



Ressort: Wirtschaft und Finanzen

Grandioser Erfolg: Bildungsoffensive im Casino Hohensyburg

Hohensyburg, 15.11.2011 [ENA]

Klaus Kobjoll (Keynote-Sprecher und gefragter Managementtrainer) honoriert den Fehler des Monats - und beweist, dass es sich lohnt neue Wege zu gehen. Die 1. Lehrerfortbildung fürs Gastgewerbe in NRW war eine phantastische Ideenwerkstatt, von der leistungsbereite Menschen jetzt profitieren werden.

Am 10. und 11. November fand in der Spielbank Hohensyburg die erste landesweite Fortbildung fürs Gastgewerbe in Nordrhein-Westfalen statt. Hier gaben renommierte Experten Einblicke in die Erfolgsfaktoren im Gastgewerbe und zündeten dabei ein Feuerwerk fulminanter Ideen. Ein Beispiel aus der Praxis: Klaus Kobjoll honoriert den "Fehler des Monats" - denn damit verlieren MitarbeiterInnen die Angst Fehler zu machen, und Fehler zuzugeben. Für ihn ist Gewinn zu machen die sozialste aller Aufgaben und in seinem Focus steht der Mensch, der Leistung erzeugt. Welch große Erfolge er mit seinem ungewöhnlichen Führungsstil hat, beweist er am Beispiel seines Schindlerhofs - ein unternehmerisches Kleinod, das unzählige Auszeichnungen besitzt.

Die Zukunft lebt von Ideen - und von den Menschen, die den Mut haben Neues zu wagen und innovative Perspektiven zu gestalten. "Bildung ist für den Hotel- und Gastronomie-Sektor heute wichtiger denn je", weiß Gerhard Bruder, Gründer und Präsident des Institute of Culinary Art (ICA). Und er handelte auch danach, denn gemeinsam mit der Hotelfachschule belhoga und der Bezirksregierung Münster hat Bruder die erste landesweite Fortbildung für Berufsschullehrer in Nordrhein-Westfalen ins Leben gerufen. Unter dem Motto "Gastgewerbe im Wandel - vom Krisenmanagement zum Innovationsmanagement" fand die Veranstaltungs-Premiere in der Spielbank Hohensyburg statt. Der ideal gewählte Ort für diese hochkarätig besetzte Bildungsoffensive.

Bei seiner Begrüßung betonte Konrad Casciani, Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment GmbH und ICA-Beirat, wie sehr er sich freut, diese vorbildliche Initiative in der Spielbank Hohensyburg auszurichten. Dabei stellt das Casino Hohensyburg den perfekten Partner, denn hier hat gute Ausbildung in der Gastronomie traditionell höchste Priorität. So hat die Spielbank-Gastronomie an 5 Standorten schon über 280 junge Leute in dieser Branche erfolgreich ausgebildet. Aktuell bildet die WestSpiel Gastronomie 38 Auszubildende in 25 Outlets aus. Neben den Barbetrieben in allen Spielbanken sind die Standorte Duisburg und Hohensyburg, mit ihren hoch dekorierten Restaurants, eine ganz spezielle Herausforderung für die Gastronomie.

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service

So wurde das inside bereits zum zweiten Male vom Gourmetmagazin Savoir-Vivre zum "Restaurant des Monats" gewählt und darf sich, nach der Verleihung der dritten Sonne, zu den TOP 30 Genießeradressen deutschlandweit zählen. Und dem Fine Dining Restaurant Palmgarten wurde - schon in den Kinderschuhen - vom Gastronomie Magazin Savoir-Vivre mit der zweiten, von drei möglichen Sonnen, sowie dem Titel "Restaurant des Monats" der kulinarische Ritterschlag verliehen. Besonders stolz ist das gesamte Spielbank-Team auf den Titel "Vize-Weltmeister der Nachwuchsköche", den der Palmgarten Küchenchef, Michael Dyllong, im September in Istanbul erkochte. Das Restaurant steht nun stellvertretend für die gesamte Gastronomie der Spielbank Hohensyburg.

Neben dem Betreiben der Bars finden in diesen Räumlichkeiten regelmäßig große Banketts und Events statt. Auch für Tagungen und Seminare ist die Spielbank-Gastronomie bestens ausgerüstet. So konnten die hochkarätigen Branchen-Experten dann auch unter optimalen Bedingungen referieren. Gerhard Bruder, Gründer und Präsident des ICA, und Helmut Osterholt von der Hotelfachschule belhoga, moderierten gemeinsam die zweitägige Veranstaltung. Nachdem Wolfgang Großer, Bezirksregierung Münster (Fachleiter Fortbildung Berufskolleg), die Bildungsoffensive offiziell eröffnet hatte, begann das eigentliche Programm.

