

Schulungen und Seminare



Effizient arbeiten heißt

... mehr Erfolg mit weniger Aufwand!

Wenn Mitarbeiter das Wichtige erkennen...

...und das Richtige tun!

Schulungs- und Trainingscenter

Im neu eingerichteten Schulungs- und Trainingscenter in Grödig und Lermoos werden unsere Produktschulungen abgehalten. Praxisbezogene Schulungen kommen für Händler sowie für Anwender aus der Hotellerie zum Einsatz. Unsere Räume sind mit modernster EDV ausgestattet und erlauben ein intensives Training mit unserer GASTROdat Hotelsoftware. Professionelle Präsentationstechnik garantieren in einer angenehmen Atmosphäre effektives Arbeiten und Lernen.

Als Anwender von GASTROdat setzen Sie eine innovative und ausgereifte Hotelmanagement Software ein. Nichts ist wichtiger als der richtige und effiziente Umgang mit unseren Produkten. Durch Bewegung im Berufsleben geht Wissen verloren. Aus diesem Grund nutzen Sie unser neues Kurs- und Workshopprogramm.

Die Erwartungshaltung der Gäste ist deutlich gestiegen. Deshalb braucht man gut ausgebildete Mitarbeiter, die in der Lage sind, die zahlreichen, zeitaufwendigen und wiederkehrenden Arbeitsabläufe schnell und unkompliziert zu erledigen. Die dadurch gewonnenen Freiräume kommen Ihren Gästen zu GUTE - deren Wünsche und Bedürfnisse zu kennen ist das A&O für erfolgreiches Kundenmanagement.

Der fundierte Wissensstand unserer Trainer resultiert aus eigener Tätigkeit und Anwendung von GASTROdat in Hotellerie und Gastronomie, sowie den speziell erworbenen Kenntnissen innerhalb unseres Unternehmens. Dieser Erfahrungsschatz ermöglicht eine praxisnahe Schulung Ihrer Mitarbeiter.

Alle angebotenen GASTROdat Kurse finden in unserer Zentrale in Grödig oder in Lermoos statt. Die Kurse beginnen um 9:00 Uhr und enden um 17:00 Uhr. Jedem Teilnehmer/in wird nach Abschluss des Kurses ein GASTROdat Teilnahmezertifikat überreicht.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das Anmeldeformular <http://www.gastrodat.com/deutsch/service/schulungcenter.htm>

Wir freuen uns schon heute auf Ihre Teilnahme!



Immer am Puls der Zeit

... heute wissen was morgen zu tun ist!

Für zusätzliche Informationen stehen Ihnen Frau Maria Marcher und Frau Claudia Kovacic unter der Rufnummer +43 (0) 6246 - 73 8 73 gerne zur Verfügung.

Wünsche und Anregungen Ihrerseits nehmen wir gerne entgegen.

Wir schulen Ihre Mitarbeiter...

GASTROdat Hotelmanagement besser verstehen lernen - übersichtlich, kompakt und praxisorientiert - das bieten Ihnen unsere Einsteigerkurse. Wenn Sie sich immer schon gefragt haben, wie unser Programm angewendet wird - was häufig verwendete Fachausdrücke bedeuten welche Trends es in der Hotellerie gibt - nutzen Sie den Einstieg in unsere Kurse.

Kurs Nr: Gdat 001

GASTROdat »Rezeption I« für Einsteiger

Inhalt / Ziele

Die Rezeption als Herzstück eines gut geführten Hotels
- Gästekartei als Basis - CheckIn bis zum CheckOut -
Angebote effizient erstellt.

Sämtliche Verwaltungsarbeiten, vom ersten Gastkontakt bis zur Abreise, werden vorgestellt und anhand von Übungsbeispielen aus der Praxis erlernt.

- Zimmerplan
Arbeiten mit Funktionstasten
- Gästekartei
- Angebotslegung
Angebotsbriefe
Arbeiten mit Option
- Reservierung
- Check In
über Anreisliste und Belegungsliste
Leistungen aufbuchen/umbuchen/splitten
- Termine bearbeiten
- Check Out mit Rechnungslegung
über F-Tasten od. Termin/Zahlungsart ändern
- Praxisorientierte Aufgaben

Teilnehmerkreis:

Neueinsteiger/innen, Rezeptionsmitarbeiter/innen,
Schüler/innen und Lehrlinge der Hotellerie

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse/aktuellste Version

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig / Lermoos

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt

Kurs Nr. Gdat 002

GASTROdat »Rezeption II« für Fortgeschrittene

Inhalt / Ziele

Das Vermitteln von aktuellstem Branchenwissen -
E-Mail und Serienbrief - gemeinsames Üben der wichtigen Fertigkeiten - zum Abschluss setzen wir das Gelernte in praktischen Anwendungen um.

