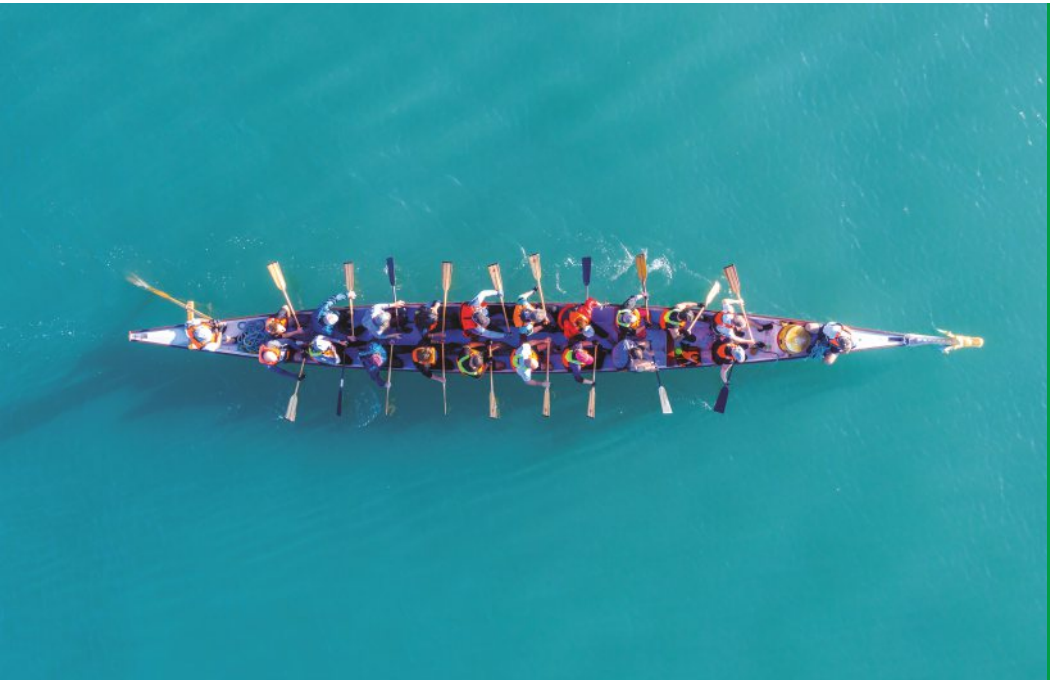




Bildungsoffensive 2026

Tourismusregion Südost

Bildungsoffensive Tourismusregion Südost

Die Bildungsoffensive Tourismusregion Südost geht in die nächste Runde!

Gemeinsam mit dem Rogner Bad Blumau und engagierten Partnerbetrieben aus der Region gestalten wir ein Weiterbildungsprogramm, das nicht nur aktuell bleibt, sondern echten Mehrwert für die Praxis bietet.

Das Programm überzeugt erneut mit inhaltlicher Tiefe und klaren Schwerpunkten: Persönlichkeit & Kommunikation, moderne Führung sowie unsere Themenhighlights, die bewusst neue Perspektiven eröffnen und echte Impulse für den Berufsalltag liefern. Von digitalen Trends bis zur emotionalen Intelligenz – hier stehen persönliche Entwicklung und zeitgemäße Kompetenzen im Mittelpunkt.

Besonders freut uns, dass auch heuer neue Betriebe Teil der Bildungsoffensive sind und gemeinsam mit dem WIFI Steiermark ihre Mitarbeitenden durch maßgeschneiderte Seminare gezielt fördern. So wächst nicht nur Wissen, sondern auch ein Netzwerk aus Menschen, die gemeinsam an einer starken, zukunftsorientierten Tourismusregion arbeiten.

Wir freuen uns auf ein spannendes Jahr voller Austausch, Inspiration und Entwicklung – mit euch!

