

Food & Beverage Management Lehrgang - Frühjahr 2019

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen
in der Gastronomie & Hotellerie



DURCHFÜHRUNGSGARANTIE AB 5 PERSONEN!

Wir wissen, dass Zeit für Weiterbildung in der Gastronomie/Hotellerie immer gut geplant werden muss und möchten Sie bzw. Ihren Mitarbeiter/innen unterstützen. Wir bieten Ihnen daher **für alle unsere Seminare und F&B Management Lehrgänge eine Durchführungsgarantie - ab 5 Teilnehmer/innen an!** Somit ist der Termin, an dem der Lehrgang/ das Seminar statt findet - sehr sicher!



Kooperationspartner:

HOGAST

ÖCERT

Der Food & Beverage Management Lehrgang

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen in der Gastronomie & Hotellerie

Der F&B Management Lehrgang ist eine berufsbegleitende Ausbildung, die sich vor allem durch ihren starken Praxisbezug auszeichnet. Die Teilnehmerinnen/Teilnehmer erwerben Grundlagen des Gastronomie- und Hotelmanagements, fachspezifisches Wissen und verbessern ihre Sozial- & Selbstkompetenz als Führungskraft.

Der F&B Management Lehrgang findet jeweils im Frühjahr und Herbst statt und schließt mit einer schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung ab. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen des Titels F&B Manager/F&B Managerin.

Ihr Lehrgangsleiter
Mag. Eduard Altendorfer

Ihr pädagogischer Leiter
Prof. Mag. Thomas Gerhard

Das **ORIGINALE F&B Trainer-Team**
seit Beginn im Jahr 1991

**Mag. Eduard Altendorfer, Friedrich Mayr,
Mag. Thomas Gerhard und Markus Österreicher B.A.**
sind seit Beginn des F&B Management-Lehrganges 1991 dabei!
Sie unterrichten **exklusiv** für die F&B ACADEMY.



Weitere F&B ACADEMY Trainer



v.l.n.r.: Prof. Edgar E. Schaetzing, Markus Schauer
und Verena Fasching, B.A.



Programm und Lehrinhalte

Sie erlernen Kompetenzen in folgenden elementaren Bereichen:

- >> Führung, Qualitätsmanagement,...
- >> Controlling, Finanzierung, ..
- >> Marketing, Trends, Inszenierung,...
- >> E-Marketing, Neue Medien,...
- >> Betriebsbesichtigung mit Insider-Interviews

Diese entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto:
„Lernen von den Besten“.

Sie werden daher abends durch Gespräche mit Experten/Expertinnen in deren Betrieben viele praktische Erfahrungen sammeln.

Diplomprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen und mündlichen Prüfung sowie der Präsentation des persönlichen Unternehmenskonzeptes.

Nach dem erfolgreichen Abschluss des Lehrganges und der schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer berechtigt, den Titel „F&B Manager/ F&B Managerin“ zu führen.

Sie erhalten das F&B-Diplom, das bereits für Hunderte Absolventinnen und Absolventen das Sprungbrett für eine Top-Karriere war.

F&B MANAGEMENT LEHRGANG

Inhalt & Termine - Frühjahr 2019

Modul 1 München

| | | | | | |
|------------|------------|-----------|-----------|-------------------------|-------------------------|
| Dienstag | 23.04.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Betriebskonzepte | Mag. Eduard Altendorfer |
| Mittwoch | 24.04.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Strategisches Marketing | Mag. Eduard Altendorfer |
| Donnerstag | 25.04.2019 | 09-17 Uhr | | Mitarbeiterführung | Markus Österreicher, BA |

Modul 2 München

| | | | | | |
|----------|------------|--|-----------|-----------------------|-----------------------------------|
| Montag | 06.05.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Bilanzanalyse | Fritz Mayr |
| Dienstag | 07.05.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Businessplanung | Fritz Mayr |
| Mittwoch | 08.05.2019 | 09.00 - 12.30 Uhr 13.30 - 17.00 Uhr | | Kalkulation Trends | Fritz Mayr Mag. Thomas Gerhard |

