



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Bayernweites Pilotprojekt: Qualifizierungsmaßnahme „Akademie junger Gastronomen“

15. Februar – 19. Februar 2016 an den Berufsschulstandorten Bamberg und Rosenheim / Inselkammer: „Selbstständigkeit stellt Wendepunkt im beruflichen Leben dar“ / Stöttner: „Heimische Hotellerie und Gastronomie ist als Hauptleistungsträger des Tourismus ein starkes Stück bayerische Wirtschaft“

(Bamberg/Rosenheim) Zwischen dem 15. und 19. Februar findet als bayernweites Pilotprojekt erstmalig die *Akademie junger Gastronomen* sowohl in der Berufsschule I Rosenheim, als auch in der Staatlichen Berufsschule II in Bamberg statt. Die Qualifizierungsmaßnahme richtet sich an alle Auszubildenden gastgewerblicher Berufsschulen des zweiten Ausbildungsjahres in Bayern, die an einer späteren Unternehmensgründung interessiert sind.

„Sich im Gastgewerbe selbstständig zu machen ist nicht nur eine spannende Herausforderung, sondern stellt auch einen Wendepunkt im beruflichen Leben dar“, so Angela Inselkammer, Vizepräsidentin des Bayerische Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern. Landtagsabgeordneter Klaus Stöttner ergänzt: „Die heimische Hotellerie und Gastronomie ist als Hauptleistungsträger des Tourismus ein starkes Stück bayerische Wirtschaft.“ „Um diese Kultur zu erhalten, will das Bayerische Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst, der DEHOGA Bayern sowie die beiden Fachverbände der bayerischen Brauwirtschaft junge Nachwuchskräfte über die Chancen einer späteren Existenzgründung im Gastgewerbe informieren, aber auch offen für die damit verbundenen Risiken sensibilisieren“, erläutert Reinhard Pobel, Oberstudiendirektor der Berufsschule I Rosenheim.

Die insgesamt zweiwöchige Qualifizierungsmaßnahme der *Akademie junger Gastronomen* verbindet die klassische gastronomische Ausbildung in Betrieb und Schule mit einem Plus, das über den Ausbildungsberuf hinausreichende Kompetenzen und Inhalte im Bereich der Unternehmensgründung umfasst. Mit je einer Schulungswoche im 2. und 3. Ausbildungsjahr ist sie als Einstieg in eine begleitete Weiterbildungsphase konzipiert.

Das Programm für die Teilnehmer der Veranstaltung ist in fünf verschiedene Lernbereiche aufgeteilt, denen jeweils ein kompletter Wochentag gewidmet ist. Es beinhaltet dabei die Themenbereiche:

- Wirtschaftliche Voraussetzung für die Führung gastgewerblicher Unternehmen erfassen und umsetzen. Dieses Modul wird in Rosenheim durch Oberstudienrätin Marion Strauß und in Bamberg durch Oberstudienrat Marcel Wachter unterrichtet.

Seite 2 von 2

- Mit Marketingkonzepten Kunden akquirieren und binden; auch hier zeichnen Marion Strauß und Marcel Wachter inhaltlich verantwortlich.
- Preispolitische Maßnahmen vorbereiten und durchführen. Dieser Lerninhalt wird von Carl A. Schulze-Berndt, Geschäftsführer der HOGA Beratungsgesellschaft, vermittelt.
- Rechtliche Voraussetzung für die Führung gastgewerblicher Unternehmen erfassen und umsetzen. Diesen Vortrag werden in Rosenheim Rechtsanwalt Ulrich J. Korb und in Bamberg Rechtsanwalt Günter Elfert vom DEHOGA Bayern halten.
- Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Unternehmensführung; dieser Ausbildungspart wird in einem Betrieb vor Ort stattfinden, für die Teilnehmer aus Rosenheim ist die Ayinger Brauerei in München zuständig, die Teilnehmer aus Bamberg besuchen das Hotel Nepomuk in Bamberg.

Jede Teilnehmer erhält im Anschluss an den Besuch der jeweils einwöchigen Qualifizierung ein Zertifikat sowie eine Bescheinigung über die besuchten Lerneinheiten.

Ziel dieser Qualifizierungsmaßnahme ist die Förderung zukünftig potentieller Existenzgründer und Unternehmensnachfolger bereits in der Erstausbildung. Dabei handelt es sich um angehende Nachwuchskräfte, die über eine hohe Kommunikations- und Managementkompetenz verfügen, sich der Notwendigkeit motivierender Mitarbeiterführung bewusst sind und betriebswirtschaftliche Zusammenhänge im Unternehmen erkennen und einordnen können.

– Ende der Pressemitteilung –