



TIROLER WIRTEAKADEMIE

Die hohe Schule der Gastronomie



tirol.wifi.at/wirteakademie



Tiroler Wirteakademie: Trendthemen für Unternehmer kompakt

Tirols Gastronomen haben nun eine eigene Wirteakademie am Tourismus-Bildungsstandort Villa Blanka. Teilnehmer/innen profitieren von Brancheninsidern, nutzen spezielle Förderungen und nehmen ihren persönlichen Wissensvorsprung mit.

Ein guter Wirt erspart drei Psychiater, meinte Christoph Leitl vor einiger Zeit. Auch wenn sich der Wirtschaftskammer-Präsident dadurch der Kritik der Landesvertretung der Therapeuten ausgesetzt hat: Ein wahrer Kern steckt in dieser Aussage auf jeden Fall. Wirtshäuser sind oft das eigentliche Herz einer Gemeinde und erfüllen damit eine wichtige soziale Funktion. Diese ehrlich gelebte Gastfreundschaft ist aber nur eine Facette dessen, was einen Wirt ausmacht. Das Berufsbild ist außerordentlich vielfältig und erfordert, ständig auf dem Laufenden zu bleiben.

Deswegen hat die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Tirol gemeinsam mit dem WIFI Tirol und der Villa Blanka die Tiroler Wirteakademie aus der Taufe gehoben: Weil es Zeit ist, die bisher verstreuten Aus- und Weiterbildungsangebote zu bündeln und aufeinander abzustimmen. Die Tiroler Wirte erhalten damit ein hochprofessionelles berufliches Trainingscamp und eine Weiterbildungs-Heimat. Die Akademie richtet sich an Wirte und Gastronomen, Restaurant- und Cafébetreiber.

Welcher Ort würde sich dafür besser anbieten als die Villa Blanka in Innsbruck? Diese ist vor allem als touristische Ausbildungsstätte für die Jugend bekannt. In Zeiten lebenslangen Lernens haben jedoch Aus- und Weiterbildung selbstverständlich nebeneinander Platz. Die Villa Blanka bietet optimale räumliche Ressourcen und

ein inspirierendes Umfeld über den Dächern von Innsbruck.

Die Wirteakademie ist nach einem modernen Lernkonzept aufgebaut: Verwandte Bereiche sind an einzelnen Thementagen konzentriert. Das ermöglicht die praxisnahe, zeitsparende und übergreifende Behandlung von Fachgebieten. Das Angebot spannt einen weiten Bogen und umfasst alle Kompetenzen, die einen guten Wirt ausmachen.

Die Tiroler Wirteakademie ist als Lehrgang konzipiert und behandelt an sechs Thementagen Trends und Updates aus den Bereichen Recht, Controlling, Marketing, Personal, Kulinarik, Bar und Barista sowie Wein und Getränkeumsatz.

Die hohe Qualität der Ausbildung und die Teilnahme an mindestens fünf der sechs Seminartage eröffnen die Möglichkeit,

***„Unternehmertum braucht Innovation. Von innovativen Ideen in der Praxis bis zu Management Know-how bietet die Wirteakademie einen unglaublichen Mehrwert für jeden Einzelnen.“
Fachgruppenobmann Josef Hackl***

Villa Blanka – what else? Die Tiroler Wirteakademie passt perfekt an diesen touristischen Bildungsstandort. Die Teilnehmer/innen nutzen das Wissen von Tourismus-Profis und genießen das anregende Ambiente über den Dächern der Stadt.



attraktive Förderungen zum Teilnehmerbeitrag zu lukrieren. Die Fachgruppe Gastronomie der WK Tirol fördert die Teilnahme an der Wirteakademie für jedes Mitglieds pauschal mit 400 Euro. Zusätzlich wurde die Tiroler Wirteakademie in die update-Förderung des Landes Tirol aufgenommen, wodurch für Unternehmer mit weniger als 10 Mitarbeitern eine zusätzliche Förderung in der Höhe von 30 Prozent möglich wird.

Tirol ist Tourismusland Nummer 1. Dieses top-Bildungsangebot sorgt dafür, dass es auch in Zukunft so bleibt.

Factbox Tiroler Wirteakademie

Termine

25.04.16 | 09.05.16 | 20.06.16 | 12.09.16 | 03.10.16 | 07.11.16

jeweils Mo, 09.00-17.00

Diplomübergabe 21.11.16, Mo, 12.00, VA-Nr. 85100.015

Beitrag 1390 Euro

Förderung durch die Fachgruppe Gastronomie 400 Euro



Thementag Management Controlling und Marketing in der Gastronomie



Kontrolle ist gut, Controlling ist besser! Aber Vorsicht Controlling heißt übersetzt steuern und hat nichts mit Kontrollwahn zu tun. Ziel ist es vielmehr die Wirtschaftlichkeit eines Betriebes zu optimieren. Auf gut Deutsch „seine Zahlen im Griff zu haben“. Man muss aber auch im Marketing die richtigen Dinge tun. Deshalb wird am Nachmittag der Bogen vom Strategischen Marketing bis hin zu der Fülle an Möglichkeiten des Onlinemarketings gespannt.