Die Teilnehmer/innen werden mit den Arbeitsabläufen an der Rezeption vertraut gemacht und lernen Daten anzulegen und zu verwalten.

- Anlage der Stammdaten
Saisoneinteilung
Leistungen mit Preisstufen
- Erstellen von Firmen- und
Sammelrechnungen
- Verwalten von Anzahlungen
- Gruppenverwaltung
- Schablonen bearbeiten
- Grundlagen Serienbrief
- Outlookversand
- Praxisorientierte Aufgaben

Teilnehmerkreis

Rezeptionsmitarbeiter/innen

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse, GASTROdat Grundkenntnisse,
aktuellste Version

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig / Lermoos

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt

...vom Anwender zum Profi!

GASTROdat an den Betrieb angepasst! Das Arbeiten mit Preisstufen und verschiedenen Saisonzeiten wird praxisorientiert vermittelt. Profis unterscheiden zwischen Privat- und Reisebüro Gäste und nutzen so alle Möglichkeiten der Software. Lernen Sie die umfangreichen Einstellmöglichkeiten von GASTROdat kennen.

Kurs Nr. Gdat 003

GASTROdat »Management« Der Kurs für Hoteliers

Inhalt / Ziele

Der Kurs richtet sich an Anwender/innen, die das Backoffice effizient nutzen und die bereits vorhandenen GASTROdat Kenntnisse perfektionieren möchten.

Anhand von Praxisbeispielen lernen Sie die wichtigsten Organisationsaufgaben und ergänzen Daten durch wichtige Details aus der Praxis. Sie verfügen über entsprechendes Hintergrundwissen und setzen es erfolgreich um.

- Feineinstellung u. Neuerungen im Setup
- Saisoneinteilung Privatgast
- Leistungen u. Pauschalen Privatgast
- Personenpreise mit Kindern
- Standardpreise hinterlegen
- Erfassen von Reisebüroverträgen mit eigener Saisoneinteilung und eigenen Preisen
- Umsatzauswertungen
- Managementbericht
- Auswertung Reisebüro
- Umsatzvorschau Privatgast u. Reisebüro
- Protokollauswertungen
- Debitorenverwaltung u. Mahnwesen

Teilnehmerkreis

Geschäftsführung, Salesmanager/in, Buchhaltung

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse, GASTROdat Kenntnisse, buchhalterische Kenntnisse von Vorteil, aktuellste Version im Betrieb

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig / Lermoos

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt

Kurs Nr. Gdat 004

GASTROdat »Marketing«

Inhalt / Ziele

Der Weg:

Vom starren Marketing-Konzept zum fließenden Beziehungsmarketing - Anders als alle Anderen mit den neuen Marketingmodulen

Die Teilnehmer/innen erkennen die strategische Bedeutung der Rezeption als Herz für alle Kontakte zwischen Gast und Betrieb.

- Individuelles Anpassen im Setup
- Gästekartei - Basis des Marketings
- Anfragemanager
- Warteliste
- Onlinezahlung
- Information vor Anreise
- Information nach Abreise
- Angebote nachfassen
- Zielgruppenoptimierte Aussendung
- Stammgäste informieren
- Bewertungsassistent
- Praxisorientierte Aufgaben

Teilnehmerkreis

Reservierungsleiter/in, Salesmanager/in

Voraussetzung

Sehr gute GASTROdat Kenntnisse, aktuellste Version im Betrieb

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt

Termine 1 Quartal 2012

TERMINE Jänner 2012

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

TERMINE Februar 2012

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	1	2	3	4

TERMINE März 2012

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
27	28	29	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

DATUM KURS-NR. KURSBEZEICHNUNG

03.01.12	Gdat 004	»Marketing
04.01.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
05.01.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
10.01.12	Gdat 003	»Management
11.01.12	Gdat 004	»Marketing
12.01.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
17.01.12	Gdat 004	»Marketing
18.01.12	Gdat 003	»Management
19.01.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
24.01.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
25.01.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
26.01.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
31.01.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger

DATUM KURS-NR. KURSBEZEICHNUNG

01.02.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
02.02.12	Gdat 003	»Management
07.02.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
08.02.12	Gdat 004	»Marketing
09.02.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
14.02.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
15.02.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
16.02.12	Gdat 003	»Management
21.02.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz
22.02.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
23.02.12	Gdat 004	»Marketing
28.02.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
29.02.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene

DATUM KURS-NR. KURSBEZEICHNUNG

01.03.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
06.03.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
07.03.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
08.03.12	Gdat 003	»Management«
13.03.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
14.03.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
15.03.12	Gdat 003	»Management«
20.03.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz
21.03.12	Gdat 003	»Management
22.03.12	Gdat 004	»Marketing
27.03.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
28.03.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
29.03.12	Gdat 003	»Management«

Termine 2 Quartal 2012

TERMINE April 2012

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

DATUM KURS-NR. KURSBEZEICHNUNG

03.04.12	Gdat 004	»Marketing
04.04.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
05.04.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
10.04.12	Gdat 003	»Management
11.04.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
12.04.12	Gdat 004	»Marketing
17.04.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz
18.04.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
19.04.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
24.04.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
25.04.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
26.04.12	Gdat 003	»Management

TERMINE Mai 2012

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3

DATUM KURS-NR. KURSBEZEICHNUNG

02.05.12	Gdat 003	»Management
03.05.12	Gdat 004	»Marketing
08.05.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
09.05.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz
10.05.12	Gdat 004	»Marketing
15.05.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
16.05.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
22.05.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
23.05.12	Gdat 003	»Management
24.05.12	Gdat 004	»Marketing
29.05.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
30.05.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
31.05.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz

TERMINE Juni 2012

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

DATUM KURS-NR. KURSBEZEICHNUNG

05.06.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
06.06.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz
07.06.12	Gdat 004	»Marketing
12.06.12	Gdat 007	»Update&Perfektions-MIX
13.06.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
14.06.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
19.06.12	Gdat 003	»Management
20.06.12	Gdat 004	»Marketing
21.06.12	Gdat 006	»Erfolgreiche Korrespondenz
26.06.12	Gdat 001	»Rezeption I« für Einsteiger
27.06.12	Gdat 002	»Rezeption II« für Fortgeschrittene
28.06.12	Gdat 003	»Management

Information ist alles ...

Nutzen Sie die Controllingwerkzeuge von GASTROdat und lernen Sie diese effizient einzusetzen. Controlling ist nicht schwierig - will aber gelernt sein.

Kurs Nr. Gdat 005

GASTROdat Praxis-Workshop »Individuelle Betriebsanpassung«

Inhalt / Ziele

Ein gutes Händchen für die Mitarbeiter, eine voraussichtliche Unternehmensführung und ein sicherer Umgang mit der Welt der Zahlen.

Aufarbeitung des betrieblichen Zahlenmaterials, Ausarbeitung von Schwerpunkten.

Vorschlag:

- Anpassen der eigenen Daten
- Neuerungen von GASTROdat
- Anpassen des Setup
- Ablaufoptimierung des gesamten Reservierungsbereiches
- Arbeiten mit Option
- Anpassen der Formulare
- Debitorenverwaltung & Mahnwesen
- Listen und Auswertungen (Controlling)
- Benutzerverwaltung (Protokollauswertung)
- Individuelle Beratung
Sie fragen - wir antworten!

Teilnehmerkreis

Unternehmer/innen, Rezeptionsleiter/innen, Direktion

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse, GASTROdat Kenntnisse

Dauer: 1 Tag

Ort: vor Ort in Ihrem Betrieb

Mit Wartungsvertrag:

Kurs EUR 720,00 bis zu max. 4 Personen
exkl. MwSt und Reisekosten

Ohne Wartungsvertrag:

Kurs EUR 1.020,00 bis zu max. 4 Personen
exkl. MwSt und Reisekosten

Der erste Eindruck hat keine zweite Chance. Erstellen Sie gezielte Mailing und perfekt gestaltete Angebote, um Ihre Auslastung zu erhöhen.

Kurs Nr. Gdat 006

GASTROdat »Erfolgreiche Korrespondenz an der Rezeption«

Inhalt / Ziele

Der perfekte Auftritt! Gestaltung von Briefen und Schablonen - Gästekartei als Basis des erfolgreichen Beziehungsmarketings - Korrespondenz als wichtige Grundlage. Angebote, Reservierungsbestätigung, Mailing, Newsletter

Die werbewirksame Gestaltung von Briefen an Gäste wird vorgestellt und in Einzelschritten geübt. Verschiedene Hilfsmittel zur Gestaltung kommen zum Einsatz.

