FOOD & BEVERAGE ACADEMY

Hospitality Management School

Seminarprogramm / Termine 2021

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen in der Gastronomie & Hotellerie





www.fbacademy.at

F&B ACADEMY Mag. Eduard Altendorfer e.U. Zappestr. 9, 4040 Linz / Austria Tel. +43 732 246960, office@fbacademy.at



FOOD & BEVERAGE ACADEMY

Hospitality Management School

Die F&B Academy bietet Nachwuchskräften in der Gastronomie und Hotellerie die Möglichkeit zur individuellen Fortbildung.

Die Inhalte sind maßgeschneidert für bestehende und zukünftige Führungskräfte, die ihr fachspezifisches Wissen im Bereich Führung, Controlling, Finanzierung, Marketing, Sales, Digitalisierung, Qualitätsmanagement, etc. verbessern wollen. Bestens geeignet auch für Führungskräfte mit Erfahrung, die ihr Know-how auf den neuesten Stand bringen möchten.

Das Angebot besteht aus den Food & Beverage Management Lehrgängen, ergänzt durch aktuelle Seminare und Trendreisen.

Der Lehrinhalt verbindet Theorie mit fundiertem Hintergrundwissen von erfahrenen Experten. Das Erlernte wird beim Besuch von namhaften Unternehmen, den TeilnehmerInnen in der Praxis nähergebracht. Alles, was vermittelt wird, folgt einer klaren Vorgabe: der Relevanz für den Berufsalltag und den zukünftigen Karriereweg.

Branchenpersönlichkeiten als Dozenten

Die Seminare werden von namhaften ExpertenInnen aus der Gastronomie und Hotellerie begleitet. Unternehmer, die eigene Betriebe erfolgreich am Markt positioniert haben und Führungskräfte in Spitzenpositionen.



Eduard Altendorfer



Markus Österreicher



Thomas Gerhard



Fritz Mayr



Ronald Allmannsberger



Stephan Waltl



Johannes Sailer



Michael Weberschläger





F&B Management Lehrgänge 2021

Der F&B Management Lehrgang ist eine berufsbegleitende Ausbildung, die sich vor allem durch ihren starken Praxisbezug auszeichnet. Die TeilnehmerInnen erwerben fachspezifisches Wissen im Gastronomie- und Hotelmanagement aus dem Bereich Führung, Controlling, Finanzierung, Marketing, Sales und Qualitätsmanagement und verbessern ihre Sozial- und Selbstkompetenz als Führungskraft.

Der F&B Management Lehrgang findet in fünf Modulen zu je drei Tagen statt und schließt mit einer schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung ab. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen des Titels F&B Manager/F&B Managerin.

*) Abhängig von der Entwicklung der Coronakrise bzw. Maßnahmen der Regierung.

Linz

AUSBILDUNG MIT HOGAST-FAKTOR 10% Rabatt für HOGAST-Mitgliedsbetriebe HOGAST

F&B Management Lehrgang WINTER 2021

Modul 1: 25. - 27. 01. 2021 Linz Modul 2: 01. - 03. 02. 2021 Linz Modul 3: 01. - 03. 03. 2021 Linz Modul 4: 29. - 31. 03. 2021 Linz Modul 5: 19. - 21. 04. 2021 Linz Prüfungsvorbereitung: 22.04.2021 Linz

Kosten pro Person: Lehrgang

Diplomprüfung:

inkl. Prüfungsgebühr EUR 3.390,-

F&B Management Lehrgang WIEN 2021

Modul 1: 22. - 24. 02. 2021 Wien Modul 2: 01. - 03. 03. 2021 Wien Wien Modul 3: 29. - 31. 03. 2021 Modul 4: 26. - 28. 04. 2021 Wien Modul 5: 17. - 19. 05. 2021 Wien Wien Prüfungsvorbereitung: 20. 05. 2021 27, 05, 2021 Wien Diplomprüfung:

Kosten pro Person: Lehrgang

inkl. Prüfungsgebühr EUR 3.390,-

ALS ZERTIFIZIERTES BILDUNGSINSTITUT KOMMEN UNSERE TEILNEHMERINNEN IN DEN GENUSS VON LANDESFÖRDERUNGEN! Fragen Sie uns!

