



Trends & Wissen

Autor: Bettina Schmid

Datum: 14.07.2023

Titel: Blick über den Tellerrand hinaus

Lehrgang Foodmanagement: Fünf Gastwirtinnen und Gastwirte erhielten Diplom

Klein, aber fein war die Gruppe von fünf Gastwirtinnen und Gastwirten, die von Januar bis Mai an elf Tagen den Lehrgang Foodmanagement, organisiert vom Bereich Weiterbildung im HGV, absolvierten.

Expertinnen und Experten aus dem In- und Ausland erarbeiteten gemeinsam mit den Teilnehmenden Themen rund um die Ernährung, das Verständnis für die Qualität sowie die wertstiftenden Faktoren von Lebensmitteln und die Grundlagen für die Betriebsführung. Die Leitung des Lehrganges hatte Bettina Schmid vom Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung im HGV Bozen über.

Der Lehrgang befasste sich zu Beginn mit der Produktion pflanzlicher und tierischer Lebensmittel in Südtirol, aber auch weltweit, sowie deren Qualitätsbestimmung. Ernährungslehre und vor allem Ernährungstrends waren weitere Inhalte des Lehrganges, ebenso wie die Auswahl und Verarbeitung von Lebensmitteln für einen nachhaltigen Genuss.

Beim Thema Management ging es um wirtschaftliche Kennzahlen und um die immer größer werdenden Herausforderungen beim Mitarbeitermanagement. Auch Vermarktung, Markenbildung und Kommunikation durften als Lehrgangsinhalte nicht fehlen.

Zieldefinition und Konzepterstellung

Am Ende des Lehrgangs erarbeiteten alle Teilnehmenden ein persönliches Ziel und ein entsprechendes Konzept. Dies reichte von der Entwicklung eines neuen, komplett regionalen Gerichtes, über die Reorganisation der Küchenabläufe, vom Ausbau des veganen Speisenangebotes, einer verstärkten Kommunikationsstrategie zum Thema Nachhaltigkeit bis hin zur Neuausrichtung eines Betriebes, welcher Gastronomie stärker mit der Landwirtschaft verbindet.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



„Über den eigenen Tellerrand schauen, zu sehen, was anderswo geschieht, ist not wendig, um nicht betriebs blind zu werden – auch, wenn es oft nicht leicht ist, sich die Zeit dafür zu nehmen“, berichtet der Lehrgangsteilnehmer Andreas Götsch vom Hotel Tonzhaus in Schnals, und meint: „Vor allem die Praxistage und der Austausch mit den anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmern haben mir sehr dabei geholfen, über das eigene Angebot nachzudenken und mich weiterzuentwickeln.“

Der Abschluss und die Diplomübergabe fanden im Dolomit Resort Cyprianerhof in Tiers statt.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai