**Genussakademie für Gastronomen**

**Mit der Veranstaltungsreihe „RhönSprudel Genussakademie“ setzt sich der MineralBrunnen RhönSprudel seit 2011 für die Förderung der Gastronomie in der Region ein. Die von Fachreferenten geleiteten Schulungs-, Fortbildungs- und Netzwerkveranstaltungen decken ein breit gefächertes Spektrum gastronomisch relevanter Themenfelder ab. Jetzt stellt der MineralBrunnen die Inhalte des Seminarprogramms für 2018 vor.**

**Ebersburg-Weyhers, Januar 2018.** Als sich im vergangenen Jahr TV-Koch Bernhard Reiser mit Gastronomen aus der Rhön traf, um sich über die Chancen traditioneller Küche, zubereitet mit regionalen Produkten, auszutauschen, handelte es sich keineswegs um die Aufzeichnungen zu seiner Fernsehkochshow. Die Gruppe saß in geselliger Runde in einem kleinen Landgasthof im Rahmen des Formats „Branchenforum Chefs unter sich“ beisammen – einem von vielen Programmangeboten der RhönSprudel Genussakademie. Das Seminar-, Fortbildungs- und Netzwerkangebot der RhönSprudel Genussakademie bietet seit 2011 mit einem inhaltlich breit gefächerten Angebot Veranstaltungen an, die unter Servicemitarbeitern über Restaurantleiter bis hin zu Geschäftsführern Anklang finden. Allen gemein ist, dass neben der Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten auch Impulse in den Bereichen Produktentwicklung, Qualität und Marketing im Fokus der Seminare stehen, um die regionale Gastronomie zu fördern. Jetzt stellt die von RhönSprudel und der Dachmarke Rhön aus der Taufe gehobene Initiative das Seminarprogramm 2018 vor. Mit Themen wie „Erfolgsfaktor Service“, „Gäste gewinnen in der digitalen Welt“, „Speisekarte 2020“ und dem „Branchenforum Chefs unter sich“ erwarten die Teilnehmer wieder zu­kunfts­ge­rich­tete Themenbereiche zur Förderung der regionalen gastronomischen Landschaft in der Rhön.

**Gastronomen drücken die Schulbank**

Im Rahmen der RhönSprudel Genussakademie bieten erfahrene Referenten hochwertige Fortbildungskurse zu gastronomisch relevanten Themenfeldern mit hohem Praxisbezug an. „Als wir im Jahr 2011 entschieden haben, dass wir im Bereich Food-Service etwas für die heimische Gastronomie anbieten wollen, war schnell klar, dass dies keine weiteren Sonnenschirme, Untersetzer oder Speisekarten sein werden. Die Idee, Initiator einer Seminar- und Fortbildungsreihe zu sein, in der Fachleute in einem breit gefächerten Programmangebot über vielfältige, für die Gastronomie relevante, Themen referieren, war geboren. Gemeinsam mit der Dachmarke Rhön entwickelten wir die Vision der RhönSprudel Genussakademie und das Projekt wurde so gut angenommen, dass wir inzwischen ins achte Jahr starten“, erklärt Christian Schindel, geschäftsführender Gesellschafter des MineralBrunnen RhönSprudel. So leistet die RhönSprudel Genussakademie auch in 2018 wieder einen nachhaltigen Beitrag zur individuellen und erfolgreichen Positionierung der Teilnehmer in der gastronomischen Landschaft sowie zur Gewinnung zufriedener Gäste. Der MineralBrunnen RhönSprudel unterstützt das hochwertige Seminarangebot als Initiator auch finanziell, sodass für Seminarteilnehmer nur ein geringer Eigenanteil anfällt. Je nach Seminarangebot variiert dieser zwischen 35 und 85 Euro.

**RhönSprudel Genussakademie: Seminare mit Zukunft**

Die RhönSprudel Genussakademie wirft mit ihrem Seminarplan für das Jahr 2018 einen Blick in die Zukunft der gastronomischen Herausforderungen: Am 16. Januar beginnt die praxisnahe Vortragsreihe mit dem Seminar „Erfolgsfaktor Service“ im Rhönuniversum in Oberelsbach. „Gäste gewinnen in der digitalen Welt“ lautet das Thema, wenn sich interessierte Teilnehmer am 7. Februar 2018 im Wohlfühlhotel Sonnentau in Fladungen versammeln. Der März hingegen steht im Zeichen des Themas „Speisekarte 2020“. Den Abschluss des ersten Quartals bildet am 15. März ein Branchenforum über Food-Trends unter dem Motto „Tradition trifft Moderne“.

Nähere Informationen und die Anmeldemodalitäten zu den einzelnen Seminaren finden Interessierte unter: [www.rhoensprudel-genussakademie.de](http://www.rhoensprudel-genussakademie.de)

**Pressekontakt:**

**InfoRelations e.K.**

Jörg Mutz / Manuela Wehrstedt   
Eugen-Langen-Straße 25 50968 Köln

Telefon: 0221/30 99-534 / Fax: 0221/30 99-200

E-Mail: j.m@inforelations.de