- Gästekartei - Basis des Marketings
- E-Mailbriefpapier / Belegdesign
- Schablonen adaptieren
- Preise / Saisonzeiten einrichten
Leistungen mit Blöcken hinterlegen
- Einfügen von Firmenlogos und Bilder
- E-Mail Management
- Newsletter
- Mailing
- Einweisung in den Serienbrief mit Verknüpfung zur Textverarbeitung
- Persönliche Fragen & Lösungen

Teilnehmerkreis

Rezeptionsmitarbeiter/innen, Sales Manager/innen,

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse, GASTROdat Kenntnisse

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt

... der perfekte Auftritt!

Am Puls der Zeit heißt auch, als GASTROdat Anwender/in alle aktuellen Neuigkeiten der Version zu kennen und diese auch einzusetzen.

Kurs Nr. Gdat 007

GASTROdat »Update & Perfektions-MIX«

Inhalt / Ziele

Sie lernen den praktischen Umgang mit den neuen Funktionen und das selbstständige Lösen mittelschwerer Aufgaben. Intensives Arbeiten mit den neuen Tools.

Die Teilnehmer/innen erhalten einen detaillierten Überblick über die neuen Funktionen und Strukturen von GASTROdat.

- Grundeinstellung im Setup
- Gruppenverwaltung
- QuickFakt
- Saisonzeiten und Pauschalen
- Serienbrief-Auswertungen
- schnelles und praktisches Arbeiten
 - Funktionstasten
 - Wiedervorlagen/Optionen
 - Rezeptionsverkauf
 - Schnellbucherfunktion
- Update-News

Teilnehmerkreis

Rezeptionsmitarbeiter/innen, Sales Manager/innen,

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse, gute GASTROdat Kenntnisse

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig / Lermoos

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt

In Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Lochau haben wir ein komplettes Lehrpaket für Schulen entwickelt.

Kurs Nr. Gdat 008

GASTROdat »Schule« Der Kurs für den Unterricht

Inhalt / Ziele

Die Teilnehmer/innen werden mit den organisatorische Ablauf an der Rezeption vertraut gemacht und lernen das GASTROdat Hotelprogramm mit praktischen Übungen kennen.

Ziel ist es, die Schüler/innen zum Einstieg in das Berufsleben bestens vorzubereiten!

- Zimmerplan
- Gästekartei
- Angebotslegung
 - Angebote im Zimmerplan
 - Angebotsbriefe, Arbeiten mit Option
- Reservierung
- Check In
- Termine bearbeiten
- Check Out mit Rechnungslegung
 - Ändern der Zahlungsart
- Praxisorientiertes Arbeiten für Schulen
- Installation und Einschulung der Schulversion
 - Datengenerator

Teilnehmerkreis

Professoren, Lehrer, EDV-Administratoren

Voraussetzung

EDV-Grundkenntnisse

Dauer: 1 Tag

Ort: Grödig / Lermoos

Mit Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 395,00 exkl. MwSt
(nach vorheriger Terminvereinbarung)

Ohne Wartungsvertrag:

Preis pro Person und Kurs EUR 550,00 exkl. MwSt
(nach vorheriger Terminvereinbarung)

Ihre Fördermöglichkeiten ...

Wussten Sie schon welche Fördermöglichkeiten Sie in Anspruch nehmen können, um die Aus- und Weiterbildung Ihrer MitarbeiterInnen zu erleichtern?

Finanzamt

Das Finanzamt fördert Ihre Weiterbildung! Seit 1. Jänner 2000 können auch Arbeitnehmer Kurs- und Fortbildungskosten, die mit ihrer beruflichen bzw. betrieblichen Tätigkeit im Zusammenhang stehen, von der Steuer absetzen (Werbungskosten). Umschulungsmaßnahmen sind dann abzugsfähig, wenn sie derart umfassend sind, dass sie einen Einstieg in eine neue berufliche Tätigkeit ermöglichen, die mit der bisherigen Tätigkeit nicht verwandt ist. Generell abzusetzen sind kaufmännische und büro-technische Kurse, nicht aber Kurse, die aus privaten Gründen besucht werden.

ESF-Förderung (Europäischer Sozialfond)

Ziel dieser Fördermaßnahme ist die Beschäftigungssicherung von Mitarbeitern durch Qualifizierung.

Wer ist Antragsteller und Beihilfenwerber? Antragsteller ist ausnahmslos der Betrieb (Arbeitgeber).