Termin: 25.04.16

Programm:

09.00 – 09.30 Begrüßung und Eröffnung der Tiroler Wirteakademie durch Fachgruppenobmann Josef Hackl, Fachgruppengeschäftsführer Dr. Peter Trost und Bildungsmanager Mag. Norbert Schöpf
09.30 – 12.30 Controlling in der Gastronomie, Mag. Oliver Schönitzer
Businesslunch
13.30 – 15.10 Strategisches Marketing als Fundament Ihres Erfolgs, Mag. Meinhard Gall
15.20 – 17.00 Onlinemarketing in der Gastronomie, Christine Thomas

Thementag Bar/Barista Getränketrends und Wertschöpfung



Kaffee ist Kult heutzutage, aber es bleibt nicht bei den heißen Aufgussgetränken. Tiroler Experten sprechen über Trends quer durch die Bar, von Mixgetränken über Biertrends bis hin zu edlen Destillaten.

Termin: 09.05.16

Programm:

09.00 – 10.40 World of Coffee, Baristameister Cem Korkmaz
10.50 – 12.30 Trendige Mixgetränke, Barmeister Andi Hotter
Businesslunch
13.30 – 15.10 Bierkultur in Tirol, Biersommelier Mag. Matthias Gurschler
15.20 – 17.00 Edle Brände aus Tirol, Brennmeister Martin Fankhauser

Thementag Recht Von Arbeitnehmerschutz bis Betriebsanlagenüberprüfung



Die Betriebsanlageneignung schafft Rechtssicherheit gegenüber Behörden und Nachbarn und erlaubt das rechtlich abgesicherte Arbeiten im eigenen Betrieb. Ist aber jeder kleine Umbau genehmigungspflichtig? Was ist bei der wiederkehrenden Überprüfung der Betriebsanlagen zu beachten? Auch direkt am Arbeitsplatz gilt es, Rechtssicherheit zu schaffen. Jeder Arbeitsplatz will auf mögliche Gefahren und gesundheitliche Belastungen evaluiert werden. Wie können Gefahren in der Praxis vermieden und Belastungen minimiert werden?

Termin: 20.06.16

Programm:

09.00 – 12.30 Betriebsanlageneignung und Überprüfung nach §82 b, Martin Obholzer, Fa. Projektwerk
Businesslunch
13.30 – 17.00 Arbeitnehmerschutz/ Unfallverhütung/ Evaluierung, Küchenmeister Hans Haller

Thementag Küche und Kulinarik Food Trends 180°



Trends in der Küche sind vielfältig und deshalb haben wir bewusst den Bogen von einem Pol zum anderen gespannt. Blicken wir über den Tellerrand und wagen wir es, an einem Tag von veganem Essen, gesunder Ernährung, neuen Fastfood Interpretationen bis hin zu purem Fleischgenuss zu sprechen.

