



pemcon *Akademie*

Für Experten und Profis, die einen
Unterschied machen wollen!

M&M Management Lehrgang

Berlin	9. – 11. Juni
Hamburg	8. – 10. September
Wien	25 – 27 August
Düsseldorf	13. – 15. Oktober
Frankfurt	10. – 12. November

Der Management Lehrgang 2014

Als Unternehmensberater für die Gemeinschaftsverpflegung und Begründer der Kessel-Methode habe ich in den letzten 20 Jahren fast 1.000 Großküchen beraten, analysiert und begleitet. Viele dieser Betriebe schafften es, mit meinem Ansatz und Methoden, den eigenen Umsatz, die eigene Produktivität und Mitarbeiterzufriedenheit zu erhöhen und gleichzeitig ihre Kosten zu senken.

Die gute Nachricht für Sie ist, dass Sie kein Unternehmensberater sein müssen, um Ihre eigene Küche zu analysieren. In den letzten zwei Dekaden habe ich ein System entwickelt womit jeder arbeiten kann.

Gelehrt wird eine **Methode**, die bereits in hunderten Großküchen erfolgreich angewandt wird. Egal, ob es sich um eine kleine Schulküche oder einen der großen Caterer handelt, beide Institutionen kochen mit Wasser und stehen vor denselben Herausforderungen: **Mit motivierten Mitarbeitern eine gute Qualität abzuliefern, die wirtschaftlich verantwortlich ist.**

Das System ist auf jeden Betrieb anwendbar und das macht es so einzigartig. Ob Betriebsrestaurant, kleines Heim, Reha-Klinik, Spital, Restaurant, Therme oder welches andere Gastro-Unternehmen auch immer, das sich mit Essen und Trinken befasst. Weil die Methode aber **neu und einzigartig** ist, empfehle ich eine intensive Einschulung.

Und das lernen Sie:

Qualität leben!

Sie lernen die neuesten, internationalen Trends in Sachen Ernährung. Sie erfahren, warum das was Sie kochen, so wichtig ist und welchen Einfluss es auf die Zufriedenheit, Gesundheit und Produktivität Ihrer Essensteilnehmer hat. Egal ob es sich um ein Senioren, Gäste oder Kinder handelt. Sie hören Erfahrungsberichte anderer Pflegeheimen, die den Medikamentenverbrauch halbiert haben, nur weil die Küche beschlossen hat, anders zu kochen!

Mitarbeiter coachen!

Im Seminar lernen Sie, wie Sie die Mitarbeiter am besten auf die bevorstehenden Änderungen vorbereiten können. Sie lernen Ihre Mitarbeiter durch „Supportive Leadership“ zu coachen und zu inspirieren. Sie erfahren einfache Methoden die Mitarbeiter für sich zu gewinnen und eine neue Kultur zu installieren. Einer Kultur des Miteinanders, einer Kultur wo jeder Einzelne gleich wichtig ist.

Wo arbeiten wieder Spaß macht und wo Visionen gelebt werden dürfen. Das Programm wird Ihnen helfen die Talente und Begabungen Ihrer Mitarbeiter sichtbar zu machen, zu fördern und zu nutzen.

Marketing ist Trumpf!

Sie lernen durch gezieltes Marketing die # 1 in Ihre Branche zu werden. Sie lernen Ihre Kunden und Essensteilnehmer mit einfachen Maßnahmen dauerhaft zu begeistern. Sie lernen, warum Marketing Ihren Arbeitsplatz sichert und Sie keine Angst vor Konkurrenz oder den Verlust der Arbeitsstelle haben müssen. Marketing ist das Sicht- und Hörbarmachen von Kreativität, Begabungen und Talenten. Ihre Leistung ist es wert bekannt zu machen. Tue Gutes und rede darüber!

Wirtschaftlich arbeiten ist unabdingbar!

Sie erfahren die 21 wichtigsten Kennzahlen. Sie zu berechnen, zu interpretieren und mit Ihrer Branche zu vergleichen. Sie lernen mit Zahlen zu argumentieren und welche Maßnahmen Sie setzen können, um sie in kürzester Zeit zu optimieren. Es gibt keine schlechten Zahlen, nur schlechte Manager.

Nachhaltigkeit ist oberste Priorität!

Nachhaltigkeit lässt sich messen. Zwar nicht in allen Bereichen und nicht zur 100%, aber ob ein Betrieb nachhaltig einkauft und kocht, lässt sich sehr wohl berechnen. Und alles was sich berechnen lässt, kann man messen und vergleichen. Wie das funktioniert erfahren Sie im Seminar.

5 Kessel und 5 grüne Blätter! Das ist das Ziel!

Sie lernen an Hand vieler Beispiele wie durchschnittliche Betrieben innerhalb kurzer Zeit zu den Besten gehören können. Sie lernen, welche Prozesse, Maßnahmen und Trainings dazu nötig sind und wie Sie diese im eigenen Betrieb implementieren können. Sie lernen, welche Strategien erfolgreich sind und bekommen Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Zusätzlich erhalten Sie umfangreiches Lehrmaterial und PowerPoint Präsentationen als Unterstützung. Der Beste zu sein ist kein Traum, sondern funktioniert nach einem System und viel Engagement. Wenn Sie das System einmal gelernt haben, steht Ihrem Erfolg als Manager, Coach, Berater oder Trainer nichts mehr im Weg.

Jeder möchte besser werden!