29.04.2021



F&B Management Lehrgang Frühjahr 2021

Modul 1:26. - 28. 04. 2021LinzModul 2:25. - 27. 05. 2021LinzModul 3:21. - 23. 06. 2021WienModul 4:19. - 21. 07. 2021KitzbühelModul 5:23. - 25. 08. 2021München

Prüfungsvorbereitung: 30. 08. 2021 Linz Diplomprüfung: 02. 09. 2021 Linz

Kosten pro Person: Lehrgang

inkl. Prüfungsgebühr EUR 3.390,-

F&B Management Lehrgang Herbst 2021

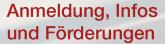
Modul 1:13. -15. 09. 2021MünchenModul 2:27. - 29. 09. 2021KitzbühelModul 3:18. - 20. 10. 2021SalzburgModul 4:02. - 04. 11. 2021LinzModul 5:22. - 24. 11. 2021Wien

Prüfungsvorbereitung: 29. 11. 2021 Linz Diplomprüfung: 06. 12. 2021 Linz

Kosten pro Person: Lehrgang

inkl. Prüfungsgebühr EUR 3.390,-





Kerstin Woda Tel. +43732 246960 office@fbacademy.at



F&B ACADEMY Mag. Eduard Altendorfer e.U. Zappestr. 9, 4040 Linz / Austria Tel. +43 (0)732 246960-0 office@fbacademy.at

www.fbacademy.at

ogramm- und Terminänderungen vorbehalten.

Seminarprogramm 2021 - Linz/Wien

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen in der Gastronomie & Hotellerie



Gelebte Herzlichkeit & aktiv Verkaufen, aber richtig!

Termin: Fr+Sa, 15.+16. Jänner 2021 von 9:30 - 17:30 Uhr

Trainer: Markus Österreicher, BA

Seminarort: Stadtliebe, Landstrasse 31, 4020 Linz

Kosten: € 150,- netto



Im Rahmen dieses Trainings sollen die MitarbeiterInnen auf gelebte Herzlichkeit & aktiv Verkaufen trainiert werden. Die Wichtigkeit von Standards wird ebenso vermittelt wie auch die eigentliche Philosophie des Verkaufs bzw. der Dienstleistung,

nämlich: anderen Menschen eine FREUDE bereiten.

- Vorstellrunde / Gruppendynamik
- Beitrag zum Thema "Motivation" worum geht es im Service
- Basis Wissen zum Thema Verkaufen in der Gastronomie (Verkaufstechniken, Fragetechnik, Zusatzverkäufe,..)
- Lust auf Gewinn in jeder Verkaufsgelegenheit liegt eine Servicegelegenheit in jeder Servicegelegenheit liegt eine Verkaufsgelegenheit
- · "Aktiv Verkaufen, aber richtig"
- Motivation die innere Treibkraft
- Was bedeutet Gastronomie heute?
- Die Eigenschaften eines guten Gastgebers
- Gästegrundtypen
- · Die besten, unauffälligsten und wirkungsvollsten Momente im Verkauf
- Welches Verhalten unterstützt den Verkauf
- Die "12 Momente der Wahrheit"
- Best Practice Beispiele von 5 Sterne S Standards
- Aktuelle F&B Trends

CRAFT BEER! Crashkurs Bierstile und aktiver Verkauf - Dein erster Schritt zum Bierexperten!

Termin: Donnerstag, 4. März 2021, 14:00 – 17:30 Uhr

Trainer: Mike Hanisch, Betriebsleiter Stadtliebe, F&B Manager,

Dipl. Sommelier

Seminarort: Stadtliebe, Landstrasse 31, 4020 Linz Kosten: € 150,- netto (inkl. Verkostung und Tapas)



Mit diesem Crashkurs wirst du fit für den Verkauf von Craftbier. Gäste kann man durch gute Beratung ganz einfach für neue Geschmäcker begeistern! Auch Fachbegriffe wie z.b: IBU, Bierwürze, Stammwürze sollte man erklären können.

Die Bierkarte ist die neue Weinkarte – doch der erfolgreiche Verkauf hängt von deinem Wissen ab! Wir besprechen regionale und internationale Bierstile und verraten dir Tipps und Tricks bei der Gästeberatung. Wir besprechen die grundlegenden Sorten und Arten, ein paar technische Details zu den unterschiedlichen Brauarten und wie diese schmecken.

