


Bist Du ein begnadeter Koch? Oder Entertainer? BEWEISE ES EINER PROMINENTEN JURY & GEWINNE!

Aus den Schulen

aus: AHGZ-Druckausgabe Nr. 2011/47 vom 19. November 2011

von  Marina Behre

Der Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement geht dieses Jahr an Ralf Meyer, der als Chef de Cuisine in den Bochumer Augusta Kliniken arbeitet. Der Preis wird von der Deutschen Hotelakademie (DHA) und dem Beratungsunternehmen S&F-Consulting vergeben und ist mit insgesamt 3500 Euro dotiert, davon 2500 Euro in Form eines Ausbildungsgutscheins der DHA, die Fern-Weiterbildungen für das Gastgewerbe anbietet (www.dha-akademie.de).

Eine Präsentation ist Bestandteil der Ausbildung zum staatlich geprüften Betriebswirt an der Hotelfachschule der Susanna-Eger-Schule in Leipzig. Dieses Jahr organisierten die angehenden Betriebswirte eine Pressekonferenz, um den Produkt- und Leistungskatalog des Regionalmanagements Leipzig und Westsachsen bekannt zu machen (www.susanna-eger-schule.de).

Die University of Fish des Gastronomie-Zulieferers Deutsche See beginnt am 29. November mit dem Wintersemester. Das Thema der Auftaktveranstaltung an der Universität Hamburg lautet „Die Zukunft der Fischzucht: Offshore-Aquakulturen“. Die University of Fish bringt Interessierten das Themenspektrum Fisch und Meeresfrüchte nahe (www.deutscheseede.de). *beh*