

## Digitales Aus- und Weiterbildungsangebot für Hotellerie und Gastgewerbe in Coronazeiten

Anbieter	Angebot	Kosten	Kontakt
<b>DEHOGA Online-Akademie</b> Bad Überkingen	Online-Kurse, digitale Seminarräume, Video-Tutorials, Blended Learning und Livestreams. Bewährte Klassiker sowie neue Themen z.B. Human Leading, Qualitätsmanagement, Logis-Controlling, Hygiene im Housekeeping, Instragram-Turbo, Steigerung der Wertschöpfung in der Gastronomie. Großes Angebot an Azubi-Prüfungsvorbereitungen.	Umfangreiches kostenfreies Online-Seminarprogramm	<a href="http://www.dehoga-akademie.de/online-akademie">www.dehoga-akademie.de/online-akademie</a>
<b>hogafit</b> (Joint Venture AHGZ und DEHOGA Akademie)	Online-Kurse, oft in Kooperation mit Partnern aus der Zuliefererindustrie z.B. zu Folgebelehrung, Infektionsschutzgesetz, Anrichtetechniken, Arbeitsmaterialien, Hygien, Schaumweinen, Speiseeis, Umgang mit Online-Bewertungen, Allergeninformation, u.v.m.	kostenfrei  Kurse über die Webseite abrufbar	<a href="http://www.hogafit.de">www.hogafit.de</a>
<b>azubiweb</b> Generation:L Michael Hoffmann e.K.	Lernapp für Auszubildende mit dem gesamten Prüfungsstoff für die 6 gastgewerblichen Ausbildungsberufe sowie digitalem Berichtsheft, Lernspielen, Onboarding/Schulungen, Kommunikation zwischen Ausbilder und Auszubildenden.	regulär: 59 € für 3 Monate 89 € für 6 Monate Rabatte für DEHOGA-Mitglieder über <a href="http://www.dehoga-sparbuch.de">www.dehoga-sparbuch.de</a>	<a href="http://www.azubiweb.com">www.azubiweb.com</a>
<b>DSFT</b> Deutsches Seminar für Tourismus Berlin e. V.	Abwechslungsreiches Online-Seminarangebot	Kurse und Kosten über die Webseite abrufbar	<a href="http://www.dsft-berlin.de">www.dsft-berlin.de</a>
<b>BGN</b> Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe	Aktualisierte und erweiterte E-Learning Seminare statt der normalen Präsenzseminare. Verschiedenste Arbeitsschutzthemen, z.B. Hautschutz, Verkehrssicherheit, Arbeitsschutz für gastgewerbliche Kleinbetriebe.	Für BGN-Mitglieder kostenfrei Anmeldung über die Webseite	<a href="http://www.qualifizierung.portal.bgn.de/9863/28422">www.qualifizierung.portal.bgn.de/9863/28422</a>
<b>ahgz klartext</b>	Webinar-Reihe während der Coronakrise z.B. über Kurzarbeit, Krisenmanagement, staatliche Hilfspakete und Versicherungen.	kostenfrei Weitere Informationen und Termine über Webseite abrufbar	<a href="http://www.ahgz.de/thema/ahgz-klartext">www.ahgz.de/thema/ahgz-klartext</a>

