

FIT im Tourismus

Der Name ist Programm



Inhaltsverzeichnis

Werden Sie FIT mit uns!	3
WiFi – Key Account Management/Firmenkundenbetreuung.....	4
Mehr Unternehmenserfolg mit Firmen Intern Trainings des WiFi Tirol	6
Kostenfalle Küchenkalkulation	7
Revenue-Management: So schöpfen Sie Ihr Gewinnpotenzial im Logis-Bereich aus	7
Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation	8
Beschwerdemanagement	8
Teambuilding: „Gemeinsam sind wir stark“	9
Team-Cooking: Teamentwicklung in entspannter Atmosphäre	9
FIT in der Küche – Koch-Workshop in Ihrem Betrieb.....	10
FIT im Service.....	10
FIT im Verkauf – die Kunst profitabler Gastlichkeit.....	11
FIT an der Bar	11
Wein-Seminar für Service-MitarbeiterInnen	12
Crashkurs Barkeeper.....	12
Jungsommelier-Ausbildung	13
Service- und Bar-Training.....	13
Online-Marketing für TouristikerInnen	14
Social-Media-Marketing.....	14
Kopf frei! – Mit Zeit- und Selbstmanagement zum entspannten Arbeitsalltag.....	15
Die Allergenkennzeichnungsverordnung.....	15
HACCP für gastronomische Betriebe.....	16
Sprachkurse für Tourismusbetriebe	16
Ausbildertraining: Pädagogische, methodische und rechtliche Voraussetzungen für die Arbeit mit Lehrlingen.....	17
Meisterkurse	17



Werden Sie FIT mit uns!

Jeder Betrieb möchte FIT sein – leistungsfähig, modern und für alle Herausforderungen gerüstet. FIT ist zugleich die Bezeichnung für die Firmen Intern Trainings des WIFI. Das bedeutet: Wir kommen zu Ihnen in den Betrieb – und zwar genau dann, wann es Ihnen am besten passt.

Mit FIT stellen wir sicher, dass jedes Training genau in der Umgebung stattfindet, in der es angewandt werden soll. Und es reduziert den Schulungsaufwand für das Personal auf ein Minimum, indem die Anfahrtszeiten außerhalb des Betriebs wegfallen.

Jedes Unternehmen weiß selbst am besten, wo es Fein-Tuning benötigt. Der Gast ist dann zufrieden, wenn er rundum bestens betreut wird. Fehlt es am Online-Marketing, findet er unter Umständen nicht einmal zu Ihnen. Fehlt es an einer raffinierten Küche, bleibt trotz besten Wareneinsatzes ein schaler Nachgeschmack. Fehlt es am Service, wird die Weiterempfehlungsrate gedrückt. Damit Ihnen das nicht passiert, stellen wir Ihnen hier unser FIT-Angebot für Tourismusbetriebe vor. Dieses lässt sich ganz individuell an Ihre Bedürfnisse und Anforderungen anpassen.

Sie brauchen nur einen Blick auf jene Tourismusbetriebe zu werfen, die sich durch besonderen Erfolg auszeichnen: Diese zeichnen sich durch das „gewisse Etwas“ aus – sie machen bestimmte Dinge einen Tick besser als die Konkurrenz.

Mit den FIT-Angeboten des WIFI Tirol verschaffen Sie Ihrem Betrieb und Team den letzten Schliff und verpassen sich den entscheidenden Wettbewerbsvorsprung. Sämtliche Trainings können zeitlich und örtlich flexibel abgehalten werden. Auch die Dauer stimmen wir gern auf die Bedürfnisse Ihres Betriebs ab.

Wir freuen uns, für Sie ein passendes Weiterbildungsprogramm zu erarbeiten!

MMag. Daniel Gostner
Bildungsexperte

Mag. Dieter Prommer
Bildungsexperte

WIFI – Key Account Management/ Firmenkundenbetreuung



Mag. Dieter Prommer

Sarah Stoff

MMag. Daniel Gostner

Wer sind wir?