Vegetarische Gerichte, die nicht JEDE/R hat!

Termin: Mo+Di, 8.+9. März 2021, 9:30 – 17:00 Uhr

Trainer: Sascha Wurdinger

Seminarort: Stadtliebe, Landstrasse 31, 4020 Linz

Kosten: pro Person Euro 250,- netto



Entwicklung und Schulung von neuen Gerichten zum Thema vegane und vegetarische Küche!

Weißwein-Kompetenz: ein Crashkurs

Termin: Dienstag, 30. März 2021, 14:00 – 17:30 Uhr

Trainer: Mike Hanisch, Betriebsleiter Stadtliebe, F&B Manager,

Dipl. Sommelier

Seminarort: Stadtliebe, Landstrasse 31, 4020 Linz Kosten: € 150,- netto (inkl. Verkostung und Tapas)



Kompetente Weinberatung ist in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie heutzutage Standard.

Die Gäste setzen eine ansprechende Weinkarte und das Wissen um den passenden Wein zum Essen voraus. In diesem Kurs bekommst du eine Einführung in professionelles Verkosten und korrektes Bewerten der gängigsten österreichischen Weißwein Rebsorten und einen kleinen Überblick über die Weinbaugebiete in Österreich.

Mit Servicekompetenz und Kommunikation den Gast begeistern

Termin: Montag, 20. September 2021 von 9:30 - 17:00 Uhr

Trainer: Markus Österreicher, BA

Seminarort: Spinnerei Design Hotel, Wiener Straße 485, 4030 Linz

Kosten: € 150,- netto



Lust auf Gewinn?

... in jeder Verkaufsgelegenheit liegt eine Servicegelegenheit – in jeder Servicegelegenheit liegt eine Verkaufsgelegenheit: Ziel ist es, den MitarbeiterInnen konkrete Anleitung und Motivation zum aktiven Verkauf von Leistungen bzw. Zusatzleistungen im Hotel/Restaurant mitzugeben. Dadurch soll die Betreuung der Gäste verbessert und der Umsatz pro Gast gesteigert werden.

Vom Beschwerdegast zum Stammgast!

Der reklamierende Kunde ist einer der wenigen unzufriedenen Kunden, der etwas mehr zu tun bereit ist, um Sie und Ihr Unternehmen auf Qualitätsmängel aufmerksam zu machen. Ein Gast, der etwas zu reklamieren hat, wird immer ein hoch befriedigtes Gefühl haben, wenn die Reklamation großzügig aus der Welt geschaffen worden ist. Eine richtig behandelte Reklamation nützt oft mehr als diese Großzügigkeit kostet – sie schafft sogar Freude.

Inhalte

- · Aktiv verkaufen aber richtig
- Die Eigenschaften des Gastgebers
- Wir alle leben vom Umsatz
- Zusatzverkäufe und deren Organisation
- Die 5 Bausteine zur Verführung des Gastes
- Welches Verhalten unterstützt den Verkauf?
- Gruppenübung
- Die 12 Momente der Wahrheit
- Tipps und Tricks

Kalkulation & Preisgestaltung in der Gastronomie

Termin: Dienstag, 22. September 2021 von 14:00 - 18:00 Uhr

Trainer: Mag. Eduard Altendorfer

Seminarort: Spinnerei Design Hotel, Wiener Straße 485, 4030 Linz

Kosten: € 150,- netto

Preise machen in der Gastronomie ist nicht immer einfach!

Das Geld sitzt nicht mehr so locker - die Gäste sparen. Andererseits: Alles wird teurer - wer seinen Deckungsbeitrag nicht erhöhen kann, verliert! Das Kompaktseminar gibt Impulse und Anregungen für eine erfolgreiche Preisgestaltung in der Gastronomie.



Inhalte GRATIS-CONTROLLING-SOFTWARE auf Excel-Basis - ACHTUNG Bitte Laptop mitbringen!

