

Exklusive Stipendienvergabe für den Gastro- und Kulinarikmanagement Lehrgang an BÖG-Betrieb



Personen v.l.n.r.: Toni Mörwald (Präsident BÖG), Robert Bimminger (Stipendiat), Nadine Fauland (FHWien), Michael Mair (FHWien).

Credit: BÖG
Fotograf: Harald Meyer

Wien (TP/OTS) - Am 23. September 2010 ist es wieder soweit und der 2. akademische Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement startet. Nach dem erfolgreichen Kick-Off im letzten Jahr wurde heuer erstmalig ein BÖG-Stipendium vergeben. Der Stipendienplatz wurde vom Präsidenten der BÖG-Beste Österreichische Gastlichkeit, Toni Mörwald, vergeben: "Wir freuen uns, einen vielversprechenden Ausbildungsplatz im akademischen Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement an ein motiviertes BÖG-Mitglied vergeben zu dürfen".

Stipendienplatz wurde an Herrn Robert Bimminger vergeben

Das Stipendium hat einen Wert von Euro 5.000 und deckt somit die gesamten Lehrgangsgebühren ab. Herr Bimminger (Holznerwirt, Eugendorf) freut sich über das BÖG-Stipendium: "Nicht nur die Lehrgangsinhalte sind spannend, ich freue mich schon auf das professionelle Projektcoaching meiner Projektidee!"

Erfolgsversprechende Praxisprojekte und interessante Lehrveranstaltungen werden erwartet

Dieser einzigartige Lehrgang vermittelt berufsbegleitend in zwei Semestern kompaktes Managementwissen für Praktiker, wie beispielsweise strategische Unternehmensführung, Produkt- und Innovationsmanagement, Personalmanagement, Marketing/Kommunikation, Projektmanagement und Gastrotechnologie.

"Unter unseren Lehrgangsstudierenden sind auch dieses Jahr wieder

Restaurantbesitzer, Köche, Großküchenverantwortliche, Jungunternehmer, Marketing- und Vertriebsmitarbeiter aus Lebensmittelbetrieben sowie Betriebsleiter aus der Cateringbranche", freut sich Michael Mair, Leiter des Lehrgangs.

Begleitend zu den Unterrichtsblöcken setzt jeder Teilnehmer in diesen zwei Semestern ein individuelles Projekt für seinen Arbeitgeber oder seinen Betrieb um. Bei der Projektkonzipierung werden die Teilnehmer vom Lektorenteam unter der Leitung von Manfred Ronge (Ronge & Partner) gecoacht. "Es sind wieder viele spannende und aussichtsreiche Projekte von den Lehrgangsteilnehmern geplant", so Manfred Ronge.

Ein innovativer Bildungsweg

Die FHWien-Studiengänge, Institut für Tourismus-Management, schaffen mit dem akademischen Lehrgang Gastro- und Kulinarikmanagement einen innovativen Bildungsweg. "Vor allem begeistert mich nicht nur die theoretische Ausbildung, das professionelle Coaching bei der Umsetzung eines Projektes für den eigenen Betrieb im Rahmen des Lehrganges ist einzigartig und beweist die Praxisorientierung dieser Ausbildung!", so Harald Meyer, Geschäftsführer der BÖG-Beste Österreichische Gastlichkeit.

Sie sind an einer Teilnahme im September interessiert?

Wenn Sie an einer Teilnahme für den Lehrgang 2010/11 noch interessiert sind, so erkundigen Sie sich bitte um mögliche Restplätze bei nadine.fauland@fh-wien.ac.at oder 01 476 77-5876.

Start des Lehrgangs: 23. September 2010

Weiterführende Informationen sowie den Infofolder zum Download finden Sie unter <http://www.fh-wien.ac.at> oder erhalten Sie via E-Mail: mailto:nadine.fauland@fh-wien.ac.at

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Nadine Fauland, MA
Institut für Tourismus-Management
mailto:nadine.fauland@fh-wien.ac.at

Tel.: +43 (0)664 80 47677 76

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1636/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0004 2010-08-30/09:57

300957 Aug 10

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20100830_TPT0004