Das Team Key Account Management des WIFI Tirol ist die Anlaufstelle für ganzheitliche Betreuung unserer Kunden und Mitglieder in Aus- und Weiterbildungsfragen. Unser Ziel ist es, unsere Firmenkunden präzise und optimal mit WIFI-Leistungen zu versorgen. Das passiert am besten vor Ort, flexibel und unbürokratisch.

Daniel Gostner ist Ansprechpartner für Anfragen aus den Bezirken Innsbruck-Land Ost, Schwaz, Kufstein, Kitzbühel und Lienz. **Dieter Prommer** konzentriert sich auf die Bezirke Innsbruck-Land West, Imst, Landeck und Reutte. Die Agenden in Innsbruck-Stadt teilen sich die beiden Betreuer auf. **Sarah Stoff** übernimmt die Aufgaben im Innendienst.

Was machen wir?

Wir bringen die Aus- und Weiterbildungen des WIFI in Ihren Betrieb

In Zusammenarbeit mit den WIFI-Weiterbildungsbereichen, den WIFI-Teams in den Bezirken sowie anderen Abteilungen (z. B. Team Learning on Demand, Bildungsconsulting) erarbeiten wir maßgeschneiderte Trainingskonzepte, die sich mit den Visionen und Zielsetzungen der Betriebe decken. Ebenso haben wir den Überblick über das offene und überbetriebliche Kursangebot.

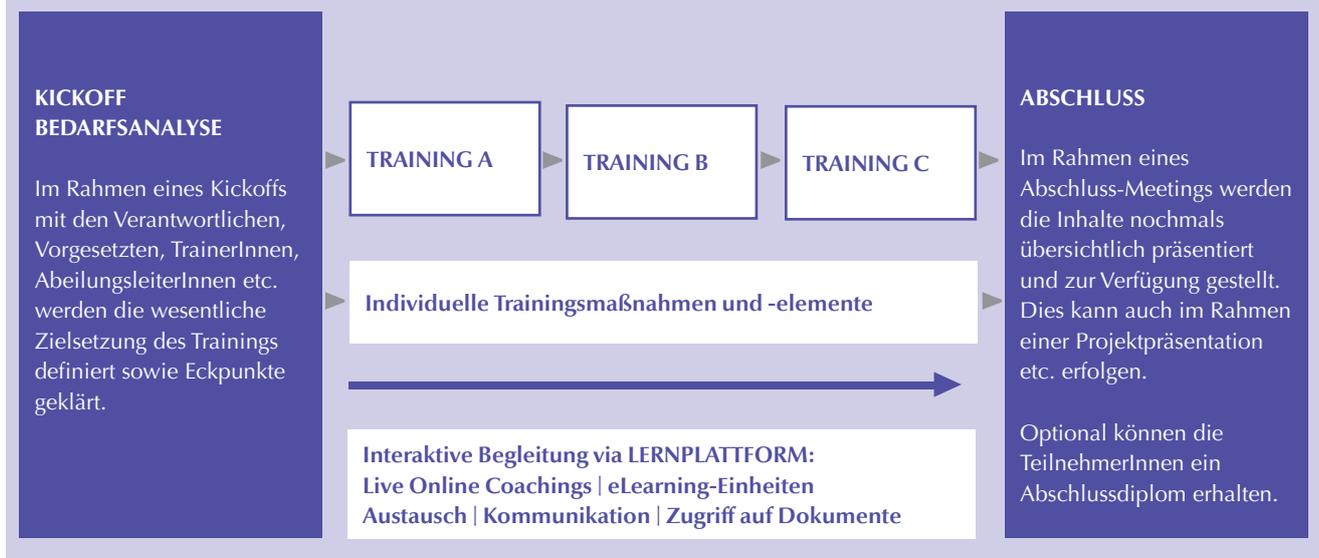
Die Vorteile

Wir kommen zu Ihnen in den Betrieb und beraten umfassend. Wir fokussieren uns nicht auf einzelne Themengebiete, sondern bringen die gesamte Produktpalette unseres Hauses zu den Unternehmen. Kurz zusammengefasst bieten wir folgenden handfesten Nutzen:

