

EINLADUNG

zum Vortrag von Peter Paul van Melle:

Verbundenheit & Wachstum in der Gemeinwohlgastronomie

Die Österreich VW Tour 2013: Wien – Linz – Salzburg – Graz - Innsbruck

Hatten Sie jemals das Gefühl, mehr erreichen zu können? Dass in Ihnen eine Kraft steckt, die darauf wartet freigesetzt zu werden?

Sind Sie es leid immer über Einsparungen nachdenken zu müssen und wollen endlich Ihr Potenzial voll entfalten?

Dieser Vortrag kann alles ändern. Er kann der Startschuss für mehr Freude und Spaß an der Arbeit sein. Er wird Ihrer Arbeit neuen Sinn geben und ungeahnte Energien freisetzen.

Als Coach hat Peter van Melle schon Tausende inspiriert, ermutigt und begeistert. Seine Methoden sind nachhaltig und einfach umzusetzen. Die **Verbundenheit & Wachstum Tour 2013** beinhaltet alle Geheimnisse, die Sie für Ihren Erfolg brauchen.

Das Ziel:

Weg von der Gemeinschaftsverpflegung - hin zu einer **Gemeinwohlgastronomie**. Peter van Melle schildert eine völlig neue Ansatzweise für Großküchen. Diese bedeutet jedoch ein Umdenken aller Beteiligten. Sie erfordert Mut neue Wege zu gehen. Viele sind diesen Weg schon gegangen und gehören mittlerweile zu den Besten in der Branche. Wie auch Sie dieses Ziel erreichen können, erfahren Sie in diesem Vortrag.

Für wen?

Es geht nur miteinander! Daher sind alle, die für das Gemeinwohl ihrer Kunden zuständig sind, eingeladen. Das heißt z.B., dass von einem Pflegeheim die KüchenleiterIn, PflegedienstleiterIn und der/die HeimleiterIn gemeinsam kommen sollten. Bei einem Krankenhaus ist auch der/die VerwaltungsdirektorIn gefragt und bei einem Betriebsrestaurant der/die PersonalchefIn. Noch effektiver wäre es, **alle** Mitarbeiter mitzunehmen. **Verbundenheit** ist das Thema und nur wer sich verbindet kann auch wachsen. Schließlich sind wir Menschen auf **Wachstum** „programmiert“!



Verbundenheit & Wachstum Tour 2013

Peter Paul van Melle

Das Programm:

Verbundenheit & Wachstum, Stress als Auslöser aller Krankheiten, Talente-Reservoir, Potenzialentfaltung, Transparenz, fair und umweltgerecht, Energie ist alles, Ernährung der Zukunft, die neue Arbeitswelt, Zahlen, Fakten, Benchmarks, Kantine reloaded, Produktivität, von Machern und Strafgefangenen, Supportive Management, Inspiration, Motivation, Innovation...

Wo und Wann?

Wien	18. September – Hilton Hotel
Linz	23. September – Hotel IBIS Styles
Salzburg	1. Oktober – Radison Blu Hotel & Conference Center
Graz	7. Oktober – Hotel Weitzer
Innsbruck	16. Oktober – Hilton Hotel Innsbruck

Zeit: Einlass ab 15.30 Uhr, **Vortrag von:** 16.00 Uhr – 19.30 Uhr

Zur körperlich-geistigen Stärkung gibt es kulinarische Schmankerln und die Möglichkeit, bei einem „Gläschen“ Erfahrungen und Eindrücken unter Kollegen auszutauschen.

Ihre Investition: € 99,-- inkl. MwSt. Jeder weitere Mitarbeiter des gleichen Betriebes zahlt die Hälfte. Lehrlinge zahlen nur € 26,--

Jetzt anmelden: Es gibt nur eine begrenzte Teilnehmeranzahl pro Veranstaltung, deshalb rechtzeitig unter zentrale@pemcon.at anmelden (nach Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung und Anmeldebestätigung zugeschickt. Die Anmeldebestätigung bitte zur Veranstaltung mitnehmen).



„Unsere größte Angst ist nicht, dass wir klein und unbedeutend sind. Unsere größte Angst ist es, unendlich mächtig zu sein.

Was uns am meisten ängstigt, ist unsere Licht, nicht unsere Dunkelheit. Wir fragen uns, wer bin ich denn schon, dass ich klug, brillant, schön, talentiert und fabelhaft sein soll?

