



DAS PRO MENSCH-FORUM

# ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT!<sup>®</sup>

FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND CATERING



Neues Programm  
**2010!**

Jetzt erst  
recht!

Mut zum  
Machen

Starke  
Konzepte

Neue  
Ideen

Das Ideen-Forum  
mit Erfolgsgarantie!

Eintägiges Intensivseminar für  
**Gastronomen, Hoteliers und Caterer**

## Termine 2010

- Wiesbaden 23. + 24. März
- München 27. + 28. April
- Berlin 04. + 05. Mai
- Karlsruhe 28. + 29. Sept.
- Leipzig 19. + 20. Okt.
- Hamburg 02. + 03. Nov.
- Würzburg 09. + 10. Nov.

Eine Veranstaltung von

Beratungs- und Trainingsteam  
**PRO MENSCH<sup>®</sup>**  
IM UNTERNEHMEN

 **DEHOGA**

 **AHGZ** Allgemeine Hotel- und  
Gastronomie-Zeitung

und namhaften Markenartiklern und Dienstleistern

# Was bietet Ihnen dieses Seminar für Ihren Erfolg?



Neues Programm 2010:

- **Neue Ideen**
- **Starke Konzepte**
- **Mut zum Machen**



## ■ **Hochwertige Veranstaltung von Pro Mensch**

Das Pro Mensch-Forum ist ein ganztägiges, hochwertiges Intensivseminar mit jährlich neuem, aktuellem Programm. Es ist Deutschlands erfolgreichste Branchen-Veranstaltung mit über 5.000 begeisterten Teilnehmern pro Jahr.

## ■ **Top-Referenten**

Erfahrene Referenten bieten Ihnen zu wichtigen Themen Ihrer täglichen Arbeit hilfreiche Informationen und Ideen – praxisnah, erprobt und überzeugend.

## ■ **Energie pur!**

Das Pro Mensch-Forum ist jedes Mal eine Energiequelle für Motivation, Innovation und Begeisterung. Deshalb kommen die meisten Teilnehmer immer wieder.

## ■ **Praxisgerechte Unterlagen**

Zur Nacharbeit erhält jeder Teilnehmer eine exklusive Tagungsmappe mit einer ausführlichen Veranstaltungsdokumentation auf CD-ROM. Darauf sind die Vorträge aller Referenten, interaktive Checklisten und weitere ausführliche Informationen enthalten.

DAS PRO MENSCH-FORUM  
**ERFOLGREICH  
IN DIE ZUKUNFT!**<sup>®</sup>

FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND CATERING



## **Wer sind die Teilnehmer?**

Über 80 % der Teilnehmer sind Inhaber, Geschäftsführer und leitende Mitarbeiter – also die Entscheidungsträger in den Betrieben.

Rund 20 % sind Führungsnachwuchs und Mitarbeiter, die besonders gefördert werden sollen.

## **Die Teilnahme ist für Sie sehr kostengünstig!**



# So urteilen Gastronomen, Hoteliers und Caterer

**In den vergangenen Jahren haben sich bereits über 50.000 Gastronomen, Hoteliers und Caterer von der Qualität und Praxishöhe der Pro Mensch-Foren überzeugt. 99% aller Teilnehmer urteilten mit „sehr gut“ und „gut“. Profitieren auch Sie von diesen Erfolgskonzepten!**

„Ich habe schon sehr viel Gutes über das Pro Mensch-Forum gehört und es war noch viel besser!“

J. Heinz, Best Western Hotel Am Straßberger Tor, Plauen

„Sehr Bemerkenswert, dass so etwas zu dem Preis durch Sponsoren machbar gemacht wurde!“

D. Von Raesfeld, Hotel Oberkirch, Freiburg

„Es war ein sehr schöner und informativer Tag, der mir persönlich noch mehr Lust an der Arbeit macht!“

A. Scholz, Rinklin-Beck, Bötzingen

„Ich bin begeistert und hoffe, dass Ihr so weiter macht. Das Pro Mensch-Forum ist die einzige Veranstaltung, die ich im Jahr besuche (ein Muss)!!“

K. Brückner-Mattmann, Schmankerlrestaurant Hotel Haus am Park, Bad Neustadt

„Ihr habt meine Erwartungen voll übertroffen!“

C. Tosun, AM Betriebsgesellschaft Amadeus, Stuttgart

„Habe schon fünf Pro Mensch-Seminare mitgemacht, jedes Mal bin ich voll motiviert!“

D. Alofs-Veit, Haus Fründt, Witten

„Es war einfach »bärenstark«!  
Wie immer!!! Danke!!! Wir kommen jederzeit gerne wieder!“

A. Seidel, Harzwald-Gastro-Catering, Wernigerode

„Ich bin bereits zum dritten Mal dabei, je öfter ich komme, umso mehr an Ideen und Vorschlägen kann ich mitnehmen! Weiter so, ich komme wieder!!“

A. Stübinger, Kuba Bar, Bayreuth

„Danke an alle Veranstalter, die dieses Seminar immer wieder ermöglichen! Es war ein unglaublich toller und »voller« Tag!“

B. Wilms-Regen, Hotel Hans Wilms, Wassenberg

## „Gerade jetzt kommt es darauf an ...“



... sich Ideen und Inspirationen zu holen. Die Pro Mensch-Foren sind dazu bestens geeignet Sie bieten allen Gastronomen, Hoteliers und Caterern wertvolle Praxis-Tipps und -Empfehlungen.

Dies wird uns immer wieder bestätigt. Deshalb unterstützen und fördern wir diese hochwertigen Seminarveranstaltungen.“

**Ernst Fischer, Präsident  
Ingrid Hartges,  
Hauptgeschäftsführerin**

**DEHOGA**  
Deutscher Hotel- und  
Gaststättenverband e. V.



## Die Referenten und ihre Themen

### **Neu!** Pierre Nierhaus

Die „Nase vorn“:

## Wichtige Trends erkennen und ertragreich nutzen!

- Was erwartet unsere Restaurants und Hotels in der Zukunft?
- Offen und positiv auf Neues zugehen – gesellschaftliche Veränderungen frühzeitig nutzen.
- Wie halte ich mein Konzept so frisch, dass selbst Stammgäste bei jedem Besuch etwas Neues entdecken?
- Wie motiviere ich meine Mitarbeiter so, dass sie ständig auf der Suche nach neuen Ideen sind?
- Acht Thesen für Ihren Erfolg durch positive Veränderung!
- Wirkungsvolle Strategien für kleine Marketing-Budgets.
- Keine Angst! So verändern Sie Ihren Betrieb in großen und kleinen Schritten.
- Viele, viele Praxistipps mit Umsatzgarantie!



### **Pierre Nierhaus**

Der Gastro-Coach ist in Deutschland der führende Experte für nationale und internationale Trends und Konzepte. Als Berater begleitet er viele Gastronomen

auf ihrem erfolgreichen Weg in die Zukunft. Pierre Nierhaus hat selbst alle Arten von Gastronomie geführt oder entwickelt. Mit seinem neuesten Betrieb „frollein“ sorgt er in der Frankfurter Gastro-Szene für frischen Wind.

Bei seinen Vorträgen geht es Pierre Nierhaus um Veränderungen und wie man diese managt. Dabei fasziniert er seine Zuhörer mit Beispielen aus der nationalen und internationalen Gastro-Welt.

„Die richtigen Dinge tun“. Die Erfolgsfaktoren hierfür beschreibt er in seinem Fachbuch-Bestseller „Reich in der Gastronomie“.

**Pierre Nierhaus gibt Ihnen viele neue Ideen und zeigt Ihnen die richtige Strategie zur Umsetzung!**

### **Neu!** Michael Süßmeier

Der sichere Weg zum Erfolg:

## Von den „Alten“ lernen – an der Zukunft orientieren!

- Profilierung – früher so wichtig wie heute!
- „Gut bürgerlich“ ein alter Hut? Nein! Aber nutzen Sie die damaligen „Zwänge“!
- Was kann ich von den erfahrenen Bedienungen lernen?
- Preispolitik früher und heute: Welche Unterschiede führen zum Erfolg?
- Raum-„Psychologie“: Einst verpönt – heute ein Muss!
- Lernen von den „Tricks“ der „Alten“
- Was sich nie ändern wird: Die Kernleistung muss stimmen! Wie schaffe ich das?
- Erfolgreich wirtschaften: Heute wichtiger denn je!
- Das Gasthaus – ein Erfolgsmodell, das nicht in die Jahre kommt. Ganz im Gegenteil!