Anbieter	Angebot	Kosten	Kontakt
<b>Sommelier Union Deutschland</b> Köln	Online Seminare, Workshops und virtuelle Verkostungen - große Auswahl an Webinar-Angeboten von Winzern, Händlern, Agenturen und Weinregionen zu den unterschiedlichsten Themen wie Bio-Wein, Sake, Weinland Portugal, Fach-Englisch und mehr.	Preise variieren je nach Anbieter.  Weitere Informationen zu Terminen und Kosten über Webseite abrufbar.	<a href="http://www.sommelier-union.de">www.sommelier-union.de</a>
<b>Deutsches Weininstitut DWI</b> Bodenheim	Online-Seminare, Kurse und Schulungen rund um die deutschen Anbauggebiete, Trends und Neuigkeiten aus der Weinszene.	viele Angebote kostenfrei Termine und Angebote über die Webseite abrufbar.	<a href="http://www.seminare.deutscheweine.de">www.seminare.deutscheweine.de</a>
<b>DTV</b> Deutscher Tourismusverband	Webinare für Gastgeber und Touristiker, z.B. zu Digitalisierung, Künstliche Intelligenz im Tourismus, Datenmanagement, Gästebegeisterung entlang der Customer Journey, Kommunikation mit Gästen	Termine und Kosten über Webseite abrufbar	<a href="http://www.deutschertourismusverband.de/service/dtv-webinare">www.deutschertourismusverband.de/service/dtv-webinare</a>  <a href="http://www.dtv.edudip.com/webinars">www.dtv.edudip.com/webinars</a>
<b>Deutsche Hotelakademie</b> Köln	#stay strong: Achtsamkeit und Starkbleiben in schwierigen Phasen  #goodvibes mit Bodo Janssen  Berufsbegleitende Fernstudiengänge und Weiterbildung	kostenfreie Webinarreihe 17. Dezember 2021 10:30 Uhr  21. Dezember 2021 16:00 Uhr  Kostenübersicht und Beratung direkt über die Deutsche Hotel-Akademie	<a href="http://www.dha-akademie.de">www.dha-akademie.de</a>
<b>IST</b> IST-Studieninstitut, Düsseldorf	„Studium für alle“ Lehrinhalte aus verschiedenen Studiengängen und Weiterbildungen in Lernformaten wie Podcasts, Videos, Online-Vorlesungen bzw. Webinaren und digitales Lesematerial. Hotelspezifische Lehrinhalte: z.B.: Revenue Management und Tools und Pricing im Revenue Management erweitert. Die Lehrinhalte in der Rubrik „Tourismus“ wurden aktualisiert.  Darüber hinaus werden auch hier weiter die bewährten berufsbegleitenden Fernstudiengänge angeboten. Kostenübersicht und Beratung direkt über das IST-Studieninstitut.	kostenfrei  Login über den Online Campus	<a href="http://www.ist.de">www.ist.de</a>

Anbieter	Angebot	Kosten	Kontakt
<b>Markus Schröder</b> , Fachpraxislehrer für gastgewerbliche Berufe in Osnabrück	Im Rahmen einer privaten Initiative werden Auszubildenden zahlreiche Lehrvideos zur Prüfungsvorbereitung mit Schwerpunkt „Service“ in den Ausbildungsberufen Hotel- und Restaurantfach angeboten, z.B. Brechen von Servietten, Eindecken von Menüs, Tragen von Tellern, Menükunde, Arbeiten am Tisch des Gastes, etc.	kostenfrei	<a href="https://www.youtube.com/channel/UCVR2DSA7Dy1p8o1n-JAEflg">www.youtube.com/channel/UCVR2DSA7Dy1p8o1n-JAEflg</a>  <a href="https://www.facebook.com/MarkusSchröder-Prüfungsvorbereitungen-112549443707570/">www.facebook.com/MarkusSchröder-Prüfungsvorbereitungen-112549443707570/</a>
<b>NETZWERK Q 4.0</b> Aus- und Fortbildungszentrum Rostock GmbH	Online-Trainings für Ausbilder der Hotellerie und Gastronomie: - Azubis für die Gäste-Kommunikation fit machen (17. bis 21.01.2022) - Diversität in der HoGa-Ausbildung (24. bis 28.01.2022) - Interkulturalität in der HoGa-Ausbildung (31.01. bis 04.02.2022)	kostenfrei im Zeitraum: 17.01. bis 24.02.2022	<a href="https://www.netzwerkq40.de/de/partner/mv-rostock">www.netzwerkq40.de/de/partner/mv-rostock</a>
<b>Verlag Handwerk und Technik</b>	eBooks und Online-Trainings zur Prüfungsvorbereitung für Auszubildende	Preise für die verschiedenen Produkte auf der Webseite.	<a href="https://www.handwerk-technik.de">www.handwerk-technik.de</a>
<b>U-Form-Verlag</b>	Digitale Lernkarten und Online-Prüfungstraining für Auszubildende in den 6 gastgewerblichen und anderen Berufen	Beispiel: Digitale Lernkarten Abschlussprüfung Koch 19,99 € (Laufzeit 12 Monate)	<a href="https://www.u-form-shop.de/">www.u-form-shop.de/</a>
<b>F&amp;B Support</b> Uwe Ladwig, Einzelunternehmer	Onlinekurse BWL Wissen, z.B. Kennzahlen in der Gastronomie, Preispolitik für Gastronomie, GV und F&B, Kalkulation von Veranstaltungen, Banketten und All-inklusive Feiern, Controlling F&B und Gastronomie, etc.	Classic-Onlinekurse ab 39 €	<a href="https://www.f-b-support.de/webinare/">www.f-b-support.de/webinare/</a>
<b>Hotel Career</b>	Webinare zum Thema Bewerbung	kostenfrei Termine auf der Webseite	<a href="https://www.hotelcareer.de/elearning?intcid=Startseite-B2C">www.hotelcareer.de/elearning?intcid=Startseite-B2C</a>

Anbieter	Angebot	Kosten	Kontakt
<b>E-Learning mit Harald Wohlfahrt</b>	Online-Kochkurs „Die Kunst des Kochens“ in 25 Episoden	89 € Für jeden Online-Kurs, den ein Ausbildungsbetrieb regulär erwirbt, erhält er 5 kostenlose Zugänge für seine Auszubildenden.	<a href="http://www.meisterklasse.de">www.meisterklasse.de</a>
<b>oncampus GmbH</b>	Online-Schulungen zum Thema Hygiene und Arbeitssicherheit, z.B. Lebensmittelhygiene-Verordnung EG 852/2004, Nachbelehrung nach § 43 IfSG	i.d.R. ab 35 € pro Kurs Preisnachlässe für Kunden von CHEFS CULINAR	<a href="http://www.oncampus.de">www.oncampus.de</a>
<b>Betterspace GmbH</b>	Webinare für die Hotellerie, z.B. Digitalisierung in der Hotellerie, wichtigste Hotelrends, digitale Guest Journey, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit	kostenfrei	<a href="http://www.betterspace360.com/ueber-uns/webinare/">www.betterspace360.com/ueber-uns/webinare/</a>
<b>LZdirekt und Mediadidact</b> Deutscher Fachverlag GmbH (Lebensmittelzeitung)	- LZ-Wissen (Web-App zur Warenkunde, insbesondere auf Handel ausgerichtet)  - LZ-Training (interaktive E-Trainings, insbesondere für den Handel aber auch für Produktkompetenz)	kostenfrei	<a href="https://wissen.lzdirekt.de">https://wissen.lzdirekt.de</a>
			<a href="http://www.training.lzdirekt.de">www.training.lzdirekt.de</a>
<b>Prozubi</b> Prozubi GmbH	Online-Lernplattform für Auszubildende für die IHK-Prüfung. Lernvideos und Übungsaufgaben, Prüfungsvorbereitung z.B. Wirtschafts- und Sozialkunde für Hotelfachmann/-frau	ab 29,00 € Weitere Informationen und Kosten über Webseite abrufbar	<a href="https://prozubi.de">https://prozubi.de</a>
<b>SRH Fernhochschule</b>	„Brainfood“ : kompakte Videos zu aktuellen Themen wie „Resilienz und Stressmanagement im Shutdown“, „Unsichere Übergänge bewältigen mit mentalem Training“, „Digitales Führen – Führungskompetenz in Zeiten des Social Distancing“, „Typologisierung als Schlüssel erfolgreicher Führung“ oder „Krisenkommunikation – was kann Kommunikation für Unternehmen“.  Dazu kommen die gewohnten Online-Bachelor- und Masterstudiengänge.	kostenfrei  Informationen und Onlineanmeldung über Webseite	<a href="http://www.mobile-university.de/fernstudium/brainfood/">www.mobile-university.de/fernstudium/brainfood/</a>  <a href="http://www.mobile-university.de">www.mobile-university.de</a>
<b>Green Sign</b>	Webinarreihe rund um die nachhaltige Hotel-Betriebsführung	kostenfreie, 45-minütige Webinare	<a href="http://www.greensign.de/veranstaltungen/webinare">www.greensign.de/veranstaltungen/webinare</a>

Anbieter	Angebot	Kosten	Kontakt
<b>Simmeth-Training</b> Dietramszell	Webinare z.B. zu F&B, Rhetorik, Agiler Führung, Selbstorganisation.	Angebote ab 45 € Teamflatrates	<a href="http://www.simmeth-training.de">www.simmeth-training.de</a>
<b>Transgourmet Deutschland</b>	Einige Angebote sind auch oder ausschließlich als Online-Seminare buchbar z.B. Lebensmittelunverträglichkeiten, Garverfahren, Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung, DSGVO in der Gemeinschaftsverpflegung, Serviceschulungen.	Angebote ab 45 € Weitere Informationen und die jeweiligen Termine finden sich online.	<a href="http://www.transgourmet.de/seminare">www.transgourmet.de/seminare</a>