



Buch-Download

## Kick off - Tage Plan

Zeit	1. Tag / 01.08.	To do:	Zeit	2. Tag / 02.08.	To do:
			8 Uhr	<b>Gemeinsames Frühstück im Hotel</b>	<b>Hr. Sommer</b>
9 Uhr	<b>Begrüßung und Vorstellungsrunde</b>	<b>Chef</b>	9 Uhr	<b>Kartenkonzept Gourmetrestaurant</b>	<b>Restoleiter</b>
	<b>Präsentation Homepage</b>	<b>Fr. Meier</b>		Klassische Menüfolge	
	Vorstellung Hausprospekte	<b>Marketing</b>			
	Intranet und Mitarbeiter-App				
11 Uhr	<b>Hotelkonzept, Hotelrundgang</b>	<b>Fr. Süß</b>	11 Uhr	<b>Leitbild, Philosophie, Organigramm</b>	<b>Chef</b>
	Zimmerkategorien, Klassifizierung	<b>Empfang</b>		Ausbildungskonzept	<b>Linda</b>
				Schulungsplan	<b>Azubi-</b>
12 Uhr	<b>Gemeinsam Mittagessen Terrasse</b>	<b>Fr. Süß</b>	12 Uhr	<b>Personalesen in Mitarbeiterkantine</b>	<b>sprecherin</b>
		<b>Empfang</b>			
12.30 Uhr	<b>Rundgang Tagungszentrum</b>	<b>Hr. Nilles</b>	12.30 Uhr	<b>Tische eindecken, Service-Standards</b>	<b>Hr. Sommer</b>
	Weinberg, Rosengarten, Terrassen	<b>Tagen</b>			<b>Restoleiter</b>
14 Uhr	<b>Fahrt ins Logistik-Lager</b>	<b>Chef</b>	13.30 Uhr	<b>Feedbackrunde mit dem Chef</b>	<b>ALLE u CHEF</b>
15.30 Uhr	<b>Feedbackrunde mit dem Chef</b>		14 Uhr	<b>Praxis in den Abteilungen</b>	