### **Michael Süßmeier**

Der Sohn eines Wiesen-Wirts und Enkel eines Brauers arbeitete bereits in seiner Jugend in den elterlichen

Gaststätten. Danach folgten eine Lehre zum Tischler, eine Kochlehre, Hotelfachschule und Führungspositionen in der Gastronomie.

Seit 15 Jahren berät er vor allem mittelständische Gastronomie-Unternehmer hinsichtlich Positionierung, Konzeption, Optimierung sowie Expansion.

Michael Süßmeier überzeugt durch seine vitale Art und ein sehr breit gefächertes Know-how. Sein besonderer Vorteil: jegliches operative Tun, das er empfiehlt, führt er auch selbst durch.

**Freuen Sie sich auf einen sehr lebhaften Vortrag mit vielen interessanten Einsichten und Aussichten!**

### **Neu!** Gabriele Schulze

Guck mal, wer da surft:

## Ideen und Konzepte für neue Gäste aus dem Web!

- Ihre Internetseite ist Ihr bester Verkäufer. Und wenn nicht, muss sie es werden.
- Sieben Schritte zur Homepage mit Biss, die dann wirklich verkauft.
- Keine Angst vor Bewertungsportalen: Sie bringen mehr neue Gäste als teure Werbekampagnen!
- So reagieren Sie richtig: Der erfolgreiche Umgang mit Anfragen und Kritik aus dem Internet.
- Nicht das größte Budget entscheidet, sondern die Idee, die konsequent umgesetzt wird.
- Weniger ist mehr: Die Emotionalität bestimmt den Erfolg Ihrer Maßnahmen.
- Viele, konkrete Praxisbeispiele und Ideen, die Ihnen richtig Umsatz bringen!



### **Gabriele Schulze**

ist Spezialistin für Marketing, Kommunikation und Vertriebssysteme der Gastronomie und

Hotellerie. Die gelernte Hotelkauffrau ist seit 2008 im Vorstand der MICE AG, dem führenden Dienstleister für Veranstaltungen, Tagungsportale und Fachmessen für den Tagungsmarkt. Zuvor war sie acht Jahre Geschäftsführerin der Best Western Hotels Deutschland. Sie verantwortete die Marketing- und Vertriebsaktivitäten der größten deutschen Kooperation privater Hotels.

Ihr besonderer Vorteil ist die langjährige Erfahrung an der „operativen Front“ in Gastronomie und Hotellerie. Gabriele Schulze ist eine gefragte Referentin und Autorin zu Themen wie „Neue Kunden gewinnen und binden“, „Gewinnbringendes Event-Marketing“ und „Überzeugende Online-Strategien“.

**Erleben Sie ein Feuerwerk an Ideen und Anregungen, die Sie sofort umsetzen können!**

Das Programm 2010:  
**Komplett neue Inszenierung mit  
neuen Themen und Inhalten!**

**Neu!** Dr. Helmut Fuchs

Motivation pur:

## Ihre Stimmung bestimmt Ihren Umsatz!

- Humor – der wirksamste Schlüssel für alle Konflikte.
- Nur wenn mein Licht brennt, kann ich auch andere entzünden!
- Wer sich selbst kennt, weiß was er anderen zumutet.
- Vom Gefühlsterroristen zum Leistungsmotivator.
- So funktioniert es wirklich: Wie wir Gewohnheiten bei uns selbst und unseren Mitarbeitern wirksam verändern.
- Was wir von Cäsar lernen können: Handeln statt zögern!
- So realisieren Sie Ihre Ideen tatsächlich: Vom ersten Gedanken bis zur erfolgreichen Umsetzung!
- Erleben Sie „live“, wie leicht es ist, sich und andere mit Humor zu begeistern.



**Dr. Helmut Fuchs**

ist Wirtschaftspsychologe und seit 20 Jahren Cheftrainer der TAM – Trainer-Akademie, München. Die TAM

zählt zu den renommiertesten Unternehmen für persönlichkeitsfördernde Weiterbildung.

Über die Trainingsseminare von Dr. Helmut Fuchs wurde in ARD, RTL, Pro7, SAT.1, VOX, Phoenix, zahlreichen Rundfunkanstalten und den wichtigsten Publikumszeitschriften berichtet.

Er war Gast in zahlreichen Talkshows, wie bei Frank Elstner, Kölner TREFF, SAT.1, ARTour, MDR Mittagsmagazin u.a. Sein Spezialgebiet ist die Persönlichkeitspsychologie und Stimmungsforschung. Er hat dazu über 40 Bücher und Audioprogramme veröffentlicht. Sein aktueller Bestseller heißt „Launologie“.