Modul 3 München

| | | | | | |
|----------|------------|--|-----------|---|--|
| Montag | 27.05.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Kennzahlen | Fritz Mayr |
| Dienstag | 28.05.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Controlling | Fritz Mayr |
| Mittwoch | 29.05.2019 | 09.00 - 12.30 Uhr 13.30 - 17.00 Uhr | | Einkaufs-Optimierung Dienstplan / Arbeitsrecht | Walter Hörbinger MAS (hogast) Ronald Allmannsberger |

Modul 4 München

| | | | | | |
|------------|------------|-----------|-----------|-----------------------|-------------------------|
| Dienstag | 11.06.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Gastronomie Marketing | Mag. Eduard Altendorfer |
| Mittwoch | 12.06.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Unternehmensführung | Markus Österreicher, BA |
| Donnerstag | 13.06.2019 | 09-17 Uhr | | Facebook & Instagram | Johannes Sailer |

Modul 5 München

| | | | | | |
|----------|------------|-----------|-----------|---------------------------|-------------------------|
| Montag | 24.06.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Sales/Verkaufsmanagement | Markus Österreicher, BA |
| Dienstag | 25.06.2019 | 09-17 Uhr | 17-21 Uhr | Hotel Marketing | Mag. Eduard Altendorfer |
| Mittwoch | 26.06.2019 | 09-17 Uhr | | Website & Google Kampagne | Stephan Waltl |

Modul Prüfungsvorbereitung München (freiwillig)

| | | | | | |
|--------|------------|-----------|--|--|---------------------|
| Montag | 01.07.2019 | 09-17 Uhr | | Power Point Präsentation Prüfungsvorbereitung | Verena Fasching, BA |
|--------|------------|-----------|--|--|---------------------|

DIPLOMPRÜFUNG München

| | | | | | |
|------------|------------|-----------|--|---|--|
| Donnerstag | 04.07.2019 | 08-17 Uhr | | schriftliche & mündliche Diplomprüfung | Mag. Eduard Altendorfer und Markus Österreicher, BA |
|------------|------------|-----------|--|---|--|

Kosten Lehrgang € 3.190,- / Prüfungsgebühr € 200,-

In den Kosten sind Arbeitsunterlagen und Betriebsbesichtigungen inkludiert. Eventuell anfallende Kosten für Anreise, Nächtigung und Verpflegung sind nicht in den Lehrgangskosten enthalten.



Die Food & Beverage Academy ist ein zertifiziertes Bildungsinstitut. Die österreichischen Teilnehmer kommen in den Genuss von Förderungen der Bundesländer. Über Fördermöglichkeiten in Deutschland und der Schweiz informieren die jeweiligen Landesstellen.



NEU Ratenzahlung! Finanzieren Sie Ihre Ausbildung zum Food & Beverage Manager in 3 Teilzahlungen ohne Mehrkosten! (Die Teilzahlung erfolgt innerhalb der Dauer des Lehrganges)

ANMELDUNG: www.fbacademy.at
Karin Sperl, Tel. +43 (0)732 246919, office@fbacademy.at

Mehr Infos unter:
www.fbacademy.at



Zielgruppe

Der F&B Management Lehrgang richtet sich an Unternehmer/innen, Führungskräfte und Betriebsleiter aus der Gastronomie und Hotellerie, Küchenchefs, Sous Chefs, Chefs de Rang und Quereinsteiger/innen, die ihr Know How auffrischen und sich weiterentwickeln wollen. Ebenso sind auch Absolventinnen und Absolventen von Tourismus- und Hotelfachschulen angesprochen, die über eine einschlägige Berufspraxis in der Gastronomie verfügen.

Der Nutzen der Teilnehmer

- Unternehmer/innen von morgen
Fachausbildungen im Tourismus gibt es viele. Die Teilnehmer/innen des F&B Management Lehrganges werden hier zu Führungskräften und erfolgreichen Unternehmern/Unternehmerinnen ausgebildet.

Erfahrungsaustausch

Im Verlauf des F&B Management Lehrganges begegnen die Teilnehmer/innen Kollegen und Experten ihres Faches, als Referenten/Referentinnen oder Unternehmer/innen bei den Chefgesprächen. In der Regel entwickelt sich dabei ein Klima des Vertrauens, das den Austausch von Erfahrungen und intensives Networking fördert.

Was ist das Einzigartige an diesem Lehrgang?

Das Entscheidende für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie ist das Motto „Lernen von den Besten“. Die Teilnehmer/innen sammeln daher abends durch Gespräche mit Experten/Expertinnen in deren Betrieben viele praktische Erfahrungen.

