UMA HOGA-Akademie
für Hoteliers & Gastronomen

Unternehmermanufaktur für
Hoteliers und Gastronomen GmbH
Marktler Straße 33
84489 Burghausen

Tel.: +49 (0)8677 913 248 0
Fax: +49 (0)8677 913 248 1
info@unternehmer-manufaktur.de
www.uma-hoga-akademie.de

Datenschutz-Implementierung und Umsetzung - Alles halb so wild!

Datenschutz-Grundverordnung: Bescheid wissen zahlt sich aus

Seit Mai 2018 stellt uns die neue Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) vor neue Herausforderungen. Wir geben Ihnen in diesem Inhouse-Workshop das notwendige Grundgerüst an die Hand, um datenschutzrechtlich gut aufgestellt zu sein - speziell angepasst auf die Hotellerie und Gastronomie!

✓ Grundlagen, Prinzipien und Begriffe aus der Welt des Datenschutzes

✓ Wer, was, wie, wann, warum? Erklärungen und Hilfestellung bei der praktischen Einführung der DSGVO im Hotel und deren Umsetzung

✓ Tipps und zahlreiche Praxisbeispiele sowie Formulare und Listen für den direkten Gebrauch

AUCH ALS ONLINE TERMIN VIA ZOOM BUCHBAR

Beschreibung des Seminars

Sie möchten gerne datenschutzrechtliche Maßnahmen in Ihrem Unternehmen installieren? Dann verschaffen Sie sich anhand dieser Inhouse-Schulung einen ersten Überblick über die grundlegenden Prinzipien des betrieblichen Datenschutzes! Wir erklären Ihnen die wichtigsten Begrifflichkeiten und Vorgaben, erläutern diese anhand von Fallbeispielen und stellen die Aufgaben eines Datenschutzbeauftragten dar.

Individuell für Ihr Haus erstellt der Referent gemeinsam mit Ihnen Ihr Datenschutzkonzept - von der IST-Analyse zur praktischen Anleitung ins SOLL. Künftig haben Sie keine Scheu mehr vor der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO)! Wann ist was von wem wie zu tun? Wir geben Ihnen mit dem "Basis-Paket" die wichtigsten Fakten und Todos an die Hand, um datenschutz-rechtlich abgesichert zu sein.

Zudem bekommen Sie wichtige Listen zur Dokumentation und verfügen nach der Schulung über eine DSGVO-konforme Datenschutzerklärung Ihrer Website.

Ihr Plus: anhand von vielen Praxisbeispielen und Urteilen verstehen Sie, auf welche datenschutz-rechtlichen Vorgaben Sie besonders zu achten haben, wie Sie Stolpersteine erkennen und so Abmahnfallen vermeiden. Vorbeugen und sicher sein!

Zielgruppe:

Der Inhouse-Workshop "Datenschutz Crash-Kurs! Alles halb so wild!" richtet sich an alle Unternehmer aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich noch nicht mit der DSGVO auseinandergesetzt haben oder eine Auffrischung für das Thema Datenschutz benötigen.

Ebenso bietet diese Schulung Beratern und Coaches die Möglichkeit, neues zu erlernen, um die Betriebe auf ein neues Level zu hieven.

- Unternehmer, Direktoren und Geschäftsführer von Hotels und Restaurants
- Webseiten-Betreiber
- Datenschutzbeauftragte
- Berater und Trainer für Hoteliers und Gastronomen

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zum Referenten Jan Schmidt-Gehring

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

In der Inhouse-Schulung geht es um die praktische Einführung und Umsetzung im Unternehmen. Sie erhalten hierzu umfangreiche Handlungsempfehlungen.

- Einführung in die Grundlagen der DSGVO - von der IST-Analyse zur praktischen Anleitung in das Datenschutz-SOLL
- Pflichten des Unternehmers
- Implementierung der DSGVO in Ihrem Unternehmen
- Umsetzen der Basis-Forderungen der gesetzlichen Regelungen der DSGVO zur Abdeckung der datenschutz-rechtlichen Absicherung:
    - Blick in die Prozesse
    - Datenschutzerklärungen und Einwilligungserklärungen
    - Pflichten des Unternehmers
    - Umgang mit personenbezogenen Daten
    - Auftragsverarbeitung, Verarbeitungstätigkeiten
    - Neue technische und organisatorische Maßnahmen (TOM´s)
    - Datenschutz-Folgeabschätzung
    - Rechte des Betroffenen: Informations- und Auskunftspflicht, Löschpflichten, Widerspruchsrecht
    - Sanktionen, Ordnungswidrigkeiten, Straftaten, Schadensersatz (Abmahnfallen vermeiden)
- Zusammenfassung für einen datenschutzkonformen Gesamtauftritt
- Vorstellung aktueller Rechtsfälle und Entscheidungen der Gerichte, Beispiele aus der "Bußgeld-Praxis"

Während der interaktiven Inhouse-Schulung sind Diskussionen und Gesprächsrunden untereinander mit mit dem Referenten ausdrücklich gewünscht.
Ebenso besteht in den beiden Kaffeepausen (vor- und nachmittags) sowie beim gemeinsamen Mittagessen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.
Den Abschluss bildet eine Feedback- und Fragerunde!