Euer WIFI Steiermark



Martina Sonleitner, MSc
(Produktmanagerin Tourismus & Lebensmittelgewerbe)
Telefon +43 316 602-264
martina.sonnleitner@stmk.wifi.at

Mag. David Schütze, MBA
(Key Account Manager)
Telefon +43 316 602-1261
david.schuetze@stmk.wifi.at

Start-Termine

Jänner 2026

- 20.01. Praxiskurs: KI in der Hotellerie.....Seite 18
28.01. Arbeitsrecht für Führungskräfte im Tourismus.....Seite 11

Februar 2026

- 24.02. Fehler? Ja, bitte! – Warum gelebte Fehlerkultur Teams stärker macht.....Seite 4
26.02. Stark durch den Arbeitsalltag – selbst in stressigen ZeitenSeite 5

März 2026

- 12.03. Vom Kollegen zur Führungskraft – So meisterst du deine neue RolleSeite 15
18.03. Wenn Emotionen kochen – Konfliktmanagement für kühle KöpfeSeite 6

April 2026

- 09.04. Beschwerdemanagement – Cool bleiben wenn's heiß wirdSeite 7
28.04. Vom Mitarbeiter zum Fan.....Seite 16

Mai 2026

- 06.05. Swipe, Like, Hire – Next Gen Recruiting über TikTok, Insta & CoSeite 14
20.05. Unaufdringliche Zusatzverkäufe – sympathisch und blitzschnell begeistern.....Seite 10
21.05. Starke Führung – mit Persönlichkeit und PräsenzSeite 12

Juni 2026

- 10.06. Bildungsfrühstück TourismusSeite 17
11.06. Energieräuber im Griff – Tipps für den Umgang mit herausfordernden Kunden.....Seite 8

September 2026

- 22.09. Alte Hasen und junge Wilde –
wie Führungskräfte den Generationenkonflikt meisternSeite 13

Oktober 2026

- 05.10. Vom Kollegen zur Führungskraft – So meisterst du deine neue RolleSeite 15
06.10. Worte mit Wirkung – wertschätzend Klartext sprechenSeite 9
22.10. Wenn Emotionen kochen – Konfliktmanagement für kühle KöpfeSeite 6

individuell

- Cocktail & Collaboration – wo Teamgeist auf Cocktailkunst trifft.....Seite 19

Persönlichkeit & Kommunikation

Fehler? Ja, bitte! – Warum gelebte Fehlerkultur Teams stärker macht

In der Hotellerie und Gastronomie zählt oft jede Sekunde - da passieren Fehler ganz automatisch. Doch wie gehen wir damit um? Werden sie vertuscht, bagatellisiert oder gar bestraft, entstehen Unsicherheit und Stillstand. Eine gesunde Fehlerkultur dagegen fördert Vertrauen, Lernbereitschaft und Teamgeist.

In diesem Seminar entdecken Sie, wie ein offener Umgang mit Fehlern nicht nur die Qualität verbessert, sondern auch die Zusammenarbeit im Team stärkt. Denn wer aus Fehlern lernt, wird besser - als Mensch und als Betrieb.

Inhalte:

- Ein neues Verständnis von Fehlern als Chance für Entwicklung
- Konkrete Werkzeuge für einen offenen, konstruktiven Umgang im Team
- Strategien, wie Führungskräfte mit gutem Beispiel vorangehen können
- Kommunikationstechniken, um Fehler angstfrei anzusprechen
- Reflexion eigener Verhaltensmuster: Wie reagiere ich - und warum?
- Impulse für den Alltag: Fehler sichtbar machen, ohne Schuldzuweisung

Zielgruppe:

Mitarbeitende und Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

24.02.2026 | Di 9.00-17.00
Heiltherme Bad Waltersdorf

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Maria Heuberger



Stark durch den Arbeitsalltag – selbst in stressigen Zeiten

Der berufliche Alltag bringt häufig Belastungen mit sich: hoher Druck, ständige Veränderungen, schwierige Situationen oder persönliche Rückschläge. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie Ihre innere Stärke gezielt aufbauen und pflegen. Sie entdecken Wege, mit Herausforderungen gelassener umzugehen, Stress besser zu bewältigen und auch in turbulenten Zeiten handlungsfähig zu bleiben. Mit praktischen Übungen, Impulsen zur Selbstreflexion und konkreten Werkzeugen entwickeln Sie Schritt für Schritt mehr Standfestigkeit, Klarheit und Zuversicht – für sich selbst und im Umgang mit anderen.

Inhalte:

- Werkzeuge zur mentalen Stabilisierung in belastenden Situationen
- Neue Perspektiven auf Herausforderungen und Veränderungen
- Techniken zur besseren Stressbewältigung und emotionalen Selbststeuerung
- Klarheit über eigene Stärken, Ressourcen und Denkgewohnheiten
- Strategien zur Selbstmotivation und zum Umgang mit Druck
- Mehr Gelassenheit, Selbstwirksamkeit und Ausdauer im Berufsalltag

Zielgruppe:

Mitarbeitende und Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort 1

26.02.2026 | Do 9.00-17.00
Allegria Resort Stegersbach

Termin & Ort 2

24.09.2026 | Do 9.00-17.00
Heiltherme Bad Waltersdorf

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainer

Mag. Werner Heimgartner



Wenn Emotionen kochen – Konfliktmanagement für kühle Köpfe

Konflikte gehören zum Berufsalltag - doch wie wir mit ihnen umgehen, entscheidet über Teamklima, Motivation und Produktivität. Dieses Seminar vermittelt praxisnah, wie Sie mit kühlem Kopf durch hitzige Situationen navigieren. Sie lernen, Konflikte frühzeitig zu erkennen, souverän zu reagieren und langfristige Lösungen zu entwickeln. Dabei stehen sowohl präventive Maßnahmen wie Teambuilding als auch konkrete Strategien für den Ernstfall im Fokus. Durch gezielte Gesprächsführung, Klarheit in der Rollenverteilung und empathisches Verhalten vermeiden Sie Eskalationen, Neid und Missverständnisse - und stärken Ihr Durchsetzungsvermögen.

Inhalte:

- Konkrete Methoden zur Stärkung des Teamzusammenhalts als vorbeugende Maßnahme
- Werkzeuge zur strukturierten Analyse und Bearbeitung realer Konfliktsituationen
- Klarheit in der Rollenverteilung und Orientierung durch visuelle Darstellung von Konfliktmustern
- Strategien zur Deeskalation von Emotionen wie Neid, Eifersucht und Wut
- Gesprächsführungstechniken für schwierige und hitzige Situationen
- Souveräne Reaktionsmöglichkeiten bei drohender oder bestehender Eskalation
- Mehr Selbstsicherheit und Durchsetzungsvermögen in konflikthafter Situationen

Zielgruppe:

Mitarbeitende und Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort 1

18.03.2026 | Mi 9.00-17.00
H₂O-Hoteltherme

Termin & Ort 2

22.10.2026 | Do 9.00-17.00
Genusshotel Riegersburg

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainer

Mag. Werner Heimgartner



Beschwerdemanagement – Cool bleiben wenn's heiß wird

Reklamierende Gäste können eine echte Herausforderung sein! Mit ein paar hilfreichen Tools gelingt es Ihnen, gelassen zu bleiben und Beschwerdegespräche lösungsorientiert zu führen.

Manchmal ist es notwendig, klare Grenzen zu setzen. Ein konstruktives Beschwerdemanagement bietet wertvolle Chancen, (Stamm)Kunden und MitarbeiterInnen zu pflegen.

Inhalte:

- Beschwerde oder Reklamation – ein rechtlicher Unterschied
- Klare Kompetenzen und Entscheidungsspielräume für Mitarbeitende festlegen
- Souveränes Auftreten – ernst genommen werden: Sprache und Körpersprache
- Wer fragt der führt: Hilfreiche Fragen stellen
- Lösungsorientiert und klar argumentieren
- „Verhandlungs-Judo“ anwenden, wenn es notwendig ist
- Grenzen setzen – „aussichtslose“ Gespräche beenden
- Schnelle „Helferlein“ zum „Cool Down“

Zielgruppe:

Mitarbeitende und Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

09.04.2026 | Do 9.00-17.00
Radkersburger Hof

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Dr. Bettina Edler



Energieräuber im Griff – Tipps für den Umgang mit herausfordernden Kunden

Manche Menschen sind regelrechte Energieräuber: sie fordern und kosten Zeit und Kraft. Steuern Sie dagegen, indem Sie Ihre Prioritäten kennen, charmant, aber bestimmt die Gesprächsführung übernehmen und auch bei heiklen Themen ruhig und klar bleiben.