Wie werden Sie von diesem Lehrgang profitieren?

Auf nahezu allen Ebenen. Sie werden lernen, wie Sie unternehmerisch erfolgreicher und gleichzeitig menschlich gelassener sein können. Wie Sie Ihre Mitarbeiter zu einem wirklich schlagkräftigen, top-motivierten Team formen und wie Sie Ihre Firma zu ungeahnten Höhenflügen führen.

Anmeldung, Info & Storno

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen, entweder online unter: www.fbacademy.at oder per Email office@fbacademy.at. Infos über Anmeldung und Förderungen bei Frau Karin Sperl Tel. +43 (0)732 246960-0, office@fbacademy.at

Stornierung: bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei, vom 30. Tag bis 7. Tag vor Kurs-Beginn 75% der Teilnahmegebühr, in der Woche vor Kurs-Beginn oder bei Nichtantritt des Kurses: 100% des Gesamtpreises

**ABENDS: BETRIEBS-
BESICHTIGUNGEN MIT
INSIDER-INTERVIEWS**

Lernen von den Besten Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden Betriebsbesichtigungen und Insider-Interviews in der jeweiligen Stadt statt.

Folgende Betriebe stehen für Betriebsbesichtigungen zur Verfügung
- die Betriebe & Termine werden am Beginn jedes Moduls bekanntgegeben



München

Brenner Grill-Pasta-Bar, Zum Goldenen Kalb Steak & More, Käfer Catering-Delikatessen-Gastronomie, Bachmaier Hofbräu, Hotel Bayerischer Hof****, Cavos Taverna, Hans im Glück Burger Grill, Dean&David, Schuhbeck's, Sausalitos, Cafe Reitschule, Theresa Grill, Little London, Oh Julia, Königlicher Hirschgarten, El Gaucho, Eataly

Salzburg

Hangar-7 – Restaurant Ikarus, MyIndigo eat & smile, Hotel Edeweiss Berchtesgaden, Laschenskyhof****, Die Weisse - Weißbier Brauerei, Raschhofers Rossbräu, Hotel Spa Gasthof Gmachl****s Bergheim, Döllner's Genusswelten, Senns Restaurant im Genusswerk, Franz in Bergheim, Caluba, Fürstenallee 5

Linz

paul's - küche.bar.greisslerei, CUBUS Cafe-Restaurant-Bar, Skygarden Cafe-Bar-Restaurant, Pöstlingberg Schlöss'l, Hotel am Domplatz****, Bergergut****s Loveness & Privatissimum, Hotel Guglwald ****s, das Anton Restaurant & Bar im Musiktheater, Hillinger Weinshop & Bar, Vapiano, Café Central Linz

Kitzbühel

Bio Hotel Stanglwirt****, Hotel Penzinghof****, Hotel Grand Tirolia Resort****, Hotel Der Krallerhof****s, A-Rosa**** Kitzbühel, Centro, Rosis Sonnbergstub'n, Kempinski Hotel Das Tirol****, Hotel zur Tenne, Mama Thresl, Angerer Alm, Rasmushof, Schulhaus in Söll

F&B ACADEMY-Absolventen im Portrait



INTERVIEWS „ROLLING PIN“

BARBARA UND CHRISTINE LINDNER SIND ERFOLGREICHE ABSOLVENTINNEN DER F&B ACADEMY UND ERKLÄREN, WARUM SIE SEITHER ALS STARKES SCHWESTERN-DUO MIT DEM HOTEL PENZINGHOF IN OBERNDORF BEI KITZBÜHEL AUF ERFOLGSKURS SIND.



Wieso haben Sie sich für die F&B Academy entschieden? Nachdem meine Schwester und ich im Ausland waren und viel Erfahrung gesammelt hatten, standen wir kurz vor der Übernahme des Betriebes unserer Eltern und die F&B Academy kam für uns genau zum richtigen Zeitpunkt.

Und wie war der Lehrgang für Sie? Um ehrlich zu sein, es war mega-anstrengend, wir sind nach den Modulen mit voll geschriebenen Colledgeblöcken nach Hause gekommen, haben aber natürlich eine Menge gelernt. Wir waren voller Tatendrang und hatten so viele neue Ideen für unseren Betrieb.

