

Tagungshaus 2013

Zielgruppe + Teilnehmer(innen)	Überwiegend Kinder- und Jugendgruppen, inklusive Multiplikatoren- und -fortbildungen. Verstärkt FSJ-Seminare.
Ziele und Arbeitsschwerpunkte	Niedrigschwelliger Zugang zu Informationen und Buchungsanfragen im Internet. Berücksichtigung von Kundenwünschen bei Bekochung und Ausgestaltung des Tagungshauses - alles sauber und freundlich.
Kooperationen	Hausintern mit "Sprungbrett" (TH übernimmt Jugendliche, wenn Anleiter krank ist, Jugendliche packen mit an, wenn's Not tut...)
Personal	Stephanie Langer, 40% Stelle Bill Eyres, 10 Std./Woche Nadeschda Datz, 400 €/Monat Ursel Oestreich, 40% Stelle
Finanzierung	Durch Einnahmen aus dem Tagungshausbetrieb
Ergebnisse	Steigerung der Einnahmen durch veränderte Preisgestaltung (Pauschalpreise für Etagen statt personenzahlabhängige Abrechnung, erhöhte Putzpauschalen)
Planung kommendes Jahr	Vereinheitlichung der Verköstigung (Detaillierte Auflistung über Art, Menge und Anrichten des Speisenangebotes (Fotos?); Rezeptordner mit bewährten Rezepten). Einführung in Kosten- und Leistungsrechnung in der Hauswirtschaft (Besuch der ADB-Fachtagung) Einsatz von Putzplänen als probates Mittel, um regelmäßige Grundreinigung von Haus und Inventar zu gewährleisten. Wohnlichere Ausgestaltung der Seminar-, Ess- und Schlafräume (Pflanzen, Tischdecken...)
Virulente Themen oder aktuelle Probleme	Wie beugen wir Schmierereien vor? Wie verhindern wir mutwillige Zerstörungen? Wie können wir die Kundenzufriedenheit weiter steigern? Wie können wir den Aufwand verringern für die Speisenzubereitung bei besonderen Kostformen?