

Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern

Was sind die Inhalte des Seminars?

Das richtige Führen der Mitarbeiter in Ihrem Betrieb gehört zu Ihren anspruchsvollsten und wichtigsten Aufgaben als Führungskraft.

Wir vermitteln Ihnen, wie Sie Methoden der Mitarbeiterführung und -entwicklung einsetzen, wie Sie motivieren und Ihr Team weiterentwickeln. Sie werden in der Lage sein, sachlich und zielgerichtet Kritikgespräche zu führen.

- Wie führe ich meine Mitarbeiter erfolgreich?
- Führungsmittel in der betrieblichen Praxis einsetzen
- Motivation von Mitarbeitern
- Teamentwicklung – aber wie?
- Führen von Kritikgesprächen
- Betriebsbesichtigung

Methoden

- Gespräch
- Einzelarbeit
- Gruppenarbeit

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen dieses Seminar, wenn Sie Mitarbeiter/-innen führen und für diese Aufgabe Informationen zu Ihrer eigenen Entwicklung als Führungskraft wünschen.

Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten, Kantinenleiter/-innen sowie hauswirtschaftliche Fachkräfte.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



Referentin:

Alexandra Schuster

Leiterin Personalentwicklung,
apetito catering

Ort und Termin:

apetito Communications-
Centrum, Rheine

05.02.2019

9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten
einen Sonderpreis von
149,00 Euro zzgl. MwSt.,
Interessenten berechnen wir
219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei
Buchung bis 6 Wochen vor
Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.