Welche Ideen waren das? Unsere Eltern waren schon immer sehr kreativ, aber durch die F&B Academy haben wir einiges umstrukturiert. Uns war vorher nie bewusst, wie wichtig die Kommunikation untereinander ist. Außerdem haben wir gelernt, wie man seine Mitarbeiter richtig führt.

Also haben Sie beide davon profitiert? Ja absolut. Durch den Lehrgang wurden wir viel selbstbewusster. Wir haben gelernt uns auf die strategischen Ziele zu fokussieren und wissen jetzt, wohin die Reise geht.

Würden Sie die F&B Academy weiter empfehlen?
Zu 100 Prozent! Jeder Euro für den Kurs ist gut investiert.

Ohne Fleiß kein Preis: In der F&B Academy wird ordentlich Gas gegeben, das ist den Lindner-Schwestern bewusst geworden. Das Resultat kann sich sehen lassen: Sie wurden auf die Übernahme des elterlichen Hotels Penzinghof in Oberndorf bei Kitzbühel optimal vorbereitet und sind heute erfolgreiche Unternehmerinnen.

TRISTAN HANZL IST EIN ERFOLGREICHER ABSOLVENT DER F&B ACADEMY UND ERKLÄRT WIE MAN VON EINER MATHE-NULL ZUM RECHENGENIE WIRD.



Warum haben Sie sich für einen Lehrgang an der F&B Academy in Wien entschieden? Als damaliger Restaurantleiter im Restaurant Yohm in Wien konnte ich schon einiges, aber eines konnte ich nie: Mit Zahlen richtig umgehen. Das wollte ich endlich lernen.

Und das haben Sie beim Managementkurs gelernt? Ja, absolut. Jetzt kann mir keiner mehr so schnell etwas vormachen, wenn es um Kalkulationen geht.

Also wurden Sie zum Mathegenie? Ja, jetzt weiß ich endlich wie es sich anfühlt, ein Gespür für Zahlen zu haben. Die F&B Academy hat mir Selbstvertrauen gegeben und mich beruflich sehr weitergebracht.

Inwiefern hat es Sie weitergebracht? Ich wollte schon immer nach New York und durch die F&B Academy habe ich den nötigen Anstoß bekommen, diesen Schritt zu wagen. Jetzt bin ich erfolgreicher Restaurantmanager und Weinsommelier im Restaurant Wallsé in New York. Durch die F&B Academy hatte ich auch weniger Troubles mit dem amerikanischen Visum.

Wie hat Ihnen die Absolvierung des Lehrgangs bei der Einreise geholfen? Als diplomierter F&B Manager bekommt man ein 18-monatiges Visum leichter als ein Nobody. Hört sich hart an, ist aber so. Normalerweise erhält man bestenfalls ein Jahresvisum und ich habe ohne Probleme eines für 18 Monate bekommen. Jetzt kann ich mich hier entspannt einleben und habe Zeit die Stadt und die Leute besser kennen zu lernen.

Jetzt mal ehrlich, würden Sie die F&B Academy weiterempfehlen? Ja, es lohnt sich auf jeden Fall den Kurs zu machen. Ich konnte dadurch meinen Traum verwirklichen nach New York zu gehen. Ich habe viel gelernt und weiß endlich, dass eine Inventur eigentlich nichts anderes ist als Flaschen zu zählen. Gut, das wusste ich vorher auch schon, nur jetzt weiß ich, wie man es richtig macht.

Abgehoben: Tristan Hanzl wurde durch die F&B Academy zu einem Kalkulationsgenie und hat sich seinen Traum verwirklicht, in New York, in Kurt Gutenbrunners Restaurant Wallsé, Karriere zu machen.



KONTAKT & ANMELDUNG:
Karin Sperl, Tel. +43 (0)732 246919
office@fbacademy.at



F&B ACADEMY Mag. Eduard Altendorfer e.U.
Zappestr. 9, 4040 Linz / Austria, Tel. +43 (0)732 246919
office@fbacademy.at, www.fbacademy.at

**BIS ZU 60%
FÖRDERUNGEN**

office@fbacademy.at
JETZT BUCHEN

Anmeldung

Ich melde mich verbindlich zu folgendem Lehrgang an:

..... Termin:

TeilnehmerIn

*Bitte tragen Sie Ihre persönlichen Daten,
leserlich und in Druckbuchstaben lt. Reisepass ein.*

Vorname Familienname
Firmenname..... Tätigkeit
Straße Nr.
PLZ Ort
Telefon Fax
E-Mail

Weitere Teilnehmer

Vorname Familienname
Vorname Familienname

Mit dieser Anmeldung anerkenne ich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Lehrgänge der F&B ACADEMY wie in der Beilage angeführt.