- · Das Konzept vom Betrieb
- Eigenproduktion versus Zukauf
- Wo sind die preisunempfindlichen USP's
- die zum Konzept passende Preispolitik
- · den Einkauf optimieren
- · Hogast versus Eigeneinkauf

- Preise kalkulieren
- · Was ist der richtige Deckungsbeitrag
- Sales-Mix-Auswertungen ABC-Analysen
- Tipps und Tricks für die Preispsychologie in der Karte



Eine Facebookseite und ein Instagram-Account sind schnell erstellt, doch wie geht's dann weiter? In diesem Seminar entdecken Sie die Möglichkeiten von Social Media Kanälen und wie Sie diese am besten einsetzen, um die Reichweite zu steigern, ein Image aufzubauen und die Kundenbindung zu stärken.

Inhalte:

- Facebook, Instagram und Pinterest für Unternehmen
- · Optimierung der jeweiligen Accounts
- Zielgruppe kennen und Content-Strategie festlegen
- Formen von Content im Web (Text, Bild, Video, Audio etc.)
- · Inhalte und Möglichkeiten von Postings
- Der "perfekte" Post / Tweet
- Content-Marketing und Storytelling mit Praxisbeispielen für die Hotellerie und Gastronomie

Social Media ADVANCED - bezahlte Werbekampagnen

Termin: Dienstag, 5. Oktober 2021, 14:00 – 18:00 Uhr

Trainer: Johannes Sailer, 7 Hauben Media e.U.

Seminarort: Spinnerei Design Hotel, Wiener Straße 485, 4030 Linz

Kosten: € 150,- netto



Online-Werbekampagnen haben viele Vorteile gegenüber anderen Werbeformaten, wenn man sie richtig einsetzt. In diesem Seminar lernen Sie, wie richtige Werbeanzeigen auf Facebook und Instagram funktioniert, wie Sie extrem kostengünstig die passenden Zielgruppen erreichen und wie Sie diese zu KundenInnen machen.

Inhalte:

- Erklärung und Einrichtung vom Business Manager (für Facebook und Instagram)
- Gestaltung, Konzeptionierung und Umsetzung von Werbeanzeigen im Business Manager (Typen, Kampagnen, AB-Tests etc.)
- Facebook Pixel auf der Website richtig einsetzen (für Retargeting)
- · Verkaufs-Funnel mit Beispielen in Hotellerie und Gastronomie
- Statistiken zu organischen und bezahlten Inhalten, Erfahrungsberichte und Praxisbeispiele

Erfolgreich in der Gastronomie (2-tägig)

Termin: Montag, 11. Oktober 2021 von 12:00 - 17:00 Uhr und

18:00 - 23:00 Uhr

Dienstag, 12. Oktober 2021 von 9.00 - 15.00 Uhr

Trainer: Mag. Eduard Altendorfer

Seminarort: Spinnerei Design Hotel, Wiener Straße 485, 4030 Linz

Kosten: € 250,- netto



Konzeption und Relaunch von Gastronomiebetrieben. Bei diesem Zwei-Tagesseminar lernen Sie das Wichtigste über die aktuellen Konzepte und Trends in der Gastronomie und erhalten Tools und Informationen, um Ihr eigenes Gastronomie-Konzept zu entwickeln bzw. zu verbessern.

Inhalte

- Trends in der Gastronomie
- · das Betriebsprofil für den Erfolg
- Hilfsmittel für den Relaunch/Facelifting und Neukonzept
- Trendtour am Abend in Wien

- Analyse von erfolgreichen Gastronomie-Konzepten
- Marketing
- Erarbeitung eines eigenen Betriebskonzeptes
- · Digitalisierung Helferlein in der Gastronomie

Sie erhalten unverzichtbares Basiswissen zu Trends in der Gastronomie und unserer Branche generell. Know-how am Beispiel der selber geführten Betriebe Stadtliebe & pauls in Linz.

Zielgruppe

Alle F&B-Mitarbeiter, Führungskräfte, Jungunternehmer, Unternehmer, Zulieferer der Gastronomie

Digitalisierung und Innovationen in der Gastronomie

Termin: Montag, 18. Oktober 2021 von 14.00 - 18.00 Uhr Trainer: Michael Weberschläger, MSc - Lints Gmbh

Seminarort: Spinnerei Design Hotel, Wiener Straße 485, 4030 Linz

Kosten: € 150,– netto / **€** 144,– brutto



Die fortschreitende Digitalisierung bestimmt mehr und mehr unser Privat- als auch unser Geschäftsleben. Auch vor der Gastronomiebranche macht sie keinen Halt: Kassensysteme, Warenwirtschaft, Dienstplanung, Bestellmanagement und vieles mehr bestimmen bereits jetzt den Alltag. Richtig eingesetzt bieten digitale Lösungen jedoch eine Vielzahl an weiterer Chancen & Möglichkeiten, die genutzt werden sollten um nicht den Anschluss zu verlieren.

