UMA HOGA-Akademie
für Hoteliers & Gastronomen

Unternehmermanufaktur für
Hoteliers und Gastronomen GmbH
Marktler Straße 33
84489 Burghausen

Tel.: +49 (0)8677 913 248 0
Fax: +49 (0)8677 913 248 1
info@unternehmer-manufaktur.de
www.uma-hoga-akademie.de

Inhouse-Schulung "Wege zur zukunftsfähigen Betriebsnachfolge"

Die Unternehmensnachfolge eines Hotels oder Restaurants sollte gut geplant und durchgeführt werden. Durch einen nahtlosen und erfolgreichen Übergang bleibt die Kontinutität des Betriebes gewährleistet und die langfristige Nachhaltigkeit sichergestellt werden.

✓ Erstellen eines Plans für die Unternehmensnachfolge! Eine gründlich überlegte Übergaben rechtzeitig beginnen!

✓ Sie werden Unternehmer, Ansprechpartner und Führungskraft: Ihre Rolle, Ihre Aufgaben, Ihr Werkzeug!

✓ Best Practice-Beispiele, Tipps für die Praxis, individuelle Ansatzpunkte und Anleitung für Ihr Unternehmen

AUCH ALS WEBINAR / ONLINE-TERMIN BUCHBAR

Beschreibung des Seminars

Nichts ist für die Ewigkeit! Steht bei Ihnen auch demnächst die Betriebsnachfolge an und wissen nicht, wo und wie Sie nun die Prozesse beginnen sollen und was alles berücksichtigt werden soll? Dann ist diese Inhouse-Schulung genau richtig.

Die Referentin klärt zunächst mit Ihnen ab, um welche Art der Nachfolge es sich bei Ihnen handelt. Wird Ihr Unternehmen verkauft oder gibt es einen Generationswechsel und das Haus bleibt in der Familie oder sonstiges. Danach richtet sich, wann Sie mit den einzelnen Phasen beginnen sollten, wer entsprechend die Beteiligten sind und welche externen Berater Sie zusätzlich zu unserer Unterstützung noch benötigen (z.B. Rechtsanwalt, Steuerberater, Bank).

Nicht zu unterschätzen ist bei einer Nachfolge an die nächste Generation der emotionale Aspekt und die interne Kommunikation. Für beide Seiten ist die Übergabe ein großer Schritt und bedeutet nicht nur Antworten auf die Gestaltung von Wirtschaftlichkeit, Finanzen und Verträgen. Da ist einerseits "Loslassen" des jetzigen Inhabers gefragt, andererseits darf und muss der Nachfolger seine Pläne, vielleicht auch ein neues Konzept, vertreten können. Das bedeutet klare Ansagen und ein ehrliches Miteinander. Es geht schließlich um das Fortbestehen einer Herzensangelegenheit - Ihres Hotels oder Restaurants. Das stellt eine große Herausforderung für den Übergeber wie auch für den Übernehmer dar.

In der Inhouse-Schulung wird ein möglicher Plan erarbeitet, welche Ziele alle Beteiligten haben, wie die nächsten Schritte in Ihrem Haus sein könnten und wie diese organisiert und umgesetzt werden. So haben Sie schon mal ein grobes Gerüst an der Hand. Gerne stehen wir Ihnen im Anschluss unterstützend und beratend zur Seite - für eine harmonische und nachhaltige Betriebsübergabe mit nachhaltiger Zukunft!

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Die Rolle(n) und die Anforderungen an Sie als als Unternehmer und Führungskraft
- Eigene, persönliche und Unternehmensziele unter einen Hut bringen
- Vision und Strategie als Leitsystem für Ihre Mitarbeiterführung (Ziele, Orientierung und Identifikation mit dem Betrieb)
- Rollenkonflikte im Unternehmen, Stress und Ängste
- Die verschiedenen Generationen mit ihren Bedürfnissen und Werten
- Werkzeug-Box mit konkreten Führungsinstrumenten
- Beobachten, nicht bewerten, Kritikgespräch, Havard-Konzept (Win-Win)

Während der interaktiven Inhouse-Schulung sind Diskussionen und Gesprächsrunden untereinander mit mit der Referentin ausdrücklich gewünscht.

Ebenso besteht in den beiden Kaffeepausen (vor- und nachmittags) sowie beim gemeinsamen Mittagessen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.
Den Abschluss bildet eine Feedback- und Fragerunde!