Freuen Sie sich auf einen ungewöhnlichen Vortrag, der Sie stark motivieren wird!

## Die zwei mitreißenden Moderatoren!

Innerhalb kürzester Zeit haben **Vanessa Koch** und **Peter Traa** als sympathisches Moderatoren-Paar die Herzen aller Teilnehmer der Pro Mensch-Foren erobert. Sie kommen aus der Praxis und verbinden Menschen für die Praxis. Die besondere Art ihrer Moderation: Motivierend, ermutigend, die Dinge auf den Punkt bringend und dennoch leicht und locker präsentiert. Lassen Sie sich von diesen besonderen Gastgeberinnen durch den Tag im „Pro Mensch Bühnen-Bistro“ (ver)föhren!



### Peter Traa

ist ein sehr nah am Menschen arbeitender Berater, Trainer und Coach. Er begeistert und ermutigt Menschen zum emotional intelligenten Umgang miteinander.

Peter Traa begleitet seit über 20 Jahren sehr einfühlsam und wirkungsvoll Unternehmer, Teams, Führungskräfte, aber auch Paare und Familien. Zu seinen Kunden zählen viele erfolgreiche Gastronomen – und Hoteliers-Familien.

„Gewinnen Sie Menschen!“ ist sein Leitgedanke, den er sehr kreativ umsetzt. Erleben Sie wie es gelingt, gute Ideen „richtig“ zu verkaufen!

### Vanessa Koch

Die gelernte Hotelfachfrau hat die klassischen Stationen in Gastronomie, Hotellerie und Systemgastronomie durchlaufen. Sie trainiert seit mehr als zehn Jahren u.a. die Mitarbeiter der Gastro Consulting Unternehmensgruppe, Hamburg. Sie ist eine Trainerin, die ihre Seminare und Workshops absolut praxisnah und erlebnisreich gestaltet.

Dabei werden die Inhalte so beispielhaft vermittelt, dass jeder Mitarbeiter sofort versteht, wie er die gelernten Tipps in die Tat umsetzen kann. So werden Mitarbeiter zu Serviceprofis.

„Aus der Praxis für die Praxis!“ ist ihr Motto. Lassen auch Sie sich von Ihrer Begeisterung anstecken!

## Die Pro Mensch-Garantie

- Alle Ideen und Vorschläge sind auch für kleine und mittlere Betriebe sehr geeignet
- Immer die besten Referenten der Branche
- Konkrete Lösungen, Praxisbeispiele und Tipps zur direkten Umsetzung
- Hoher Erlebniswert und viel Freude
- Die Referenten stehen Ihnen in den Pausen für persönliche Fragen gern zur Verfügung
- **Sie nehmen viele gewinnbringende Ideen mit, die Sie in Ihrem Betrieb umsetzen können. Garantiert!**



**Peter Weckesser**  
Geschäftsführer  
Pro Mensch



**Dieter Klenk**  
Geschäftsführer  
Pro Mensch

Jedes Jahr die  
besten Referenten  
der Branche!

## So können Sie sich anmelden:

- Dieses außergewöhnliche Seminar wird an zwei Tagen von **09.00 bis 18.00 Uhr** (mit jeweils gleichem Programm) durchgeführt. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass pro Unternehmen nur zwei Personen teilnehmen können.
- Aufgrund der begrenzten Plätze werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die Nachfrage wird erfahrungsgemäß groß sein – alle bisherigen Pro Mensch-Foren waren ausgebucht.
- Wenn Sie interessiert sind, handeln Sie umgehend und senden Sie Ihre Anmeldung kurzfristig – per Fax, Brief oder online – zurück.
- Bitte benutzen Sie für Ihre Anmeldung **ausschließlich das Anmeldeformular** (siehe nächste Seite) **oder buchen Sie online unter [www.promensch.de](http://www.promensch.de).**
- Sie erhalten rechtzeitig vor dem Veranstaltungstermin eine Bestätigung mit Einlasskarte und Anfahrtsskizze zum Veranstaltungsort. Diese Einlasskarte berechtigt Sie zum Besuch des *Pro Mensch-Forum* 2009.

Online-Anmeldung unter  
[www.promensch.de](http://www.promensch.de)

## Ausführliche Veranstaltungsdokumentation auf CD-ROM mit exklusiver Tagungsmappe



Jeder Teilnehmer erhält die CD-ROM in einer exklusiven Tagungsmappe im A4-Format mit Reißverschluss und Schreibblock.

