



Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe
der Evang.-Luth. Kirche in Bayern

JAHRES- PROGRAMM

Kurse 2018



Wer ist der Veranstalter kdg?

Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe ist ein Arbeitsbereich im Kirchlichen Dienst in der Arbeitswelt.

Der kda tritt ein für gute Arbeit, die gestaltbar und mitbestimmt ist, gerecht entlohnt wird, nicht krank macht, Fähigkeiten fördert, Zeit lässt für Familie und Freunde und die Würde des Menschen achtet.



Ziele des kdg

Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe kümmert sich um Menschen, die in Hotellerie und Gastronomie arbeiten. Er bietet Seelsorge und Begleitung für Beschäftigte jeglicher Religion und Nationalität.

Der kdg ist Anwalt der Schwächeren, Berater und Coach für Benachteiligte und Jugendliche.

Ihre Chance

Wir sind der Partner, der an Ihrer Seite steht, bis Sie Ihr Ziel erreicht haben. Unsere Bildungsmaßnahmen stärken Ihre Selbsthilfekräfte, so dass Sie sich vor Ausnutzung, Ausgrenzung und Vereinnahmung schützen können.



Ihre Ansprechpartner

Kursangebote sind immer genau so gut wie die Menschen, die Sie begleiten. Unser erfahrenes Team unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu beruflichem Erfolg und persönlichem Wohlbefinden.

Kursleiter

Thomas Ruthenberg

Leiter kdg

Diakon, Küchenmeister,
Logotherapeut, existenz-
analytischer Berater



Kursleiter

René Steigner

Diakon



Assistentin

Dorothea Hösch

Kauffrau für

Bürokommunikation



Kontakt

Kirchlicher Dienst

im Gastgewerbe

Gudrunstraße 33

90459 Nürnberg

Tel. 0911 43100-308

Fax 0911 43100-299

E-Mail kdgbuero@kda-bayern.de

www.kdg-bayern.de

Ausbildung der Ausbilder (AdA)

- Teilzeitkurs -



Nürnberg

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst 2018

für Verantwortliche und Mitarbeitende
im Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Fit für die Ausbildung: AdA

Ziel

Wer ausbilden will, muss neben der persönlichen und fachlichen Eignung auch über rechtliche, organisatorische, pädagogische und methodische Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen.

Der kdg bietet Ihnen einen Vorbereitungskurs in Teilzeit auf die IHK-Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ (AdA) an.

Kursleitung

Den AdA-Kurs leitet Diakon René Steigner. Er wird Sie über die gesamte Kursdauer begleiten und Sie schrittweise auf die schriftliche und die praktische Ausbilderprüfung vorbereiten.

Prüfungsvorbereitung

Der Kurs findet in einer Gruppe mit max. 16 Teilnehmenden statt. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, individuell Fragen zu stellen.

Die Themen orientieren sich an den vier Handlungsfeldern der Ausbilder-Eignungsverordnung 2009 mit insgesamt 85 Unterrichtseinheiten:

- 1 Ausbildungsvoraussetzung prüfen und Ausbildung planen
- 2 Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- 3 Ausbildung durchführen
- 4 Ausbildung abschließen

Kosten

Arbeitsbücher: 100 €

Kursgebühr: 390 € (+ IHK-Prüfungsgebühr)

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 9. Januar 2018

zum Herbstkurs: bis 28. August 2018

Teilnehmerzahl begrenzt!

AdA Teilzeitkurs Nürnberg

Termine im Frühjahr 2018

jeweils mittwochs (außer *)
von 14:00 bis 19:00 Uhr

Kursort ist der kdg Nürnberg,
Eingang Hummelsteiner Weg 100, Mediensaal

Vorbereitung

17. Januar	Fachtheorie
25. Januar*	Fachtheorie
31. Januar	Fachtheorie
7. Februar	Fachtheorie
21. Februar	Fachtheorie
28. Februar	Fachtheorie
7. März	Fachtheorie
14. März	Fachtheorie
21. März	Fachtheorie
11. April	Fachtheorie
17. April*	Fachtheorie
23. April*	Fachtraining
24. April*	Fachtraining
8. Mai	IHK-Prüfung
ab 9. Mai	IHK-Praxisprüfung

IHK

Die Anmeldung zur IHK-Prüfung erfolgt im Kurs.
Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

Die Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.

AdA Teilzeitkurs Nürnberg

Termine im Herbst 2018

jeweils mittwochs (außer *)
von 14:00 bis 19:00 Uhr

Kursort ist der kdg Nürnberg,
Eingang Hummelsteiner Weg 100, Mediensaal

Vorbereitung

5. September	Fachtheorie
12. September	Fachtheorie
19. September	Fachtheorie
26. September	Fachtheorie

2. Oktober*	Fachtheorie
10. Oktober	Fachtheorie
17. Oktober	Fachtheorie
24. Oktober	Fachtheorie

7. November	Fachtheorie
14. November	Fachtheorie
20. November*	Fachtheorie

26. November*	Fachtraining
27. November*	Fachtraining

4. Dezember	IHK-Prüfung
ab 5. Dezember	IHK-Praxisprüfung

IHK

Die Anmeldung zur IHK-Prüfung erfolgt im Kurs.
Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

Die Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.

Ausbildung der Ausbilder (AdA)

- Teilzeitkurs -



München

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst 2018

für Verantwortliche und Mitarbeitende
im Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Fit für die Ausbildung: AdA

Ziel

Wer ausbilden will, muss neben der persönlichen und fachlichen Eignung auch über rechtliche, organisatorische, pädagogische und methodische Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen.

Der kdg bietet Ihnen einen Vorbereitungskurs in Teilzeit auf die IHK-Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ (AdA) an.

Kursleitung

Diesen AdA-Kurs leitet Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister. Er begleitet Sie über die gesamte Kursdauer und bereitet Sie schrittweise auf die schriftliche und praktische Ausbilderprüfung vor.

Prüfungsvorbereitung

Der Kurs findet in einer Gruppe mit max. 16 Teilnehmenden statt. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, individuell Fragen zu stellen.

Die Themen orientieren sich an den vier Handlungsfeldern der Ausbilder-Eignungsverordnung 2009 mit insgesamt 85 Unterrichtseinheiten:

- 1 Ausbildungsvoraussetzung prüfen und Ausbildung planen
- 2 Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- 3 Ausbildung durchführen
- 4 Ausbildung abschließen

Kosten

Arbeitsbücher: 100 €

Kursgebühr: 390 € (+ IHK-Prüfungsgebühr)

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 31. Januar 2018

zum Herbstkurs: bis 30. August 2018

Teilnehmerzahl begrenzt!

AdA Teilzeitkurs München

Termine im Frühjahr 2018

jeweils dienstags (außer *)
von 14:00 bis 19:00 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung

6. Februar	Fachtheorie
13. Februar	Fachtheorie
20. Februar	Fachtheorie
27. Februar	Fachtheorie

6. März	Fachtheorie
13. März	Fachtheorie
20. März	Fachtheorie
27. März	Fachtheorie

3. April	Fachtheorie
10. April	Fachtheorie
17. April	Fachtheorie

24. April	Praxistraining
2. Mai*	Praxistraining

IHK

Die Anmeldung zur IHK-Prüfung erfolgt im Kurs.
Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

Die Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.

Die Prüfungstermine gibt die IHK bekannt:

<https://www.ihk-muenchen.de/de/Aus-und-Weiterbildung/Sach-und-Fachkundepruefungen-Unterrichtungen-AdA/AdA-Ausbildereignungspruefung/Anmeldung-AdA-Muenchen.html>

AdA Teilzeitkurs München

Termine im Herbst 2018

jeweils dienstags
von 14:00 bis 19:00 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung

4. September	Fachtheorie
11. September	Fachtheorie
18. September	Fachtheorie
25. September	Fachtheorie

2. Oktober	Fachtheorie
9. Oktober	Fachtheorie
16. Oktober	Fachtheorie
23. Oktober	Fachtheorie
30. Oktober	Fachtheorie

6. November	Fachtheorie
13. November	Fachtheorie
20. November	Fachtheorie

27. November	Praxistraining
4. Dezember	Praxistraining

IHK

Die Anmeldung zur IHK-Prüfung erfolgt im Kurs.
Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

Die Zulassung zur Prüfung „Ausbildung der Ausbilder“ wird durch die IHK geprüft.

Die Prüfungstermine gibt die IHK bekannt:

<https://www.ihk-muenchen.de/de/Aus-und-Weiterbildung/Sach-und-Fachkundeprüfungen-Unterrichtungen-AdA/AdA-Ausbildereignungsprüfung/Anmeldung-AdA-München.html>

Azubi.AG

– Teilzeitkurs –



München

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst/Winter 2018/2019

für Auszubildende
im Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Fit für die Ausbildung: Azubi.AG

Ziel

Mit der Azubi.AG bietet der kdg eine Arbeitsgemeinschaft zur Vorbereitung auf die IHK-Abschlussprüfung der gastgewerblichen Berufe an:

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
- Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie
- Köchin/Koch

Kursleitung

Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister, begleitet Sie über die gesamte Kursdauer und bereitet Sie auf die Prüfung vor.

Prüfungsvorbereitung

Der Kurs ist in zwei Blöcke unterteilt:

- 1 Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung
- 2 Vorbereitung auf die praktische Prüfung

Bis zur schriftlichen Prüfung werden ausgewählte Fragen zu den prüfungsrelevanten Themenbereichen bearbeitet und erläutert. Dazu gibt es weiterführend fachbezogene Informationen.

Bis zur praktischen Prüfung stehen Ihnen Prüfungsmeister und andere Fachleute zur Seite, die Ihnen in Kurzseminaren prüfungsrelevante Themen näherbringen.

Menükunde und Servicearten gehören ebenso dazu wie das Erarbeiten einer komplexen Prüfungsaufgabe und ein gastorientiertes Gespräch.

Kosten

Kursgebühr inkl. Arbeitsbüchern: 275 €

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 22. Januar 2018

zum Herbstkurs: bis 28. August 2018

Teilnehmerzahl begrenzt!

Azubi.AG München

Termine im Frühjahr 2018

für Hofa/Refa/Fakra/Sysgastro
jeweils mittwochs von 18:00 bis 20:00 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung Fachtheorie

7. Februar	Fachtheorie
14. Februar	Fachtheorie
21. Februar	Fachtheorie
28. Februar	Fachtheorie

7. März	Fachtheorie
14. März	Fachtheorie
21. März	Fachtheorie
28. März	Fachtheorie

4. April	Fachtheorie
11. April	Fachtheorie
18. April	Fachtheorie

24./25. April	IHK-Prüfung
----------------------	--------------------

Vorbereitung Fachpraxis

16. Mai	Fachpraxis
23. Mai	Fachpraxis
30. Mai	Fachpraxis

Azubi.AG München

Termine im Herbst/Winter 2018/2019

für Hofa/Refa/Fakra/Sysgastro
jeweils mittwochs von 18:00 bis 20:00 Uhr
(außer *)

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung Fachtheorie

5. September	Fachtheorie
12. September	Fachtheorie
19. September	Fachtheorie
26. September	Fachtheorie
1. Oktober*	Fachtheorie
10. Oktober	Fachtheorie
17. Oktober	Fachtheorie
24. Oktober	Fachtheorie
31. Oktober	Fachtheorie
7. November	Fachtheorie
14. November	Fachtheorie
21. November	Fachtheorie

27./28. November IHK-Prüfung

Vorbereitung Fachpraxis

2. Januar 2019	Fachpraxis
9. Januar 2019	Fachpraxis
16. Januar 2019	Fachpraxis

Azubi.AG Plus

– Teilzeitkurs –



München

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst/Winter 2018/2019

für Teilnehmende ohne Berufsausbildung
aus dem Hotel- und Gastgewerbe,
auch Wiederholerinnen und Wiederholer

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Fit für die Ausbildung: Azubi.AG Plus

Ziel

Der kdg bietet hiermit eine Arbeitsgemeinschaft zur Vorbereitung auf die externe IHK-Abschlussprüfung der gastgewerblichen Berufe an:

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
- Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie
- Köchin/Koch

Kursleitung

Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister, begleitet Sie über die gesamte Kursdauer und bereitet Sie auf die Prüfung vor.

Prüfungsvorbereitung

Inhalte aus Theorie und Praxis werden verknüpft mit Blick auf die Bearbeitung von schriftlichen Aufgaben aus den Bereichen: Technologie, Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde.

Bis zur schriftlichen Prüfung werden ausgewählte Fragen zu den prüfungsrelevanten Themenbereichen bearbeitet und erläutert.

Bis zur praktischen Prüfung stehen Ihnen Prüfungsmeister und andere Fachleute zur Seite, die Ihnen in Kurzseminaren prüfungsrelevante Themen näherbringen.

Menükunde und Servicearten gehören ebenso dazu wie das Erarbeiten einer komplexen Prüfungsaufgabe und ein gastorientiertes Gespräch.

Kosten

Kursgebühr inkl. Arbeitsbüchern: 390 €

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 22. Januar 2018

zum Herbstkurs: bis 28. August 2018

Teilnehmerzahl begrenzt!

Azubi.AG Plus München

Termine im Frühjahr 2018

jeweils donnerstags (außer *)

Gruppe 1: Köchin/Koch/Fakra
von 14:00 bis 17:00 Uhr

Gruppe 2: Hofa/Refa/Fakra/Sysgastro
von 17:00 bis 20:00 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung Fachtheorie

8. Februar	Fachtheorie
15. Februar	Fachtheorie
22. Februar	Fachtheorie
1. März	Fachtheorie
8. März	Fachtheorie
15. März	Fachtheorie
22. März	Fachtheorie
29. März	Fachtheorie
5. April	Fachtheorie
12. April	Fachtheorie
19. April	Fachtheorie

24./25. April IHK-Prüfung

Vorbereitung Fachpraxis

17. Mai	Fachpraxis
24. Mai	Fachpraxis
29. Mai*	Fachpraxis

Azubi.AG Plus München

Termine im Herbst/Winter 2018/2019

jeweils donnerstags (außer *)

Gruppe 1: Köchin/Koch/Fakra
von 14:00 bis 17:00 Uhr

Gruppe 2: Hofa/Refa/Fakra/Sysgastro
von 17:00 bis 20:00 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung Fachtheorie

6. September	Fachtheorie
13. September	Fachtheorie
20. September	Fachtheorie
27. September	Fachtheorie

4. Oktober	Fachtheorie
11. Oktober	Fachtheorie
18. Oktober	Fachtheorie
25. Oktober	Fachtheorie
29. Oktober*	Fachtheorie

8. November	Fachtheorie
15. November	Fachtheorie
22. November	Fachtheorie

27./28. November IHK-Prüfung

Vorbereitung Fachpraxis

3. Januar 2019	Fachpraxis
10. Januar 2019	Fachpraxis
17. Januar 2019	Fachpraxis

Azubi-Fit

– Teilzeitkurs –



München

Förderunterricht

Frühjahr + Herbst 2018

für An- und Ungelernte
aus dem Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Förderung: Azubi-Fit

Ziel

Der kdg bietet hier eine Lerngruppe zur Förderung und Unterstützung von Mitarbeitenden mit Migrationshintergrund in gastgewerblichen Fachbereichen:

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann
- Köchin/Koch

Kursleitung

Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister, begleitet Sie über die gesamte Kursdauer und bereitet Sie schrittweise auf die schriftliche Prüfung vor.

In den Modulen werden ausgewählte Fragen zu ausbildungsrelevanten Themen bearbeitet und erläutert.

Prüfungsvorbereitung

Inhalte aus Theorie und Praxis werden verknüpft mit Blick auf die Bearbeitung von schriftlichen Aufgaben aus den Bereichen: Technologie, Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde.

Alle Module sind frei wählbar und belegbar:

Modul 1: **Menü- und Speisenkunde**

Modul 2: **Mathematik**

Modul 3: **Wirtschafts- und Sozialkunde**

Kosten

Kursgebühr jeweils inklusive Arbeitsbuch:
99 € je Modul

Anmeldung

Anmeldeschluss jeweils zum Modulstart.
Teilnehmerzahl begrenzt!

Azubi-Fit München

Termine im Frühjahr 2018

jeweils mittwochs
von 14:30 bis 17:30 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung Fachtheorie

Modul 1

7. Februar	Menü- und Speisenkunde
14. Februar	Menü- und Speisenkunde
21. Februar	Menü- und Speisenkunde

Modul 2

28. Februar	Mathematik
7. März	Mathematik
14. März	Mathematik

Modul 3

21. März	Wirtschafts- u. Sozialkunde
28. März	Wirtschafts- u. Sozialkunde
4. April	Wirtschafts- u. Sozialkunde

Die einzelnen Module können Sie nach Wunsch belegen.

Azubi-Fit München

Termine im Herbst 2018

jeweils mittwochs
von 14:30 bis 17:30 Uhr

Kursort ist der Evangelische Handwerker-Verein,
Mathildenstraße 4, Seminarraum im 1. Stock.

Vorbereitung Fachtheorie

Modul 1

- 5. September Menü- und Speisenkunde
- 12. September Menü- und Speisenkunde
- 19. September Menü- und Speisenkunde

Modul 2

- 10. Oktober Mathematik
- 17. Oktober Mathematik
- 24. Oktober Mathematik

Modul 3

- 7. November Wirtschafts- u. Sozialkunde
- 14. November Wirtschafts- u. Sozialkunde
- 21. November Wirtschafts- u. Sozialkunde

Die einzelnen Module können Sie nach Wunsch belegen.

„Fit für die Prüfung“

– Tageskurs –



Nürnberg

Vorbereitung auf die *schriftliche*
IHK-Abschlussprüfung

Frühjahr + Herbst 2018

für Auszubildende als Köchin/Koch
oder als Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Fit für die Prüfung

Ziel

Der kdg bietet hiermit, neben Berufsschule und betrieblicher Ausbildung, eine ergänzende Maßnahme für Auszubildende.

Individuell und prüfungsnah unterstützt, werden die Auszubildenden auf die *schriftliche* Abschlussprüfung vorbereitet für die gastronomischen Berufe:

- Köchin/Koch
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Kursleitung

Diakon und Küchenmeister Thomas Ruthenberg und Diakon René Steigner begleiten sie über die gesamte Kursdauer und bereiten sie auf die Prüfung vor.

Prüfungsvorbereitung

Der Kurs ermöglicht den Auszubildenden, ihr Wissen in Bezug auf die schriftliche Prüfung zu testen und noch vorhandene Wissenslücken zu erkennen.

Mit fachlicher Unterstützung werden sie an ihren Defiziten arbeiten und damit Sicherheit im Hinblick auf die Prüfung gewinnen.

Kosten

Kursgebühr: 35 € (inkl. Arbeitsmaterialien, Pausensnack und Getränke)

Wir bitten die Betriebe, ihre Auszubildenden für die Projekttermine freizustellen und den Teilnehmerbeitrag zu übernehmen.

Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 19. Februar 2018

zum Herbstkurs: bis 1. Oktober 2018

Bei Unterschreitung einer Teilnehmerzahl von sieben Personen behalten wir uns vor, den Kurs abzusagen.

„Fit für die Prüfung“ Nürnberg

Termine im Frühjahr 2018

montags und dienstags

Kursort ist der kdg Nürnberg,
Eingang Hummelsteiner Weg 100, Mediensaal

Unterstützende Vorbereitung

Termin 1 Di., 20. Februar, 9:00-14:00 Uhr

Beispielhaftes Bearbeiten einer schriftlichen Original-IHK-Abschlussprüfung aus dem Vorjahr

Informationen zum Thema Prüfungsangst

Tipps zum Lösen von Multiple-Choice-Aufgaben

Informationen zu gezieltem Lernen und effektiver Prüfungsvorbereitung

Termin 2 Mo., 26. Februar, 14:00-19:00 Uhr

Auswerten und Nachbesprechen dieser schriftlichen IHK-Abschlussprüfung

Da die beiden Termine aufeinander aufbauen, wird bei einer Anmeldung die Teilnahme an beiden Veranstaltungen vorausgesetzt.

Die persönliche Vorbereitung auf die Prüfung wird durch dieses Angebot nicht ersetzt.

„Fit für die Prüfung“ Nürnberg

Termine im Herbst 2018

jeweils montags

Kursort ist der kdg Nürnberg,
Eingang Hummelsteiner Weg 100, Mediensaal

Unterstützende Vorbereitung

Termin 1 Mo., 15. Oktober, 9:00 bis 14:00 Uhr

Beispielhaftes Bearbeiten einer schriftlichen Original-IHK-Abschlussprüfung aus dem Vorjahr

Informationen zum Thema Prüfungsangst

Tipps zum Lösen von Multiple-Choice-Aufgaben

Informationen zu gezieltem Lernen und effektiver Prüfungsvorbereitung

Termin 2 Mo., 22. Oktober, 14:00 bis 19:00 Uhr

Auswerten und Nachbesprechen dieser schriftlichen IHK-Abschlussprüfung

Da die beiden Termine aufeinander aufbauen, wird bei einer Anmeldung die Teilnahme an beiden Veranstaltungen vorausgesetzt.

Die persönliche Vorbereitung auf die Prüfung wird durch dieses Angebot nicht ersetzt.

Neumarkter Glossnerbräu

– Betriebsbesuch –



Neumarkt i.d.Opf.

Fortbildungsmaßnahme

Montag, 19. März 2018

für Auszubildende und Mitarbeitende
im Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Betriebsbesuch

Ziel

Der kdg bietet Ihnen die Möglichkeit, Einblick zu nehmen in Herstellung und Verkauf in einer besonderen Lebensmittel-Produktionsstätte.

Begleitung

René Steigner, Diakon, begleitet Sie bei der Fortbildungsmaßnahme und leitet die Gesprächsrunde an.

Der Betrieb

Die Brauerei Glossner ist eine der ältesten Familienbrauereien im Nürnberger Land. Ihr Sortiment umfasst mehr als 30 Sorten konventionell und ökologisch gebrauter Biere:

- mehr als 10 Sorten Glossner Bier
- mehr als 15 Sorten Neumarkter BIO-Bier
- vier Sorten Altdorfer BIO-Bier
- Herstellung alkoholfreier Getränke und Säfte in Glas, PET und Fass

Wir laden Sie ein, einen spannenden Einblick zu nehmen in die Braukunst heimischer Traditionsbiere beim Neumarkter Glossnerbräu.

Veranstaltungsort

Neumarkter Glossnerbräu GK
Deiningener Weg 88
92218 Neumarkt

Kosten

Die Führung ist kostenfrei, der Verzehr im Biergarten auf eigene Rechnung.

Anmeldung

bitte bis 14. März 2018.

Bei Unterschreitung der Teilnehmerzahl von 15 Personen behalten wir uns vor, den Betriebsbesuch abzusagen.

RATIONAL Großküchentechnik

– Betriebsbesuch und Schulung –



Landsberg am Lech Fortbildungsmaßnahme

Freitag, 6. April 2018
10:00 bis 14:00 Uhr

für Auszubildende und Mitarbeitende
im Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Betriebsbesuch

Ziel

Der kdg bietet Ihnen die Möglichkeit, Einblick zu nehmen in eine besondere Produktionsstätte.

Begleitung

Thomas Ruthenberg, Diakon und Küchenmeister, begleitet Sie bei der Fortbildungsmaßnahme und leitet die Gesprächsrunde an.

Der Betrieb

Am Anfang war die Idee, Dampf und Heißluft in einem Gerät zu verbinden. 1976 wurde der erste Combi-Dämpfer entwickelt und immer weiter optimiert. Lösungsanbieter statt Maschinenbauer – die Leitidee hat RATIONAL weltweit zum Markt- und Technologieführer gemacht ...

Anfahrt



Veranstaltungsort RATIONAL Großküchentechnik, Werk 3, im Trainingscenter, Celsiusstr. 6, 86899 Landsberg. An- und Abreise individuell.

Kosten Die Schulung ist kostenfrei.

Anmeldung

bitte bis 14. März 2018. Bei Unterschreitung der Teilnehmerzahl von 15 Personen behalten wir uns vor, den Betriebsbesuch abzusagen.

Betriebsbesuch bei



Als moderner Koch setzen Sie in Ihrer Küche auf Effizienz und Speisenqualität. Sie haben noch keinen Combi-Dämpfer, überlegen aber eine Anschaffung? Sie arbeiten bereits mit einem Combi-Dämpfer, aber: Schöpfen Sie die Vielseitigkeit und Leistungsfähigkeit moderner Küchentechnik auch wirklich aus?



Im Trainingscenter in Landsberg erleben Sie unter Anleitung erfahrener Küchenmeister, wie Sie leistungsstarke Combi-Dämpfer aus dem Hause RATIONAL noch effizienter und kostenbewusster in Ihrem Küchenalltag einsetzen.

- Sie lernen die Produkte (besser) kennen und testen das SelfCookingCenter®: seine einfache Handhabung und die guten Garergebnisse.
- Ihre Fragen klären Sie direkt mit den Experten.

54 % Weltmarktanteil, 120 Millionen Essen täglich, rund 766 Tausend produzierte Geräte bis heute, 33 Tochtergesellschaften. 100% made in Germany. Alle RATIONAL-Geräte werden nur in Landsberg am Lech gefertigt – Entwicklung, Herstellung, Qualitätsprüfung vor Ort.

Im „Unternehmen der Köche“ arbeiten Physiker, Lebensmittelwissenschaftler, Entwicklungsingenieure und 250 Küchenmeister eng zusammen.

Keine Zeit, eine Heilige zu sein

Herr der Töpfe und Pfannen,
ich habe keine Zeit,
eine Heilige zu sein
und Dir zum Wohlgefallen
in der Nacht zu wachen,
auch kann ich nicht meditieren
in der Morgendämmerung
und im stürmischen Horizont.

Mache mich zu einer Heiligen,
indem ich Mahlzeiten zubereite
und Teller wasche.
Nimm an meine rauen Hände,
weil sie für Dich
rau geworden sind.

Kannst Du meinen Spüllappen
als einen Geigenbogen gelten lassen,
der himmlische Harmonie
hervorbringt auf einer Pfanne?
Sie ist so schwer zu reinigen
und ach, so abscheulich!

Hörst Du, lieber Herr,
die Musik, die ich meine?
Die Stunde des Gebetes ist vorbei,
bis ich mein Geschirr
vom Abendessen gespült habe,
und dann bin ich sehr müde.

Wenn mein Herz noch am Morgen
bei der Arbeit gesungen hat,
ist es am Abend schon längst
vor mir zu Bett gegangen.
Schenke mir, Herr,
Dein unermüdliches Herz,
dass es in mir arbeite statt des meinen.

Mein Morgengebet
habe ich in die Nacht gesprochen
zur Ehre Deines Namens.
Ich habe es im Voraus gebetet
für die Arbeit des morgigen Tages,
die genau dieselbe sein wird
wie heute.



Foto: Norbert Feulner

Herr der Töpfe und Pfannen,
bitte darf ich Dir
anstatt gewonnener Seelen
die Ermüdung anbieten,
die mich ankommt
beim Anblick von Kaffeesatz
und angebrannten Gemüsetöpfen?

Erinnere mich an alles,
was ich leicht vergesse;
nicht nur um Treppen zu sparen,
sondern dass mein
vollendet gedeckter Tisch
ein Gebet werde.

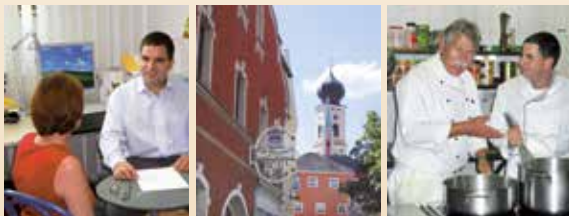
Obgleich ich Martha-Hände habe,
hab' ich doch ein Maria-Gemüt,
und wenn ich die schwarzen Schuhe putze,
versuche ich, Herr,
Deine Sandalen zu finden.
Ich denke daran,
wie sie auf Erden gewandelt sind,
wenn ich den Boden schrubbe.

Herr, nimm meine Betrachtung an,
weil ich keine Zeit habe für mehr.
Herr, mache Dein Aschenbrödel
zu einer himmlischen Prinzessin;
erwärme die ganze Küche
mit Deiner Liebe
und erleuchte sie mit Deinem Frieden.

*Theresa von Avila zugeschrieben
Evangelisches Gesangbuch, Seite 1493*

kdg – für Sie da!

Beratung und Seelsorge von kompetenter Hand



Arbeit im Gastgewerbe ist anders: Arbeitszeit, Urlaubsregelung, Saisonarbeit, Personalmangel und häufiger Personalwechsel stellen besondere Anforderungen. Wer weiterkommen will, muss weit herumkommen: Mit einer neuen Arbeitsstelle müssen oft soziale Beziehungen aufgegeben und neue geknüpft werden. In kleinen Familienbetrieben sind auch mithelfende Familienmitglieder belastet: Es bleibt kaum Zeit zum Abschalten – erst recht nicht am Wochenende.

Unser Angebot

Beratung: Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe hilft bei persönlichen und innerbetrieblichen Problemen. Wir beraten und informieren, selbstverständlich auch vor Ort, im Betrieb.

Seelsorge: Auch den Menschen, die sich um das (leibliche) Wohl anderer kümmern, tut Seelsorge gut. Der kdg begleitet Sie individuell bei persönlichen und beruflichen Fragen.

Ihr Thomas Ruthenberg

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Gast sein

Wünschen auch Sie einen Betriebsbesuch?



Gastlichkeit und Gastfreundschaft – schon in biblischer Zeit waren das besondere Werte. Die Botschaft Jesu ist verbunden mit der Einladung zum Feiern.

Dabei wissen wir, dass es immer Menschen braucht, die Gastlichkeit vorbereiten und möglich machen. Menschen im Gastgewerbe sind heute Profis der Gastlichkeit und Gastfreundschaft.

Unser Angebot

Vernetzung: Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe ist Ausdruck der Wertschätzung für diese Menschen, er setzt ein Zeichen für sie in der Kirche und sorgt für bessere Vernetzung untereinander.

Besuch: Sehr gerne besuchen wir auch Sie in Ihrem Betrieb. Nehmen Sie dazu einfach Kontakt mit uns auf.

Ihr Thomas Ruthenberg

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Gastwirte- Gottesdienste nicht nur für Gastwirte

– Einkehrzeit –



Nähe Nürnberg

Ökumenisches Angebot

Frühjahr + Herbst/Winter 2018

für Verantwortliche und Mitarbeitende
im Hotel- und Gastgewerbe

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de · www.kdg-bayern.de

Wenn Montag zu Sonntag wird

Ziel

„Balance halten!“, predigte Pfarrer Kneipp bereits. Zur Arbeit gehören gleichermaßen Ruhe- und Erholungspausen, zur Anspannung die Entspannung – jeweils im richtigen Umfang, im Gleichgewicht miteinander.

Montags ist in den meisten Gastbetrieben Ruhetag, weswegen wir unsere Gottesdienste für Beschäftigte in Hotellerie und Gastronomie, für Wirte und Mitarbeitende vom Service bis zur Küche an diesem Tag anbieten.

Begleitung

Diakon René Steigner lädt zusammen mit der Pfarrerin/dem Pfarrer der jeweiligen Gemeinde herzlich zum Gastwirte-Gottesdienst ein. Beim anschließenden gemütlichen Beisammensein in einer nahe gelegenen Gastronomie ist er auch Ihr Gesprächspartner.

Atempause bei Gott

An Sonn- und Feiertagen herrscht bei Ihnen Hochkonjunktur, Sie arbeiten, um Ihren Gästen die Feiern und gepflegtes Essen so angenehm und gut wie möglich zu gestalten. Hier können Sie entspannen.

„Woran wir unser Herz hängen, das ist unser Gott“, sagt Reformator Martin Luther. Wir sollten nicht alles dem Erfolg und dem Umsatz unterordnen, sondern uns in Einklang mit der Natur und Gott durchs Leben bewegen.

Bei Orgelmusik und einfühlsamen Worten finden Sie zurück auf Ihren eigenen Weg – oder erkennen entspannt, dass Sie ihn bereits beschreiten.

Anmeldung

Der Gottesdienst ist kostenfrei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Wir freuen uns auf Sie!

Gastwirte-Gottesdienste

Termine im Frühjahr 2018

jeweils montags



Termin 1 12. März, 19:00 Uhr
Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst
in der St.Andreas-Kirche,
Dorfplatz 6, 90562 Kalchreuth

Termin 2 14. Mai, 17:00 Uhr
Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst

Nähere Informationen zu den
Gastwirte-Gottesdiensten finden Sie
unter: www.kdg-bayern.de

*„Gastfreundschaft besteht aus
ein wenig Wärme,
ein wenig Nahrung
und großer Ruhe.“
(Ralph Waldo Emerson)*

Gastwirte-Gottesdienste

Termine im Herbst/Winter 2018

jeweils montags

Termin 3 8. Oktober, 19:00 Uhr

Ökumenischer Erntedank-Gastwirte-Gottesdienst

Termin 4 5. November, 15:00 Uhr

Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst
in Rothenburg ob der Tauber

Termin 5 12. November, 14:30 Uhr

Gastwirte-Gottesdienst
mit Beichte und Abendmahl
in der evang. St. Bartholomäus-Kirche,
Hersbrucker Straße 1, 91236 Alfeld

Termin 6 3. Dezember, 18:00 Uhr

Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst
im Advent

*Ich bin ein Fremder gewesen,
und ihr habt mich aufgenommen.
(Matthäus 25,35)*

Du schenkst uns Zeit (siehe auch S. 52)



Pilgern auf dem Jakobsweg

– Einkehrzeit –



Bayrischer Wald Allgäu • Schweiz

Ökumenisches Angebot

jeweils 6 Tage

für Berufstätige aller Branchen

Information: Telefon 0911 43100-308
kdgbuero@kda-bayern.de • www.kdg-bayern.de

Der Jakobsweg

Der Weg ist das Ziel

Zu Fuß gehen Sie auf den Spuren der Jakobspilger Teilstrecken zwischen Všeruby in Tschechien und Einsiedeln in der Schweiz. – „Mit den Füßen beten“, das Tempo verlangsamen, Zeit haben für sich selbst und spirituelle Erfahrungen machen, das ist unser Angebot an Sie.

Pilgerleitung

Diakon Thomas Ruthenberg vom kdg begleitet Sie auf Ihrem Pilgerweg.

Historischer Hintergrund

Das Grab des Apostels Jakobus in der nordspanischen Stadt Santiago de Compostela war vom 10. bis 15. Jahrhundert das Ziel ungezählter Pilger. Ein Netz von Jakobswegen legte sich ein halbes Jahrtausend lang über ganz Europa.

Einer dieser Pilgerwege führt von **Prag** über **Regensburg**, **München**, **Kempten** bis **Lindau**. Weiter geht es über **Konstanz** durch die Schweiz und Frankreich und von dort nach Spanien.

Leistungen

5 Übernachtungen im Doppelzimmer*, Frühstück und Lunchpaket, Gepäcktransport*, Reisebegleitung

Kosten

pauschal 450 €.* Die Unterbringung ist nur in Doppelzimmern möglich.

Anmeldung

bitte bis 12. März 2018. Die Pilgergruppe ist auf zwölf Teilnehmende begrenzt; in der Schweiz stehen nur sechs Plätze zur Verfügung.

* Ausnahmen für die Strecke Konstanz–Einsiedeln: Übernachtungen in Pilgerherbergen, kein Gepäcktransport möglich, Kosten: 590 €.



Die Kirchen am Pilgerweg laden ein, sich Zeit zu nehmen zu Einkehr und Besichtigung.



Insgesamt sind Sie etwa 100 km zu Fuß auf den Spuren der Jakobspilger unterwegs.



Wegen des ständigen An- und Abstiegs benötigen Sie für den Pilgerweg feste Wanderschuhe (bis über die Knöchel), eine solide Kondition sowie Geduld für langsames Gehen.



Pilgern für Berufstätige

Termin 1

Peiting–Kempten

vom 21. bis 26. Mai 2018

Montag bis Samstag

Ihre Pilgerreise führt Sie von Peiting im Pfaffenwinkel durch Waldgebiet und über freies Feld nach Rottenbuch und durch die moorige Landschaft bei der Wieskirche. Von dort begleiten Sie im ständigen Auf und Ab die Allgäuer Hügel bis nach Kempten...



Die Etappen:

1. Tag	Peiting–Rottenbuch	14 km
2. Tag	Rottenbuch–Steingaden	15 km
3. Tag	Steingaden–Auerberg	19 km
4. Tag	Auerberg–Marktoberdorf	20 km
5. Tag	Marktoberdorf–Görisried	22 km
6. Tag	Görisried–Betzigau b. Kempten	12 km

Für Einsteiger
sehr gut geeignet:
moderate Steigungen.

Bitte dennoch einige
Tage vor Beginn mit
den Wanderschuhen
längere Strecken gehen.



Pilgern für Berufstätige

Termin 2

Všeruby/Tschechien - Regensburg

vom 9. bis 14. Juli 2018

Montag bis Samstag

Ihre Pilgerreise durch Ostbayern führt Sie von Všeruby/Neumark in Tschechien nach Eschlkam über den Hohen Bogen im Bayerischen Wald und auf den Wellen der Donau nach Regensburg ...