Inhalte:

- Die innere Einstellung und ihre Wirkung auf den Gesprächsverlauf
- Energieräuber erkennen und in ihrer Welt abholen
- Souverän und bestimmt auftreten: verbal – paraverbal – extraverbal
- Zielführende Fragen stellen – die Gesprächsführung übernehmen
- Vielredner charmant unterbrechen
- Auf den Punkt bringen mit den Vier „B“
- In der Ruhe liegt die Kraft: die eigenen „Trigger“ kennen und gegensteuern
- Eine „Brücke“ bauen oder eine „klare Grenze“ setzen

Zielgruppe:

Mitarbeitende und Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

11.06.2026 | Do 9.00-17.00
Heiltherme Bad Waltersdorf

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Dr. Bettina Edler



Worte mit Wirkung – wertschätzend Klartext sprechen

Ein konstruktives Gespräch kann den ganzen Tag verändern und für mehr Ruhe, Respekt und Klarheit sorgen. In angespannter Stimmung kommt es leicht zu Missverständnissen, die vermeidbar sind. Im Seminar lernen Sie, wie Sie auch in herausfordernden Situationen klar und wertschätzend kommunizieren und dabei ruhig und selbstsicher bleiben. Das sorgt für mehr Leichtigkeit, stärkt das Miteinander und das eigene Wohlbefinden.

Inhalte:

- Herausfordernde Gespräche lösungsorientiert führen
- Klar und konstruktiv sagen, was Ihnen wichtig ist – ohne zu verletzen
- „Der Ton macht die Musik, die Wortwahl den Text“ – Generationen und ihre Sprache
- „Verständnis-“ statt „Schuldohr“ – Kritik und Vorwürfe gelassener hören und verstehen
- Eine konstruktive Gesprächsatmosphäre und ein entspanntes Miteinander pflegen
- Sich selbst Respekt verschaffen – authentisch und sicher auftreten
- Einfach anwendbare Gesprächstechniken für das Arbeits- und Privatleben (nach dem Modell der „Gewaltfreien Kommunikation“)

Zielgruppe:

Mitarbeitende und Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

06.10.2026 | Di 9.00-17.00
H₂O-Hoteltherme

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Dr. Bettina Edler



Unaufdringliche Zusatzverkäufe – sympathisch und blitzschnell begeistern

Ob Aperitif, Zimmer-Upgrade oder Dessertempfehlung: Kleine Zusatzverkäufe haben große Wirkung – für den Betrieb und für das Gästelerlebnis. Doch aktives Verkaufen fühlt sich für viele Mitarbeitende ungewohnt oder aufdringlich an. In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie, wie Zusatzverkäufe mit Leichtigkeit, Fingerspitzengefühl und Charme gelingen. Im Fokus stehen authentische Kommunikation, sicheres Auftreten und echte Begeisterung für das eigene Angebot. Durch gezielten Service schaffen Sie positive Erlebnisse, stärken die Gästebindung – und steigern ganz nebenbei den Umsatz.

Inhalte:

- Wie Sie durch nonverbale Kommunikation ihren Auftritt beeinflussen
- Gesprächstechniken, mit denen Sie gezielt und sympathisch Zusatzangebote platzieren
- Sicherheit im Umgang mit verschiedenen Gästetypen
- Mehr Klarheit über Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste
- Fundiertes Produktwissen als Grundlage für überzeugende Empfehlungen
- Unwörter und Zauberwörter im Verkauf
- Mehr Selbstbewusstsein durch praxisnahe Übungen und Rollenspiele

Zielgruppe:

Mitarbeitende mit Gästekontakt

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

20.05.2026 | Mi 9.00-17.00

Reduce Gesundheitsresort

Bad Tatzmannsdorf

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Mag. (FH) Silvia Tiemann, MBA



Führung

Arbeitsrecht für Führungskräfte im Tourismus

Wer in der Tourismusbranche Personalverantwortung trägt, braucht mehr als Menschenkenntnis - auch arbeitsrechtliches Wissen ist entscheidend. Ob Urlaubsplanung, Krankenstand, Kündigung oder Ansprüche: Wer hier sicher handelt, schützt nicht nur den Betrieb, sondern auch die Beziehung zu den Mitarbeitenden.

In diesem Seminar erhalten Sie praxisnahes arbeitsrechtliches Wissen – verständlich, kompakt und direkt anwendbar im Hotelalltag. Damit Sie souverän führen und rechtlich auf der sicheren Seite stehen.