- Speziell auf Ihr Unternehmen abgestimmte praxisorientierte Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen
- Eine Bildungsbedarfsanalyse, die den konkreten Weiterbildungsbedarf im Unternehmen treffsicher ermittelt
- TrainerInnen und Schulungsinhalte aus der betrieblichen Praxis für die betriebliche Praxis
- Den größten TrainerInnenpool und damit geeignete SpezialInnen für jede Aufgabenstellung
- Schulungen vor Ort im Unternehmen oder an allen WIFI-Standorten
- Maßgeschneiderte Weiterbildungsmöglichkeiten in einer einzigartigen Dienstleistungskette vom Vorgespräch über die Konzeption und organisatorische Durchführung bis zur Evaluierung
- Höchste Qualitätsstandards

Damit runden wir das umfassende Angebot der Wirtschaftskammer ab und stärken Ihre Positionierung als ganzheitlicher Servicepartner für die heimischen Unternehmen.

Der FIT-Weiterbildungsmix – die Bausteine für Ihre effiziente, kostengünstige Aus- und Fortbildung



Aufbau/Ablauf

FIT-Weiterbildungsmaßnahmen basieren auf einer **genauen Analyse Ihres konkreten Bedarfs** an Aus- und Weiterbildung. Dieser wird während eines Kickoff-Meetings erhoben. Neben den WIFI-WeiterbildungsberaterInnen nehmen an diesem alle teil, welche Verantwortung für die geplante betriebliche Weiterbildung tragen. Optimalerweise wird auch das Know-how von Personen eingebunden, die schon bisher mit der Weiterbildung im Unternehmen betraut waren.

Basierend auf den Erkenntnissen des Kickoff-Meetings arbeiten die WIFI-WeiterbildungsexpertInnen ein **Aus- und Weiterbildungsprogramm für Sie** aus. Dieses zeichnet sich dadurch aus, dass es **passgenau auf Ihr Unternehmen und Ihre Bedürfnisse** zugeschnitten ist. Außerdem setzen wir für Sie jene Lernformen ein, welche den Weiterbildungserfolg maximieren. Neben Präsenzlehre stehen auch Online-Formate zur Verfügung. Außerdem richten wir für Sie gern eine interaktive Begleitung auf der WIFI-Lernplattform ein.

Die Weiterbildungsmaßnahme erstreckt sich optimalerweise über mehrere aufeinanderfolgende Trainingstage. Dies sind so gestaltet, dass die **Inhalte eines jeden Trainings aufeinander aufbauen**. Dadurch erreichen Sie eine Maximierung des Lernerfolgs bei gleichzeitig optimalem Zeit- und Kapitaleinsatz. Die Trainings können sich zusammensetzen aus bestehen Inhalten des WIFI-Kursprogrammes sowie solchen, die speziell für Ihr Unternehmen entwickelt werden. Dafür können Sie auf das geballte Know-how und die langjährige Kompetenz des über 1.500 Personen umfassenden WIFI-TrainerInnenpools zurückgreifen

AnsprechpartnerInnen

WIFI – Team Key Account Management/ Firmenkundenbetreuung

Daniel Gostner | Teamleiter
t: 05 90 90 5-7246
e: daniel.gostner@wktirol.at

Dieter Prommer | Mitarbeiter
t: 05 90 90 5-7235
e: dieter.prommer@wktirol.at

Sarah Stoff | Mitarbeiterin
t: 05 90 90 5-7287
e: sarah.stoff@wktirol.at

Werden Sie FIT mit uns!

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!

Mehr Unternehmenserfolg mit Firmen Intern Trainings des WIFI Tirol

Das WIFI-Team Key Account Management besteht aus drei Personen: Daniel Gostner betreut die Betriebe im Tiroler Unterland, Dieter Prommer konzentriert sich auf das Oberland, Innsbruck wird von beiden zusammen serviciert. Mit Sarah Stoff steht den Tiroler Unternehmerinnen und Unternehmern eine kompetente Ansprechpartnerin direkt im WIFI zur Verfügung, welche sämtliche Weiterbildungen koordiniert.

Das Team Key Account Management betreut Betriebe in allen Fragen ihrer betrieblichen Weiterbildung. Gemeinsam mit diesen finden sie Lösungen, die Qualifikation ihrer Führung und MitarbeiterInnen den aktuellen und künftigen Anforderungen anzupassen. Wie das funktioniert, erläutern Daniel Gostner und Dieter Prommer im folgenden Interview.



Daniel Gostner betreut Unternehmen im Tiroler Unterland und in Innsbruck.

des Unternehmens und andererseits die spezifischen Herausforderungen, mit denen es konfrontiert ist. Aufbauend auf den Ergebnissen der Analyse bekommt der jeweilige Betrieb ein individuelles, maßgeschneidertes Weiterbildungskonzept von uns.

Warum gelten Firmen Intern Trainings (FIT) des WIFI Tirol als besonders passgenaue Weiterbildungsmaßnahmen?

Gostner: Am Beginn jeder FIT-Maßnahme steht eine umfassende Analyse. In dieser ermitteln und präzisieren wir den konkreten Weiterbildungsbedarf. Grundlage dieser Analyse sind einerseits die Ziele

des Unternehmens und

Steht das gesamte WIFI-Weiterbildungsangebot für firmeninterne Weiterbildungen zur Verfügung?

Prommer: Ja, aber nicht nur. Für unsere FIT-Veranstaltungen können wir auf den gesamten WIFI-TrainerInnenpool und die mehr als 3.000 regulär angebotenen Kurse zurückgreifen. Sämtliche Veranstaltungen können bei uns am WIFI abgehalten werden, aber auch im jeweiligen Betrieb oder mit Online-Anteil. Und wir organisieren natürlich auch Weiterbildungen, die nicht im „normalen“ WIFI-Programm enthalten sind.

Apropos Online-Learning – inwieweit spielen neue Lernformen wie digitales Lernen bei Firmen Intern Trainings des WIFI Tirol eine Rolle?

Gostner: Viele unserer KundInnen schätzen die Vorteile digitalen Lernens, wie freie Zeiteinteilung, keine Anfahrtswege, Aufbau einer firmeninternen Wissensdatenbank usw. Am WIFI ist Online-Learning jedoch kein Selbstzweck. Das bedeutet, dass wir für jedes Weiterbildungsangebot die Vorteile von Präsenz und virtueller Präsenz so zusammenführen, dass ein effizientes, nachhaltiges Lernprogramm entsteht.

In Zusammenhang mit FIT fallen oft die Schlagworte Individualität und Flexibilität. Was ist damit gemeint?

Prommer: Wir können für jedes Tiroler Unternehmen innerhalb kurzer Zeit ein passgenaues Weiterbildungsangebot erstellen. Dieses geht exakt auf die jeweiligen Bedürfnisse ein und berücksichtigt sämtliche KundInnenwünsche. Der Mix aus Online- und Präsenz-



Dieter Prommer konzentriert sich auf die Bezirke im Oberland und Innsbruck.

Lehre macht das Lernen noch komfortabler und nachhaltiger. Zahlreiche KundInnen schätzen zudem, dass jedes Training auch bei ihnen im Unternehmen stattfinden kann.



Kostenfalle Küchenkalkulation

In diesem Kurs lernen Ihre MitarbeiterInnen die richtige Kalkulation rund um das Thema Küche, um Kosten zu reduzieren, ohne jedoch auf Qualität zu verzichten. Oftmals übersieht man in der Hektik des Alltags die sogenannten „Schläfer und Verlierer“ im Betrieb, die auf Dauer enorme Kosten verursachen können. Sie erhalten einen Überblick über diese Kostenfallen. Dadurch kann zukünftig bares Geld für Ihren Betrieb gespart werden. Unsere TrainerInnen können auf jahrzehntelange Erfahrungen in Führungspositionen in der Gastronomie zurückblicken. Sie geben Ihren MitarbeiterInnen gerne wertvolle Tipps und Tricks, damit sie das Optimum aus Ihrem Betrieb rausholen können.



Revenue-Management: So schöpfen Sie Ihr Gewinnpotenzial im Logis-Bereich aus

Professionelles Revenue-Management kann in der Hotellerie den entscheidenden Gewinn erwirken und den Wettbewerbsvorteil sichern. Unterschiedliche Buchungswege, Kontrollmechanismen und Entscheidungskriterien sind zu nutzen, um mehr Logisumsatz zu erreichen.

