



Managementpraxis im Gastgewerbe" Die Rezension bei den Teilnehmern ist hervorragend und wird nach Aussagen von Jean Georges Ploner bei Befragungen durchweg mit Noten zwischen 1,0 und 1,5 beurteilt. Auch zwei Preisträger des „Hospitality Career Award 2009“ – Marian Schaefer, Gastronomie, Ulm, und Michael End, glühender Haard Company, Frankfurt – werden demnächst als Sprechern der Hospitality Management School besuchen. Wert des Preises rund 2000 Euro.

Unter dem Motto „Lernen, was man in der Praxis wirklich braucht“ gibt es in den Seminaren in den Räumen der WIHOGA Dortmund um die Managementthemen

**AUF EINEN BEICK**

**Hospitality Management School**

**Noch erreichbare Termine in 2010**

**7./8. Juni:** Strukturiertes F&B Management mit Helmut Schürmann, Neuss/Alten

**6./7. September:** Personalmanagement mit Christian Schödel, Hotel und Kulinarische der Minnerbrunnen Übringer/Talsach AG

**29.-31. Oktober:** Wine Camp Herbst auf dem Gelände Hofhof, Berntzen/Mosel

**1./2. November:** Betriebswirtschaft & Controlling mit Tobias Jöckel, München

Jeder Baustein kostet 199 Euro Mitglieder der FBMA und Leaders Club; 249 Euro, plus Übernachtungskosten 70 Euro; Anmeldung: [info@hms.de](mailto:info@hms.de), [www.hospitalitymanagement.de](http://www.hospitalitymanagement.de)

**Besonderheit:** FBMA, Leaders Club und WIHOGA ermöglichen den Gewinnern des Preises „Hospitality Career“ den kostenlosen Besuch der Hospitality Management School. Der Preis wird gemeinsam mit dem Fachlehrer der KÜCHE, Catering, Inside und TopHotel ausgeschrieben, [www.kuechensmagazine.de](http://www.kuechensmagazine.de)

Während in Hotelfachschulen wichtige schulische Inhalte vermittelt werden, um sich später als Betriebswirt mit möglichst breiter Ausbildung zu qualifizieren, gehen die Dozenten der Hospitality Management School viel praxisnäher und konzentrieren sich auf konkrete Themen aus der täglichen Managementpraxis in den verschiedenen gastronomischen Betrieben

# Aus der Praxis für die Praxis

Die HMS ermöglicht jungen Führungskräften im Gastgewerbe eine fundierte berufsbegleitende Management-Fortbildung. Besonderheit: Die Dozenten sind erfolgreiche Branchenprofis

**W**ir sehen uns nicht als Konkurrenz zur Hotelfachschule, sondern als Alternative für Nachwuchskräfte, die gerade in Management Positionen hineinwachsen“, sagt Jean Georges Ploner, der das Konzept der Hospitality Management School (HMS) maßgeblich mitentwickelt hat. Der Hotelbetriebswirt arbeitet als Trainer und Berater. Seit 1988 ist er geschäftsführender Gesellschafter von Pionier Ploner Partner, ein auf Servicehochschulen spezialisiertes Unternehmen. Die HMS, ein gemeinsames Projekt der Leaders Club Deutschland AG (Hamburg), der FBMA Stiftung und der WIHOGA Wirtschaftsschulen für

Hotellerie und Gastronomie (Dortmund), ging im Mai 2009 an den Start. Das Konzept unterscheidet sich von anderen Fortbildungskonzepten vor allem durch seine starke Praxisorientierung, da alle Dozenten entweder eigene Betriebe erfolgreich am Markt positioniert haben oder als Führungskräfte in Top-Positionen arbeiten. In Hotelfachschulen werden wichtige schulische Inhalte vermittelt, um sich später als Betriebswirt mit möglichst breiter Ausbildung qualifizieren zu können“, verdeutlicht Jean Georges Ploner den Unterschied zur HMS. Wir gehen dagegen viel pragmatischer vor und konzentrieren uns auf konkrete Themen aus der täglichen



# Aus der Praxis für die Praxis

Die HMS ermöglicht jungen Führungskräften im Gastgewerbe eine fundierte berufsbegleitende Management-Fortbildung. Besonderheit: Die Dozenten sind erfolgreiche Branchenprofis

**W**ir sehen uns nicht als Konkurrenz zur Hotelfachschule, sondern als Alternative für Nachwuchskräfte, die gerade in Management Positionen hineinwachsen“, sagt Jean Georges Ploner, der das Konzept der Hospitality Management School (HMS) maßgeblich mitentwickelt hat. Der Hotelbetriebswirt arbeitet als Trainer und Berater. Seit 1988 ist er geschäftsführender Gesellschafter von Pionier Ploner Partner, ein auf Servicehochschulen spezialisiertes Unternehmen. Die HMS, ein gemeinsames Projekt der Leaders Club Deutschland AG (Hamburg), der FBMA Stiftung und der WIHOGA Wirtschaftsschulen für

Hotellerie und Gastronomie (Dortmund), ging im Mai 2009 an den Start. Das Konzept unterscheidet sich von anderen Fortbildungskonzepten vor allem durch seine starke Praxisorientierung, da alle Dozenten entweder eigene Betriebe erfolgreich am Markt positioniert haben oder als Führungskräfte in Top-Positionen arbeiten. In Hotelfachschulen werden wichtige schulische Inhalte vermittelt, um sich später als Betriebswirt mit möglichst breiter Ausbildung qualifizieren zu können“, verdeutlicht Jean Georges Ploner den Unterschied zur HMS. Wir gehen dagegen viel pragmatischer vor und konzentrieren uns auf konkrete Themen aus der täglichen

**Perfekt kann man Genuss nicht verpacken ...**

**FoodSolutions**

- Einzigartige Kunststoff-Boxen, Schalen und -Platten, vielfältig und designstark
- Maximale Funktionalität für individuelle Take away-, HMB- und Catering-Konzepte
- Multiwert-Apparat für verkaufsfördernde und Image-gezielte Präsentation

Frage Sie die Duni-Vertriebsstellen über Details nach hochwertigen Kunststoff-Verpackungslösungen für trendige Themen. Wir legen Sie einen Anruf fern.

Duni Center: 089 66 96 66 66, Fax: +49 0 89 66 96 66 200, [www.duni.com](http://www.duni.com)

**Boxen & Bowls, FineFood-Tableware, Kattenerpackungen, Siegelmaschinen**