

## PRESSEINFORMATION

# FH-Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement: Die neuen sind Absolventen da

**Wien, am 7. Juli 2011. Nach zwei lernintensiven Semestern war es jetzt endlich soweit: Die TeilnehmerInnen des 2. akademischen FH-Lehrgangs für Gastro- und Kulinarikmanagement durften ihr Wissen vor der Prüfungskommission der FH Wien, Institut für Tourismus-Management, unter Beweis stellen. Insgesamt neun AbsolventInnen – eine davon mit ausgezeichnetem Erfolg und vier mit gutem Erfolg – 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 ein Seminarzentrum in Salzburg und innovative Gastronomiebetriebe in Graz, Niederösterreich und Wien, ein neues Hygiene- und Qualitätsmanagementkonzept für die Küche des AKH Wien, ein Nachhaltigkeitskonzept für Sodexo sowie die Neuorganisation einer Küche der Huth GmbH. Jedes dieser Projekte kann nun profitabel umgesetzt werden.

### **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 und wenige Restplätze sind noch vorhanden. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Nadine Fauland (01 476 77 5876 oder [nadine.fauland@fh-wien.ac.at](mailto:nadine.fauland@fh-wien.ac.at)).

### **Rückfragehinweis:**

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