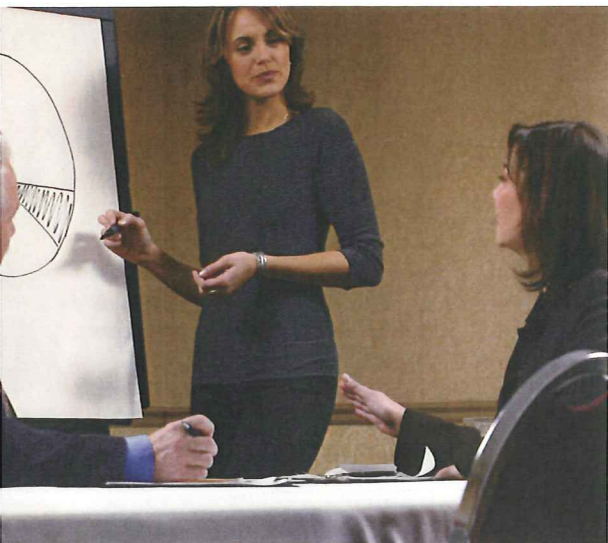


Food & Beverage Academy Die Academy der neuen Gastlichkeit!



Jetzt ist es soweit: Im Herbst 2009 beginnt das erste Ausbildungsjahr der F&B Academy, die von Mag. Eduard Altendorfer, Geschäftsführer der Tourismus Beratungsfirma „Netzwerk Gruppe“, gegründet wurde.

Ein kurzer Rückblick: Im November 1991 hielt Mag. Altendorfer als Lehrgangsleiter am WIFI Oberösterreich den ersten F&B Management-Lehrgang ab; in den vergangenen 18 Jahren war er Lehrgangsleiter für sämtliche F&B Management-Lehrgänge an den WIFIs in ganz Österreich.

Nun war es an der Zeit, sich weiter zu entwickeln, und Mag. Altendorfer gründete die Food & Beverage Academy, um für Unternehmer/-innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/-innen touristischer Betriebe ein umfassendes Seminarprogramm anzubieten, das sowohl persönlichkeitsbildende als auch fachliche Schwerpunkte setzt.

hogast-Mitglieder genießen zusätzlich zu den Fördermöglichkeiten durch das AMS einen Preisvorteil von 10%!

Alle Informationen zu den Terminen, Referenten und Lehrgangsinhalten finden Sie unter www.fbacademy.at

Das bösch Hotel-Hygiene-Konzept: Tag für Tag mit System reinigen.



Die Reinigung in und um jeden gut geführten Hotelbetrieb ist täglich eine neue Herausforderung. bösch reinigung unterstützt Sie mit den richtigen Arbeitsmitteln: Von Reinigungswagen über den Bürstsauger bis hin zum Nasswischsystem und der dazugehörigen Chemie. Und über allem steht das bösch Hotel-Hygiene-Konzept. Denn mit einem individuellen Reinigungskonzept

- sparen Sie Kosten
- erhöhen Sie die Sauberkeit und
- schaffen zufriedene Gäste.

Mit bösch sagen Sie Ja zur Perfektion auf allen Ebenen.