

KREATIVE IDEEN sind gefragt

Der FCSI Deutschland-Österreich e.V. investiert in die Zukunft der Branche und lobt für Nachwuchskräfte aus Hotellerie & Gastronomie dieses Jahr erstmals den europaweiten »FCSI Junior Champion 2008« aus

Ziel des grenzüberschreitenden Wettbewerbs ist es, kreative, junge Menschen aus allen Bereichen des Gastgewerbes jährlich anzusprechen: Zu einem vorgegebenen Thema sollen sie branchenbezogene Projekte ausarbeiten, die sich auch in die Praxis umsetzen lassen.

Teilnahmeberechtigt sind Nachwuchskräfte zwischen 20 und 30 Jahren aus allen europäischen Ländern. Voraussetzung ist, dass sie über eine branchenbezogene Ausbildung bzw. Tätigkeit oder ein Studium in den Bereichen Hotellerie/Gastronomie oder Großküchentechnik verfügen. Auch angehende Architekten, Designer oder Ingenieure sind gefragt. Bewerben kann man sich sowohl allein als auch im Team mit bis zu drei Personen. Die Ausarbeitungen selbst können in deutscher Sprache oder in Englisch eingereicht werden. So haben interessierte Bewerber die Chance, sich national und international mit den Besten zu messen. Bewertet werden die eingereichten Arbeiten anschließend von einer fachkundigen Jury aus professionellen Vertretern der

Presse, erfahrenen Spezialisten unterschiedlicher Fachrichtungen und Mitgliedern des FCSI. Letzterer bietet dem Nachwuchs zudem mit seinen Beratern und Planern professionelle Unterstützung an; persönliche Ansprechpartner stehen den Bewerbern zur Verfügung.

Zukunftsorientierte Aufgabenstellung

Das Thema des ersten Durchgangs zum »FCSI Junior Champion 2008« lautet: »Die Nachfrage im Gastgewerbe wird sich auf Grund der demographischen Entwicklung verändern«. Hierzu sind die Bewerber aufgefordert, aus dem eigenen Fachbereich heraus ein innovatives, aber auch gleichzeitig umsetzbares Konzept zu entwickeln. Infrage kommen dafür die Sparten Technik, Dienstleistung, Design oder Umwelt. Die wesentlichen Bewertungskriterien orientieren sich sowohl an der Machbarkeit und Wirtschaftlichkeit als auch an den Auswirkungen des Konzepts auf alle anderen Bereiche des jeweiligen Betriebes. Darüber hinaus werden Aufbau und Struktur sowie Stil und Präsentation beurteilt.

Mit der Ausschreibung des »FCSI Junior Champions« setzt der FCSI einmal mehr ein Zeichen als aktiver internationaler Verband, der sich für eine hohe fachliche Qualität seiner Mitglieder ganz im Dienste des Kunden einsetzt. Er verbindet unter seinem Dach professionelle und unabhängige Berater und Planer, die sich denselben Zielsetzungen und einem Standeskodex verpflichtet fühlen. Für die Mitglieder ist der Zusammenschluss vor allem eine übergreifende Plattform zur Diskussion von Fachthemen, zur lebenslangen beruflichen Weiterbildung sowie für den

gemeinsamen Erfahrungs- und Meinungsaustausch. Den ersten drei Gewinnern winken attraktive Geldpreise. Verliehen wird der »FCSI Junior Champion 2008« anlässlich der Jahrestagung des FCSI Deutschland Österreich e.V. am 14. und 15. November 2008. Hier haben die Gewinner zudem die Möglichkeit, sich selbst und ihre Arbeiten dem fachkundigen Publikum und potenziellen Partnern vorzustellen. 

TEILNAHME

Die Anmeldung zum diesjährigen »FCSI Junior Champion« ist bis zum 1. Mai 2008 möglich. Die Unterlagen müssen bis zum 31. Juli unter folgender Anschrift eingereicht werden:

»FCSI Junior Champion 2008«

Iris Schmid, FCSI Vorstand Wissen und Bildung
Im Obstgarten 9, D-76534 Baden-Baden
Telefon 0171-8259764
E-Mail info@irisschmid.de

NO WIN – no cost!

Durch innovative Beratung bis zu zehn Prozent mehr Gewinn

Gemeinsam mit dem Unternehmensberater Heinz Marschalek hat FCSI-Mitglied Josef Meringer das Beratungskonzept »Nuvos« entwickelt, das sowohl vor als auch hinter den Kulissen Stärken und Schwächen gastronomischer Betriebsabläufe aufzeigt. Nach einer sorgfältigen Analyse des Betriebes können sowohl das Rationalisierungspotenzial ermittelt als auch fundierte Aussagen über die Bereiche getroffen werden,

die sich noch verbessern lassen. Sich daraus ergebende Lösungsvorschläge werden mit den verantwortlichen Führungskräften bzw. Mitarbeitern besprochen und abgeglichen.

Die weitere Begleitung im Praxisalltag garantiert anschließend die Umsetzung der beschlossenen Aktivitäten, die Implementierung von Qualitätsstandards und die pragmatische Bearbeitung des Optimierungsprozesses, wobei ein besonderer Fokus auf dem ergebnisorientierten Denken und Handeln eines jeden Mitarbeiters liegt. Erzielen lassen sich damit nach Aussage Meringers bis zu zehn Prozent Gewinnsteigerung. – Weitere Informationen zum »Nuvos«-Konzept unter www.nuvos.de

FCSI Deutschland-Österreich e.V.

Internationaler Verband der Berater & Planer für Hotellerie, Gastronomie, Großverpflegung, Tourismus und artverwandte Betriebe

E-Mail webmaster@fcsi.de
Internet www.fcsi.de

PRÄSIDENT

Gerhard Franzen

Postfach 1147
D-14624 Dallgow
Tel. 03322-241545
Fax 012120-215868
Mobil 0173-2062237

E-Mail gerhard.franzen@adp-beratung.de

VIZEPRÄSIDENT

Martin Rahmann

Tel. 0211-1597100
E-Mail rahmann@bbg-consulting-kanig.com

MITGLIEDER DES VORSTANDS

Heinz Eck
Hildegard Dorn-Petersen
Ralph Kölch
Josef Meringer
Iris Schmid
Frank Wagner