Inhalte:

- Fundiertes Wissen zu Urlaub, Krankenstand und sonstigen Dienstverhinderungen
- Klarheit über rechtliche Vorgaben bei Beendigungen von Arbeitsverhältnissen
- Sicherheit im Umgang mit Verjährungs- und Verfallsfristen von Ansprüchen
- Praxisnahe Beispiele und Antworten auf Ihre individuellen Fragen
- Mehr Handlungssicherheit im täglichen Umgang mit arbeitsrechtlichen Themen

Zielgruppe:

HR-Verantwortliche im Tourismus

Hinweis:

Die Zugangsdaten zur Lernplattform erhalten Sie per E-Mail spätestens 3 Tage vor Kursbeginn

Dauer

4 Stunden

Termin & Ort

28.01.2026 | Mi 9.00-13.00
Live Online

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 195,- pro Person

€ 175,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 155,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainer

Mag. Georg Lindbichler



Starke Führung – mit Persönlichkeit und Präsenz

In diesem Seminar trainieren Sie emotionale Intelligenz, verbessern Ihre Selbstwahrnehmung und lernen, wie Sie mit Klarheit, Präsenz und Persönlichkeit als Vorbild wirken.

Sie reflektieren Ihre Führungsrolle im Spannungsfeld zwischen operativem Druck und Führungsverantwortung – und lernen, wie Sie bewusst Zeit für Leadership schaffen. Dabei stehen Kommunikation auf Augenhöhe, Unterstützung für das Team und ein respektvoller Umgang ebenso im Fokus wie Ihre Wirkung nach außen.

In Zeiten von KPIs, AI, & Co wünschen sich Mitarbeitende Vorgesetzte, die sie inspirieren und als gute Vorbilder vorangehen. Seien Sie die Führungskraft, der Sie selbst gerne folgen.

Inhalte:

- Mehr emotionale Intelligenz im Führungsalltag
- Gesteigerte Selbstreflexion und Klarheit über Ihre Führungsrolle
- Praktische Tools zur Kommunikation und für Feedback auf Augenhöhe
- Bewusster Einsatz von Körpersprache, Präsenz und Ausstrahlung
- Mehr Klarheit über Ihr eigenes Führungsverhalten und Ihre Vorbildrolle
- Strategien zur inneren Stabilität in herausfordernden Führungssituationen
- Strategien zur aktiven Unterstützung und Stärkung Ihres Teams
- Impulse zur Haltungsgestaltung und werteorientierten Führung
- Ideen, um im operativen Alltag Raum für echte Führungsarbeit zu schaffen

Zielgruppe:

Führungskräfte

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

21.05.2026 | Do 9.00-17.00

Reduce Gesundheitsresort
Bad Tatzmannsdorf

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Mag. (FH) Silvia Tiemann, MBA



Alte Hasen und junge Wilde – Wie Führungskräfte den Generationenkonflikt meistern

Digitalisierung, Globalisierung und wirtschaftliche Herausforderungen erfordern von Mitarbeitenden in allen Branchen ein hohes Maß an Flexibilität. In Organisationen arbeiten bis zu vier Generationen zusammen, von 20-Jährigen bis zu 60-Jährigen, die unterschiedliche Verhaltensweisen, Wertvorstellungen und Bedürfnisse haben. Ein gutes Miteinander erfordert daher Wissen über diese Generationen sowie die Fähigkeit, Vielfalt und Diversität effektiv zu managen. Ziel des Seminars ist der Austausch über Erfahrungen mit Generationenvielfalt und die Entwicklung von Ansätzen für ein harmonisches Miteinander.

Inhalte:

- Reflexion und Selbstanalyse
- Generationenvielfalt im Arbeitsalltag und deren Merkmale
- Erwartungen und Herausforderungen im Arbeitsumfeld
- Aktives Generationenmanagement
- Einfluss moderner Medien
- Work-Life-Konzepte
- Generationenmanagement und Zusammenarbeit

Zielgruppe:

Mitarbeitende, Führungskräfte und Teamleiter

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

22.09.2026 | Di 9.00-17.00
Gartenhotel Ochensberger

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainer

Mag. Birgit Freidorfer



Swipe, Like, Hire – Next Gen Recruiting über TikTok, Insta & Co

Die Welt des Recruitings hat sich verändert – und die Talente von morgen warten nicht auf Stellenanzeigen in der Zeitung. Sie sind auf TikTok, YouTube, Instagram und anderen Plattformen unterwegs, die speziell junge Erwachsene und Jugendliche anziehen. In diesem Workshop tauchen wir tief in die Möglichkeiten des Social Media Recruitings ein und zeigen dir, wie du diese Kanäle gezielt einsetzen kannst, um die nächste Generation für dein Unternehmen zu gewinnen.

