

Liebe Alumni, liebe Freunde und Kollegen,

zum Ende des Sommersemesters möchten wir uns mit ein paar spannenden News und Ankündigungen melden!

Viel Spaß beim Lesen wünschen Kerstin Mesch und Burkhard von Freyberg

1. Erfolgreicher Tourism Matters zum Digitalen Tourismus
2. Absolventenball 2017
3. Interview mit Irmi Eisenbarth, neue Hospitality Management Professorin
4. Neues Hospitality Buch erschienen: Innovationen managen in Hotellerie und Gastronomie
5. Ausblick: Hochkarätig besetzter Tourism Matters „Die Gastronomie als Profitcenter der Hotellerie – Welche Wege gehen Hoteliers heute?“ am 8. November 2017!

Aktuelle Informationen finden Sie immer unter www.tourismus.hm.edu/alumni

1. Erfolgreicher Tourism Matters zum Digitalen Tourismus



Digitales Marketing im Tourismus - Quo vadis? Zahlreiche Branchenexperten, Professoren und Studierende kamen im Juni zur Tourism matters!-Aufaktveranstaltung an der Fakultät für Tourismus zusammen, um Antworten auf diese spannende Frage zu finden. Gemeinsam mit den Moderatoren und Masterstudierenden, Jessica Pfaller und Hendrick Heidemann, diskutierten sie über Trends, Herausforderungen und das

Erfolgsrezept für Digitales Marketing im Tourismus.

Lesen Sie mehr dazu unter: www.tourismus.hm.edu

2. Absolventenball 2017



Bereits zum achten Mal in Folge ehrte die Fakultät für Tourismus der Hochschule München ihre AbsolventInnen und entließ sie offiziell in die Berufswelt. Die über 100 AbsolventInnen feierten zusammen mit ihren ProfessorInnen und über 170 Familienangehörigen den Abschluss ihres Studiums an Europas größter Fakultät für Tourismus. Die Veranstaltung fand am 09. Juni im Eventzelt „Das Schloss“ statt.

Verschiedene Ansprachen leiteten den offiziellen Teil des Abends ein. Im Rahmen

einer würdevollen Urkundenverleihung wurde jeder / jede einzelne AbsolventIn für den erfolgreichen Abschluss des Studiums geehrt. Nach einer unterhaltsamen Studierendenrede von Zino Toth fand die Verleihung zum Professor und Lehrbeauftragten des Jahres statt, bei der zum fünften Mal in Folge Prof. Dr. Michael Reitsam und Alexander Möbius gewinnen konnten. Abgerundet wurde das Programm u.a. durch eine musikalische Einlage von Martina Wenig und Alumnus Jonas Fröhlich. Den fulminanten Abschluss dieses gelungenen Abends bildete eine ausgelassene Feier zu Klängen von DJ Stephan Amberg bis in die Morgenstunden.

3. Interview mit Irmis Eisenbarth, neue Hospitality Management Professorin

Mein Name:
Irmis Eisenbarth

Für welches Fach wurde ich berufen?

Ich wurde für Hospitality Management mit Fokus auf Gastronomie und Hotellerie berufen.

Was habe ich beruflich vor meinem Engagement an der Fakultät gemacht?

Ich war bei PwC in München im Bereich Advisory, speziell im Bereich Transaction Services und habe im Rahmen von Transaktionen immaterielle Vermögenswerte, wie z.B. Marken, Kundenbeziehungen, Technologien etc. bewertet. Im Anschluss daran habe ich als externe Doktorandin in Bayreuth über „Die zeitliche Optimierung von M&A-Entscheidungen – eine Analyse pro- und antizyklischen M&A-Verhaltens in Deutschland“ promoviert. Nach meiner Anstellung bei Rödl & Partner im Bereich Financial Due Diligence habe ich meinen Traum erfüllt und mich mit meinem Café Gaumenhupf in Schwabing selbstständig gemacht. Hintergrund für diesen Schritt ist, dass ich in der Gastronomie (unserer Familie gehört das Café Guglhupf in München) groß geworden bin und die Gastronomie mit ihrer Vielfältigkeit eine große Leidenschaft von mir ist.

