



NACHHALTIGKEITS-Management für Hotellerie & Gastronomie Diplomlehrgang

Nachhaltigkeit kompetent & verantwortungsvoll managen!

Green Job

=

Job mit Zukunft!



MEGATREND NACHHALTIGKEIT!

Klimaschutz geht alle an – Hotels und Restaurants können einen wertvollen Beitrag leisten! Als Experte erstellen Sie ein Nachhaltigkeitskonzept für Ihren Betrieb, unterstützen bei der Umsetzung und nützen die Chancen, die Green Marketing bei Ihren Gästen bietet!

Green Jobs haben Zukunft - Ihr Fachwissen ist gefragt und liegt im Trend der Zeit!

Führen Sie Ihren Betrieb in eine grüne Zukunft:

Erstellen Sie einen **Nachhaltigkeits-Check** für Ihren Betrieb!

Zeigen Sie auf, in welchen Bereichen **Verbesserungspotentiale** liegen!

Entwerfen Sie **Lösungsvorschläge** und unterstützen Sie bei der Umsetzung!

Setzen Sie Nachhaltigkeits-Management gezielt als **Wettbewerbsinstrument** ein!



Ihr Beitrag zum Klimaschutz sichert Lebensraum und hilft, Werte zu bewahren!



Werden Sie Profi in Sachen Nachhaltigkeit! Erweitern Sie Ihr Qualifikationsprofil durch diese interessante, neue Ausbildung!

In unserem neuen Diplomelehrgang erhalten Sie einen umfassenden Einblick in ökologische Zusammenhänge, Change Management, Coaching und Green Marketing!

Ihre Gäste erwarten ein ökologisch respektvolles Arbeiten! Grün punktet bei Buchungsentscheidungen und der Lokalauswahl!

Markus Österreicher, B.A. MSc., Dipl. Fach-, Verhaltens- und Wirtschaftstrainer, akademischer Organisationsberater & Coach, Lehrgangisleiter

Inhalte

Kompetenzen/Ziele

- Ökologische Grundzusammenhänge und Fachbegriffe verstehen
- Optimierungspotentiale im eigenen Betrieb erkennen
- Change-Management-Prozesse verstehen und anwenden
- Coaching-Kompetenz erwerben
- Green Marketing erfolgreich einsetzen

Inhalt/Themen

Basics

- Ökologie & Nachhaltigkeit
- Change-Management
- Prozesssteuerung, Prozessoptimierung
- Coaching

Praxiswissen Nachhaltigkeit

- Energie-Management
- Hygiene-Management
- Mobilitätsmanagement
- Waste Management
- Green Buildings (Bauen, Umbauen)
- Nachhaltiger Einkauf
- Nachhaltige Küchenplanung
- Green Tourism, Green Marketing
- Zertifizierung & Förderungen

Zielgruppe

Unternehmer:innen, Mitarbeiter:innen aus Hotellerie und Gastronomie, denen ökologische Verantwortung ein Anliegen ist.

Aufbau

- Dauer: 80 Lehrinheiten
- 4 Blöcke à 2 Seminartage in Hotels (Bundesland Salzburg)
- Exkursionen zu Best-Practice-Betrieben
- Nächtigungs- und Verpflegungskosten sind im Seminarpreis nicht inbegriffen!

Lehrgangsleiter

Markus Österreicher B.A. MSc., Dipl. Fach-, Verhaltens- und Wirtschaftstrainer, akademischer Organisationsberater & Coach, Lehrgangsleiter

Ihre Investition

€2.500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termin Lehrgang

| VA-Nr. | Datum | Zeit |
|----------|-----------------|----------------------------------|
| 40019013 | 15.9.-4.11.2023 | Fr 16.00-20.00, Sa 8.00-13.00 |



NACHHALTIGKEITS-COACH in Hotellerie und Gastronomie



WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Jasmin Hanus
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E jhanus@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum
Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg