

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



# JAHRESPROGRAMM 2019



Ausbilden



Lernen



Coachen



Sinnsuchen

## 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**

kdg-Arbeitsbereich Bayern

Diakon, Küchenmeister,

Berater Existenzanalyse

und Logotherapie

Kursleiter

**René Steigner**

kdg-Arbeitsbereich

Bayern Nord

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](mailto:kdgbuero@kda-bayern.de)

[www.kdg-bayern.de](http://www.kdg-bayern.de)

# Ausbildung der Ausbilder (AdA)

- Teilzeitkurs -



## Nürnberg

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst 2019

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 2019

zum Herbstkurs: bis 28. August 2019

Teilnehmerzahl begrenzt!

# AdA Teilzeitkurs Nürnberg

## Termine im Frühjahr 2019

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

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

### Vorbereitung

15. Januar	Fachtheorie
23. Januar*	Fachtheorie
29. Januar	Fachtheorie

6. Februar*	Fachtheorie
12. Februar	Fachtheorie
19. Februar	Fachtheorie
27. Februar*	Fachtheorie

12. März	Fachtheorie
19. März	Fachtheorie
26. März	Fachtheorie

2. April	Fachtheorie
8. April*	Fachtraining
9. April	Fachtraining

<b>7. Mai</b>	<b>IHK-Prüfung</b>
<b>ab 8. Mai</b>	<b>IHK-Praxisprüfung</b>

### IHK

Die Teilnehmenden melden sich selbständig zur Prüfung an. 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 2019

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

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

### Vorbereitung

3. September	Fachtheorie
11. September*	Fachtheorie
17. September	Fachtheorie
24. September	Fachtheorie

1. Oktober	Fachtheorie
8. Oktober	Fachtheorie
15. Oktober	Fachtheorie
22. Oktober	Fachtheorie

5. November	Fachtheorie
12. November	Fachtheorie
19. November	Fachtheorie
25. November*	Fachtraining
26. November	Fachtraining

<b>3. Dezember</b>	<b>IHK-Prüfung</b>
<b>ab 4. Dezember</b>	<b>IHK-Praxisprüfung</b>

### IHK

Die Teilnehmenden melden sich selbständig zur Prüfung an. 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 2019

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 € (plus IHK-Prüfungsgebühr)

## Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 31. Januar 2019

zum Herbstkurs: bis 30. August 2019

Teilnehmerzahl begrenzt!

# AdA Teilzeitkurs München

## Termine im Frühjahr 2019

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

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

### Vorbereitung

5. Februar	Fachtheorie
12. Februar	Fachtheorie
19. Februar	Fachtheorie
26. Februar	Fachtheorie

5. März	Fachtheorie
12. März	Fachtheorie
19. März	Fachtheorie
26. März	Fachtheorie

2. April	Fachtheorie
9. April	Fachtheorie
16. April	Fachtheorie
23. April	Fachtheorie

29. April*	Praxistraining
30. April	Praxistraining

<b>4. Juni</b>	<b>IHK-Prüfung</b>
<b>ab 5. Juni</b>	<b>IHK-Praxisprüfung</b>

### IHK

Bitte selbstständig bei der IHK in München zur AdA Prüfung anmelden: Telefon 089 5116-0.  
Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

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

# AdA Teilzeitkurs München

## Termine im Herbst 2019

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

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

### Vorbereitung

3. September	Fachtheorie
10. September	Fachtheorie
17. September	Fachtheorie
24. September	Fachtheorie

1. Oktober	Fachtheorie
8. Oktober	Fachtheorie
15. Oktober	Fachtheorie
22. Oktober	Fachtheorie
29. Oktober	Fachtheorie

5. November	Fachtheorie
12. November	Fachtheorie
19. November	Fachtheorie

26. November	Praxistraining
2. Dezember*	Praxistraining

<b>3. Dezember</b>	<b>IHK-Prüfung</b>
<b>ab 4. Dezember</b>	<b>IHK-Praxisprüfung</b>

### IHK

Bitte selbstständig bei der IHK in München zur AdA Prüfung anmelden: Telefon 089 5116-0.  
Die Prüfungsgebühr wird von der IHK in Rechnung gestellt.

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

# Azubi.AG

- Teilzeitkurs -



## München

Prüfungsvorbereitung

Frühjahr + Herbst/Winter 2019/2020

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 2. Januar 2019

zum Herbstkurs: bis 12. Juli 2019

Teilnehmerzahl begrenzt!

# Azubi.AG München

## Termine im Frühjahr 2019

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

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

### Vorbereitung Fachtheorie

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	Fachtheorie

<b>7./8. Mai</b>	<b>IHK-Prüfung</b>
------------------	--------------------

### Vorbereitung Fachpraxis

14. Mai	Fachpraxis
21. Mai	Fachpraxis
28. Mai	Fachpraxis

# Azubi.AG München

## Termine im Herbst/Winter 2019/2020

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

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

### Vorbereitung Fachtheorie

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

**26./27. November IHK-Prüfung**

### Vorbereitung Fachpraxis

8. Januar 2020	Fachpraxis
15. Januar 2020	Fachpraxis
22. Januar 2020	Fachpraxis

# Azubi.AG Plus

- Teilzeitkurs -



## München

Prüfungsvorbereitung

**Frühjahr + Herbst/Winter 2019/2020**

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

**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: 450 €

## Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 2. Januar 2019

zum Herbstkurs: bis 12. Juli 2019

Teilnehmerzahl begrenzt!

# Azubi.AG Plus München

## Termine im Frühjahr 2019

jeweils donnerstags (außer\*)

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

Gruppe 2: Fakra/Hofa/Refa/Sysgastro  
von 17:00 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
25. April	Fachtheorie

<b>7./8. Mai</b>	<b>IHK-Prüfung</b>
------------------	--------------------

### Vorbereitung Fachpraxis

15. Mai*	Fachpraxis
22. Mai*	Fachpraxis
29. Mai*	Fachpraxis

# Azubi.AG Plus München

## Termine im Herbst/Winter 2019/2020

jeweils donnerstags (außer\*)

Gruppe 1: Köchin/Koch/Fakra

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Gruppe 2: Fakra/Hofa/Refa/Sysgastro

von 17:00 bis 20:00 Uhr

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
30. September*	Fachtheorie

10. Oktober	Fachtheorie
17. Oktober	Fachtheorie
24. Oktober	Fachtheorie
31. Oktober	Fachtheorie

7. November	Fachtheorie
14. November	Fachtheorie
21. November	Fachtheorie

**26./27. November IHK-Prüfung**

### Vorbereitung Fachpraxis

9. Januar 2020	Fachpraxis
16. Januar 2020	Fachpraxis
23. Januar 2020	Fachpraxis

# Azubi-Fit

- Teilzeitkurs -



## München

Förderunterricht

Frühjahr + Herbst 2019

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 2019

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

6. Februar	Menü- und Speisenkunde
13. Februar	Menü- und Speisenkunde
20. Februar	Menü- und Speisenkunde

#### Modul 2

6. März	Mathematik
13. März	Mathematik
20. März	Mathematik

#### Modul 3

27. März	Wirtschafts- u. Sozialkunde
3. April	Wirtschafts- u. Sozialkunde
10. April	Wirtschafts- u. Sozialkunde

Die einzelnen Module können Sie nach Wunsch belegen.

# Azubi-Fit München

## Termine im Herbst 2019

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

- 4. September Menü- und Speisenkunde
- 11. September Menü- und Speisenkunde
- 18. September Menü- und Speisenkunde

#### Modul 2

- |             |            |
|-------------|------------|
| 9. Oktober  | Mathematik |
| 16. Oktober | Mathematik |
| 23. Oktober | Mathematik |

#### Modul 3

- |              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| 30. Oktober  | Wirtschafts- u. Sozialkunde |
| 6. November  | Wirtschafts- u. Sozialkunde |
| 13. 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 2019

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: 39 € (inkl. Arbeitsmaterialien, Pausensnack und Getränk)

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

## Anmeldung

zum Frühjahrskurs: bis 15. März 2019

zum Herbstkurs: bis 2. Oktober 2019

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

# „Fit für die Prüfung“ Nürnberg

## Termine im Frühjahr 2019

montags und dienstags

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

### Unterstützende Vorbereitung

#### Termin 1 Di., 25. März, 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., 1. April, 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 2019

jeweils montags

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

### Unterstützende Vorbereitung

**Termin 1** Mo., 14. 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., 21. 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.

# Kelterei Kobes

- Betriebsbesuch -



## Feucht

Fortbildungsmaßnahme

Montag, 16. September 2019

Beginn: 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 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 Kelterei Kobes ist als qualitativ hochwertige Kelterei weithin bekannt. Im 90. Jubiläumsjahr steht sie für nachhaltige Produktproduktion und Regionalität. Am Anfang stand das Abfüllen Saft, später die eigene Verarbeitung von Obst.

Die Felsenkeller, 1846 bis 1890 in Handarbeit erbaut, sind heute Eiskeller mit Edelstahltanks.

Für Berufe der Gastronomie dürfte die moderne Herstellung von Saft, Most und Schnaps in einem großen Betrieb sehr interessant sein.



## Veranstaltungsort

Kelterei Kobes

Gsteinacher Straße 45, 90531 Feucht

**Kosten** Die Führung ist kostenfrei.

## Anmeldung

bitte bis spätestens Montag, 2. September 2019. Bei Unterschreitung der Teilnehmerzahl von 15 Personen behalten wir uns vor, den Betriebsbesuch abzusagen.

# Hallingers Genuss-Manufaktur

Betriebsbesichtigung  
und Schulung



## Landsberg am Lech Fortbildungsmaßnahme

Freitag, 26. April 2019  
11:00 bis 13:00 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 KdGBietet 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

Von der Schokoladenmanufaktur entwickelte sich das Unternehmen zur Genuss-Manufaktur, die neben Chocolaterie-Produkten auch besondere Gewürz-, Kaffee- und Teemischungen sowie Weine anbietet.

Feuer und Leidenschaft verbunden mit Qualität und Kreativität bringen sie täglich diesem Ziel näher. Beste regionale Zutaten, biologische Verträglichkeit und Nachhaltigkeit in der gesamten Verarbeitungskette haben sie bereits verwirklicht. Zufriedene Mitarbeiter und Kunden bestätigen das Betriebskonzept.

Die Führung gewährt Einblicke in die Tätigkeit der Mitarbeiter während der Produktion. Anschließend wird der Betriebsbesuch mit einer Verkostung in Gesprächen ausgewertet.

## Veranstaltungsort

Hallingers Genuss-Manufaktur,  
Hermann-Köhl-Straße 7, 86899 Landsberg  
Anreise mit dem Zug bis Kaufering, Bus nach Landsberg, Haltestelle Hermann-Köhl-Straße.

## Kosten

Die Betriebsbesichtigung mit Verkostung ist kostenfrei.

## Anmeldung

bitte bis 24. März 2019. Bei Unterschreitung der Teilnehmerzahl von 7 Personen behalten wir uns vor, den Betriebsbesuch abzusagen.

# Keine Zeit, eine Heilige zu sein

Tages, die genau dieselbe sein wird  
wie heute.

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





Foto: Norbert Feulner

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*

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?

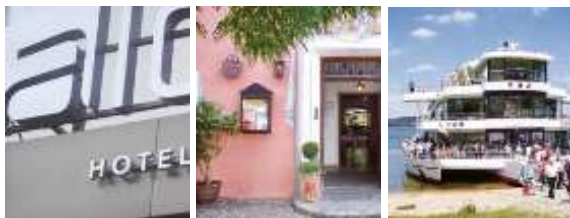
Erinnere mich  
an alles, was  
ich leicht  
vergesse;  
nicht nur um Treppen  
zu sparen, sondern  
dass mein  
vollendet gedeckter  
Tisch ein Gebet  
werde.

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

# 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.

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

# 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.

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

# Azubi-Tag

## Azubi-Treffen in der Ausbildung? Wir sind für Sie da!



Die Ausbildung im Gastgewerbe direkt am Arbeitsplatz verlangt nicht nur seitens der Ausbilderinnen und Ausbilder, sondern auch von den Auszubildenden ein hohes Maß an Flexibilität und Offenheit: Ständig wechselnde Gäste und Anforderungen strömen auf sie ein, dazu wechselnde Arbeitszeiten, hohe Fluktuation bei den Festangestellten, Personalmangel, Berufsschulunterricht. In der realen Arbeitssituation erwerben sie neben Fachwissen auch soziale Kompetenz und stärken ihr Selbstbewusstsein. Azubi-Treffen sind eine Chance zum gewinnbringenden Austausch mit allen Auszubildenden im Betrieb.

### Unser Angebot

**Beratung + Information:** Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe unterstützt Sie bei der Planung und Durchführung von Azubi-Treffen in Ihrem Betrieb, selbstverständlich auch vor Ort.

**Lernhilfe+ Prüfungsvorbereitung:** Der kdg begleitet individuell und kompetent bei persönlichen und beruflichen Fragen in der Ausbildung.

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

# Gastwirte- Gottesdienste

nicht nur für Gastwirte

- Einkehrzeit -



## Ökumenisches Angebot

**Frühjahr + Herbst/Winter 2019**

für Verantwortliche und Mitarbeitende  
im Hotel- und Gastgewerbe

**Information:** Telefon 0911 43100-308  
kdgbuero@kda-bayern.de · [www.kdg-bayern.de](http://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.

Montag 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

Frühjahr 2019

jeweils montags



**25. Februar, 19:00 Uhr**

Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst  
in der St.-Andreas-Kirche,  
Dorfplatz 6, 90562 Kalchreuth

**13. Mai, 17:00 Uhr**

Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst  
zum Muttertag mit dem BHG Nürnberg-  
Land

Nähere Informationen zu den  
Gastwirte-Gottesdiensten finden Sie  
unter: [www.kdg-bayern.de](http://www.kdg-bayern.de)

---

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

# Gastwirte-Gottesdienste

Herbst/Winter 2019

jeweils montags

- 7. Oktober, 18:00 Uhr  
Ökumenischer Erntedank-Gastwirte-Gottesdienst
- 4. November, 15:00 Uhr  
Ökumenischer Gastwirte-Gottesdienst  
in Rothenburg ob der Tauber
- 11. November, 14:30 Uhr  
Gastwirte-Gottesdienst  
mit Beichte und Abendmahl  
in der evang. St. Bartholomäus-Kirche,  
Hersbrucker Straße 1, 91236 Alfeld
- 2. 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 ...*





# 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 Vřeruby in Tschechien und Interlaken 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 31. Januar 2019. Die Pilgergruppe ist auf 12 Teilnehmende begrenzt; in der Schweiz stehen nur 6 Plätze zur Verfügung.

\* Ausnahmen für die Strecke Einsiedeln-Interlaken: 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

## Einsiedeln - Interlaken

vom 27. Mai bis 1. Juni 2019

Montag bis Samstag

Ihr körperlich sehr herausfordernder Pilgerweg führt Sie von Einsiedeln über das Haggenegg nach Brunnen, von dort weiter über Flüeli und den Brünigpass nach Brienz und Interlaken... Nur für Geübte: 5 bis 8 Stunden, 500 bis 1000 Höhenmeter täglich, mit Tourenrucksack!\*



Die Etappen:

- |               |                                      |       |
|---------------|--------------------------------------|-------|
| <b>1. Tag</b> | Einsiedeln-Ingenbohl                 | 22 km |
| <b>2. Tag</b> | Ingenbohl-Stans                      | 20 km |
| <b>3. Tag</b> | Stans-Flüeli                         | 16 km |
| <b>4. Tag</b> | Flüeli-Brienzwiler                   | 22 km |
| <b>5. Tag</b> | Brienzwiler-Interlaken               | 24 km |
| <b>6. Tag</b> | ab Interlaken Heimreise, individuell |       |

\* Bitte beachten Sie die Fußnote auf Seite 41!



# Pilgern für Berufstätige

Termin 2

## Všeruby/Tschechien - Regensburg

vom 15. bis 20. Juli 2019

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

## Kempten-Lindau

vom 29. Juli bis 3. August 2019

Montag bis Samstag

Ihre Pilgerreise durchs Allgäu führt Sie ab Kempten von der internationalen Universitätsstadt an alteingesessenen Käsereien vorbei durch weite Täler und über sanfte Höhen in üppig grünender Landschaft über den Pfänder im Vorarlberg bis nach Bregenz und Lindau am Bodensee ...



Die Etappen:

<b>1. Tag</b>	Kempten-Buchenberg	12 km
<b>2. Tag</b>	Buchenberg-Weitnau	18 km
<b>3. Tag</b>	Weitnau-Simmerberg	24 km
<b>4. Tag</b>	Simmerberg-Scheidegg	12 km
<b>5. Tag</b>	Scheidegg-Pfänder/Lochau	20 km
<b>6. Tag</b>	Lochau-Bregenz	5 km
	Bregenz-Lindau mit dem Schiff	

Termine 2 und 3 für Einsteiger geeignet: moderate Steigungen.

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



Ein umfangreiches Angebot erwuchs aus der langjährigen Arbeit des kdg:

## Überblick Kursprogramm 2019

### 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 Kelterei Kobes	28-29
- Betriebsbesuch Hallingers	30-32
- Angebote an Betriebe	33-35

### Gastwirte-Gottesdienste

36-39

### Pilgerreisen

40-45

- 27. Mai bis 1. Juni: Einsiedeln-Interlaken	43
- 15. bis 20. Juli: Vseruby-Regensburg	44
- 29. Juli bis 3. August: Kempten-Lindau	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](mailto:kdgbuero@kda-bayern.de)  
[www.kdg-bayern.de](http://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 \_\_\_\_\_

im Frühjahr/Sommer

im Herbst/Winter

Rechnung an  Privat oder  Firma

### Privatanschrift

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Geburtsjahr \_\_\_\_\_

Beruf \_\_\_\_\_

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



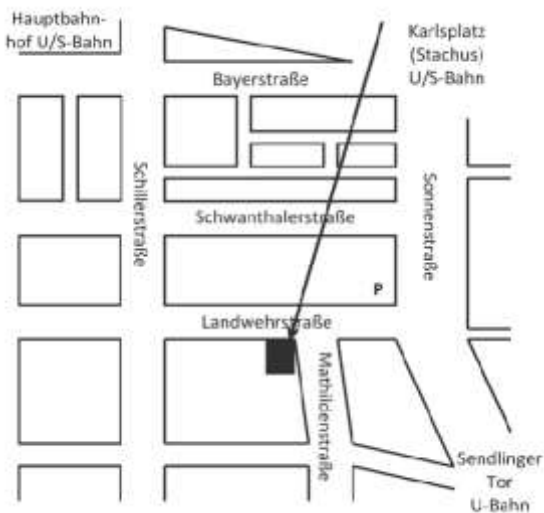
**Vom Hauptbahnhof mit der U-Bahn**  
Linie 1 (Langwasser) oder  
Linie 11 (Messe)  
bis Maffeiplatz  
rechts gegen Fahrtrichtung Gudrunstraße

**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](http://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](http://www.kdg-bayern.de)

# AGB-Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Anmeldung

Die Anmeldung ist schriftlich mit unserem Anmeldeformular möglich über die Homepage [www.kdg-bayern.de](http://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 2019:

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

© 2018, Nürnberg. Alle Rechte vorbehalten.

**Fotografische Beiträge von** Leopoldo Ceballos (S. 35b), Dr. Sabine Behrendt (S. 3b), Norbert Feulner (S. 32), Dorothee Krätzer (S. 1a), Wolfgang Noack (S. 1b, 34 a+c), Andreas Steidel (S. 2), Marion Tornow (S. 3 a+c), von Hallingers (S. 30), kda (S. 36), Kobes (S. 28+29), panthermedia (S. 20). Alle weiteren Fotos von Thomas Ruthenberg.

Gestaltung und Satz: KrausPrePrint, Landsberg am Lech  
Druck: [www.digitaldruck-landsberg.de](http://www.digitaldruck-landsberg.de)

# kdg

Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe –  
gerne unterstützend an Ihrer Seite beim

Ausbilden

Lernen

Coachen

Sinnsuchen