Wer entscheidet über den Antrag? Die Entscheidung darüber trifft ausnahmslos das Arbeitsmarktservice.

Was kann gefördert werden? 2/3 der Bildungsaufwendungen (Kurskosten).

Wer kann gefördert werden? Frauen (ohne Altersgrenze) und Männer ab 45, die nicht über die Höchstbemessungsgrundlage zur Sozialversicherung verdienen. Ausnahmen gibt es für Qualifizierungsverbände von mehreren Betrieben.

Auskünfte und Antragstellung:

AMS - Arbeitsmarktservice Salzburg Landesgeschäftsstelle
Auerspergstraße 67, 5020 Salzburg, Tel. 0662/8883-0, www.ams.at
AMS - Arbeitsmarktservice Innsbruck Landesgeschäftsstelle
Schöpfstraße 5, 6020 Innsbruck, Tel. 0512/5903-0, www.ams.at
AMS - Arbeitsmarktservice Bregenz Landesgeschäftsstelle
Rheinstraße 33, 6900 Bregenz, Tel. 05574/691-0, www.ams.at
AMS - Arbeitsmarktservice Linz Landesgeschäftsstelle
Europaplatz 9, 4020 Linz, Tel. 0732/6963-0, www.ams-ooe.or.at

Österreichische Hotel- und Tourismusbank Ges.m.b.H. (ÖHT)

TOP-Tourismus-Förderung 2007 bis 2013 - Österreich

Ziel dieser Förderung ist im Teil B "Beratungs- und Ausbildungsförderung" die Stärkung der Anpassungsfähigkeit an neue Markterfordernisse sowie eine neue Ausrichtung des Unternehmens mit neuen Medien

Einreichung: Österreichische Hotel- und Tourismusbank Ges.m.b.H., Parkring 12 a, 1010 Wien,
Tel. 01/51530-DW. 37, Herr Richard Lorenz, www.oehrt.at

Wussten Sie, dass GASTROdat beim Bundeslehrlingswettbewerb für Tourismuswirtschaft zum Einsatz kommt?

„Dieser Wettbewerb präsentiert eine begeisterungsfähige Jugend, die Ihre Stärken in der Gastronomie- und Tourismuswirtschaft alle Ehre macht. Hier wird mit dem Technologieführer GASTROdat im Bereich der Tourismussoftware hervorragend zusammengearbeitet“,

meint Chefororganisator BOL Wolfram Baldauf

Wussten Sie, dass GASTROdat auch in Berufsschulen unterrichtet wird?

„Die Schüler/Innen sollen die Möglichkeit haben, sich bereits während ihrer schulischen Ausbildung mit einer am Markt gängigen Software auseinander zu setzen. Ziel ist es, dass die Schüler & Schülerinnen beim Einstieg in das Berufsleben bestens auf den Alltag vorbereitet sind.“,

betont Geschäftsführer DI Rudolf Hofherr - GASTROdat

Wussten Sie, dass GASTROdat Sie bei der Ausbildung Ihrer Mitarbeiter umfassend unterstützt?

Moderne Schulungsräume stehen für Weiterbildungs- und Schulungszwecke in Grödig und Lermoos zur Verfügung.

Wussten Sie, dass wir das GASTROdat Online-Portal ins Leben gerufen haben?

Downloads und Dokumentationen stehen unseren Kunden zur Verfügung. Ihre Zugangsdaten erfahren Sie bei Ihrem GASTROdat-Betreuer.

Wussten Sie, dass Ihnen GASTROdat persönlich in Ihrem Betrieb unter die Arme greift?

GASTROdat erstellt Ihnen ein Ablauf- und Organisationskonzept für Ihren Arbeitsbereich und optimiert Ihren Arbeitsplatz vor Ort.



GASTROdat auch in Ihrer Nähe

GASTROdat GmbH | Österreich | Deutschland | Schweiz

Tochterunternehmen und regionale Partner in Österreich, Deutschland, Schweiz, Slowenien und Kroatien helfen uns dabei, unsere Kunden bestmöglich zu betreuen.

GASTROdat GmbH
Friedensstraße 8 · 5082 Grödig
Tel. +43 (0) 62 46-73873 0 · Fax +43 (0) 6246-73873 42
www.gastrodat.com · office@gastrodat.com

GASTROdat GmbH Deutschland
www.gastrodat.com · office@gastrodat.eu

GASTROdat GmbH - Filiale Lermoos
www.gastrodat.com · office@gastrodat.com

GASTROdat GmbH Schweiz
www.gastrodat.ch · info@gastrodat.ch