Stempel / Datum / Unterschrift

Anmeldung
per Email: office@fbacademy.at

Allgemeine Geschäftsbedingungen LEHRGÄNGE der F&B Academy (FBA)

Zielgruppe

Der F&B Management Lehrgang richtet sich an Unternehmer/innen, Führungskräfte und Betriebsleiter aus der Gastronomie und Hotellerie, Küchenchefs, Sous Chefs, Chefs de Rang und Quereinsteiger/innen, die ihr Know-How auffrischen und sich weiterentwickeln wollen. Ebenso sind auch Absolventinnen und Absolventen von Tourismus- und Hotelfachschulen angesprochen, die über eine einschlägige Berufspraxis in der Gastronomie verfügen.

Teilnahmebedingungen

Mindestalter von 21 Jahren und Nachweis der Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie. Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen mit praktischer Erfahrung.

Durchführungsgarantie ab 5 Anmeldungen

Wir wissen, dass unsere Teilnehmer/-innen enge Terminkalender haben! Wir möchten Sie bzw. Ihre Mitarbeiter/-innen bei der Weiterbildungs-Planung unterstützen und bieten Ihnen daher für alle unsere Lehrgänge und Seminare ab 5 Anmeldungen eine Durchführungsgarantie!

Anmeldung

Die Anmeldung zu den Veranstaltungen der FBA muss grundsätzlich schriftlich erfolgen. Mit der Anmeldung erkennt der Kursteilnehmer die Teilnahmebedingungen in der vorliegenden Fassung an. Die Anmeldung zur Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen der FBA soll spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung erfolgen. Eine frühzeitige Anmeldung liegt auch im Interesse der Teilnehmer. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Jede Anmeldung muss auf einem Anmeldeformular der FBA vorgenommen werden, mit dem der Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen anerkennt.

Anmeldebestätigung

Ihre Anmeldung wird nach Erhalt unter Berücksichtigung freier Seminarplätze fix gebucht. Nach der Anmeldung erhalten Sie von uns per E-Mail eine Anmeldebestätigung. Spätestens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie eine Rechnung inkl. Kontodaten.

Teilnehmerbeitrag

Der Teilnehmerbeitrag schließt die Kosten für Teilnahme und Unterlagen ein. Übernachtungen und Verpflegungskosten sind in den Gebühren nicht enthalten. Teilzahlungen können individuell vereinbart werden und sind nur im Zusammenhang mit einer Einzugsermächtigung möglich.

Lehreinheit (LE)

Die Dauer der Veranstaltungen ist in Lehreinheiten (LE) angegeben. Prinzipiell gliedert sich eine Lehreinheit in 50 Minuten Unterricht und 10 Minuten Pause.

Rücktrittsrecht gemäß Konsumentenschutzgesetz (KSchG)

Erfolgt die Buchung einer Veranstaltung per Fax oder E-Mail, steht dem Teilnehmer/der Teilnehmerin als Verbraucher im Sinne des KSchG ein gesetzliches Rücktrittsrecht binnen 7 Werktagen (Samstag zählt nicht als Werktag), gerechnet ab Vertragsabschluss, zu. Die Rücktrittsfrist ist gewahrt, wenn die Rücktrittserklärung innerhalb dieser Frist abgesendet wird.

Stornobedingungen

Stornierungen können nur schriftlich entgegengenommen werden. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Rücktritts- bzw. Stornoerklärung ist das Einlangen der Stornierung bei der FBA. Sollte ein Teilnehmer am Kursbesuch verhindert sein, kann eine Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei erfolgen.

Vom 30. Tag bis 7. Tag vor Kurs-Beginn: 75 % der Teilnahmegebühr. In der Woche vor Kurs-Beginn oder bei Nichtantritt des Kurses: 100 % des Gesamtpreises. Die Stornogebühr entfällt, wenn vom Teilnehmer ein der Zielgruppe entsprechender Ersatzteilnehmer nominiert wird, der die Veranstaltung besucht und den Teilnehmerbeitrag leistet. Der ursprüngliche Teilnehmer bleibt jedoch für die Kurskosten haftbar. Bei unvorhergesehener Erkrankung des Teilnehmers ist eine ärztliche Bestätigung nachzureichen.

