

# Angebote Südwest

Informationen und Anmeldung | NGG Südwest | Paul Stüber |  
Willi-Bleicher-Straße 20 | 70174 Stuttgart | Telefon 0711 2028-400 |  
Fax 0711 2028-119 | paul.stueber@ngg.net

## Landesjugendausschuss

 26.–28.02.2016  Mosbach

 mit Bayern

 29.04.–02.05.2016  Kaiserslautern  
(Hochspeyer)

 mit Bayern

 01.–03.07.2016  Nürnberg

 mit Bayern

 18.–20.11.2016  Nördlingen

 mit Bayern

## Marketingseminar

Der Verbreitung einer Idee kommt heute in allen Branchen eine Schlüsselrolle für den Unternehmenserfolg zu. Während man vor einigen Jahren noch mit Zahlen, Daten und Fakten die Kundenentscheidung beeinflussen wollte, setzt man heute vermehrt auf „Emotional Sale“. Das heißt, es sollte zunächst einmal die Emotionalität in den Kundengesprächen erhöht werden, um eine Affinität zum Produkt aufzubauen.

Unser Training vermittelt euch alle wichtigen Fachkenntnisse, die ihr benötigt, um Menschen emotional von Dienstleistungen und Produkten zu überzeugen.

Wir besprechen aber auch, wie gerechter Anteil am Erfolg für euch aussieht. Und wir prüfen, wie Marketing auch für Gewerkschaften eingesetzt werden kann.



01.–03.02.2016



Mannheim

## Cocktailseminar

Fancys, Longdrinks, Angostura und Bombay Sapphire? – Alles Begriffe, die du locker beherrschst?

Ein professioneller Barkeeper zeigt euch bei diesem Seminar, wie ihr selbst Cocktails mixen und präsentieren könnt und worauf ihr in der Prüfung achten müsst. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit allen Fragen rund um

Ausbildung und Zukunft im Hotel- und  
Gaststättengewerbe.

Wenn du also mehr über die begehrten Drinks  
erlernen willst, dann ist dies dein Seminar.



07.–09.03.2016



Nördlingen

## Vegane Küche

Derzeit findet eine neues Ess-Bewusstsein immer mehr Anhänger\_innen: die vegane Küche. Sie versucht, Leben und Ernährung bewusst und ganzheitlich zu gestalten und zu genießen. Auch Fleischesser\_innen orientieren sich immer stärker am veganen Speiseplan und betrachten Fleisch und tierische Produkte zunehmend als etwas Besonderes, das man nicht jeden Tag verzehren muss. Doch die vegane Küche wirft auch Fragen auf:

Bekommt man auch alle Nährstoffe, die man braucht? Ist vegan auch gesund? Worauf muss man verzichten?

Unter dem Motto „Bewusst essen!“ kochen wir unter Expertenleitung Gerichte, die nicht nur gesund sind, sondern die vor allem schmecken. Das Seminar thematisiert also nicht den Verzicht, sondern zeigt, wie die vegane Küche mit geschmacklicher Fülle und Vielfalt den Speiseplan eines jeden Menschen bereichern kann.



11.–13.04.2016



Stuttgart

## Weinseminar

Pinot blanc, Malbec und Cabernet? Alles klar rund um den Wein? Auf diesem Seminar erfahren wir alles über Anbau, Ausbau und Genuss von Wein. Neben dem feinen Weinservice zu korrespondierenden Speisen wollen wir uns direkt im Winzerkeller mit der Weinherstellung auseinandersetzen.

Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit allen Fragen rund um die Ausbildung und die Karriere im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Für die Teilnahme an diesem Seminar erhältst du ein qualifiziertes Zertifikat von unserem Bildungspartner.



13.–15.06.2016



Neustadt/Weinstraße

## Bierseminar

Pale Ale, Heather-Ale, IPA, Porter oder Zoigl ... Bier erlebt aktuell eine kleine Revolution. Tag für Tag stehen mehr Biersorten in den Verkaufsregalen, und die Vielfalt und Geschmacksrichtungen der neuen Biere gehen in ungeahnte Richtungen.

Ja! Bier ist zur Delikatesse und zum Luxusgut geworden, und mittlerweile kann man Biere auch im hochpreisigen Segment kaufen.

Doch worin unterscheiden sich die Biersorten? Was verleiht einem Bier seinen einzigartigen Geschmack? Und welches Bier empfehle ich eigentlich zu welchem Essen?

Dieses Seminar dreht sich rund um die Züchtung und den Anbau von Tettnanger Siegel-Hopfen; wir lernen Biere jenseits der bekannten Sorten kennen und degustieren verschiedene edle Biere.



22.-24.07.2016



Friedrichshafen

### Spanische Küche – von Tapas bis Paella

Die spanische Küche zeichnet sich durch ihre große Geschmacks- und Produktvielfalt aus. Sie bedient sich vielfältiger aromatischer Gewürze, wie Muskat, Safran oder Nelken, und kombiniert diese in geschmackvoller Weise mit frischem Fisch, saftigem Fleisch und reichhaltigem Gemüse und vielen Hülsenfrüchten.

In diesem Seminar wollen wir die spanischen Speisen mit ihren vielfältigen kulturellen Einflüssen verstehen und kochen lernen. Hierzu werden wir mit einem professionellen Koch traditionelle spanische Gerichte zubereiten und das Ergebnis unserer Arbeit bei einem spanischen Wein gemeinsam verspeisen.



28.-30.10.2016



Frankfurt

### Whisky trifft Praline

Die Zahl der Whisky-Liebhaber\_innen wächst stetig, und die Nachfrage nach außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen in Kombination damit steigt. Du interessierst dich für Whisky und scheust dich nicht, das

Geschmackserlebnis mit einer eigens dazu entwickelten Praline zu vervielfältigen? Dann ist dieses Seminar genau das Richtige für dich! Wir lernen das „Wasser des Lebens“ von regionalen Whiskyabfüllern kennen und entwickeln dazu eigenhändig und unter fachlicher Begleitung korrespondierende Pralinenkompositionen der besonderen Art. Ein Seminar für alle Sinne!

In Zusammenarbeit mit dem Bernsteinzimmer ([www.dasbernsteinzimmer.com](http://www.dasbernsteinzimmer.com)).



07.-09.11.2016



Stuttgart