationstheater & Rollenspiele
- ◊ Selbstsicher ein Gespräch mit dem Gast beginnen, am Laufenden halten sich auf die Bedürfnisse seines Gegenübers einerseits einlassen, sich aber andererseits auch gut abgrenzen.
- ◊ Lockerheit im Umgang mit Gästen und im persönlichen Gespräch
- ◊ Schulung der Aufmerksamkeit (Was braucht der Gast? Was nicht?)
- ◊ Fachwissen im spielerischen Kontext umsetzen

MIX IT & SELL IT

Entdecke die Welt der alkoholfreien Cocktails & verkaufe diese proaktiv.

Alkoholfreie Cocktails sind so lecker wie ihre hochprozentigen Pendanten - doch sie ersparen dir die Reue am nächsten Morgen. In lebendiger Atmosphäre mit einem Mix aus Trainieren und Kreieren eignest du dir praktisches Wissen und Empfehlungsverhalten rund um die perfekte Getränkebegleitung an.

Inhalte im Überblick

- ◊ Neue Trends von alkoholfreien Cocktails (Mocktails)
- ◊ Tee & Kaffee originell verpackt
- ◊ neue Techniken für den Spaß im Glas
- ◊ Verkaufstipps & Tricks
- ◊ The perfect match: Speisen & alkoholfreie Getränke

Zielgruppe: alle
10. Jänner 2022,
 9.00 – 17.00 Uhr
 TRAINER: KABARETTIST
 MANUEL THALHAMMER
 Seminarort: Hotel AVIVA
 Teilnehmerzahl: 12 Personen

Zielgruppe: Service
7. Februar 2022,
 9.00 – 17.00 Uhr
 TRAINER: KENNY KLEIN
 Seminarort: Hotel AVIVA
 Teilnehmerzahl: 15 Personen

HOUSEKEEPING COACHING

Zeitgemäße Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienestandards

Die Beherbergungs- und Gastrobetriebe sind auch weiterhin von der Corona-Krise stark betroffen. Ein Thema darf dabei nicht fehlen: Sauberkeit und Hygiene. Durch die Pandemie haben Gäste und MitarbeiterInnen eine neue Sensibilität für Hygiene entwickelt. Dieses Bewusstsein für verstärkte Hygienestandards zwingt auch die Hotellerie, die neuen Reinigungs- und Hygienestandards in den täglichen Abläufen zu implementieren. Für die Branche heißt dies, dass Sicherheit vermittelt werden muss, indem in allen Abteilungen Sauberkeit UND Hygiene ein besonderes Augenmerk geschenkt und auch entsprechend kommuniziert wird.

Inhalte im Überblick

- ◊ Sauberkeit UND Hygiene als Visitenkarte deines Betriebes in allen Abteilungen
- ◊ Zeitgemäße Reinigungs- und Hygienesysteme – auch in Hinblick auf Covid-19
- ◊ Professionelle Wäschepflege
- ◊ Anpassung von Reinigungsplänen für kritische Berührungspunkte und öffentliche Bereiche
- ◊ Organisationelle Änderungen in allen Abteilungen
- ◊ Kommunikation & Verhaltensmaßnahmen gegenüber Gästen und MitarbeiterInnen
- ◊ Kick-Off Motivation

Zielgruppe: Housekeeping
14. Februar 2022,
9.00 – 17.00 Uhr
COACH: MARIA RADINGER
Seminarort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 15 Personen

*Lernen ist wie Rudern
gegen den Strom.
Sobald man aufhört,
treibt man zurück.*



TAPE YOUR BODY

Lerne die korrekte Anwendung des Taping

Erlerne in zwei Tagen die therapeutische Anwendung Taping, die mit dehnbaren Klebebändern arbeitet. Im Wort „kinesiologisch“ steckt das griechische Wort Kinesis und bedeutet Bewegung. Bewegung ist Leben und somit der Grundgedanke des Kinesiotapens. Durch die medikamentenfreie „Dauermassage“ wird die schmerzlindernde und heilende Wirkung gefördert.

