



"Dahoam is(st) Dahoam" - Tag der offenen Tür an der Steigenberger Akademie

Hotelfach und Eventmanagement in der Praxisumsetzung

Die Unterstufe der Hotelbetriebswirte organisiert den Tag im Rahmen des Unterrichtes im Fach Eventmanagement. Sie hat sich für dieses Motto entschieden, da sie speziell die Region in und um Bad Reichenhall mit einbeziehen will. "Da die Klasse mit dem Motto die Region ansprechen will, haben wir uns auch beim kulinarischen Angebot auf heimische Produkte von regionalen Bauern und Händlern entschieden" sagt Manfred Bengel, Praxislehrer im Bereich Küche.

Als Programm hat sich die Klasse viele interessante Punkte einfallen lassen. Neben dem 3-Gang-Menü im schuleigenen Restaurant wird es im Außenbereich weitere kulinarische Köstlichkeiten geben. "Um auch die musikalische Umrahmung dem Thema anzupassen, haben wir eine Blaskapelle gewählt. Zur Mittagszeit wird die Überseer Blaskapelle für Stimmung sorgen" teilt Eugen Hemberger, Schüler-Projektleiter, mit, später wird ein Sologitarrist zu hören sein.

Um den Gästen Hintergründe der Gastronomie näher zu bringen, finden neben den Schulhausführungen in den Lehrräumen diverse Fachvorträge statt, so z.B. Käseverkostung oder Tischeindecken. Außerdem wird es eine große Tombola mit zahlreichen Sachpreisen geben, sowie ein Kinderprogramm mit Hüpfburg, Kinderschminken u.a..

Damit auch der Erlös in der Region bleibt, hat sich die Klasse für die Einrichtung Hohenfried e.V. in Bayerisch Gmain entschieden, die den Reinerlös der Veranstaltung erhalten wird. "Uns hat es sehr gefallen wie dort mit Menschen umgegangen wird. Außerdem stellt Hohenfried regionale Produkte her, die beim Tag der offenen Tür auch zum Einsatz kommen", so Eugen Hemberger.

Reservierungen sind nur für das Menü im Restaurant nötig und können per Telefon (08651/ 96 66 -0) oder Mail (dahoam@stak-online.de) abgegeben werden. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

Um einen hohen Spendenbetrag zu erreichen, freuen sich die angehenden Hotelbetriebswirte auf viele Gäste.

Pressekontakt

Steigenberger Akademie GmbH

Frau Janine Segref
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

steigenberger-akademie.de
janine.segref@steigenberger-akademie.de

Firmenkontakt

Steigenberger Akademie GmbH

Frau Janine Segref
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

steigenberger-akademie.de
janine.segref@steigenberger-akademie.de

Seit 1948 werden an der Steigenberger Akademie Aus- und Weiterbildungen in Hotellerie und Tourismus angeboten. Interessenten mit Hauptschulabschluss, Mittlerer Reife, Fachabitur oder Abitur werden in der einjährigen Hotelberufsfachschule, mit der Ausbildung zum Assistenten für Hotel- und Tourismusmanagement oder zum Hotelökonom bestens für ihre zukünftige Karriere in der Dienstleistungsbranche vorbereitet. Berufstätigen, mit einer abgeschlossenen Ausbildung in einem gastronomischen oder touristischen Beruf, öffnet die Steigenberger Akademie die Tür zu ihrem Karrierestart.

Anlage: Bild