Die Etappen:

- | | | |
|---------------|--|-------|
| 1. Tag | Všeruby–Neukirchen/Hl. Blut | 16 km |
| 2. Tag | Neukirchen/Hl. Blut–Bad Kötzting | 19 km |
| 3. Tag | Bad Kötzting–Rattenberg | 17 km |
| 4. Tag | Rattenberg–Haunkenzell | 17 km |
| 5. Tag | Haunkenzell–Wörth a.d. Donau | 25 km |
| 6. Tag | Wörth a. d. Donau–Regensburg
(Schiffahrt) | |



Pilgern für Berufstätige

Termin 3

Konstanz–Einsiedeln

vom 13. bis 18. August 2018

Montag bis Samstag

Ihr körperlich sehr herausfordernder Pilgerweg führt Sie von Konstanz über Fischingen zum Hörnli und von dort weiter bis zum bedeutendsten Wallfahrtsort der Schweiz: Kloster Einsiedeln... Nur für Geübte: 5-8 Stunden, 400 bis 1000 Höhenmeter täglich, mit Tourenrucksack!*



Die Etappen:

- | | | |
|---------------|--------------------------------------|-------|
| 1. Tag | Konstanz–Märstetten | 14 km |
| 2. Tag | Märstetten–Fischingen | 27 km |
| 3. Tag | Fischingen–Gibswil | 16 km |
| 4. Tag | Gibswil–Rapperswil | 17 km |
| 5. Tag | Rapperswil–Einsiedeln | 16 km |
| 6. Tag | ab Einsiedeln Heimreise, individuell | |

* Bitte beachten Sie die Fußnote auf Seite 37!



Ein umfangreiches Angebot erwuchs aus der langjährigen Arbeit des kdg:

Überblick Kursprogramm 2018

Vorbereitungskurse

- Ausbildung der Ausbilder Nürnberg	4-7
- Ausbildung der Ausbilder München	8-11
- Azubi.AG München	12-15
- Azubi.AG Plus München	16-19
- Azubi-Fit München	20-23
- Fit für die Prüfung Nürnberg	24-27

Betriebsbesuche und Schulung

- Betriebsbesuch Glossner	28-29
- Betriebsbesuch mit Schulung RATIONAL	30-32
- Angebote an Betriebe	34-35

Gastwirte-Gottesdienste

36-39

Pilgerreisen

40-45

- 21. bis 26. Mai: Peiting–Kempten	43
- 9. bis 14. Juli: Vseruby–Regensburg	44
- 13. bis 18. August: Konstanz–Einsiedeln	45

Allgemeine Infos

Wer ist der Veranstalter kdg?	2
Referenten und Kursleiter	3
Anmeldeformular	47
Anreisebeschreibungen zu Kursorten	48-49
AGB	50-51

Informationen zur Anmeldung

Unmittelbar nach der Anmeldung senden wir Ihnen eine Anmeldebestätigung. Die Rechnung erhalten Sie kurz vor Kursbeginn.

Veranstalter

Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe

Gudrunstraße 33, 90459 Nürnberg

Tel. 0911 43100-308, Fax 0911 43100-299

E-Mail kdgbuero@kda-bayern.de

www.kdg-bayern.de

Anmeldung

Rückantwort an kdg, Fax 0911 43100 299 oder
per Post an Gudrunstraße 33, 90459 Nürnberg

Ich melde mich verbindlich an

zum Kurs _____

auf Seite _____ Modul Nr. _____ Termin Nr. _____

Anmeldeschluss _____

Rechnung an Privat oder Firma

Privatanschrift

Name, Vorname _____

Geburtsdatum _____

Ausbildungsberuf _____

Straße Hausnr. _____

PLZ Ort _____

Telefon, Fax _____

E-Mail _____

Firmenanschrift

Firma _____

Straße Hausnr. _____

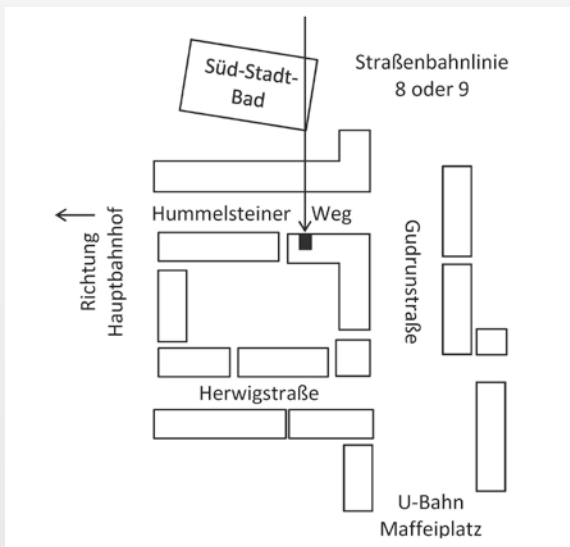
PLZ Ort _____

Telefon, Fax _____

E-Mail _____

Datum und Unterschrift

So erreichen Sie uns in Nürnberg



Vom Hauptbahnhof mit der U-Bahn

Linie 1 (Langwasser) oder

Linie 11 (Messe)

bis Maffeiplatz

rechts gegen Fahrtrichtung Gudrunstraße

Vom Hauptbahnhof zu Fuß

Südausgang, halblinks

über Nelson-Mandela-Platz

in Hummelsteiner Weg

bis Ende folgen

Veranstaltungsort

kdg Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe

Eingang Hummelsteiner Weg 100

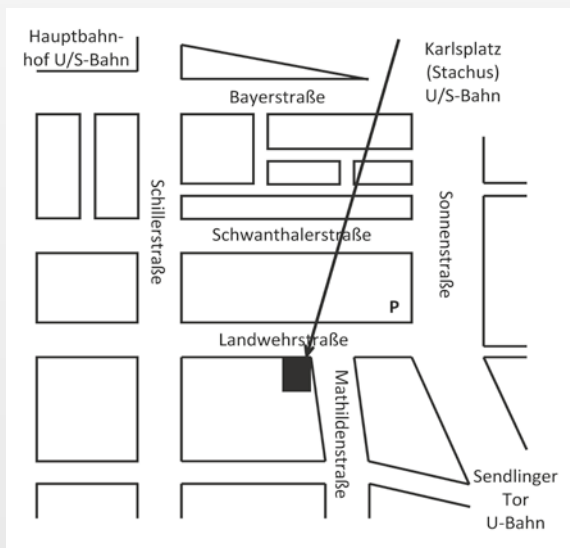
weiter bis zum Mediensaal

90459 Nürnberg

Tel. 0911 43100-308

www.kdg-bayern.de

So erreichen Sie uns in München



Vom Hauptbahnhof zu Fuß
durch die Schillerstraße
zur Landwehrstraße
links weiter
bis zur Ecke Mathildenstraße

Vom Karlsplatz (Stachus) zu Fuß
die Sonnenstraße stadtauswärts
zur Landwehrstraße,
Ecke Mathildenstraße, Eingang
durch den Hof in der Mathildenstraße

Veranstaltungsort

Evang. Handwerkerverein in München
Mathildenstraße 4, Ecke Landwehrstraße
Eingang durch den Hof in der Mathildenstraße
Seminarraum im 1. Stock
80336 München
Tel. 089 5486260 (Handwerkerverein)
www.kdg-bayern.de

AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Anmeldung

Die Anmeldung ist schriftlich mit unserem Anmeldeformular möglich über die Homepage www.kdg-bayern.de oder mit dem Anmeldeabschnitt des Flyers. Ihre Anmeldung ist verbindlich und gilt mit Erhalt der Anmeldebestätigung als angenommen. Anmeldungen werden nach ihrem zeitlichen Eingang berücksichtigt.

2. Änderungsvorbehalt

Wir müssen uns das Recht vorbehalten, eine andere Referentin/einen anderen Referenten einzusetzen bzw. Veranstaltungen auf einen Ersatztermin zu verschieben. Zusätzlich gilt: Wir behalten uns das Recht vor, Seminarinhalte in zumutbarem Umfang anzupassen bzw. den Schulungsort zu ändern. Daraus ergeben sich keine weitergehenden Ansprüche gegen den Kirchlichen Dienst in der Arbeitswelt (kda).

3. Stornierung durch die Teilnehmerin/den Teilnehmer

Eine Stornierung der Anmeldung durch die angemeldete Teilnehmerin/den angemeldeten Teilnehmer ist bis zu 3 Wochen vor Beginn der Veranstaltung kostenlos möglich. Bei Stornierung zu einem späteren Zeitpunkt fallen folgende Kosten an: bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% der vereinbarten Kosten; unter 7 Tagen 100% der vereinbarten Kosten. Stornierungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit stets der Schriftform. Es besteht die Möglichkeit, jederzeit kostenfrei eine Vertretungsperson zu benennen. Bei Rücktritt während einer mehrteiligen Veranstaltung ist die gesamte Gebühr fällig. Eine Rückzahlung von nicht in Anspruch genommenen Lehrgangseinheiten ist nicht möglich.

4. Preise

Es gelten die Preise, die im schriftlichen Angebot des Kirchlichen Dienstes im Gastgewerbe (kdg) genannt sind. Eine nur zeitweise Teilnahme an Veranstaltungen bzw. nicht besuchte Seminartage berechtigen weder zur Minderung der vereinbarten Kosten noch zur Teilnahme an einer Ersatzveranstaltung. Sonstige Aufwendungen im Zusammenhang mit der Teilnahme, insbesondere Fahrt-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten, sind von der Teilnehmerin/dem Teilnehmer zu tragen. Übernachtungs- und Verpflegungskosten sind – sofern nicht anders vereinbart – direkt mit der jeweiligen Veranstaltungsstätte abzurechnen.

5. Zahlungsbedingungen

Wenn im Einzelfall nicht anders vereinbart, ist unsere Rechnung 14 Tage nach Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig. Eine Aufrechnung ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

6. Rechte an Seminarmaterialien

Alle vom kda/kdg ausgegebenen Seminarmaterialien sind urheberrechtlich geschützt und werden der einzelnen Seminarteilnehmerin/dem einzelnen Seminarteilnehmer zur persönlichen Verwendung überlassen. Jede urheberrechtlich relevante Nutzung, insbesondere das Kopieren oder/

und die Weitergabe an Dritte, ist nur mit schriftlich erteilter Zustimmung des kda/kdg zulässig.

7. Haftung

Der kda/kdg haftet nicht für Schäden, die insbesondere aus Unfällen, Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände entstehen. Die Veranstaltungen werden von qualifizierten Referent/innen vorbereitet und durchgeführt. Wir übernehmen jedoch keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Kursunterlagen und die Durchführung der Veranstaltung. Bei Absage einer Veranstaltung sind ein Anspruch auf Ersatz von Reise- und Übernachtungskosten sowie Arbeitsausfall ausgeschlossen. Die Teilnahme an den Pilgerreisen erfolgt auf eigene Gefahr. Der Veranstalter haftet nicht für Verletzungen oder Schäden an Personen oder Sachgegenständen. Der Veranstalter ist bei höherer Gewalt und anderen Einflüssen nicht zur Durchführung der Veranstaltung verpflichtet.

8. Datenschutz

Uns übermittelte Daten werden in der EDV-Anlage gespeichert und nur für interne Zwecke verwendet. Darüber hinaus wird Ihre (Dienst-)Anschrift über die Teilnehmerliste den anderen Seminarteilnehmer/innen zugänglich gemacht, soweit Sie nicht ausdrücklich widersprechen. Das Anfertigen von Ton- und Bildaufnahmen während der Veranstaltung ist den Teilnehmer/innen nicht gestattet!

9. Sonstige Bestimmungen

Ergänzungen, Änderungen und Abweichungen der AGB werden immer schriftlich dokumentiert. Die Unwirksamkeit von Teilen der AGB oder Lücken in den AGB berühren nicht die Wirksamkeit der AGB im Übrigen.

Stand Januar 2017

Impressum

Herausgeber des Kursprogramms 2018:

kda – Kirchlicher Dienst in der Arbeitswelt
der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern
Dr. Johannes Rehm

© 2017, Nürnberg. Alle Rechte vorbehalten.

Fotografische Beiträge von Dr. Sabine Behrendt (S. 3b), Norbert Feulner (S. 33), Wolfgang Noack (S. 1b, 4, 8, 34a, c), Andreas Steidel (S. 2), Günter Tischer (S. 45b), Marion Tornow (S. 3a-c), Brauerei Glossner (S. 28), kda (S. 36), panthermedia (S. 20), RATIONAL (S. 30-32). Alle weiteren Fotos von Thomas Ruthenberg.

Gestaltung und Satz: Kraus PrePrint, Landsberg am Lech
Druck: www.digitaldruck-landsberg.de