Inhalte:

- Kanäle im Fokus: Wie du TikTok, Instagram, YouTube und Co. richtig nutzt, um die junge Zielgruppe zu erreichen.
- Content, der zieht: Welche Inhalte funktionieren? Von der idealen Videolänge bis zur richtigen Bildsprache – wir besprechen die Best Practices.
- Plattform-gerechtes Storytelling: Wie du deine Arbeitgebermarke so präsentierst, dass sie auf den Plattformen hervorsticht.
- Do's and Don'ts im Social Media Recruiting: Worauf du unbedingt achten musst, um bei der Zielgruppe anzukommen (und was du vermeiden solltest).
- Praxisbeispiele: Erfolgreiche Recruiting-Kampagnen, die zeigen, wie es richtig geht.

Zielgruppe:

Ausbilder:innen und HR-Verantwortliche

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

06.05.2026 | Mi 9.00-17.00
Bio-Natur-Resort Retter

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Paula Sidorczuk, BA



Vom Kollegen zur Führungskraft – So meisterst du deine neue Rolle

Eine Führungsaufgabe zu übernehmen, ist für viele eine attraktive Karrierechance. Als Führungskraft übernehmen Sie Verantwortung für die erfolgreiche Performance Ihrer MitarbeiterInnen und die Erreichung der Unternehmensziele. Dafür sind nicht nur Ihre fachlichen Kenntnisse, sondern auch Ihre soziale und methodische Kompetenz in hohem Maß gefordert.

Gerade für neu eingesetzte Führungskraft ergeben sich auch viele Spannungsfelder, wie beispielsweise die Balance zwischen Kollegialität und Autorität.

Dieses Seminar widmet sich der grundlegenden Aufgabe einer Führungskraft, den entsprechenden Führungsinstrumenten und der Herausarbeitung des individuellen Führungsstils.

Inhalte:

- Umgang mit unterschiedlichen Erwartungshaltungen
- Führungsaufgaben - die Arbeit einer Führungskraft
- Grundsätze wirksamer Führung
- Führungsinstrumente
- Persönliche Haltung als Führungskraft

Zielgruppe:

Führungskräfte am Anfang ihrer Laufbahn

Dauer

16 Stunden

Termin & Ort 1

12.03. + 19.03.2026

Do 9.00-17.00

Allegria Resort Stegersbach

Termin & Ort 2

05.10. + 12.10.2026

Mo 9.00-17.00

Genusshotel Riegersburg

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 620,- pro Person

€ 585,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 550,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainer

Mag. Alfred Löscher, MBA



Vom Mitarbeiter zum Fan

In einer Branche, in der Gastfreundschaft an erster Stelle steht, sind Ihre Mitarbeitenden Ihr größter Erfolgsfaktor. Doch guter Service beginnt nicht bei den Gästen - sondern im Team.

Dieses Seminar zeigt, wie Sie Ihre Arbeitgebermarke so gestalten, dass sie nicht nur nach außen glänzt, sondern nach innen wirkt. Denn wer sich im eigenen Betrieb wohlfühlt, bleibt nicht nur - sondern empfiehlt begeistert weiter.

Gemeinsam entwickeln wir Strategien, mit denen sich Ihre Mitarbeitenden mit Ihrem Hotel identifizieren, mitgestalten und zu überzeugten Fans werden – authentisch, alltagstauglich und mit spürbarem Mehrwert.

Inhalte:

- Klare Grundlagen und Werkzeuge für ein glaubwürdiges Employer Branding
- Einblick in den „Cultural Fit“: Was Mitarbeitende wirklich bindet
- Leitlinien für die interne Kommunikation, die inspiriert statt informiert
- Best Practice Beispiele, wie Wertschätzung sichtbar und spürbar wird
- Ideen zur Gestaltung eines attraktiven Mitarbeiter-Erlebnisses – vom Onboarding bis zur täglichen Zusammenarbeit
- Strategien, wie Führung und HR gemeinsam die Arbeitgebermarke stärken.

Zielgruppe:

Personalverantwortliche im Tourismus

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

28.04.2026 | Di 9.00-17.00
Spa Therme Blumau

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 365,- pro Person

€ 340,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 320,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainerin

Anita Jurina



Themenhighlights

Save the date – Bildungsfrühstück Tourismus

Gemeinsam nehmen wir Ihre aktuellen Herausforderungen im Tourismus in den Blick – von Digitalisierung bis zur Weiterbildung neuer Mitarbeitender. In kleinen Gruppen bringen kreative Methoden frischen Schwung in den Austausch und helfen dabei, praxisnahe Lösungen zu entwickeln.