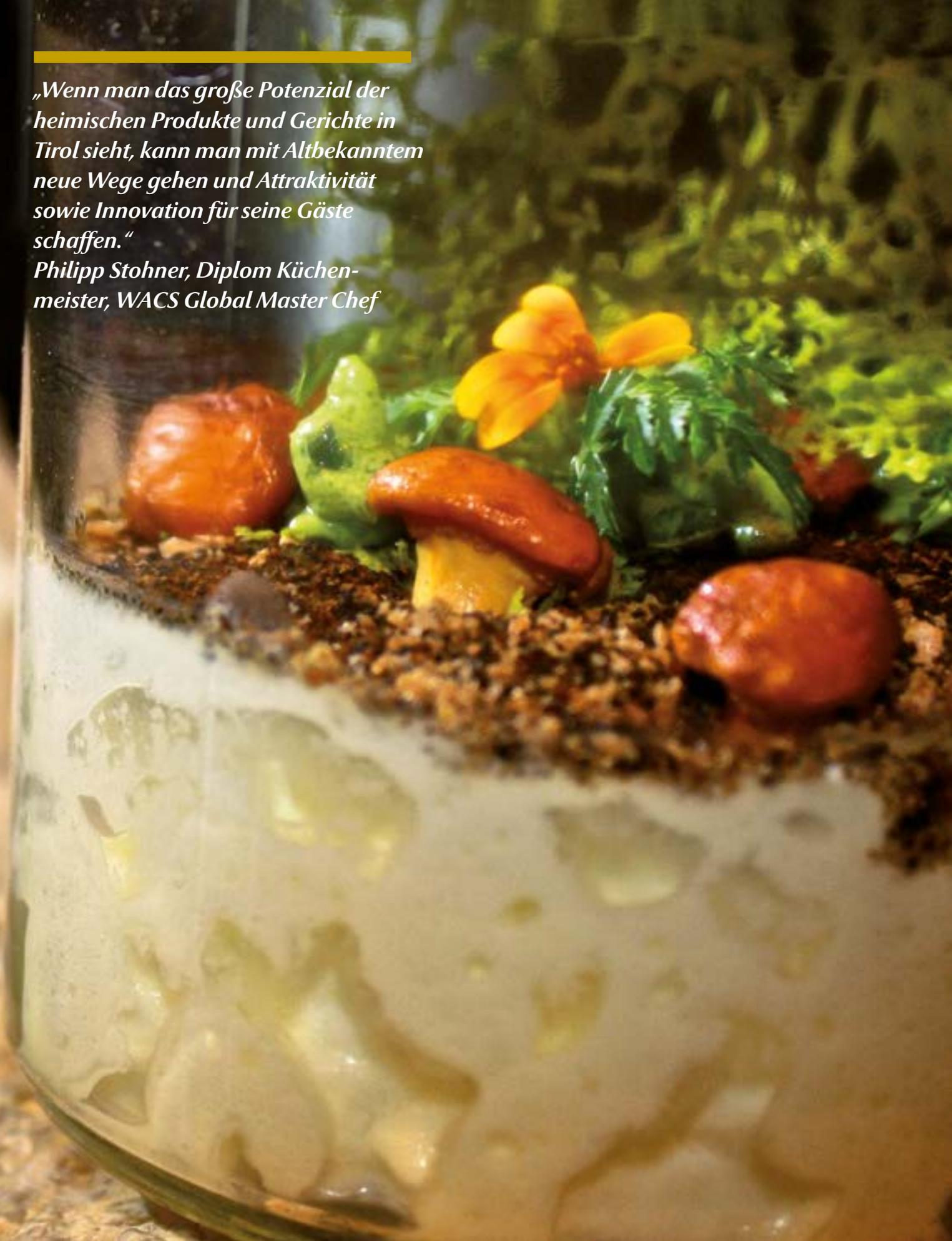
Termin: 12.09.16

Programm:

09.00 – 10.40 Vegetarisches und veganes Essen – voll im Trend, Küchenmeister Peter Mitterer
10.50 – 12.30 Gesunde Ernährung als Foodtrend, Mag. Petra Wohlfahrtstätter
Businesslunch
13.30 – 15.10 Fastfood als gesunder Edelgenuss, Küchenmeister Philipp Stohner
15.20 – 17.00 Grillen, Smoken und BBQ, Trends mit Potenzial für die Gastronomie, Grillmeister Markus Mair

„Wenn man das große Potenzial der heimischen Produkte und Gerichte in Tirol sieht, kann man mit Altbekanntem neue Wege gehen und Attraktivität sowie Innovation für seine Gäste schaffen.“

Philipp Stohner, Diplom Küchenmeister, WACS Global Master Chef



Thementag Wein

Wein – und wie ich meinen Getränkeumsatz steigern kann



Der Getränkeumsatz entscheidet über den Betriebserfolg.

Werden Sie zum emotionalen Top-Verkäufer, der mit Begeisterung berät und verkauft. Lernen Sie vor allem auch, wie Sie Ihre Mitarbeiter zu selbstbewussten Topverkäufern machen können. Zum Überfluss gibt es zwischendurch immer wieder einen Weingenuss. Abgerundet wird der Tag mit einem Weinglas Tasting.

Termin: 03.10.16

Programm:

09.00 – 12.30 Verkaufen mit allen Sinnen am Beispiel Wein, Diplomsommelier Norbert Waldnig, MAS

Businesslunch

13.30 – 15.10 Teambuilding und Motivation: Wie ich meine Mitarbeiter zu Topverkäufern mache

15.20 – 17.00 Weinglas Tasting mit Norbert Waldnig und Christian Zeissmann, Firma Riedel

Thementag Personal

Personalmanagement für Gastwirte



Es mangelt an qualifizierten Fachkräften, wohin man schaut – auch in der Gastronomie. Mithilfe der in diesem Kurs vermittelten Markenbildungstools des Employer-Branding können sich Unternehmen als attraktive Arbeitgeber platzieren. Zunächst wird das Thema Personal aber mit arbeitsrechtlichen Themen angesprochen: Arbeitszeit, Urlaub, Krankenstand, Dienstverhinderungsgründe, Karenz und Elternteilzeit, Lehrlinge, Gleichbehandlung, Dienstnehmerhaftpflicht.

Termin: 07.11.16

Programm:

09.00 – 12.30 Grundlagen und Neuerungen des Arbeitsrechts in der Gastronomie, Mag. Norbert Huber

Businesslunch

13.30 – 17.00 Employer Branding – Mitarbeiter gewinnen und binden, Mag. Magdalena Froner



Ihr Ansprechpartner

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Mag. Norbert Schöpf
t: 05 90 90 5-7274
e: norbert.schoepf@wktirol.at

*Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten
Qualitätskriterien im Bildungsbereich.*

Stand: Feber 2016



Veranstaltungsort

Tourismusschule Villa Blanka
Weiherburggasse 8, 6020 Innsbruck

t: 0676-84 42 53 18
www.villablanka.com