

## Großes Interesse am 1. Gastro-Gründertag der FHWien der WKW

**Mehr als 130 Interessierte sowie VertreterInnen aus der Gastronomie besuchten den 1. Gastro-Gründertag des akademischen Lehrgangs für Gastro- & Kulinarikmanagement der FHWien der WKW und tauschten sich zum Thema Selbstständigkeit in der Gastronomie aus.**

Wien, am 15.03.2013 – In Österreich gibt es rund 57.000 Gastronomiebetriebe. Ob Kaffeehaus, Heuriger, Erlebnisgastronomie oder Gourmetrestaurant, die österreichische Gastronomielandschaft ist vielfältig wie nie zuvor. Für viele ist die Gastronomie das Sprungbrett in die Selbstständigkeit. Darüber diskutierten renommierte ExpertInnen und selbstständige GastronomInnen im fast vollbesetzten Audimax am 1. Gastro-Gründertag der FHWien der WKW.

Die Vortragenden waren sich einig, dass die Gründung eines eigenen Betriebs eine große Herausforderung ist. „Es ist ratsam, externes Know-how miteinzubeziehen um das Projekt bestmöglich vorzubereiten“, so Mag. Wolfgang Kleemann, Geschäftsführer der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank. Viele angehende GastronomInnen nutzen kein Beratungsangebot, wodurch Projekte oftmals scheitern.

Manfred Ronge, Geschäftsführender Gesellschafter der Fa. Ronge & Partner KG und Mitbegründer des akademischen Lehrgangs für Gastro- & Kulinarikmanagement, wies ebenfalls auf die Notwendigkeit der Professionalität in der Gastronomie hin. Neben einer Vision vom eigenen Betrieb bedarf es einer professionellen Umsetzung des Konzepts. „Im Lehrgang Gastro- & Kulinarikmanagement holen wir jeden dort ab wo es notwendig ist. Wir wissen an welchen Ecken und Enden wir schrauben müssen damit ein Konzept erfolgreich ist“, so Ronge in seinem Vortrag.

Neben einem Netzwerk an ExpertInnen, sind auch der Unternehmergeist und der Spaß am eigenen Projekt wesentliche Erfolgskriterien. „Bei mir hat alles mit dem Spaß begonnen, ich habe mich bewusst für das Risiko entschieden“, erklärte Renate Gruber, die Gründerin von CupCakes Wien. Die gelernte Grafikdesignerin hat ihr Hobby, das Entwerfen von außergewöhnlichen Torten und Cupcakes, zu ihrem Beruf gemacht.

Eine Vision, ein klares Konzept, Unternehmergeist, Risikobereitschaft sowie gezielte Unterstützung von ExpertInnen – all das ist notwendig um den Weg zur Selbstständigkeit in der Gastronomie erfolgreich zu meistern.

**Ein Foto zur Veranstaltung steht zum Download zur Verfügung:**

<http://www.fh-wien.ac.at/presse/pressefotos/fotos-zu-pressemittellungen/>

### **Akademischer Lehrgang Gastro- und Kulinarikmanagement der FHWien der WKW**

*Die Kombination von branchenspezifischen Managementwissen und individueller Betreuung bei der Umsetzung von konkreten Projekten und Geschäftsideen macht den Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement einzigartig in Österreich. Der Lehrgang dauert zwei Semester, die TeilnehmerInnen schließen als akademische/r Gastro- und KulinarikmanagerIn ab. Die gezielte Weiterbildung ist das optimale Sprungbrett für die Selbstständigkeit oder eine höhere Position in der Gastronomie.*

<http://www.fh-wien.ac.at/gastro-kulinarikmanagement/>

### **FHWien der Wirtschaftskammer Wien (WKW)**

*Die FHWien der WKW ist Österreichs führende Fachhochschule für Management und Kommunikation. 12 der insgesamt 16 Studiengänge sowie der MBA-Lehrgang der FHWien der WKW sind FIBAA-akkreditiert. Eng vernetzt mit den heimischen Unternehmen bietet die FHWien der WKW eine ganzheitliche und praxisbezogene akademische Ausbildung für derzeit rund 2.300 Bachelor- und Master-Studierende. Drei Viertel der Lehrenden kommen direkt aus der Wirtschaft. Ein exakt auf die Bedürfnisse der Unternehmen zugeschnittenes Lehr- und Forschungsangebot bereitet die AbsolventInnen – bislang über 5.500 – optimal auf ihre Karriere vor.*

# PRESSEINFORMATION



FOTO

**Rückfragehinweis:**

Carina BEN ZEITOUN-WEISS

Public Relations

E-Mail: [carina.benzeitoun-weiss@fh-wien.ac.at](mailto:carina.benzeitoun-weiss@fh-wien.ac.at)

Tel: 01/476 77 5730

Mobil: 0664/ 80 476 77 38