MANAGEMENT & STRATEGIEN

# Weiterbildung mit Genuss




Der Dallmayr Gastronomie Service ist eine Partnerschaft mit der Deutschen Hotelakademie (DHA) eingegangen. Zusammen bietet man Fachwissen und Schulungen in den Dallmayr Academy´s bei den die berufsbegleitenden Fernlehrgänge des Instituts. / Foto: Dallmayr Gastronomie Service

Der Dallmayr Gastronomie Service startet als starker Partner und Genussexperte im Bereich Kaffee und Tee die Partnerschaft mit der Deutsche Hotelakademie (DHA). Damit komplementiert sie mit Fachwissen und den angebotenen Schulungen in den Dallmayr Academy´s die berufsbegleitenden Fernlehrgänge des Instituts.

Tearista & Barista

Die DHA bietet nun fortan Studierenden auserwählter Lehrgänge an, das Modul zum Tearista oder Barista zu belegen. Diese sind aufgeteilt in einen Theorieteil und werden abgeschlossen durch eine Schulung als Präsenzveranstaltung in Kleingruppen. Die Theorie ist digital abzurufen und bietet so den Teilnehmenden völlige Flexibilität, da sie diese zu jederzeit selbständig abschließen können. Im Anschluss findet die Praxisschulung in einem der Dallmayr Academy Standorte statt.

Das Barista Foundation Modul startet mit der Einführung in das Kaffee-ABC. Neben fundiertem Grundwissen rund um die Bohne und Kaffee-Sensorik, arbeiten die Studierenden selbst an der Siebträgermaschine und lernen die perfekte Zubereitung kennen. Bei der Tearista Schulung erhalten die Studierenden Einblick in die Welt des Tees und probieren sich durch die besten Teegärten rund um den Globus. Die Geschmackssinne der Schulungsteilnehmenden werden trainiert und alle wichtigen Fähigkeiten zur richtigen Zubereitung vermittelt. Beide Schulungen werden mit einer praktischen und theoretischen Prüfung abgeschlossen.

?Wir freuen uns sehr auf das gemeinsame Projekt und die Zusammenarbeit mit Dallmayr.

Wir sind begeistert von der exzellenten Qualität der Produkte und den innovativen Konzepten für genussvolle Gastro-Angebote ? die fachliche Kompetenz, das Engagement für die Branche und das Schulungs-Know how der Dallmayer Academy in Sachen Kaffee und Tee ist in der Branche einzigartig! Das große Interesse daran, junge Menschen für die Gastronomie und deren Produkte zu begeistern verbindet uns?, so Merle Losem, Geschäftsführerin der Deutschen Hotelakademie

Wissen schafft Genuss

Seit 2014 teilen die Experten von Dallmayr ihr Wissen in den Dallmayr Academy? s mit dem Ziel, das Bewusstsein für Qualität und die richtige Zubereitung zu steigern. ?Hervorragende Bohnen, herausragender Tee und das richtige Equipment sind Grundvoraussetzung. Aber wir sind davon überzeugt: Je größer das Wissen und die Praxiserfahrung, umso intensiver ist auch das Genusserlebnis. Deshalb sind wir sehr stolz über die neue Partnerschaft mit der DHA und freuen uns darauf, unser Wissen an die angehenden Führungskräfte in der Hotellerie und Gastronomie weiterzugeben?, erklärt Felix Killmayer, Leiter Dallmayr Academy.