

Erstmals in Bayern: F&B-Management Lehrgang

Lernen von den Besten!

Linz/München. „Wir machen Betriebsleiter!“, so die Botschaft von Eduard „Edi“ Altendorfer. „Aber weil das kein Titel ist, heißen unsere Absolventen offiziell F&B Manager/in“. In Österreich gilt der Lehrgang der F&B-Academy als das Beste, was auf dem Markt verfügbar ist. Im November startet erstmals ein „Food & Beverage Management Lehrgang“ in München.

Edi Altendorfer ist Lesern des Gastronomie-Report als Mastermind und Triebfeder der „hotspots“ in Linz ein Begriff, der wohl rühmlichsten und schlagkräftigsten Gastronomen-Vereinigung, die es in einer europäischen Großstadt gibt („Culinary Festival“!). Für die hotspots hat Altendorfer u. a. auch den „chilistaff club“ initiiert, ein Förderprogramm für Azubis, das seinesgleichen sucht in der deutschsprachigen Gastronomie.

Mit seiner F&B Academy, einem privaten Bildungsinstitut, das aber von der Uni Linz zertifiziert ist, bietet Altendorfer seit

2009 mit großem Erfolg F&B-Management-Lehrgänge an. Man kann ruhig von Kaderschmiede sprechen, wie die unten stehenden Statements von Absolventen belegen.

„Unser F&B Management Lehrgang ist eine berufsbegleitende Ausbildung, die sich vor allem durch ihren starken Praxisbezug auszeichnet“, so Altendorfer. „Die Teilnehmer erwerben Grundlagen des Gastronomie- und Hotelmanagements, fachspezifisches Wissen und verbessern ihre Sozial- & Selbstkompetenz als Führungskraft.“

Jeder Lehrgang ist in fünf Module – Führung & Qualitätsmanagement; Controlling & Finanzen; Marketing, Trends & Neue Medien; E-Marketing; Chefgespräche – unterteilt. Jedes Modul wird in drei Tagen (in der Regel Montag bis Mittwoch) in jeweils einer anderen Stadt unterrichtet.

So startet der Münchner Lehrgang mit dem 1. Modul vom 26. bis 28. November in der bay-

erischen Landeshauptstadt. Die weiteren Stationen sind Zürich, Linz, Wien und Kitzbühel. „Unsere Teilnehmer sollen nicht nur von erstklassigen Trainern lernen, sondern darüber hinaus von den Besten der Branche“, erklärt Altendorfer. Konkret heißt das: Die Abende in München werden genutzt, um Topbetriebe (brenner, Goldenes Kalb, Käfer, Bachmaier Hofbräu, Hotel Bayerischer Hof, Kuffler, Schuhbecks, Sausalitos, etc.) und deren Macher (bei den „Chefgesprächen“) kennenzulernen.

In Zürich stehen u. a. Haus Hiltl und das Widder Hotel auf dem Programm, in Linz werden z. B. der Promenadenhof und das „Josef“ besucht. Highlights in Wien sind das Hotel Sacher und das Steirereck. Und beim Kitzbühel-Modul darf ein Besuch beim Stanglwirt in Going nicht fehlen, wo es sich Hausherr Balthasar Hauser nicht nehmen

Eduard Altendorfer – der Gründer der F&B-Academy und die treibende Kraft beim „Food & Beverage Management Lehrgang“.



Fotos: F&B Academy

lässt, vor dem Nachwuchs aus dem Nähkästchen zu plaudern.

Abgeschlossen wird der Lehrgang mit der schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung Ende April 2014 in München. Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen, die Kosten für den Lehrgang betragen 3.790 Euro (+ 200 Euro Prüfungsgebühr). Alle Infos und Anmeldung unter: www.fbacademy.at

„Von unseren 900 Absolventen sind rund die Hälfte inzwischen selbstständige Gastro-Unternehmer. Weitere 20% sind als Angestellte auf der Karriereleiter kräftig nach oben geklettert. Der Rest ist in andere Branchen gewechselt“, so Eduard Altendorfer. „Wir kümmern uns mit unserem Netzwerk auch nach der Diplomprüfung um unsere F&B-Manager.“

Was Absolventen sagen „Wir wissen jetzt, wohin die Reise geht“

Vor dem F&B-Managementlehrgang arbeitete Markus Weinbeck als Restaurantleiter, danach startete er als „Gastronomischer Leiter“ im Hotel Residence Starnberger See durch. „Ich habe in meiner Laufbahn viele Schulungen und Fortbildungen besucht“, so Weinbeck. „Aber die Ausbildung zum F&B-Manager hat mir persönlich am meisten

Kompetenz für die Gegenwart sowie Ziele und Visionen für die Zukunft vermittelt.“

Die Karriereleiter kräftig nach oben geklettert ist Anton Müller. Als F&B-Manager schaffte er den Sprung zum Director Operations des Rilano No.6 Lenbach Palais in München und zum Hotelmanager des Rilano-Resort in Kitzbühel. „Mir war beim Lehrgang das Thema Controlling beson-

ders wichtig. Seitdem weiß ich, wie man Geld spart und vorausschauend plant. Diese Fähigkeiten sind in der Gastronomie einfach unerlässlich“, so Müller. „Den Lehrgang habe ich bereits einem Arbeitskollegen weiterempfohlen.“

Für Barbara und Christine Lindner war die Teilnahme die perfekte Vorbereitung für die Übernahme des elterlichen Be-

triebs, des Hotels Penzinghof in Oberndorf/Tirol. „Durch den Lehrgang sind wir viel selbstbewusster geworden“, so ihr Fazit. „Wir haben gelernt, wie man seine Mitarbeiter richtig führt und wie man sich auf strategische Ziele fokussiert. Wir wissen jetzt, wohin die Reise geht. – Jeder Cent in den Lehrgang ist gut investiert.“



Markus Weinbeck



Anton Müller



Barbara und Christine Lindner