

## Selbstständig in der Gastronomie: der 1. Gastro-Gründertag informiert

**Alles rund um die Gründung eines Gastronomiebetriebes erfahren Interessierte am 14. März 2013 an der FHWien der WKW: Beim ersten Gastro-Gründertag gibt's alle wichtigen Infos für den Schritt in die Selbstständigkeit.**

**Wien, am 26.02.2013** – Wer sich in der Gastronomie selbstständig machen will, sollte sich den 14. März ab 17 Uhr freihalten: Der akademische Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement lädt erstmals zum Gastro-Gründertag – und dabei erfahren angehende GastronomInnen alles, was sie für die Gründung eines eigenen Betriebes wissen müssen. Gastro-ExpertInnen und –UnternehmerInnen haben die wichtigsten Tipps & Tricks parat, Fachvorträge und Erfahrungsberichte ergänzen das Informationsangebot.

**Weitere Informationen und Anmeldung zur kostenlosen Veranstaltung** unter: [www.fh-wien.ac.at/events](http://www.fh-wien.ac.at/events)

### Die Facts

Wann: **14. März 2013**

Uhrzeit: **17:00 Uhr**

Wo: **FHWien der WKW**, Raum B002, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien

### Die Fachvorträge:

- **Finanzierungsformen am Weg zur Selbstständigkeit in der Gastronomie**  
Mag. Wolfgang Kleemann (*Geschäftsführer der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank*)
- **Das 1x1 der Gründung in der Gastronomie**  
Mag. Franz Trimmel und Mag. Johannes Adensamer (*Gründerservice der WKW*)
- **Die Notwendigkeit zur Professionalisierung in der Gastronomie**  
Manfred Ronge (*Geschäftsführender Gesellschafter der Fa. Ronge & Partner KG, best culinary coaching*)
- **Die Herausforderungen der Selbstständigkeit in der Gastronomie**  
Renate Gruber (*Gründerin CupCakes Wien*)

### **Was ist der akademische Lehrgang für Gastro- & Kulinarikmanagement?**

Die Gastronomie stellt besondere Herausforderungen an ihre Führungskräfte. Genau auf diese Herausforderungen wird im berufsbegleitenden Weiterbildungslehrgang an der FHWien der WKW eingegangen. Branchenfokussiertes Managementwissen, aufbauend auf die Berufserfahrung der TeilnehmerInnen und unterstützt durch Praxisprojekte, stellt den Schwerpunkt der Ausbildung dar. Mit Rücksicht auf die Berufstätigkeit der LehrgangsteilnehmerInnen finden die Lehrveranstaltungen an den Wochenenden statt, sodass sich Beruf und Weiterbildung ideal vereinbaren lassen. Diese Ausbildung macht es erstmals möglich, PraktikerInnen aus der Gastronomie und Kulinarik akademisches und branchenspezifisches Wissen in kompakter Form zu vermitteln.

**Weitere Informationen zum Lehrgang für Gastro- & Kulinarikmanagement** unter:

<http://www.fh-wien.ac.at/gastro-kulinarikmanagement>



## PRESSEINFORMATION

### **FHWien der Wirtschaftskammer Wien (WKW)**

*Die FHWien der WKW ist Österreichs führende Fachhochschule für Management und Kommunikation. 12 der insgesamt 16 Studiengänge sowie der MBA-Lehrgang der FHWien der WKW sind FIBAA-akkreditiert. Eng vernetzt mit den heimischen Unternehmen bietet die FHWien der WKW eine ganzheitliche und praxisbezogene akademische Ausbildung für derzeit rund 2.300 Bachelor- und Master-Studierende. Drei Viertel der Lehrenden kommen direkt aus der Wirtschaft. Ein exakt auf die Bedürfnisse der Unternehmen zugeschnittenes Lehr- und Forschungsangebot bereitet die AbsolventInnen – bislang über 5.500 – optimal auf ihre Karriere vor.*

### **Rückfragehinweis:**

Carina BEN ZEITOUN-WEISS

Public Relations

E-Mail: [carina.benzeitoun-weiss@fh-wien.ac.at](mailto:carina.benzeitoun-weiss@fh-wien.ac.at)

Tel: 01/476 77 5730

Mobil: 0664/ 80 476 77 38