Inhalte im Überblick

- ◊ Entwicklung
- ◊ Anlageformen
- ◊ Kontraindikationen
- ◊ Nebenwirkungen
- ◊ Praxis obere & untere Extremität



Zielgruppe: SPA
21. & 22. Februar 2022,
9.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: FLORIAN GABRIEL
Seminarort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 15 Personen

Zielgruppe: Service
21. März 2022 @ AVIVA
22. März 2022 @ Bergergut
23. März 2022 @ Guglwald
9.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: OLIVER FELLINGER
Teilnehmerzahl: 15 Personen

DAS SCHWARZE GOLD I

Werde ein Barista und entdecke die neusten Trends.

Ohne Kaffee geht früh morgens ja wohl nichts. Umso wichtiger, den perfekten Kaffee zu servieren und ein Lächeln in die Gesichter der Morgenmuffel zu zaubern. Lerne alles rund um den Kaffee und kreative Kaffee-Designs!

Inhalte im Überblick

- ◊ Zubereitungsarten
- ◊ Handhabung der Espresso Maschine und Mühle
- ◊ Zubereitung diverser Kaffeesorten & Verkostung
- ◊ Reinigung der Espresso Maschine und Mühle
- ◊ Kaffeegeschichte
- ◊ Warenkunde Kaffee – vom Anbau bis zur Tasse
- ◊ Kaffee in Zahlen



SCHNAPS & LEBERKÄSJUNKIE

Erlebe die österreichischen Qualitätsprodukte hautnah

Schnaps & Leberkäse zählen in Österreich ja schon fast zum Kulturgut. Höchste Zeit, also sich die Betriebe von Gourmetfein & Parzmair Destillerie mal genauer anzusehen.

Inhalte im Überblick

- ◊ Betriebsführung Gourmetfein
- ◊ Besuch eines Gourmetfein Bauers
- ◊ Leberkäsjause
- ◊ Betriebsführung Parzmair
- ◊ Schnapsverkostung & eine kleine Jause

Zielgruppe: Service & Küche
4. April 2022,
8.00 – 17.00 Uhr
BETRIEBE: GOURMETFEIN
& PARZMAIR
Teilnehmerzahl: 30 Personen



Zielgruppe: Küche
25. April 2022,
9.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: THOMAS HOFER
& ARMIN SCHÖFFL
Seminarort: Gusental
Teilnehmerzahl: 15 Personen

FISH & MORE

Fange deinen eigenen Fisch & bereite ihn direkt zu

Gemeinsam mit Armin Schöffl und Thomas Hofer begibst du dich auf die Jagd nach deinem eigenen Fisch. Nach dem Fang gehts an die Zubereitung zum Sushi, Räucherfisch und vieles mehr.

Inhalte im Überblick

- ◊ See-Sushi
- ◊ heimischen Fischen
- ◊ Räucherfischen

YOGA NIGHTS

Entdecke den Yoga-Flow zur Entspannung

Gemeinsam mit fünf verschiedenen Yogatrainern machst du dich auf die Reise verschiedene Yogastile an verschiedenen Orten für dich zu entdecken. Die Yogaabende sind für Jedermann geeignet und man muss nicht an jeden Abend teilnehmen. Melde dich einfach individuell zu den Terminen an, bei denen du dabei sein möchtest.

Inhalte im Überblick

- ◊ Hatha Yoga mit Petra Köhler im AVIVA Wald (bei Schlechtwetter im Vitalraum)
- ◊ Yoga nach Yvengar mit Petra Haring im Guglwald Vitalraum.
Fokus auf anatomische Ausrichtung & korrekte Ausführung der Asanas.
Die Basis für diesen Yogaunterricht ist Spiraldynamik
- ◊ Anusara-Yoga mit Elisabeth Mayr-Kern auf der AVIVA Dachterrasse
- ◊ Yoga & Atemübungen zur Entspannung mit Julia Danninger im Guglwald Garten
- ◊ Vinyasa-Yoga mit Herbert Kern im Bergergut Garten

Zielgruppe: alle
26. April @ AVIVA Wald
10. Mai @ Guglwald
24. Mai @ AVIVA Dachterrasse
7. Juni @ Guglwald Garten
21. Juni @ Bergergut Garten
17.00 – 18.30 Uhr
Teilnehmerzahl: 12 Personen



AVIVA
BERGERGUT
GUGLWALD

Top
Hotels
OBERÖSTERREICH

TREND. TOUR

TREND.TOUR AUSTRIA

Unsere Fahrt ins Blaue :)

Ob Wein, Lebensmittelhersteller, Top-Hotellerie oder Fußballstadien, wir haben schon alles besichtigt was es zu Bestaunen gibt. Heuer spannen wir euch auf die Folter und verraten euch das Programm der Trendtour erst vor Reiseantritt. Seid dabei bei der exklusiven Enddeckungstour durch Österreich.

Inhalte im Überblick

- ◊ Gemeinsame Busfahrt
- ◊ Nächtigung im Zelt, am Baum, draußen, drinnen oder doch gemütlich im Hotel?!
- ◊ Museum, Betriebe, Hotellerie, Lieferanten, Actionreich?
Lass Dich einfach überraschen ;)

Zielgruppe: Teamleiter
15. bis 17. Mai 2022,
Ort: wirst du schon sehen :)
Teilnehmerzahl: 30 Personen

VEGGIE FARMER ´S DAY

Woher kommen eigentlich unsere Produkte her?

Begib dich einen Tag lang auf die Spuren der Herkunft unserer Lebensmittel. Mit dem Gemüse- & Obst Großhändler Aumayr besuchen wir exklusiv die Bauern unserer Gemüse- & Obstsorten. Gemeinsam erfahren wir alles über die Produkte, deren Anbau, Ernte, Pflege, Lagerung und vieles mehr.

Inhalte im Überblick

- ◊ gemeinsame Busfahrt
- ◊ Betriebsbesichtigung Aumayr
- ◊ Fahrt zu verschiedenen Bauern
- ◊ Produktherkunft, Anbau, Ernte und viele Infos
- ◊ Mittagessen

Zielgruppe: Service & Küche
13. Juni 2022
9.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: KARL AUMAYR
Seminarort: Eferdinger Becken
Teilnehmerzahl: 50 Personen

*Schau,
wo Dein Essen
herkommt!*



TEAM.EVENT: BUBBLESOCCER

Ein Tag voller Spaß, sportlicher Betätigung & Geselligkeit

Mit „full contact“ die Gegner umstoßen und sogar auf dem Kopf stehen ohne Verletzungsrisiko, das macht dieses Event einzigartig und auch das Zuschauen ist ein besonderer Spaß. Bubble Soccer ist für jeden geeignet und verlangt keinerlei Vorkenntnisse. Und danach wird gemeinsam gegrillt und der Abend entspannt ausgeklungen.

Inhalte im Überblick

- ◊ Bubblesoccer Turnier
- ◊ gemeinsames Grillen

Zielgruppe: ALLE
4. Mai 2022,
15.00 – 21.00 Uhr
Ort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 30 Personen



TEAMEVENT: THE.RIVERWAVE

Surfe auf der größten künstlichen Flusswelle Europas

Du musst nicht weit fliegen, um das Surfen zu lernen! Am Riverwave kann jeder surfen - Voraussetzung ist nur, dass du schwimmen kannst! Die Surfcoaches zeigen dir gerne wie es geht! Du bekommst vor Ort dein Surfboard, Neoprenanzug, Helm & Co. Du musst also nur ein Handtuch, eine Badehose oder einen Bikini und natürlich dich mitnehmen. Und nach dem Surfen haben wir uns natürlich ein leckeres Mittagessen verdient. :)

Inhalte im Überblick

- ◊ 3-stündiger Surfkurs am Riverwave
- ◊ Ausrüstung & Co
- ◊ Lunch mit Deinen Kollegen



Zielgruppe: ALLE
31. August 2022,
9.00 – 14.00 Uhr
Ort: Ebensee
Teilnehmerzahl: 20 Personen

BLICK IN ANDERE BETRIEBE

Entdecke unsere Partnerbetriebe

Am heutigen Exkursionstag besuchen wir unseren Partnerbetrieb TransGourmet in Traun. Am Nachmittag erwartet uns ein exklusiver Einblick in das neu gebaute Firmengebäude der Firma Rechberger.

Inhalte im Überblick

- ◊ Betriebsbesichtigung Transgourmet
- ◊ Rundgang durch Transgourmet-Markt und Lager
- ◊ Essen im Cookstudio inkl. Weinverkostung
- ◊ Besichtigung des neu gebauten Rechberger Areals

Zielgruppe: Service & Küche
12. September 2022,
8.00 – 17.00 Uhr
Ort: Traun/Linz
Teilnehmerzahl: 50 Personen

„Wer immer tut,
was er schon kann,
bleibt immer das,
was er schon ist.“



Die TOP.Hotels Oberösterreich
(AVIVA, Bergergut & Guglwald)
präsentieren in geselliger Runde
den renommierten Genetiker und
Leiter des Thinktanks Academia
Superior:

TOP.
SPEAKER
LIVE



Univ. Prof. Dr.

**MARKUS
HENGSTSCHLÄGER**

live in der Kulturfabrik Helfenberg
am Freitag, 23. September 2022 um 19⁰⁰ Uhr

DER NUSSKNACKER

Gene sind nur unser Werkzeug. Die Nuss knacken wir selbst!

Kreative Ideen, ob für alltägliche Probleme oder für globale Herausforderungen:
So aktivieren wir unsere Lösungsbegabung!

Unsere Welt verändert sich immer schneller und immer umfassender: Klimawandel, Digitalisierung, politischer Populismus und nicht zuletzt die COVID-19-Pandemie zeigen, wie unverzichtbar es ist, die großen Probleme unserer Zeit jetzt anzugehen. Die Fähigkeit, Probleme zu lösen, ist wichtiger denn je. Doch viele Menschen sind davon überfordert. Sie trauen sich die Lösung nicht zu: »Was würde mein Beitrag schon ändern?« Unsicherheit und Angst hemmen unsere Entscheidungsfähigkeit. Auch Ängste sind genetisch mitbestimmt. Der Instinkt gewinnt zu oft die Oberhand über unsere Vernunft. Der Genetiker Markus Hengstschläger zeigt in seinem Vortrag: Wir sind nicht auf unsere Gene reduzierbar. Der Mensch hat sein Leben selbst in der Hand! Wie können wir unsere angeborene Lösungsbegabung zur Entfaltung bringen? Die Mitmachkrise überwinden und sich aktiv einbringen: So werden wir von Optimisten oder Pessimisten zu »Ermöglicern« Bedeutsames entdecken, ohne dass man es darauf anlegt: So nutzen wir die Chancen von Serendipität. Kreativ ist das neue Normal: Wie wir alte Wege verlassen und nachhaltig unsere Innovationskraft steigern. Schluss mit Ausreden: So erkennen und nutzen wir unsere Potenziale. Das Unbekannte macht dem Menschen mehr Angst als das Vorhersehbare. Markus Hengstschläger lässt das nicht mehr als Begründung für Untätigkeit gelten. Er entwirft Strategien, die uns Mut aus Sicherheit schöpfen lassen. So können wir gleichzeitig gerichtete sichere und ungerichtete flexible Strategien verfolgen, die uns auf mehr und auch weniger vorhersehbare Zukünfte vorbereiten. Angewendet auf Bildung, Talentmanagement, Forschung, Politik und unsere Arbeitswelt können wir dadurch die Geschichte der Gegenwart neu schreiben!



Gene sind nur unser
Werkzeug.
Die Nuss knacken
wir selbst!

DAS SCHWARZE GOLD II

Werde ein Barista und entdecke die neusten Trends.

Die Kaffeeschulung geht in die nächste Runde! Erweitere dein Wissen rund um den Kaffee, erfahre alles über die perfekte Zubereitung, lerne neue Trends, Designs und vieles mehr.