Änderungen im Seminarprogramm

Unsere Veranstaltungen werden langfristig geplant, daher kann es zu Änderungen im Seminarprogramm, etwa der Kurs-terminen, Standorte oder der Dozenten kommen, die wir uns vorbehalten. Wir teilen Ihnen solche Abweichungen nach Möglichkeit sofort mit, damit Sie Ihre Anmeldung ggf. ändern können. Ebenso hängt das Zustandekommen eines Kurses von einer Mindestteilnehmerzahl ab. Ersatz für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche sind daraus nicht abzuleiten. Wir übernehmen keine Gewähr bei Druck- bzw. Schreibfehlern in unseren Publikationen und Internetseiten.

Teilnahmebestätigung

Teilnahmebestätigungen über den Besuch der Veranstaltung werden kostenlos ausgestellt, wenn der Teilnehmer/die Teilnehmerin, falls nicht anders vorgeschrieben, mindestens 75 % der betreffenden Veranstaltung besucht hat.

Prüfungen

Zu Prüfungen werden im Allgemeinen nur Personen zugelassen, die mindestens 75 % des vorangegangenen Lehrganges oder Kurses besucht haben. Schriftlich abgelegte Prüfungsarbeiten werden nicht ausgehändigt.

Skripten, Arbeitsunterlagen

Für viele Veranstaltungen stehen den Teilnehmern Skripten oder Lernunterlagen zur Verfügung die, sofern nicht anders bekannt gegeben, grundsätzlich im Teilnehmerbeitrag inkludiert sind und zu Veranstaltungsbeginn ausgegeben werden. Die von der FBA zur Verfügung gestellten Unterlagen und die Software dürfen nicht vervielfältigt, verbreitet, feilgehalten, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht oder in Verkehr gebracht werden.

Datenschutz

Alle persönlichen Angaben unserer Teilnehmer/-innen und Interessenten/innen werden vertraulich behandelt. Die Daten werden weder an Dritte weitergegeben noch diesen zur Nutzung überlassen sondern dienen ausschließlich internen Zwecken zur gezielten Kundeninformation. Mit der Anmeldung bzw. mit der Übermittlung der Daten willigen die Teilnehmer/innen bzw. Interessenten/-innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, Geburtsort, SVNR, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Zusendeadresse oder Privatadresse) die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Übermittlung von Informationen und zur Qualitätssicherung der FBA verwendet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein. Eine Abmeldung ist jederzeit möglich.

Der Kunde stimmt einer elektronischen Verarbeitung und Übermittlung seiner bekanntgegebenen Daten zum Zwecke der Bonitätsprüfung im Sinne des geltenden Datenschutzgesetzes ausdrücklich zu.

Adressänderungen

Um unsere Datenbank aktuell halten zu können, teilen Sie uns bitte Adressänderungen unter Angabe Ihrer alten Adresse und sonstige eventuelle Fehler in der Anschrift per Email an office@fbacademy.at mit.

Haftungsausschluss

Für persönliche Gegenstände der Teilnehmer/innen inkl. der bereitgestellten Lernunterlagen wird seitens FBA, auch im Falle des Diebstahls, keine Haftung übernommen. Aus der Anwendung der bei der FBA erworbenen Kenntnisse sowie für die inhaltliche Richtigkeit und Aktualität von zur Verfügung gestellten Skripten, Beiträgen oder Foliensätzen können keinerlei Haftungsansprüche gegenüber der FBA geltend gemacht werden. Die FBA übernimmt keine Gewähr bei Druck- bzw. Schreibfehlern in ihren Publikationen und Internetseiten. Gerichtsstand: sachlich und örtlich zuständiges Gericht in Linz.

Hinweis im Sinne der Gleichbehandlung

Wir bemühen uns Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel geschlechtsneutral bzw. für beide Geschlechter zu formulieren. Sollte uns dies nicht immer gelingen, stehen selbstverständlich alle Veranstaltungen – wenn nicht anders angegeben – gleichermaßen beiden Geschlechtern offen.

Kurzzeichen:

FBA ... Food & Beverage Academy