Die TeilnehmerInnen entwickeln weitreichende Strategien für ein modernes Revenue-Management und können diese in der täglichen Praxis anwenden.



Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation

Charmant, authentisch und kompetent sollen die MitarbeiterInnen in Hotellerie und Gastronomie auftreten. Insbesondere Restaurant- und RezeptionsmitarbeiterInnen sind ganz nahe am Gast und schon deshalb in der Rolle des Gastgebers. Da wollen der perfekte Auftritt und die passende Ansprache trainiert werden.

Dieses Seminar legt den Fokus auf einen gepflegten Auftritt, die perfekte Ansprache der Gäste, Konversation sowie die persönliche Interaktion als entscheidenden Erfolgsfaktor in der Gastronomie.



Beschwerdemanagement

Der Gast hat immer Recht! Und wenn er einmal nicht Recht hat – was dann? Im Seminar werden sofort umsetzbare Strategien vermittelt. Sie erhalten einen Einblick in erfolgreiche Beschwerdemanagementsysteme und lernen, wie Sie Reklamationen gezielt zu Ihrem Vorteil nutzen können.



Teambuilding: „Gemeinsam sind wir stark“

In gewissen Stresssituationen genügt ein falsches Wort, eine falsche Interpretation und schon gibt es dicke Luft. Nun ist richtige Teamarbeit gefragt: Konflikte lösen, Gespräche führen, die Sichtweise des anderen verstehen und die manchmal unvermeidlichen Stresssituationen erfolgreich managen.

Das Training zeigt auf, wie Konflikte erfolgreich vermieden werden können. Und es vermittelt, was zu tun ist, wenn die Stimmung bereits am Kochen ist.



Team-Cooking: Teamentwicklung in ent- spannter Atmosphäre

Stärkung des Teams durch Aufgabenteilung, der Fokus liegt scheinbar auf dem gemeinsamen Kochen – in Wahrheit werden aber entscheidende Faktoren eines funktionierenden Teams bearbeitet: Kommunikationskultur, konstruktive Stress- und Konfliktbewältigung, lösungsorientierte Kooperation. Besseres Verständnis der eigenen Stärken und Grenzen im Team gepaart mit dem Zusammenführen unterschiedlicher Sichtweisen stärken das Team.



FIT in der Küche – Koch-Workshop in Ihrem Betrieb

Oft hört man den Satz: „Mit den Jahren wird man betriebsblind.“ Trotzdem möchte man den Gästen immer wieder etwas Neues bieten. Um dieses Dilemma zu lösen, kommen wir mit diesem Workshop in Ihren Betrieb.

Ihre MitarbeiterInnen lernen, das momentane Speisenangebot zu optimieren. Außerdem erhalten Sie einen Basis-Workshop zur Verwendung saisonaler Produkte. Und Sie erfahren, wie im Betrieb kulinarische Schwerpunkte gesetzt werden können. Quasi nebenbei werden dadurch die Arbeitsabläufe optimiert. Und das Einkaufsmanagement wird effizienter und kostensparender gestaltet.



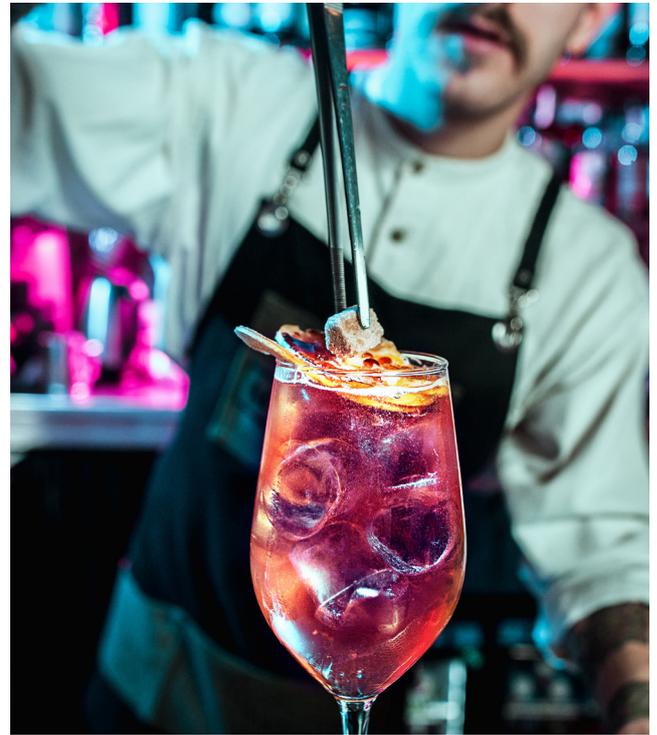
FIT im Service

In einem Café, einem Restaurant, in der Gaststube baut sich zwischen Gast und den ServiceemitarbeiterInnen eine besondere Art von Beziehung auf. Gäste haben Wünsche und Erwartungen, die vorerst unbekannt sind. Der Umgang mit Gästen – besonders in schwierigen Situationen – kann trainiert werden. Darüber hinaus sind Know-how über das Angebot des Betriebes und die professionelle Präsentation wichtig.



FIT im Verkauf – die Kunst profitabler Gastlichkeit

Sie können die beste Dienstleistung der Welt anbieten, wenn Sie sie nicht verkaufen können, bleiben Sie darauf sitzen. In diesem Seminar erlernen Sie und Ihre MitarbeiterInnen die Erfolgsfaktoren erfahrener VerkäuferInnen. Dadurch gewinnen Sie eine positive Einstellung zum Verkaufen und mehr Sicherheit im Umgang mit dem Gast. Als Resultat stellen sich mehr Freude an der Arbeit, mehr Umsatz und damit mehr Verdienst ein.



FIT an der Bar

Sie betreiben ein Restaurant oder eine Bar? Sie möchten Ihr Angebot um Cocktails bereichern, Ihre MitarbeiterInnen schulen oder eine neue Getränkekarte erstellen? In dieser Schulung erfahren sie alles, das nötig ist, um eine Bar erfolgreich zu führen.



Wein-Seminar für Service-MitarbeiterInnen

Viele Gäste sind heute top-informiert und kennen sich auch in Sachen Wein sehr gut aus. Die Latte für Service-MitarbeiterInnen, die Wein verkaufen, liegt also hoch.

Dieses Seminar bietet wichtige Inputs und Hilfestellung zum Thema Wein. Außerdem besteht die Möglichkeit, Ihre MitarbeiterInnen entsprechend Ihrem Weinangebot zu schulen.



Crashkurs Barkeeper

Sicheres Agieren und Auftreten hinter der Bar und das gewisse Gespür für die Stimmung und die Wünsche der Gäste machen den Wohlfühl-Faktor perfekt.

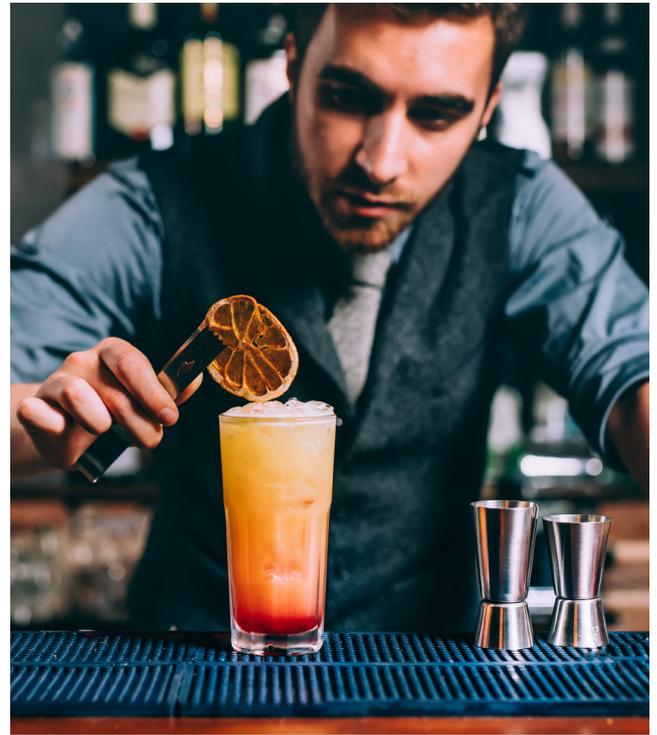
Im Crashkurs erhalten Ihre MitarbeiterInnen eine kompakte Grundausbildung für eine Tätigkeit und einen sofortigen produktiven Einsatz im Barbereich. Sie lernen populäre Drinks zu mixen und eignen sich die wirtschaftlichen Grundlagen des Barbetriebs an.



Jungsommelier- Ausbildung

Die Ausbildung zum Jung-Sommelier ist die ideale Basis für alle, die beruflich mit Wein zu tun haben. Sie ist die Basis der dreistufigen Sommelier-Ausbildung in Österreich und gleichzeitig eine wertvolle Zusatzqualifikation in der Gastronomie.

Der Schwerpunkt des Workshops liegt auf dem Weinland Österreich und seinen Weinen. Die Teilnehmenden erfahren, wie Wein an- und ausgebaut wird. Und sie erfahren, was es mit der Sprache auf dem Etikett auf sich hat und welche Gesetze rund um Wein gelten. Die Ausbildung beschäftigt sich zudem mit Spirituosen, Bier, Kaffee und Fruchtsäften. Zudem wird die fachkundige Beratung geschult.



Service- und Bar-Training

Dieses Training eignet sich optimal, um Leerzeiten im Tourismus zu überbrücken. Die Inhalte können frei nach Ihren Anforderungen gestaltet werden.

Am Programm können stehen: Getränkekunde, praktische Übungen im Service- und Barbereich, Verkaufsgespräche, Auftreten und Verhalten dem Gast gegenüber und Bar-Kunde.



Online-Marketing für TouristikerInnen

In diesem Praxisworkshop lernen Sie Social-Media-Anwendungen wie Google AdWords, Facebook-Werbeschaltungen, YouTube-Videokampagnen und Foursquare-Deals in Ihrem Tourismusbetrieb optimal einzusetzen.

Sie erarbeiten für Ihren Betrieb die optimale Marketing- und Social-Media-Strategie und können somit Neukunden gewinnen.



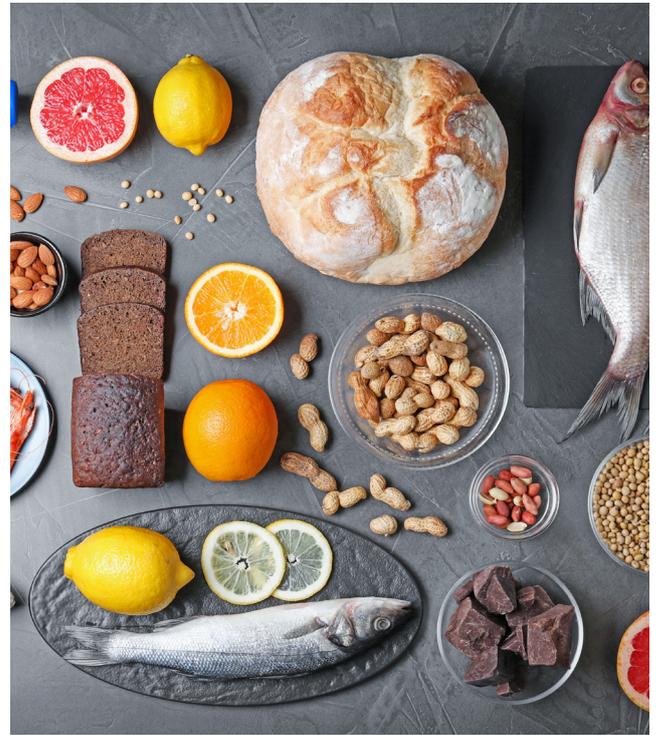
Social-Media-Marketing

Dieses Seminar zeigt, wie Social Media im Unternehmen eingesetzt werden kann, um neue Zielgruppen zu erreichen und diese gezielt anzusprechen. Anhand praktischer Beispiele erlernen Sie, wie Sie Ihr Unternehmen abseits des klassischen Marketings positionieren können. Dazu erhalten Sie einen Überblick über aktuelle Social-Media-Trends. Sie lernen die verschiedenen Social-Media-Kanäle kennen und erfahren, wie eine Social-Media-Strategie aufgebaut wird.



Kopf frei! – Mit Zeit- und Selbstmanagement zum entspannten Arbeitsalltag

Zeit stellt einen begrenzten Faktor im Arbeitsalltag dar. Umso wichtiger erweist es sich, dass Ihre MitarbeiterInnen effizient mit ihrer Arbeitszeit haushalten. In diesem Training eignen Sie und Ihre MitarbeiterInnen sich die Kompetenz an, Ihre Ressourcen gezielt einzusetzen und mit ihren Kräften zu haushalten. Dazu identifizieren Sie sogenannten Zeitfresser. Sie lernen, Prioritäten zu setzen, schulen die Problemlösungskompetenz und trainieren, wie gezielte Kommunikation und Kooperation allen das Leben einfacher macht.



Die Allergenkennzeichnungsverordnung

Seit 13.12.2014 ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten, somit die Allergenkennzeichnung bei „Abgabe loser Waren“, wurde damit verpflichtend.

In diesem Seminar erwerben sie den Status „Experte“ rund um alle Fragen zur Allergenkennzeichnungsverordnung. Dazu eignen Sie sich die rechtlichen Grundlagen an und Sie erfahren, wie Sie die Verordnung in der gastronomischen Praxis umsetzen.



HACCP für gastronomische Betriebe

Gastronomische Betriebe sind gefordert, strenge Hygienestandards zu befolgen.

In diesem Seminar erfahren Sie alles, was nötig ist, um ein HACCP-Konzept zu erstellen und im Betrieb zu implementieren. Dazu erfahren die Teilnehmenden, welche betrieblichen Voraussetzungen gegeben sein müssen, worauf es bei Personallhygiene und -schulung ankommt und wie eine gute Hygienepraxis aussieht.



Sprachkurse für Tourismusbetriebe

Das WIFI Tirol bietet Sprachkurse in über 20 lebenden Fremdsprachen an. Unsere TrainerInnen gehen dabei gern auf die Vorkenntnisse Ihrer MitarbeiterInnen ein. Außerdem erstellen wir für Sie Sprachkurse mit gastronomischem Schwerpunkt, welche das entsprechende Spezialvokabular enthalten. Diese Kurse sorgen dafür, dass sich Ihre MitarbeiterInnen auf Augenhöhe mit Ihren Gästen unterhalten können.



Ausbildertraining: Pädagogische, methodische und rechtliche Voraussetzungen für die Arbeit mit Lehrlingen

Das Ausbildertraining vermittelt alle pädagogischen, methodisch-didaktischen und rechtlichen Kenntnisse, welche für die Lehrlingsausbildung notwendig sind. Das Ausbildertraining des WIFI Tirol samt Fachgespräch ersetzt die Ausbilderprüfung und berechtigt dazu, Lehrlinge im Betrieb auszubilden.

In diesem Training erlernen Sie nicht nur, wie Lehrlinge fachlich am besten gebildet werden. Sie schulen zudem Kommunikationsfähigkeiten und weitere Soft Skills, die dabei helfen, sämtliche Herausforderungen der Lehrlingsausbildung zu meistern.



Meisterkurse

Die WIFI-Meisterkurse bereiten Sie und Ihre MitarbeiterInnen kompakt, zielorientiert und effizient auf Meister- und Befähigungsprüfungen vor. Gezielt vertiefen Sie dazu genau die Inhalte, welche in diesen Prüfungen verlangt werden.

In den FIT-Kursen besteht zudem die Möglichkeit, genauere Themen zu erarbeiten, in denen Sie oder Ihre MitarbeiterInnen sich noch etwas unsicher fühlen.

Ihre Ansprechpartner

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

MMag. Daniel Gostner
t: 05 90 90 5-7246
e: daniel.gostner@wktirol.at

Mag. Dieter Prommer
t: 05 90 90 5-7235
e: dieter.prommer@wktirol.at

*Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten
Qualitätskriterien im Bildungsbereich.*

Stand: Jänner 2022

