

## **Top-Tourismus-Kaderschmiede: Österreichs erste Food & Beverage Academy startet im November**

**Es ist so weit! Die erste Food & Beverage Academy Österreichs startet im November mit einem spannende Ausbildungsprogramm. Spitzen-Angebot ist der F&B Management Lehrgang, der am 23. November in Wien beginnt und nach erfolgreichem Abschluss zum Führen des Titels „F&B Manager/F&B Managerin“ berechtigt. „Unser Ziel ist es, zur Top-Tourismus-Kaderschmiede des Landes zu werden. Wir bieten für F&B Mitarbeiter Weiterbildung auf höchstem Niveau und wollen dazu beitragen, dass Österreichs Gastronomie und Hotellerie auch weiterhin im Inland und international einen hervorragenden Ruf genießt“, so Mag. Eduard Altendorfer, Geschäftsführer der Tourismus-Beratungsfirma Netzwerk Gruppe. Er leitet bereits seit 18 Jahren an den WIFIS in Österreich die F&B Lehrgänge und hat nunmehr die Linzer F&B Academy gegründet.**

### **Lernen von den Besten**

„Eine moderne, den aktuellen Trends entsprechende Ausbildung ist der Schlüssel zum Erfolg der Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie. Unsere Top-Referenten vermitteln Lehrinhalte, die modernsten internationalen Standards entsprechen“, betont Mag. Altendorfer. Die F&B Academy bietet Basis-Seminare (Grundkenntnisse in einzelnen Themengebieten), Expertenseminare und als Spitzenprodukt den Food & Beverage Management Lehrgang, der in fünf Modulen in Wien, Salzburg, Kitzbühel, Linz und Graz stattfindet. Geboten werden Lehrinhalte in den Bereichen Mitarbeiterführung, Controlling, Marketing sowie Qualitätsmanagement. „Das Entscheidende für Weiterentwicklung und Karriere in der Tourismusbranche ist das Lernen von den Besten. Darum bieten wir beim F&B Management Lehrgang neben den Tages-Vorlesungen und Seminaren am Abend Gespräche mit Hotel- und Restaurant-Chefs in deren Betrieben an, um den Teilnehmern viele praktische Erfahrungen mitgeben zu können.“

### **Schritt in Richtung Karriere**

„Mitarbeitermotivation und Qualitätsorientierung sind heute in der Tourismusbranche von entscheidender Bedeutung für den Erfolg eines Unternehmens. Eine den aktuellsten internationalen Trends entsprechende Weiterbildung ist dringend erforderlich – durch die F&B Academy bieten wir den Mitarbeitern im Service und in der Küche die Möglichkeit, sich zu Managern und Führungskräften zu entwickeln und Karriere zu machen“, erklärt Altendorfer.

### **Trendtouren nach Hamburg, London, New York**

Angeboten werden von der neuen F&B Academy neben dem F&B Management Lehrgang und spannenden Tagesseminaren auch Exkursionen in internationale Metropolen, um die neuesten Trends in der internationalen Gastronomie- und Hotellerie-Szene aufzuspüren. Von 13. – 15. November geht es nach Hamburg (zweiter Termin 19. – 21. März), von 20.- 22. November gibt es eine Trend-Reise nach London (zweiter Termin von 5. – 7. März 2010) und von 29. März – 2. April 2010 wird der „Big Apple“ New York erforscht.

Alle Infos zum Programm, den Referenten und den Kosten der F&B Academy:

[www.fbacademy.at](http://www.fbacademy.at) , Telefonnummer: 0732 24 69 19, E-Mail: [office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at)

Pressedownload für Fotos: [www.fbacademy.at](http://www.fbacademy.at) - Presse