Viele wissen aber nicht genau wie. Sie verzetteln sich, gehen zu den falschen Seminaren und versuchen durch harte Arbeit, vieles selber zu erreichen. Was wäre wenn Sie eine Methode hätten,

die tausendfach erprobt ist und nachweislich die schnellsten Resultate bringt? Würde das Ihr Leben nicht viel einfacher machen? Würde das nicht sehr viel Zeit (und Geld!) sparen?

Das Geheimnis dieser Erfolgsmethode können Sie nur hier lernen.

Weder in Schulen, Universitäten oder Akademien werden Sie eine Methode lernen, die tausendfach in der Praxis angewendet wird.

Es gibt so viele talentierte Manager, Küchenchefs, Coaches, Bereichsleiter, Qualitätsbeauftragte, F&B Manager, Personalchefs, Trainer und Berater. Denen möchte ich nicht nur mein Wissen weiter geben, sondern ein handfestes Produkt überreichen, mit dem Sie sofort loslegen können.

Sichern Sie rechtzeitig Ihren Platz - jetzt.

"Das M&M System sollte schon in der Kochschule unterrichtet werden. Es zeigt genau auf, warum es in einer Küche geht. Das System fördert nachhaltiges Handeln und bündelt alle Instrumente, die den Erfolg befördern. Ich danke Peter van Melle für das Know-how, das ich durch seine Analyse hinzu gewonnen habe"

Andreas Lorbeck, Küchenleiter

„Ich wäre froh gewesen, zu meiner Zeit beim Caterer über ein solches Programm verfügen zu können. Es hätte die lästige Schreiarbeit um ein Vielfaches verkürzt und außerdem ist das Ergebnis dieses Programmes wesentlich aussagekräftiger“.

Rolf Maninger, Auditor

"Vom Ausfüllen der ersten Checkliste bis zur Übergabe des Zertifikates ein durchgehend schlüssiges und aus der Praxis kommendes System“.

Thomas Kaiser, Küchenleiter

"Im Unterschied zu der eher trockenen Iso-Zertifizierung, ist das M&M System nachvollziehbar. Damit können auch die Mitarbeiter etwas anfangen ".

Werner Greil, Wirtschaftsleiter

„Ich möchte die Gunst der Stunde nutzen, um mich bei Ihnen dafür zu bedanken, dass ich Sie erleben durfte in Ihrer wundervollen Art über Küche und Herd sowie über die Bewohner, die Küche, unsere Mitarbeiter, zu sprechen. Sie haben das zelebriert wie ein Musikstück, ich war wirklich fasziniert. Danke“.

Margit Welscher, Heimleiterin

„Das Ergebnis der Betriebsgastronomie sollte als glänzendes Beispiel für die gesamte Diesel & Turbo Belegschaft dienen, wie man mit Engagement, Willen, Kreativität und Herzblut Dinge erreichen kann, von die man vor drei Jahren noch nicht einmal gedacht hat.“

Dr. Rene Umlauf, CEO MAN Diesel & Turbo über das Ergebnis der Kessel-Methode

Anmeldung M&M Management Lehrgang – 2014

Am (Datum): _____

In (Ort): _____

Bitte ausfüllen und Kopie per Fax an **0043-(0)2742-32265** oder per Email an
van-melle@mykessel.com

Betrieb: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Name: _____

Vorname: _____

Funktion: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____ Mobil: _____

Bei abweichender Rechnungsanschrift (z.B. Firmenanschrift), diese gesondert angeben!

Firma:

Anschrift:

(Stempel)

Ein Seminar für Führungskräfte und Mitarbeiter, die einen Unterschied machen wollen!
Ihre Investition: **€ 599,- P/P, zzgl. MwSt.**

Im Teilnehmerpreis sind die Tagungsunterlagen, Konferenzgetränke, zwei Kaffeepausen und das Mittagessen inbegriffen. Die Teilnahmegebühr ist vor Seminarbeginn, nach Erhalt der Anmeldebestätigung, auf das angegebene Konto zu überweisen.

Stornierungen (schriftlich) sind bis zu zwei Wochen vor dem Seminar kostenlos möglich. Danach müssen wir leider die Seminargebühr in voller Höhe berechnen. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Programmänderungen vorbehalten.

Datum _____ Unterschrift _____



*„Erfolg beruht auf nur wenigen
Prinzipien: Liebe was du tust, liebe und
lobe deine Mitarbeiter und teile dein
Wissen mit anderen“.*

Peter P. van Melle

Peter Paul van Melle ist gebürtiger Holländer und arbeitet als Coach, Berater, Buchautor und Seminarleiter in Österreich und dem deutschsprachigen Raum. Bekannt gemacht haben ihn die Umsetzung seiner Visionen: Dem M&M System®, auch als die Kessel-Methode ein Begriff, der ÖKO-Faktor und die Online Software *MyKessel3.0*. Seit über 30 Jahren ist Peter van Melle international in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aktiv. 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 1.000 Großküchen wurden bereits von ihm analysiert und bewertet. Sein erstes Buch erschien 2002, „Die Macht der Mitarbeiter“. 2012 brachte er „Die neue Arbeitswelt 2012 und danach...“ heraus. Seine Mentoren und Ausbilder waren z. B. Bestsellerautor und Europas erfolgreichste NLP Master Trainer Roman Braun, Mentalcoach von Weltcupsiegern, Spitzenpolitikern und Weltmeistern. Sowie Keith Johnstone, der Schauspielcoach von unzähligen Oscar-Preisträgern.

Als gefragter Redner auf Kongressen und Veranstaltungen begeistert er seine Zuhörer nachhaltig.

pemcon- personal empowerment consulting GmbH

Freiligrathstrasse 40

A-3100 St. Pölten

Tel: 0043 (0)274-32266

www.mykessel.com

zentrale@mykessel.com