Inhalte im Überblick

- ◊ Zubereitungsarten
- ◊ Handhabung der Espresso Maschine und Mühle
- ◊ Zubereitung diverser Kaffeesorten & Verkostung
- ◊ Reinigung der Espresso Maschine und Mühle
- ◊ Kaffeegeschichte
- ◊ Warenkunde Kaffee – vom Anbau bis zur Tasse
- ◊ Kaffee in Zahlen

Zielgruppe: Service
26. September 2022 @ AVIVA
27. September 2022 @ Bergergut
28. September 2022 @ Guglwald
9.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: OLIVER FELLINGER
Teilnehmerzahl: 15 Personen

Zielgruppe: SPA
14. & 15. November 2022,
9.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: CHRISTIAN Waidhofer
Ort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 15 Personen

DORN BREUSS

Die sanfte Wirbelsäulen- und Gelenksbehandlung nach Dorn und Breuss

Die DORN'sche Wirbelbehandlung ist eine neue und speziell in Österreich bisher von nur wenigen Therapeuten angewandte Methode zur Beseitigung von Leiden, die direkt oder indirekt mit der Wirbelsäule zusammenhängen. Werde auch du innerhalb der zwei Tage zu einer der wenigen Therapeuten.

Inhalte im Überblick

- ◊ Ursprung/Herkunft
- ◊ Auswirkungen von funktioneller und/oder anatomischer Beinlängendifferenz
- ◊ Säure-Basenhaushalt / Ernährung
- ◊ Fußlängentechnik, Gelenksbehandlung
- ◊ Breuss-Massage mit Johanniskrautöl und Seidenpapier, Magnetisieren
- ◊ Dornische Wirbelmethode,
- ◊ Wirbelsäulen- und Gelenksübungen/Selbsthilfe

IN.BALANCE - DIE INNERE HALTUNG

Ernährung & Entspannung am Arbeitsplatz

Das moderne Leben stellt uns immer wieder vor körperlich und geistige Herausforderungen. Nicht nur im Privatleben, sondern auch im beruflichen Alltag müssen wir uns an verändernde Rahmenbedingungen anpassen (z.B. Nacharbeit, flexible Arbeitszeiten, etc.). Damit das ohne gesundheitliche Folgen bleibt, ist es sinnvoll, sich auf evolutionäre Tugenden zu besinnen. Das Konzept der „Old Friends vs. New Foes“ zeigt hier deutlich auf, welche ursprünglichen Maßnahmen im modernen Alltag für ein optimales Stressmanagement hilfreich sind. Ergänzt mit einer artgerechten Ernährung stärkt man so die eigenen gesundheitlichen Potentiale und Ressourcen

Inhalte im Überblick

- ◊ Fachvortrag (Themenschwerpunkt: Das evolutionäre Stresssystem)
- ◊ Outdoor Aktiv Workshop zur bewussten Stressregulation
- ◊ Atemworkshop zur Erholung nach dem Arbeitsalltag
- ◊ Entspannungstechnik gegen Muskelverspannungen
- ◊ Artgerechte Lebensmittel für eine bessere Regeneration



Zielgruppe: ALLE
10. Oktober 2022,
8.00 – 14.00 Uhr
TRAINER: ANDREAS ALTENHOFER
Seminarort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 15 Personen

TEAMEVENT: GOKART

Race like never before

Die zweistöckige großzügige Kartbahn im Rotax MAX Dome ist bis zu 8 m breit und verfügt über einen 50 m langen Tunnel, der interaktiv in das Rennen mit eingebunden ist. Begeben wir uns gemeinsam in eine neue Dimension des Fahrerlebnisses.

Inhalte im Überblick

- ◊ Einführung
- ◊ GoKart Rennen
- ◊ gemeinsames Dinner



Zielgruppe: ALLE
22. November 2022
15.00 – 21.00 Uhr
Teilnehmerzahl: 20 Personen



LEHRLINGS-AUSBILDNER

Die Berechtigung zum Lehrlingsausbilder

Nach erfolgreich absolviertem Kurs bist du auf dem letzten Stand der Lehrlingsausbildung und erhältst das Ausbilderzeugnis, das dich zur Lehrlingsausbildung berechtigt.