Was hat mich am "Job" Professorin gereizt?

Freiheit...ist das Einzige was zählt.

Was sind meine Ziele an der Fakultät?

Mein Ziel ist, gemeinsame Erlebnisse und Wissen zusammen mit den Studenten/innen und Kollegen nachhaltig zu generieren, dabei Spaß zu haben und das in Einklang mit Familie und Gesundheit zu bringen.

Was gefällt mir an der Fakultät am besten?

Am besten an der Fakultät gefällt mir die Vielfältigkeit und Individualität sowohl der Studenten/innen als auch der Kollegen.

Was gibt es Privates auszuplaudern?

So einiges...ich bin mit meinem Mann seit 18 Jahren glücklich zusammen und wer hätte das damals gedacht, nachdem wir uns auf der Wiesn auf dem Balkon im Schottenhamel kennengelernt haben.

Neben wem würde ich auf einer Zugfahrt München - Berlin gern mal sitzen?

Neben Burki und Axel – das ist die beste Unterhaltung.

Wann darf man mich kontaktieren?

Ich bin ein Nachtmensch. Also bitte nicht allzu früh anrufen. Emails beantworte ich natürlich auch gerne solange ich mich nicht irgendwo in den Bergen oder auf einem Segelboot befinde und keinen Empfang habe.

Was wollte ich schon immer mal anderen mit auf den Weg geben?

Sei immer du selbst und carpe diem! Der Schlüssel für ein glückliches und erfolgreiches Leben ist den notwendigen Respekt, die Aufmerksamkeit und Gehör sowie Toleranz seinem Gegenüber zu leisten.

4. Neues Hospitality Buch erschienen: Innovationen managen in Hotellerie und Gastronomie

Laura Schmidt, Alumna der Hochschule München, hat zusammen mit Burkhard von Freyberg und Axel Gruner das Buch „Innovationen managen in Hotellerie und Gastronomie“ geschrieben:

Was ist unter Innovationen konkret zu verstehen und wodurch werden sie angestoßen? Womit beginnt die Innovationstätigkeit und ist sie jemals abgeschlossen? Wie kann man Innovationen systematisieren? Antworten auf diese und weitere Fragen liefern die Autoren in diesem Buch, in der die theoretische Herangehensweise anhand zahlreicher Beispiele und Interviews aus der Praxis anschaulich beleuchtet wird und so einen hilfreichen Ratgeber beim Finden des eigenen Kurses darstellt. Neben Erfolgspotentialen, notwendigen Voraussetzungen sowie Methoden zur tatsächlichen Umsetzung zukunftsfähiger Ideen werden die Wege bereits erfolgreicher Innovatoren offen gelegt, die zum eigenen Aufbruch anregen.

Erschienen im Matthaes Verlag

5. Ausblick: Hochkarätig besetzter Tourism Matters „Die Gastronomie als Profitcenter der Hotellerie – Welche Wege gehen Hoteliers heute?“ am 8. November 2017!

Auf welche Erfolgsfaktoren kommt es hierbei an? Wie muss sich die Hotelgastronomie verändern, um mit den sich kontinuierlich ändernden Rahmenbedingungen mithalten und gleichzeitig profitabel agieren zu können? Mit welchen Maßnahmen lässt sich die gastronomische Wertschöpfung optimieren? Freuen Sie sich auf einen inspirierenden Diskussionsabend! Wir laden Sie herzlich dazu ein, sich mit erfolgreichen Praktikern auszutauschen und neue Impulse zu gewinnen.

- Hans-Jürgen Hartauer, T&T Teaching and Training
- Korbinian Kohler, Bachmair Weissach und Berghotel Altes Wallberghaus
- Oliver Kugler, Kugler Feinkost GmbH
- Haja Molcho, Restaurant NENI 25hours Hotels
- Jochen Oehler, progros Einkaufsgesellschaft mbH