



Aktuell

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

DWI Sommelier-Cup 2010



Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute und Nachwuchskräfte aus Gastronomie und Handel am 7. und 8. November 2010 zum Sommelier-Cup 2010 nach Mainz ein, ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskollegen zu messen. Mit dem Sommelier-Cup hat das DWI den „Juniorenwettbewerb Deutscher Wein“ und den „Sommelierwettbewerb Deutscher Wein“ zu einer Veranstaltung vereint und weiterentwickelt.

Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch verdeckte Weinproben, in denen es Rebsorten oder Weinfehler zu erkennen gilt. Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Weinberatung von Kunden und Gästen, Weinservice, Lagerhaltung und Kalkulationsfragen.

Die durch eine Fachjury gewählten Finalisten erhalten attraktive Stipendien für die fachliche Weiterbildung im In- und Ausland. Anmeldeschluss ist der 15. Oktober 2010.

Teilnahmebedingungen und -gebühren, sowie alle weiteren Informationen erhalten Sie unter www.deutscheweine.de/Weinseminare/Sommelier-Cup/ oder bei Helga Lier, Tel. 06131-282934, E-Mail: Helga.Lier@deutscheweine.de

HOTEL 2010

HOTEL 2010 Heute schon „geposted“? Das digitale Zeitalter hat uns fest im Griff, und im Web 2.0 steckt auch ein enormes Potential für Hotellerie und Gastronomie.

Aus diesem Grund setzt die 34. Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe „Hotel“ in Bozen vom 25. bis 28. Oktober 2010 neben klassischen Ausstellungsbereichen wie Gastronomie, Küche und Tisch sowie Bauen und Renovieren verstärkt auf das Thema Kommunikation und Management.

In Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) und der Südtirol Marketing Gesellschaft (SMG) wird im Oktober 2010 das Thema der Online-Kommunikation in einem Kongress vertieft. Marketing- und Kommunikationsexperten werden über Themen wie „Community“ oder „Social Research“ sprechen.

Die Fachmesse richtet sich an Hoteliers, Zimmervermieter, Betreiber von Pensionen, Restaurants, Pizzerien und Bars. Hier werden in Zusammenarbeit mit den Branchenverbänden aktuelle Themen aufgegriffen, präsentiert und diskutiert.

Alle Informationen zur „Hotel“ unter www.hotel.messebozen.it.

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. • Türkenstraße 7 • 80333 München
Fon +49 89 28760-0 • Fax +49 89 28760-111 • www.dehoga-bayern.de • info@dehoga-bayern.de

ARD-Themenwoche „Essen ist Leben“

Die ARD wird in diesem Jahr vom 23. bis 29. Oktober eine Themenwoche mit dem Titel „Essen ist Leben“ ausstrahlen. Dabei sollen die Betriebsrestaurants in Deutschland, in denen ca. sechs Millionen Menschen jeden Tag essen gehen, thematisiert werden.

Alle Gemeinschaftsgastronomen sind herzlich eingeladen, die Themenwoche in Ihrem Betriebsrestaurant zu begleiten.

Die ARD Themenwoche wird erfahrungsgemäß wieder ein publizistisches Großereignis sein, mit hunderten Sendestunden in den ARD-Hörfunkwellen, allen ARD Fernsehprogrammen, im Internet und begleitet von Aktionen zur Sensibilisierung von Politik und Öffentlichkeit. Sinn dieser Themenwoche ist es, die unterschiedlichsten Aspekte des Themas „Ernährung“ in dieser einer Woche konzentriert abzuhandeln und Zusammenhänge aufzuzeigen, die in der „normalen“ Berichterstattung oft zu kurz kommen.

Es ist davon auszugehen, dass die komprimierte Darstellung der (Gemeinschafts-) Gastronomie innerhalb dieser Woche auf allen öffentlich-rechtlichen Kanälen sehr gut geeignet ist, die Leistungsfähigkeit, Verantwortung und vielfältige Bedeutung der Gastronomie anschaulich darzustellen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ulrich J. Korb, Geschäftsführer des Fachbereichs Gastronomie unter der Telefonnummer +49 941 795249.

Hotel- und Gastrostudie von Mr. Proper

Im Februar 2010 wurden über 1.000 Hotel- und Restaurantbesuchern ab 14 Jahren zu ihren Wünschen und Erwartungen an das Gastgewerbe befragt. Durchgeführt wurde die Studie vom renommierten Forschungsinstitut TNS Emnid. Die wichtigsten Ergebnisse:

- Für 82 Prozent der Hotel- und Restaurantbesucher ist der erste Eindruck entscheidend
- Jeder Dritte kehrt nach einem schlechten Start dem Hotel oder Restaurant den Rücken zu
- Schmutz und schlechter Geruch auf den vordersten Plätzen der Störfaktoren
- Digitale Flüsterpost: Jeder zweite Hotel- und Restaurantbesucher sammelt Tipps im Netz

Weitere Ergebnisse sowie den vollständigen Studienreport mit allen Ergebnissen und Grafiken erhalten Sie kostenfrei bei Stephanie Carstensen unter der Telefonnummer +49 89-12445 211 oder per E-Mail: stephanie.carstensen@ketchum.com.

START-Messe in Nürnberg



Die START-Messe öffnet am 2. und 3. Juli in der Messe Nürnberg. Für zwei Tage können sich hier Gründer/innen und Jungunternehmer/innen umfassend informieren. Neu in Nürnberg ist die Möglichkeit zur Live-Beratung auf der Messe nach Voranmeldung. Weitere Informationen finden

Sie unter www.start-messe.de.

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. • Türkenstraße 7 • 80333 München
Fon +49 89 28760-0 • Fax +49 89 28760-111 • www.dehoga-bayern.de • info@dehoga-bayern.de