

Studierende der Hotelfachschulen entwickeln Szenarien für die Zukunft:

Gastronomie im Jahr 2034

31 Teams der fünf führenden deutschen Hotelfachschulen würzten ihre Wettbewerbsarbeiten zum 50-jährigen Bestehen der GAD mit einer **Prise Fantasie**

Frankfurt a. M., 24. August 2009. „Cocooning“ oder inzwischen auch „Homing“ bedeutet nicht das Ende des Gastgewerbes, Qualitätsmanagement und Ausbildung nehmen an Bedeutung zu, ebenso wie das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, und Elektronik begleitet die Geschäftsreisen von A bis Z. Über die Zukunft der Gastronomie machten sich 31 Teams aus den fünf führenden Hotelfachschulen in Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg nicht nur visionäre Gedanken, sondern sie entwickelten zum großen Teil durchaus realisierbare und vorstellbare Ansätze für die Gastlichkeit im Jahre 2034. Um Visionen zum Cocooning, zum Stellenwert der Multikultur, des Qualitätsmanagements, den Erwartungen auf Geschäftsreisen, auf Events und in Bezug auf die Karriereplanung ging es in dem Wettbewerb, den die GAD Gastronomische Akademie Deutschlands unterstützt vom DEHOGA Bundesverband und dessen Initiativkreis Gastgewerbe gemeinsam mit der DEHOFA-Kooperation deutscher Hotelfachschulen Ende 2008 ausschrieb. „Das Wagnis hat sich gelohnt, anlässlich unseres 50-jährigen Bestehens aus der Sicht der künftigen Fach- und Führungskräfte des Gastgewerbes einen Blick in die Zukunft zu werfen auf Entwicklungen, Tendenzen und Visionen der Gastlichkeit im Jahr 2034“, erläutert Hans G. Platz, GAD-Vorstand Finanzen und Kommunikation, die gemeinsame Initiative mit der Kooperation der führenden deutschen Hotelfachschulen.

Vier Teams machten das Rennen

Am Ende machten nach einer schwierigen Erörterungs- und Bewertungsphase der Juroren und Pädagogen der Fachschulen vier Teams das Rennen. Den Sonderpreis, ein Karriere-Coaching bei der Personalberatung von Bonin, können

PRESSEINFORMATION

Jubiläumswettbewerb der GAD und der DEHOFA
www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Hans G. Platz
 c/o HGPconsult•Projektbüro
 Burgstraße 35
 59755 Arnsberg
 Tel.: 02932.931006
 Fax: 02932.931007
 E-Mail: presse@gastronomische-akademie.de

Unterstützt und gefördert von:



David Lampe und Jenny Tyburski von der Hotelfachschule Berlin antreten. Sie entwickelten den elektronischen „Diamond“ für die komfortable Geschäftsreise im Jahre 2034. Jil Hartmann und Romy Meischner von der Hotelfachschule Hamburg erhalten für ihre Arbeit über Cocooning den 1. Preis, Anne Hielscher und Natalie Wümmers von der Hotelfachschule Heidelberg den 2. Preis für ihre umfangreiche Betrachtung der Zukunft der Gastlichkeit, und das Team Philipp Hartmann und Steffen Tille von den WIHOGA Dortmund wird der 3. Preis zugesprochen für ihren „Zeitsprung 25“ ins Jahr 2034. Die drei Preisträger können zwischen den gestifteten, gleichwertigen Preisen wählen: einem Karriere-Coaching, einem Stipendium für die Hospitality Management School von der FBMA und einer Projektarbeit bei der BBG CONSULTING KANIG GmbH in Düsseldorf gestiftet von der FCSI. Darüber hinaus erhalten alle Preisträger eine Jahresmitgliedschaft bei der GAD, verbunden mit einer Einladung zu einer prominenten Branchenveranstaltung der AHGZ, dem Medienpartner des Wettbewerbs. Als besonderes Bonbon wird unter allen Teilnehmern am Wettbewerb ein Sommerkurs 2010 verlost an der renommierten Cornell University School of Hotel Administration, Ithaca NY, USA.

Zeitensprung für die Expertenjury

Für die Expertenjury aus allen Bereichen der gastgewerblichen Branche war die Prüfung der Arbeiten „ein interessanter Zeitsprung mit vielen aufregenden Facetten“, berichtet Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, über die Bewertungsarbeit. Neben ihr gehörten zur Jury: Henrik Böhnstedt, FBMA, Sabine Hönack, von Bonin Personalberatung, Frank Hornberg, Brückenforum GmbH, Dr. Clemens Knoll, Matthaes Verlag, Hubert Möstl, Präsident der GAD, Rudolf W. Münster, früherer Kempinski-Vorstand, Hotelberater und Mitglied des Cornell University Council, Hans G. Platz,



Unser Foto zeigt die Juroren v. r. n. l. (Rudi W. Münster fehlte leider): Dr. Clemens Knoll, Ingrid Hartges, Henrik Böhnstedt, Sabine Hönack, Frank Hornberg, Martin Rahmann, Hubert Möstl und Hans G. Platz.

Foto: Georg J. Lopata



GAD-Vorstand Finanzen und Kommunikation sowie Martin Rahmann, Präsident FCSI Deutschland.

Festveranstaltung in Bad Homburg

Die Preisträger des Jugendwettbewerbs werden im Rahmen der Festveranstaltung der Gastronomischen Akademie gewürdigt, die anlässlich des 50-jährigen Bestehens im Steigenberger Hotel Bad Homburg am Samstag, 29. August, stattfindet. „Sicher werden wir anlässlich des Jubiläums auch derjenigen gedenken, die unsere Gemeinschaft ins Leben riefen, voran treiben und als aktive Gründungsmitglieder immer noch beleben sowie unsere Chronik pflegen“, sagt GAD-Präsident Hubert Möstl. Schwerpunkt im Jubiläumsjahr sei jedoch der Blick in die Zukunft und die Entwicklung von Zukunftschancen. Die 1959 gegründete Gastronomische Akademie Deutschlands e. V. ist eine ideelle und unabhängige Vereinigung von Fachleuten aus Gastronomie und Hotellerie, der Getränkebranche, Lebensmittelindustrie sowie von Ernährungswissenschaftlern, Medizinern, Bildungsexperten und Medienvertretern. Sie versteht sich als Förderin der Tafelkultur, Kochkunst, Kultur und Geschichte der Gastronomie sowie fachbezogener Wissenschaft und Bildung.