



V. l.: Der frisch gebackene F&B Manager Henry Chima mit Lebrgangsleiter Eduard Altendorfer  
Foto: Netzwerk Gruppe

**Premiere** in Österreichs erster Food & Beverage Academy in Linz: Lebrgangsleiter Eduard Altendorfer konnte den ersten afrikanischen Teilnehmer nach erfolgreicher Abschlussprüfung mit dem Diplom F&B Manager auszeichnen. Henry Chima (31), stammt aus Calabar in Nigeria und arbeitet derzeit als Chef de Rang im vier Sterne Renaissance Hotel in Wien. „Ich habe die F&B Academy mit Begeisterung absolviert und wirklich viel gelernt. Die Prüfung war nicht einfach für mich, aber jetzt habe ich es geschafft“, strahlt der frisch gebackene F&B Manager, der sich mit Jogging, Basketball und Fußball fit hält und als kreativer Hobbykoch seine Freunde mit afrikanisch-europäischen Gerichten über- rascht. Seine Diplomarbeit schrieb Henry Chima über „HomeTown“, ein Restaurant das in Wien entstehen soll. Hier soll afrikanische Küche für europäische Gaumen neu interpretiert werden. Rund 250 Tourismus-Konzepte wurden bisher von den Studenten geschrieben. Die F&B Academy wurde 2009 von Eduard Altendorfer, Chef der Tourismusberatungsfirma Netzwerk Gruppe Linz, gegründet. „Wir bieten für F&B Mitarbeiter Weiterbildung auf höchstem Niveau und wollen dazu beitragen, dass Österreichs Gastronomie und Hotellerie auch weiterhin einen hervorragenden Ruf genießt“, sagt Altendorfer, bei der Diplom-Übergabe.

## Premiere in Linzer F&B Academy

### Henry Chima ist 1. afrikanischer Absolvent

Premiere in Österreichs erster Food & Beverage Academy in Linz. Lehrgangsleiter Eduard Altendorfer konnte den ersten afrikanischen Teilnehmer nach erfolgreicher Abschluss-Prüfung mit dem Diplom F&B Manager auszeichnen. Henry Chima (31), stammt aus Calaba in Nigerien und arbeitet derzeit als Chef de Rang im 4 Sterne Renaissance Hotel in Wien. "Ich habe die F&B Academy mit Begeisterung absolviert und wirklich viel gelernt. Die Prüfung war nicht einfach für mich, aber jetzt habe ich es geschafft", strahlt der frisch gebackene F&B Manager, der sich mit jogging, Basketball und Fußball fit hält und als kreativer Hobbykoch seine Freunde mit afrikanisch-europäischen Gerichten überrascht. Seine Diplomarbeit schrieb Henry Chima über "HomeTown", ein Restaurant das in Wien entstehen soll. Hier soll afrikanische Küche für europäische Gaumen neu interpretiert werden.



Rund 250 Tourismus-Konzepte wurden bisher von den Studenten geschrieben, zahlreiche Business-Pläne für den Sprung in die Selbständigkeit entwickelt und bei den Expertengesprächen mit den Chefs der erfolgreichsten Hotels und Restaurants des Landes wurden Ideen ausgetauscht und Pläne für die eigene Karriere entwickelt. Marketing, Controlling, Finanzierung, Führungs- und Qualitätsmanagement – dies sind die wesentlichen Wissensbereiche, die in intensiven Blockseminaren an Österreichs erster Food & Beverage Academy vermittelt werden.

Die F&B Academy wurde 2009 von Eduard Altendorfer, Chef der Tourismusberatungsfirma Netzwerk Gruppe Linz, gegründet. „Wir bieten für F&B Mitarbeiter Weiterbildung auf höchstem Niveau und wollen dazu beitragen, dass Österreichs Gastronomie und Hotellerie auch weiterhin einen hervorragenden Ruf genießt“, so Altendorfer. „Mitarbeitermotivation und Qualitätsorientierung sind heute in der Tourismusbranche von entscheidender Bedeutung für den Erfolg eines Unternehmens. Eine den aktuellsten internationalen Trends entsprechende Weiterbildung ist dringend erforderlich. Durch die F&B Academy bieten wir den Mitarbeitern im Service und in der Küche die Möglichkeit, sich zu Managern und Führungskräften zu entwickeln und im Inland oder international Karriere zu machen.“ Der erfolgreiche Abschluss der F&B Academy berechtigt zum Führen des Titels „F&B Manager“.

Quelle: Netzwerk Gruppe - Foto:© Netzwerk Gruppe

Veröffentlicht am 11.07.2013

# Linzer Nachrichten

## Berichte aus dem Zentralraum

### Überblick

#### UMWELTTICKET

### 327 kauften neue Karte

LINZ. 327 Linzerinnen und Linzer kauften mittlerweile das seit 1. Juli angebotene Umweltticket der Linz-Linien. Diese lange von den Grünen geforderte Jahreskarte ist um 100 Euro billiger als bisher, kostet 285 statt 385 Euro. Anspruch haben aber nur Menschen mit Hauptwohnsitz in Linz.

#### PREMIERE

### Der erste Afrikaner

LINZ. Eine Premiere feierte man an der Linzer Food & Beverage Academy, der ersten derartigen Einrichtung in Österreich: Henry Chima (31, Bild), der erste afrikanische Teilnehmer, erwarb an der Akademie sein Diplom als Food & Beverage Manager. Chima stammt aus Calaba in Nigeria und arbeitet als



Foto: Netzwerk

Chef deRang im 4-Sterne-Hotel Renaissance in Wien. Seine Diplomarbeit schrieb Chima über „Home Town“, ein Restaurant, das in Wien entstehen soll. Die Linzer F&B Academy wurde 2009 von Eduard Altendorfer, Chef der Netzwerk Gruppe, gegründet.