Seien Sie dabei, wenn wir gemeinsam herausfinden, welche Seminare und Bildungsangebote Sie wirklich weiterbringen. Ihre Impulse fließen direkt in die Weiterentwicklung der Bildungsoffensive Südost ein.

Nutzen Sie diese Chance, um neue Kontakte zu knüpfen, aktiv mitzuwirken und die Zukunft der Bildungslandschaft mitzugestalten.

Dauer

3 Stunden

Termin & Ort

10.06.2026 | Mi 8:30 – 11:30
Spa Therme Blumau



Praxiskurs: KI in der Hotellerie

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie mit Künstlicher Intelligenz nicht nur Ihre täglichen Abläufe optimieren, sondern auch das Gästerlebnis auf das nächste Level heben. Lernen Sie, wie Sie KI in Bereichen wie Buchungssystemen, Preisgestaltung und Eventmanagement effektiv einsetzen, um Ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern und die Effizienz zu maximieren.

Inhalte:

- Grundlagen der KI in der Hotellerie
- KI-gestützte Administration & Kommunikation
- Buchungsagenten, Chatbots und virtuelle Rezeptionist:innen
- KI im Veranstaltungsmanagement & Bankett
- Revenue Management & KI in der Preisgestaltung
- Zukunftstrends & Innovationsmanagement mit KI

Zielgruppe:

Mitarbeitende aus Hotel- und Gastronomiebetrieben

Dauer

8 Stunden

Termin & Ort

20.01.2026 | Di 9.00-17.00
Spa Therme Blumau

Teilnehmerbeitrag inklusive Seminarpauschale

€ 390,- pro Person

€ 365,- pro Person bei
2 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

€ 340,- pro Person ab
3 Teilnehmern aus
Ihrem Unternehmen

Trainer

Harald Koch





Cocktail & Collaboration – wo Teamgeist auf Cocktailkunst trifft

Gemeinsam an der Bar, perfekt gemixte Cocktails in der Hand, die Atmosphäre voller Energie – genau hier setzt unser Teambuilding-Seminar an. Die Teilnehmer werden selbst zu Barkeepern und mixen nicht nur außergewöhnliche Drinks, sondern auch frische Ideen, kreative Impulse und echten Teamspirit.

Inhalte:

- Cocktail-Geschichte hautnah
- Getränke-ABC
- Shake & Mix im Team
- Drinks aus aller Welt

Dauer

4 Stunden

Teilnehmerbeitrag

€ 99,- pro Person inkl. Getränke & Snacks

Termin & Ort

Mo – Fr, 15 – 19 Uhr
individuell wählbar
WIFI Steiermark, F&B Center

Ihre Veranstaltungsorte

Allegria Resort Stegersbach

Golfstraße 1, 7551 Stegersbach
03326 500
info@allegria-resort.at
allegria-resort.at



Gartenhotel Ochensberger

Untere Hauptstraße 181, 8181 St. Ruprecht/Raab
03178 5132-0
gartenhotel@ochensberger.at
ochensberger.at



Genusshotel Riegersburg

Starzenberg 144, 8333 Riegersburg, Austria
03153 200 20
rezeption@genusshotel-riegersburg.at
genusshotel-riegersburg.at



H₂O-Hoteltherme

Thermenweg 300, 8271 Bad Waltersdorf
03333 22144
reservierung@hoteltherme.at
hoteltherme.at



Heiltherme Bad Waltersdorf

Thermenstraße 111, 8271 Bad Waltersdorf
03333 5000
office@heiltherme.at
heiltherme.at





Radkersburger Hof – Gesundheits Hotel

Thermenstraße 22, 8490 Bad Radkersburg

03476 35600

info@radkersburgerhof.at

radkersburgerhof.at



Hotel Retter

Pöllauberg 88, 8225 Pöllau bei Hartberg

03335 2690

hotel@retter.at

retter.at



Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf

Am Kurplatz 2, 7431 Bad Tatzmannsdorf

03353 8200

verwaltung@reduce.at

reduce.at



Spa Therme Blumau

8283 Bad Blumau 100

03383 5100-0

spa.blumau@rogner.com

blumau.com



WIFI Steiermark – Center of Excellence

Körblergasse 111–113, 8010 Graz

0316 602-1234

info@stmk.wifi.at

stmk.wifi.at

Ihre Trainer:innen



Flamur Bajgora

Barkeeper-Experte und Inhaber der Churchill Bar Graz. Marketing- & Projektmanager, spezialisiert auf Marketing & Management, South-East-European-Relations und Public Relations; fixer Bestandteil der Grazer Barszene mit Leidenschaft für Mischgetränke und Cocktails der klassischen Schule.



Dr. Bettina Edler

Geografin und Touristikkauffrau mit langjähriger Berufspraxis. WIFI-Lehrbeauftragte, Unternehmensberaterin und Systemischer Coach; trainiert Führungskräfte und Mitarbeiter zu Themen rund um Wertschätzende Kommunikation sowie Prävention von Burnout & Mobbing.



Mag. Birgit Freidorfer

Langjährige Trainerin in der Erwachsenenbildung, Pädagogin, Studium der Betriebswirtschaft, diverse Ausbildungen im Persönlichkeits- und Gesundheitsbereich, systemische Coach; Pädagogische Leitung der WIFI Lehrlingsakademie



Maria Heuberger-Polansky

Businesscoach mit eigener Praxis in St. Ruprecht/Raab, Vortragende und Moderatorin mit den Kernthemen Teamentwicklung, Stressbewältigung, Burnout-Prävention, Konfliktmanagement, sowie mentale und emotionale Gesundheit.



Mag. Werner Heimgartner

Hat als TUI-Verkaufsleiter für Südösterreich, Slowenien, Kroatien und als Geschäftsführer für Diogenes und Raiffeisen RB mit zahlreichen Hotels weltweit kooperiert, trainiert seit 14 Jahren Führungskräfte und Mitarbeiter in Tophotels, WIFI Lehrgangsleiter und FH Lektor.



Anita Jurina

Über 15 Jahre Erfahrung aus leitenden HR-Funktionen – von Recruiting über Personalentwicklung bis zu Employer Branding. Als zertifizierter systemischer Coach, ISO 17024-Trainerin und Insights MDI akkreditiert begleitet sie Menschen mit viel Herz, Klarheit und Praxisnähe.



Harald Koch

Trainer und Berater im Bereich Künstliche Intelligenz. Lehrgangsleiter für Künstliche-Intelligenz in der Wirtschaft am WIFI. Vortragender auf diversen Foren. Mit seiner umfangreichen Erfahrung und Fachkenntnis hat er sich einen Namen als Autor mehrerer Bücher über Künstliche Intelligenz gemacht.



Mag. Georg Lindbichler

Selbstständiger Wirtschaftsjurist in den Bereichen Arbeits-, Unternehmens- und Gewerberecht. Jahrelange Expertise als Trainer und Berater in arbeitsrechtlichen Angelegenheiten, Marketing- und PR-Projekten sowie in Errichtung und Prüfung von Kunden-, Partner- und Lieferantenverträgen.



Mag. Alfred Löscher, MBA

Berater mit den Schwerpunkten Unternehmensentwicklung, langjährige Erfahrung als Führungskraft in mittelständischen Unternehmen sowie Konzernstrukturen. Er begleitet Führungskräfte bei der Lösung aktueller Herausforderungen des Führungsalltags.



Paula Sidorcuk, BA

Expertin für digitales Marketing und Gründerin von Lila Mango. Mit umfassender Erfahrung in diversen Branchen unterstützt sie Unternehmen dabei, Social Media und innovative Strategien effektiv einzusetzen – immer mit einem klaren Fokus auf die neuesten Plattformen und Trends, um die Talente von morgen zu begeistern.



Mag. (FH) Silvia Tiemann, MBA

Unternehmensberaterin, Trainerin und Businesscoach, langjährige Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie. Mit Expertise und Leidenschaft unterstützt sie Unternehmen in Change Prozessen, vermittelt fundiertes Fachwissen und entwickelt gezielt notwendige Soft Skills – vom Lehrling bis zur Führungskraft.

Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Steiermark

Körblergasse 111–113, 8010 Graz

Tel.: 0316 602-1234

Info@stmk.wifi.at



Direkt zu den Kursen
oder unter
stmk.wifi.at/bildungsoffensive