

44. Seminar der GAD Gastronomische Akademie Deutschlands:

Uramaki und andere „scharfe Sachen“ im Parkhotel Nümbrecht

45 Lehrer und betriebliche Ausbilder des Gastgewerbes nutzten das Weiterbildungsangebot der GAD und pflegten den Austausch mit Herstellern

Unna/Nümbrecht, Mai 2011. Von der Uramaki-Sushi, der umgedrehten Seetangrolle, über ein vierstündiges Methodentraining bis zum Exkurs über Social Media, Schulmarketing oder die Messerherstellung in Deutschland reichte das Programm des 44. Seminars der Gastronomischen Akademie Deutschlands, zu dem 45 Lehrer und betriebliche Ausbilder aus dem Gastgewerbe in der ersten Maiwoche nach Nümbrecht kamen. In seiner konzentrierten, vielfältigen und ausgewogenen Mixtur von fachlichen Informationen, wirtschaftlichen Hintergründen und Dialogen mit der Industrie sei das Seminar der GAD eine „einmalige Gelegenheit“ für Lehrer an berufsbildenden Schulen und Ausbilder in Betrieben, so die einhellige Meinung der Teilnehmer. Sie kamen aus dem gesamten Bundesgebiet ins oberbergische Nümbrecht bei Gummersbach und repräsentieren rund 10.000 Auszubildende in gastgewerblichen Berufen, die an ihren Einrichtungen ausgebildet werden.

Auch für die Referenten und Repräsentanten der Industrie, die mit ihren Beiträgen und Einladungen das Seminar unterstützen, schafft die GAD eine „win-win-Situation“. „Es ist für uns besonders wichtig, diejenigen mit grundlegenden Informationen zu versorgen, die diese Kenntnisse an die zukünftigen Benutzer und Anwender weitertragen“, begründet Harald Wüsthof, Komplementär der Solinger Messerschmiede Ed. Wüsthof Dreizackwerk KG, sein Vortragsengagement auf dem 44. Seminar.

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: 02932.93 10 07

E-Mail: info@gastronomische-akademie.de



Die Lehrkräfte, die beim 44. GAD-Seminar in Nümbrecht die Weiterbildungsbank drückten, stehen für rund 10.000 Auszubildende in gastgewerblichen Berufen, die an ihren Einrichtungen lernen.
Foto: GAD, Peter Figge



Shoko Kono (r.) weihte die Teilnehmer in die Kunst der Sushi-Fertigung ein und bot historisch Interessantes zum Thema dieser asiatischen Küche.

Foto: GAD, Peter Figge

Und Shoko Kono, japanische Meisterköchin und Kochlehrerin, machte ihr Vorhaben wahr, „über den richtigen Umgang mit asiatischen Zutaten und Kochmethoden zu informieren und einige Sushi-Rätsel zu lösen“.

Für die Krombacher Brauerei, die Einblicke in neue Technologien, Marketing und Finanzierungsmodelle gewährte, sind solche Besuchergruppen erste Adressen: „Wir ziehen an einem Strang, weil das Vertrauen der Konsumenten vor allem mit qualifizierten Mitarbeitern in der Gastronomie gewonnen werden kann“, begrüßte Gerd Harnischmacher, Vertriebsdirektor der Privatbrauerei die Teilnehmer.

Das Berufskolleg Oberberg in Gummersbach unweit vom Tagungsort Nümbrecht hatte in diesem Jahr die lokale Partnerschaft für das Seminar übernommen und sorgte am letzten Abend für den kulinarischen Höhepunkt. In ihrer Manöverkritik schrieben die Seminarteilnehmer bei allem Lob Organisationschef Bernhard Böttel und Seminarleiter Ralph Kerkamm einige Wünsche ins Klassenbuch: mehr Gruppenarbeit, mehr Informationen über Mitarbeiterführung, Catering und Franchising. Und viele wollen sich schnell wieder anmelden, weil sie wissen, dass das GAD-Seminar auch 2012 erneut ausgebucht sein wird, das Anfang Mai voraussichtlich in Bamberg stattfinden wird.



Harald Wüsthof informierte über Messer made in Solingen und die Qualität der Herstellung in seinem Haus.

Foto: GAD, Peter Figge



Die Krombacher Brauerei öffnete ihre Türen und gab Einblicke in Technologien und Marketing.

Foto: GAD, Peter Figge



Über Kommunikation als Führungsinstrument referierte Bernhard Böttel, Vizepräsident der GAD und verantwortlicher Catering-Manager bei Vattenfall.

Foto: GAD, Peter Figge

Weitere Informationen sowie (weitere) 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.