Inhalte im Überblick

- ◊ Aufgaben eines Ausbilders
- ◊ Potential der dualen Ausbildung
- ◊ Anforderungen an einen Lehrling
- ◊ Besonderheiten der Jugendlichen
- ◊ Führung und Motivation von Jugendlichen
- ◊ rechtliche Grundlagen in der Lehrlingsausbildung
- ◊ Methoden zur effizienten Vermittlung des Lehrstoffes

Zielgruppe: Teamleiter
17. Oktober,
24. Oktober,
7. November,
21. November 2022,
8.00 – 17.00 Uhr
TRAINER: KURT GRUBER
Seminarort: Hotel AVIVA
Teilnehmerzahl: 15 Personen

Zielgruppe: Küche
28. November 2022,
10.00 – 16.00 Uhr
TRAINER: PAUL IVIĆ
Ort: TIAN Restaurant Wien
Teilnehmerzahl: 10 Personen

COOK VEGGIE

Veganer Masterclass Kochkurs mit Paul Ivić

Beim Masterclass Kochkurs verraten Paul und ein Sous Chef einige Tipps und Tricks aus der vegetarisch-veganen Gourmetküche. Erhalte einen Einblick in die TIAN Philosophie, wie sie arbeiten, was mit vegetarisch-veganer Küche möglich ist, wie man Produkte von der Wurzel bis zum Blatt verarbeitet und vieles mehr.

P.S.: Paul Ivić ist der einzige Koch in Österreich der mit einem vegetarisch/veganen Restaurant einen Michelin-Stern und vier Gault Millau-Hauben erkocht hat.

Inhalte im Überblick

- ◊ 6-stündiger Kochkurs für 10 Personen
- ◊ ca. 4-6 Gerichte inkl. Getränke (alkoholisch/nicht-alkoholisch)

Lehre mit MATURA

Seit dem Jahr 2011 wird die Lehre mit Matura auch für Tourismusberufe angeboten. Die Matura wird durch die erfolgreiche Ablegung von vier Teilprüfungen in den Gegenständen Deutsch, Englisch, Mathematik und im Fachbereich (ergibt sich aufgrund des Lehrberufs) erlangt. Mit welchem Kurs gestartet wird bzw. die Reihenfolge der Gegenstände ist dabei irrelevant. Die vier Teilprüfungen können jeweils zwei Mal wiederholt werden.

WEITERE VORTEILE DER LEHRE MIT MATURA

- Die Ausbildung ist für Lehrlinge kostenlos

Voraussetzung: mind. ein Kurs muss in der Lehrzeit abgeschlossen werden

- Bessere Karrierechancen

Durch neue berufliche Möglichkeiten im Betrieb

- Zugang zu Kollegs und Akademien

Studium an österreichischen Fachhochschulen und Universitäten möglich

Infos und Anmeldung unter:

Verein Lehre mit Matura

Ferihumerstraße 14, 4040 Linz

Tel. 0732 7071 68905 (Mo-Fr 8:00 - 12:30 Uhr)

Lehre-mit-Matura@lssr-ooe.gv.at | www.lehremitmatura-ooe.at

Ausbildungs BONUS

BILDUNGSZUSCHUSS

Nutze € 300 Bildungszuschuss

für deine persönliche Weiterentwicklung.

So geht's:

- Berufsnaher Weiterbildung absolvieren
- Formular Bildungszuschuss ausfüllen (erhältlich unter office@muehlviertlerhochland.at)
- Formular, Rechnung und Erfolgsbestätigung/Zeugnis an: office@muehlviertlerhochland.at senden
- Bis max. € 300 retour bekommen

Teilnahmeberechtigt sind alle Mitarbeiter touristischer Mühlviertler Hochland Betriebe.



