

Nachsitzen für den Erfolg

In einem erfolgreichen Gastronomiebetrieb Küche, Service und Bar bzw. Getränkeservice gut zusammenspielen. Wie das gelingt, zeigt die IdeenKüche® Concept Akademie.



...ante technische Fort... und die Verände... der Arbeitsplätze... vor der Gastronomie... erie nicht halt. Doch... man hier an „alten... st, wie Armin Langer... Chef-Trainer der... e® Concept Akade... sich auf praxisnahe... n für die Gastronomie... rt hat, gut weiß. Der... er Koch und heutige... sitet mit Akademie-... und Cook & Chill-Ex-... in Cammann die Spar... Beide kennen sich seit... d haben ihre Erfahrun-

...gen in einen Topf geworfen. Die daraus entstandene Art von Kochkunst spiegelt sich in den Modulen „SexyKitchen“ oder auch „Sterne auf Knopfdruck!?“ wider. Im Fokus aller angebotenen Seminare steht immer die absolute Praxistauglichkeit und unkomplizierte Umsetzbarkeit im eigenen Betrieb ohne großen Aufwand. Doch man geht sogar noch einen Schritt weiter, denn im Akademie-eigenen Restaurant, der Duisburger Faktorei, werden alle Ideen erst auf ihre Praxistauglichkeit getestet, bevor sie in die Seminare einfließen. Dies gilt ebenso für die

2008 hinzugekommenen Sparten Bar und Service. Tosin A. David, Trainerin für den Bereich Service, bedient sich für ihre Schulungsinhalte der Daten des exklusiven Akademie-Partners, dem Restaurantführer Marcellino's. Bei Marcellino's sagen Gäste, wie es wirklich is(s)t, was einmalige Infos für die Serviceseminare sicherstellt. Tosin A. David weiß als erfahrener Gastroholic aber auch, wo der Schuh drückt und hält unkonventionelle Ideen für mehr Umsatz in den Betrieben parat – dafür gibt sie eine Erfolgsgarantie. Die dritte Sparte Bar/Getränke leitet der Barista-

und Bartrainer Mario Grube. Der Querdenker macht seit Jahren mit erfolgreichen Konzeptideen von sich reden und trainiert mittlerweile führende Restaurants und Hotels. Am 22.06.2010 gestalten alle vier Köpfe der IdeenKüche Concept Akademie erstmals ein gemeinsames Seminar, das das erfolgreiche Zusammenspiel aller Bereiche in einem Gastronomiebetrieb live zeigt. Die IdeenTage® finden im Berliner Hotel Kempinski Bristol statt. Die Teilnahme ist für einen Vorzugspreis von 99 € p. P. möglich. Infos und Anmeldung unter Tel. (0511) 545 77 203.

H
25. Jul
I
Wes
2011
Haus, di
der gle
neu
nahm i
Jahre
Jubi
S



Hug 9. Creati

Die Tartelet... len Füllunge... und Patissie... 9. Mal zum C... Phantasia“... eine Dessert... gen produzie... vier findet an... schule für da... Bad Überking... per E-Mail be... anfordern, Ei

INGEL
Anrichtungen aus Edelstahl
Kierspe • Richelinkamp 16
2 999 994 • Fax: 02359 - 2 999 989
Info@pezibe.de
ngel-hygiene-technik.de

hotline
Das perfekte Hotel
hotlinesoftware.de

HoneyMat
Dispenser mit 700g Quetschflasche
einfachste Handhabung
- tropffreier Betrieb
einer oder drei Zapfstellen
Hof Göken • 26169 Thüle
Tel. 04495/1213 • Fax 415
www.goeken-dispenser.de

Asien-Seminare Asiatische Deko-Schnitzkunst

Asien-Seminare bietet unter dem Motto „Blütenpracht für Auge und Gaumen“ vom 26. bis 27. Mai 2010 einen zweitägigen Deko-Schnitzkurs an. Dabei lehrt der Münchner Küchenmeister Torsten Lewerenz die Kunst der asiatischen Schnitzerei und zeigt dabei, wie einfach und schnell aus Obst und Gemüse attraktive Blumen sowie Tiere als Blickfang für Buffet, Tafel und Teller zu zaubern sind. Seminarort ist das Kochstudio des Küchenhauses Werner in Stein bei Nürnberg. In der Gebühr sind Getränke, alle Obst- und Gemüse-Zutaten sowie sieben Schnitzmesser enthalten. www.asienseminare.de

Hotelnavigator Seminar Online-Marketing

Wie können Hoteliers das Internet erfolgsversprechend und gewinnsteigernd nutzen? Antworten bietet eine neue Seminarreihe, die Hotelnavigator zusammen mit Brandflow, Hotel-Hosting und dem Sachverständigen-Büro Claus-Arwed Lauprecht konzipiert hat. Aus der Praxis behandelt dabei Fachvorträge die Themen Social Media, Suchmaschinenoptimierung, Gästemeinungen in weltweiten Buchungsportalen und MysteryChecks. Die Seminare finden u. a. in Dresden (30.06.2010), Berlin (01.07.2010), Innsbruck/A (15.09.2010) und München (16.09.2010) statt. Weitere Informationen unter www.revolution-internet.com.

VSR Aktive Körpersprache

Am 7. Juli 2010 veranstaltet der VSR München im Ibis München City Nord das Seminar aktive Körpersprache – lebendige Stimme. Unter der Leitung von Kerstin Kuner lernen die Kursteilnehmer, ihre Körpersprache und die damit verbundene Wirkung auf andere Menschen zu verstehen. Das Seminar ist auf 16 Teilnehmer beschränkt. www.vsr-muenchen.de



Wihoga Dortmund Fortbildung für Manager

Unter dem Motto „Von Profis lernen – Business Upgrade für Hospitality Manager“ veranstaltet die Wihoga Dortmund vom 19. bis 23. Juli 2010 in Dortmund die zweite Sommerakademie. In den 37 deutsch- und englischsprachigen Workshops werden u. a.

die Themen Businessplan- und Budgeterstellung sowie Yield- und Revenuemanagement behandelt. Online-Anmeldung unter www.wihoga.de/sommerakademie2010.



EHMA Herausford

Mittelpunkt der Managers Assc Frage, wie das I gewinnbringenc Spalteholz konfr Hotelmanager n Medienansprac sätze zur Diskus Die Entwicklung en Geschäftsfelc der geschaffen.