

43. Seminar der GAD Gastronomische Akademie Deutschlands:

Lehrer und Ausbilder profitieren vom Erfahrungsaustausch

Fortbildung, Qualifizierung und Know-how-Transfer für die Ausbildung des Nachwuchses im Hotel- und Gaststättengewerbe

Unna/Weimar, Mai 2010. „Das alljährlich stattfindende GAD-Seminar ist für uns Lehrkräfte eine einzigartige Möglichkeit, neue Entwicklungen im Gastgewerbe kennenzulernen.“ Und: „Die GAD hilft uns, gewisse Betriebsblindheiten zu heilen.“ Hannelie Hoschkara aus Gummersbach und Andreas Schwarz aus Braunschweig artikulieren als zwei von 45 Lehrkräften an Berufsbildenden Schulen Gründe, warum sie auf eigene Kosten das einwöchige Seminar der GAD Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.

buchen. In diesem Jahr fand das Seminar bereits zum 43. Mal statt, traditionell um den Monatswechsel April/Mai. Im Romantik-Hotel Dorotheenhof, einem GAD-Mitgliedsbetrieb in Weimar, konnten GAD-Präsident Hubert Möstl, Organisationschef Bernhard Böttel und Seminarleiter Ralph Kerkamm aus dem gesamten Bundesgebiet erneut die maximal möglichen 45 Teilnehmer begrüßen. „Auch in diesem Jahr mussten wir über zehn Anmelder auf die Warteliste vertrösten“, bedauert Böttel. Die ungebrochene Resonanz zeige, wie richtig die GAD mit ihrem Konzept liege, der Vernetzung zwischen der Ausbildung in den Betrieben und dem Lehrstoff in den Schulen ein Forum zu bieten.

Das Programm spiegelt den Charakter der Begegnung zwischen Theorie und Praxis und des Erfahrungsaustauschs wider. Betriebswirtschaftliche Themen, Informationen über neue Produkte, Gastro-

PRESSEINFORMATION

www.gastronomische-akademie.de

Medienkontakt:

Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Hans G. Platz

Geschäftsführender Vorstand

Heinrich-Hertz-Straße 3

59423 Unna

Tel.: 02303.942 33 88

Fax: 02303.942 22 18

E-Mail: info@gastronomische-akademie.de



45 Lehrkräfte „drückten“ in diesem Jahr vom 25. bis 30. April beim GAD-Seminar im Weimarer Dorotheenhof die Fortbildungsbank.

Foto: GAD, Peter Figge



GASTRONOMISCHE AKADEMIE
DEUTSCHLANDS E.V.

nomie-Innovationen, Tourismus-Entwicklungen oder Qualitätsnormen werden angereichert um Betriebsbesichtigungen oder Produktinformationen von und bei namhaften Herstellern. Dafür sind die LSG/Sky Chefs der Lufthansa, die Melitta System-Service GmbH, die Nordsee GmbH-Restaurantgruppe Partner der Seminare, um einige Beispiele zu nennen.

Elf der 16 Kultusministerien der Länder führen das GAD-Seminar inzwischen als Empfehlung in ihren Veranstaltungskalendern. Dazu trägt auch bei, dass die Gastronomische Akademie als Organisation und ihre im Seminarbetrieb engagierten Mitglieder eng verbunden sind mit den Berufsverbänden, so u.a. DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband und dem VKD Verband der Köche Deutschlands. Insofern sind die Initiatoren sicher, dass auch das nächste Seminar ausgebucht sein wird, das vom 1. bis 6. Mai 2011 in Gummersbach stattfinden wird.

Weitere Informationen sowie Fotos in druckfähiger Auflösung (300 dpi) stehen zur Verfügung unter:
www.gastronomische-akademie.de

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. Seminare, Veranstaltungen und der ständige Dialog mit namhaften Unternehmen und Fördermitgliedern aus der Branche sollen diese Intention unterstützen.