Es referierten: Gerhard Bruder (Präsident des Institute of Culinary Art) - Vorstellung ICA. Arbeitsmarkt von morgen. Fachkräftebedarf vs. Demographischer Wandel. Helmut Osterholt - Karriereplanung im Gastgewerbe - welche Rolle spielt das Berufskolleg, die belhoga? Prof. Dr. Torsten Olderog (Leiter ICA Academy) - Weiterbildung für morgen - Die Academy des ICA. Klaus Kobjoll (Schindlerhof/Glow & Tingle) - Nichts ist beständiger als der Wandel - Neue Trends und alte Werte. Carlo Caldi (Autobahn Tank & Rast GmbH, Geschäftsbereichsleiter Marketing CMO, Mitglied der Geschäftsführung, ICA Vorstand) - Marketingstrategie der Autobahn Tank & Rast GmbH.

Michael Werz (Ecolab Deutschland GmbH, Regional Division Manager, Mitglied im ICA) - Hygienemanagement. Hygiene-Ampel - Eine Frage der (Hygiene)-Verantwortung? Klaus Fahrer (Le Buffet Restaurant & Café Gesellschaft mbH, Geschäftsführer, KARSTADT Warenhaus GmbH, Leitung Gastronomie, ICA Beirat) - Systemgastronomie. Die Karstadtgastronomie. Ralf Korschel (Leiter Wirtschaftsbetriebe Otto GmbH & Co. KG) - Betriebsgastronomie/Catering. Anforderungen moderner Betriebsgastronomie vs. Bildungsstand Berufsschulabgänger. Die ICA Academy macht Fach- und Führungskräfte in berufsbegleitenden Lehrangeboten fit für die Zukunft.

Wer die Namen der Redner hier liest - und das Glück hatte, ihre brillanten Referate live mitzuerleben, der weiß, welchen unschätzbaren Wert diese Bildungsoffensive auf die Zukunft vieler Menschen haben wird. Neue Ideen braucht das Land. Innovative Lösungen, die dem ständigen Wandel der Branche gerecht werden. Bei dieser ersten landesweiten Lehrerfortbildung fürs Gastgewerbe in NRW hat das Institute of

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service

Culinary Art sich als grandioser Wissens-Mentor und Ideen-Geber präsentiert. Kein Wunder, dass das Institute of Culinary Art schon von höchster Stelle ausgezeichnet wurde.

Für seine Überzeugung, dass Bildung und Wirtschaft zusammen der Schlüssel für ein erfolgreiches Gastgewerbe sind, wurde das ICA von der bundesweiten Initiative "Deutschland - Land der Ideen" als "Ausgewählter Ort 2011" prämiert. Zur großen Freude der Teilnehmer endete der 1. Seminartag mit einer Küchenparty der Sonderklasse im Berliner Saal des Casinos Hohensyburg. Wer das kulinarische Netzwerk der ChefHeads kennengelernt hat, wird dieses Erlebnis so schnell nicht vergessen. Und wenn die ChefHeads gemeinsam mit dem Team der WestSpiel Entertainment GmbH - unter Leitung von Spitzenkoch Rolf van der Linde - kochen, zusammen mit der belhoga und den besten Azubis der teilnehmenden Schulen, dann ist das Ergebnis einfach unvergesslich.

Die servierten Köstlichkeiten: Vorspeisen - Ziegenkäse im Pistazienmantel auf Quitten-Chutney. Gebratene Gambaretti auf Glasnudelsalat. Kalbsröllchen mit Thunfischtatar, Guacamole und Creme fraiche. Tomate und Mozzarella im Glas. Essenz von der Gans mit Trüffelravioli. Warmes - Zart gegarter Zander mit Schwerter Senfruste auf Rieslingrisotto mit geschmolzenen Rispentomaten. Filet vom Landschwein, Balsamicojus, Passionsfruchtlinen. Sauerbraten vom Herforder Rind mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree. Hirschrücken unter der Wildsalamikruste mit Wachholderjus und Glühweinrotkohl. Dessert - Schwarzwälder Kirsche im Glas. Ananaskompott mit Kokosschaum. Marone Preiselbeereis auf Salat von Himbeeren und Birnen mit gerösteten Nüssen.

Als ChefHeads waren anwesend: Guido Fritz (Präsident), David Kikillus, Küchendirektor l'Arrivée HOTEL & SPA und André Siegmann, Stryckhaus Willingen. Wer näheres über den Club der Küchenchefs wissen möchte, kann sich auf der Internet-Präsenz www.chefheads.de informieren. Der genussvolle Abend wurde von der Band "MAPLE TREE MUSIC" musikalisch begleitet. Und wer Lust hatte, konnte sich vom bekannten Karikaturisten Samir Georgy als Portrait verewigen lassen.

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Bericht online lesen:

http://www.european-news-agency.de/wirtschaft_und_finanzen/grandioser_erfolg_bildungsoffensive_im_casino_hohensyburg-48639/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Petra Linzner

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.