

PRESSEINFORMATION

Akademischer Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement: Hervorragende Ergebnisse

Wien, am 2. Juli 2012. Nach zwei lernintensiven Semestern war es jetzt endlich soweit: Die TeilnehmerInnen des 3. akademischen FH-Lehrgangs für Gastro- und Kulinarikmanagement durften ihr Wissen vor der Prüfungskommission der FHWien, Institut für Tourismus-Management, unter Beweis stellen. Und das taten sie souverän: Mit 3 ausgezeichneten und 3 guten Erfolgen waren dies die besten Ergebnisse seit Anbeginn des Lehrgangs. Im Anschluss wurde im „Le Loft“ darauf angestoßen. Die frischgebackenen AbsolventInnen werden ab sofort als „akademische/r Gastro- und KulinarikmanagerIn“ die Branche bereichern.

Erfolgsversprechende Projekte

Stolz waren die AbsolventInnen auf ihre erfolgreich ausgearbeiteten Projekte, die vom Lektorenteam des Lehrgangs unter Leitung von Manfred Ronge von Ronge & Partner gecoacht wurden. So entstanden Businesspläne für eine Lokaleröffnung im 1. Bezirk (www.labstelle.at), eine Betriebsübernahme eines Gastronomiebetriebs in Niederösterreich, ein weiteres Konzept für eine Lokaleröffnung im 7. Wiener Gemeindebezirk, ein Projekthandbuch für die Implementierung eines Qualitätsmanagements in ein Cateringunternehmen und ein Projekt zum Thema Personalmanagement bei Lokaleröffnungen von McDonald´s Österreich.

Inhalte des Lehrgangs

Der FH-Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement vermittelt berufsbegleitend in zwei Semestern kompaktes Managementwissen für Praktiker. Strategische Unternehmensführung, Produkt- und Innovationsmanagement, Personalmanagement, Marketing/Kommunikation, Projektmanagement und Gastrotechnologie sind die Kerninhalte des Lehrgangs. Die maximal 15 TeilnehmerInnen werden von einem Lektorenteam, das einerseits aus ExpertenInnen des Berufsfeldes und andererseits des Instituts für Tourismus-Management besteht, betreut. Dabei liegt ein klarer Fokus auf angewandter Lehre. „Begleitend zu den Unterrichtsblöcken setzt jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer ein individuelles Projekt für seinen Arbeitgeber oder seinen Betrieb um“, so Michael Mair, Leiter des Lehrgangs. Die TeilnehmerInnen werden bei der Umsetzung des Projekts vom Lektorenteam gecoacht und unterstützt.

Fördermöglichkeiten

Es gibt zahlreiche Fördermöglichkeiten wie beispielweise die Qualifizierungsförderung für Beschäftigte des AMS. Dabei werden Arbeitnehmerinnen unter 45 Jahren ohne Matura, Arbeitnehmer ab 45 Jahren und WiedereinsteigerInnen mit max. 5.000 Euro gefördert.

Neuer Start des Lehrgangs im September – noch wenige Restplätze vorhanden

Ein weiterer Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement startet bereits Ende September 2012 und wenige Restplätze sind noch vorhanden. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte 01 476 77 5870 oder guk@fh-wien.ac.at.

FHWien-Studiengänge der Wirtschaftskammer Wien (WKW)

Die FHWien – Studiengänge der WKW – ist Österreichs führende Fachhochschule für Management und Kommunikation. Eng vernetzt mit den heimischen Unternehmen bietet die FHWien eine ganzheitliche und praxisbezogene akademische Ausbildung für derzeit rund 2.300 Bachelor- und Master-Studierende. Mehr als 800 der insgesamt rund 900 Lehrenden kommen direkt aus der Wirtschaft. Ein exakt auf die Bedürfnisse der Unternehmen zugeschnittenes Lehr- und Forschungsangebot bereitet die AbsolventInnen – bislang knapp 5.500 – optimal auf ihre Karriere vor.



PRESSEINFORMATION

Rückfragehinweis:

Nadine Fauland, MA
Institut für Tourismus-Management
E-Mail: nadine.fauland@fh-wien.ac.at
Tel: +43 664 80 47677 76