Als Mitarbeiter der TOP Hotels Mühlviertel hast du die Möglichkeit, in unseren oder **ausgewählten Nachbar-Hotels**, die Hälfte des Nächtigungspreises (ausgenommen Freitag bis Sonntag) inkl. erweiterter Halbpension, exkl. Getränke und sonstige Nebenleistung zu sparen! **Buche einen spontanen Ausflug in den 14 Tagen vor der gewünschten Anreise und erhalte 50% Nachlass auf den Zimmerpreis.**

EVENING CHILL OUT

Als Mitarbeiter der TOP Hotels Mühlviertel genießt du **50% Ermäßigung auf den Eintritt in Sport- & Wellnessbereich in den drei TOP.Hotels Mühlviertel.** (Möglich ab 18.00 Uhr)

ZU KURSEN ANMELDEN SO EINFACH GEHT'S

HOTEL ALMESBERGER *****
Marktplatz 4 | 4160 Aigen-Schlägl
+43 7281 8713 | hotel@almesberger.at

INNs HOLZ *****
Schöneben 10 | A-4161 Ulrichsberg
+43 7288 70600 | info@innsholz.at

SPA HOTEL BRÜNDL *****
Badweg 1 | A-4190 Bad Leonfelden
+43 7213 61177 | info@hotelbruendl.at

FALKENSTEINER HOTEL & SPA BAD LEONFELDEN *****
Wallseerstraße 10 | A- 4190 Bad Leonfelden
+43 7213 2068 7911
reservations.badleonfelden@falkensteiner.com

AIGO WELCOME FAMILY*****
Berghäusl 40 | A-4160 Aigen-Schlägl
+43 7281 6758 | direktion@aigo.at
(Rabatt ist nicht für Kinder & in den Ferien einlösbar. Ermäßigung ist auch am Wochenende gültig.)

Die Anmeldung erfolgt über die Homepage **TOP-HOTELS.AT**

Zur Erinnerung wird etwa 5 Wochen vor der jeweiligen Veranstaltung ein Reminder an die jeweiligen Teamleiter verschickt. Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Bei Seminaren mit begrenzter Teilnehmeranzahl ist für jedes Hotel eine gewisse Anzahl an Plätzen bis 4 Wochen vor stattfinden der Veranstaltung reserviert. Ab diesem Zeitpunkt stehen alle nicht in Anspruch genommenen Plätze frei zur Verfügung.

Jede Anmeldung ist verbindlich und kann nur in Ausnahmefällen abgesagt werden.

Bitte dies rechtzeitig an info@top-hotels.at melden, damit ein anderer Mitarbeiter nachrücken kann.

KOSTEN

Mitarbeiter der TOP.Hotels Mühlviertel (Hotel AVIVA, Hotel Bergergut, Hotel Guglwald) können die Seminare kostenlos besuchen. Die Kosten für externe Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfährst Du auf Anfrage unter info@top-hotels.at

ARBEITSZEIT/FREIZEIT

Alle Seminare finden in der Freizeit statt.

AKADEMIE KOORDINATION

TOP Hotels Akademie und Marketing GesbR
Guglwald 8 | 4191 Vorderweißenbach
info@top-hotels.at
www.top-hotels.at



SPAR VERSTEHEN

Mühewort

ERFOLG karriere

GASTRONOMIE

Hotels

gäste
begeistert

AKADEMIE KOORDINATION

TOP Hotels Akademie und Marketing GesBR
Guglwald 8 | 4191 Vorderweißenbach
info@top-hotels.at

GENIESSERHOTEL BERGERGUT**S**

Oberafiesl 7 | A-4170 St. Stefan-Afiesl
+43 7216-4451 | direktion@romantik.at

HOTEL AVIVA**S MAKE FRIENDS**

Höhenweg 1 | A-4170 St. Stefan-Afiesl
+43 7216-37600 | manuela@hotel-aviva.at

HOTEL GUGLWALD**S**

Guglwald 8 | 4191 Vorderweißenbach
+43 7219-7007 | direktion@guglwald.at