Ich frage euch:

Warum sollet ihr es nicht sein?“

Nelson Mandela

„Van Melle öffnet den Küchenleitern die Augen. Die Küche nicht nur als Speisenproduktionsstätte zu sehen, sondern als ein Ort der Wertschöpfung und Wertschätzung.“ Andres Lorbeck, Küchenleiter

„Nach 52 Jahren im Gastronomiegeschäft hat es Peter van Melle geschafft, mich zu überraschen und zu begeistern wie kein anderer. Ein Wohltat für den Geist und eine Empfehlung an alle.“

Theodor R. Rist, Gastronomie Ausstatter der Nation, Wien

„Es war unglaublich. Nach Peter's Vortrag war die Mannschaft wie ausgetauscht. Ich bekam SMS-Anfragen von Kunden, die wissen wollten, was auf einmal passiert war.“

Michael Hümme, Leitung Küchenmanagement EDEKA


„Es ist uns aufgefallen, dass nicht nur Zahlen und Statistiken bei Ihnen eine Rolle spielen, sondern immer der Mensch im Vordergrund steht und Ihre Botschaft über nachhaltige, biologische und gesunde Ernährung Ihnen ans Herz gewachsen ist.“

Gerhard Frauenschuh, F&B Manager MAN Diesel & Turbo



Peter Paul van Melle ist gebürtiger Holländer und arbeitet als Coach, Berater, Buchautor, Seminarleiter in Österreich und dem deutschsprachigen Raum. Bekannt gemacht haben ihn die Umsetzung seiner Visionen: Das M&M System[®], auch als die Kessel-Methode ein Begriff, der ÖKO-Faktor und die Online Software *MyKessel*^{3.0}. Seit über 30 Jahren ist Peter van Melle international aktiv; in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Seine Karriere begann als kleiner Commis de Cuisine in der Schweiz. Mit 27 war er bereits Executive Chef eines fünf Stern Hotels und führte eine Küchenbrigade von über 100 Mitarbeitern. Fünf Jahre danach zeigte er sich für mehr als 30 Betriebsrestaurants verantwortlich. Seit 1996 gibt van Melle sein Wissen als Analyst, Berater, Seminarleiter und Coach weiter. Über 300 Großküchen wurden bereits von van Melle analysiert und bewertet. Sein erstes Buch erschien 2002, *„Die Macht der Mitarbeiter“*. 2012 brachte er *„Die neue Arbeitswelt 2012 und danach...“* heraus. Als gefragte Redner auf Kongressen und Veranstaltungen begeistert er seine Zuhörer nachhaltig.

**„Es ist der Weg die uns glücklich macht
und nicht das Ziel“**

A wide-angle photograph of a snowy mountain landscape. A path of footprints leads from the foreground up a gentle slope towards a small cross on a distant peak. The sun is high in the sky, creating a bright starburst effect and casting long shadows. The background shows more snow-capped mountains under a clear blue sky.

Anmeldeformular:

Ja, ich nehme Teil an der Veranstaltung **Verbundenheit & Wachstum** am:

- Wien** **18. September – Hotel Hilton Wien**
- Linz** **23. September – Hotel IBIS Styles**
- Salzburg** **1. Oktober – Radison Blu Hotel & Conference Center**
- Graz** **7. Oktober – Hotel Weitzer**
- Innsbruck** **16. Oktober – Hilton Hotel Innsbruck**

Name: _____

Position: _____

Betrieb: _____

Email - Adresse: _____

Tel: _____

Bitte schicken Sie die Rechnung und Anmeldebestätigung an:

Betrieb: _____

Rechnungsadresse: _____

- Ich benötige eine Teilnahmebestätigung (Fortbildungsbestätigung)

Ihre Investition: € 99,-- inkl. MwSt. P/P. Jeder weitere Mitarbeiter des gleichen Betriebes zahlt die Hälfte. Lehrlingen zahlen nur € 26,--

Stornierungen (schriftlich, Email reicht) sind bis zu zwei Woche vor der Veranstaltung kostenlos möglich. Danach stellen wir die Eintrittsgebühr in voller Höhe in Rechnung. Ein Ersatzteilnehmer kann jederzeit kostenfrei benannt werden.

Bitte das Anmeldeformular ausfüllen und an PEMCON mailen, schicken oder faxen:

PEMCON- personal empowerment consulting GmbH

Freiligrathstrasse 40

A-3100 St. Pölten

Tel: 0043(0)2742-32266

Fax: 0043(0)2742-32265

E: zentrale@pemcon.at

Änderungen vorbehalten