### Darauf enthalten sind:

- Alle Vorträge der Referenten mit der Möglichkeit zum Ausdruck, mit Checklisten zur direkten Bearbeitung und wirkungsvollen Praxis-Umsetzung am PC, in gängigen Dateiformaten
- Ausführliche Infos über die Referenten mit Links
- Wichtige Infos zu den Veranstaltern mit Links

Eine echte Praxishilfe, mit schnellem Zugriff auf alle Informationen.

## Wir garantieren Ihnen ein hochwertiges und seriöses Fachseminar!

Veranstalter dieses Forums sind die Firmen auf der letzten Seite dieses Prospektes. Sie haben *Pro Mensch* mit der Konzeption und Durchführung beauftragt.

In den vergangenen Jahren haben sich bereits über 50.000 Gastronomen, Hoteliers und Caterer von der Qualität und Praxishilfe dieser Seminarreihe überzeugt. 99% aller Teilnehmer urteilen mit „sehr gut“ und „gut“.

*Pro Mensch im Unternehmen GmbH*  
 Buchschlager Allee 37  
 63303 Dreieich  
 Telefon 06103 803090  
 Fax 06103 8030933  
 info@promensch.de  
 www.promensch.de

# Anmeldung für das Top-Seminar des Jahres für Gastronomen, Hoteliers und Caterer



3

Pro Mensch im Unternehmen GmbH  
Buchsleger Allee 37  
63303 Dreieich

Online-Anmeldung unter  
[www.promensch.de](http://www.promensch.de)

**Fax 06103 8030933**

Wir melden uns für das eintägige Intensivseminar verbindlich an:

**Anmeldeschluss  
ist 1 Woche vor der  
jeweiligen Veranstaltung!**  
(soweit noch Plätze zur  
Verfügung stehen)

**Bitte deutlich in Druckschrift – danke!**

**1. Teilnehmer**     Frau     Herr

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Position im Betrieb \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Wiesbaden	23. + 24. März	Bitte gewünschten Tag und Veranstaltungsort ankreuzen	<input type="checkbox"/> Dienstag
<input type="checkbox"/> München	27. + 28. April		oder
<input type="checkbox"/> Berlin	04. + 05. Mai		<input type="checkbox"/> Mittwoch
<input type="checkbox"/> Karlsruhe	28. + 29. September		
<input type="checkbox"/> Leipzig	19. + 20. Oktober		
<input type="checkbox"/> Hamburg	02. + 03. November		
<input type="checkbox"/> Würzburg	09. + 10. November		

**2. Teilnehmer**     Frau     Herr

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Position im Betrieb \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Wiesbaden	23. + 24. März	Bitte gewünschten Tag und Veranstaltungsort ankreuzen	<input type="checkbox"/> Dienstag
<input type="checkbox"/> München	27. + 28. April		oder
<input type="checkbox"/> Berlin	04. + 05. Mai		<input type="checkbox"/> Mittwoch
<input type="checkbox"/> Karlsruhe	28. + 29. September		
<input type="checkbox"/> Leipzig	19. + 20. Oktober		
<input type="checkbox"/> Hamburg	02. + 03. November		
<input type="checkbox"/> Würzburg	09. + 10. November		

Name des Betriebes \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Internet \_\_\_\_\_

**Zur besseren  
Vorbereitung  
bitten wir Sie  
um diese  
Informationen**

Betriebstyp \_\_\_\_\_

Pachtobjekt     Eigentum

Anzahl Mitarbeiter \_\_\_\_\_

Anzahl Essen pro Tag \_\_\_\_\_

Anzahl Sitzplätze \_\_\_\_\_

Anzahl Zimmer \_\_\_\_\_

**Sie zahlen nur eine anteilige  
Seminargebühr von 90,- €  
inkl. MwSt. je Teilnehmer  
in bar beim Einlass.  
Die restliche Seminargebühr  
von 540,- € pro Person über-  
nehmen die Veranstalter!**

Datum/Unterschrift

Firmenstempel

# Die Veranstalter

Diese bekannten Markenartikel-Unternehmen veranstalten und finanzieren das Seminar



In den Pausen stehen Ihnen diese Firmen in einer Fachausstellung mit vielen Anregungen und Ideen zur Verfügung!