Inhalte:

- Welche digitalen Innovationen und regulatorischen Anforderungen erwarten uns in den n\u00e4chsten 5 Jahren in der Gastronomie
- · Kundenbindung digital & nachhaltig: Steuern von Gästeverhalten & Besucherströmen
- Lieferservice & Take Away: Zeit- und Ressourcenersparnis durch intelligente Systeme & Vernetzung
- Ein Blick über den Tellerrand: Self-Order Kioske und die Verwendung für Full-Service Betriebe
- Küchenmanagement & Digital Signage: Praxisorientierte Lösungen und umfangreiche Einsatzmöglichkeiten
- Reporting & Restaurant-Controlling: Kennzahlen und Personalverhalten mobil auswerten und interpretieren
- · Payment: Optimierung von Zahlungsprozessen & innovative Lösungen
- · Gastronomie-Digitalisierung USA: Was kann in Österreich und Deutschland funktionieren?

Die TeilnehmerInnen haben die Möglichkeit, eine Vielzahl der vorgestellten Digitalisierungsthemen direkt vor Ort zu testen!

Zielgruppe:

Restaurant- und Betriebsleiter, Hotelleiter, Restaurant- und Hotelinhaber

Ziele:

- · Ausblick in die Zukunft, wie künftig Digitalisierung das Restaurantbusiness verändern wird
- · Aufzeigen der Möglichkeiten, Digitalisierung gezielt, unterstützend und effektiv in Betrieben einsetzen
- · Aufzeigen konkreter Maßnahmen für bestehende Herausforderungen in der Gastronomie



Inhalte

- Führung
- Motivationsformen
- Ursache und Wirkung
- Motivationskonzepte
- · Moderne Mitarbeiterführung
- Unternehmenskultur
- Die Auswirkungen der Mitarbeiterzufriedenheit auf die Kundenzufriedenheit und auf den Gewinn

Seminar WIEN

Führungsinstrumente

Teamentwicklung

Termin: Freitag, 15. November 2021 von 09:00 - 17:00 Uhr

Trainer: Markus Österreicher, BA

Seminarort: Hotel Star Inn, linke Weinzeile 224, 1150 Wien

Kosten: € 180,- netto

Die Teamentwicklung beruht auf der Grundannahme, dass die Leistungsfähigkeit der Organisation gesteigert werden kann, wenn sich MitarbeiterInnen als Team wahrnehmen und entsprechend handeln. Sie ist die meist verbreitete Maßnahme in der Prozessberatung.

Die Grundzüge des systemischen Coachings

Team vs. Gruppe
Teamentwicklung in der Praxis

Prozessberatung • Teamrollen nach Belbin

Das HDI-Profil • Teamentwicklungsübungen

Food & Beverage ACADEMY

Mag. Eduard Altendorfer e.U.

Anmeldung

Ich melde mich verbindlich zu folgendem Seminar an:	
	Termin:
TeilnehmerIn	Bitte tragen Sie Ihre persönlichen Daten, leserlich und in Druckbuchstaben It . Reisepass ein.
Vorname	Familienname
Firmenname	Tätigkeit
Straße	Nr
PLZ	Ort
Telefon	
E-Mail	
Weitere Teilnehmer	
Vorname	Familienname
Vorname	Familienname
Mit dieser Anmeldung anerkenne ich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Seminare der F&B ACADEMY wie in der Beilage angeführt.	
Stempel / Datum / Unterschrift	

Anmeldung 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 Kurseilnehmer 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.

Teilnehmerbeitrag

Der Teilnehmerbeitrag schließt die Kosten für Teilnahme, Seminarraum und Unterlagen ein. Übernachtungen, Anreise 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 zu.

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.

Änderungen im Seminarprogramm

Unsere Veranstaltungen werden langfristig geplant, daher kann es zu Änderungen im Seminarprogramm, etwa der Kurstermine, 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



Food & Beverage ACADEMY Mag. Eduard Altendorfer e.U.



