

F&B-ACADEMY-ABSOLVENTEN

IM PORTRÄT



Nach der erfolgreichen Kochkarriere hatte Paul Gürtler, Geschäftsführer vom Paul's Linz, konkrete Vorstellungen für sein eigenes Konzept. Für die perfekte Umsetzung sorgte der Feinschliff durch die F&B-Academy.

Der 33-Jährige absolvierte die Hotelfachschule Bad Leonfelden und hängte seine Wanderjahre an. Es folgte der Wechsel in die Haubengastronomie mit Stationen wie dem Hangar-7, Alex Attalas D.O.M. sowie dem Grand Roche in Südafrika, wo der Wunsch nach Eigenem groß wurde.

1. Wie sind Sie auf die F&B-Academy gekommen?

Paul Gürtler: Seit meiner Zeit im Grand Roche in Südafrika hatte ich immer das Ziel im Auge, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen. Die Einstellung zum Essen und auch am Tisch ist anders geworden, das schlägt sich in lockeren Konzepten nieder. Und genau so eines hatte ich im Kopf, als ich mich mit Eduard Altendorfer von der F&B-Academy getroffen habe. Er war begeistert und sofort dabei, legte mir aber die F&B-Academy als Ergänzung zu meiner Ausbildung ans Herz.

2. Ein guter Rat?

Gürtler: Auf jeden Fall! Vor allem die wirtschaftliche Facette war wichtig für mich. Ohne die Erfahrung durch die F&B-Academy wäre das Paul's, das ich heute gemeinsam mit Eduard Altendorfer führe, nicht so geworden, wie es heute ist.

3. Inwiefern haben Sie denn von der Ausbildung profitiert?

Gürtler: Für mich als gelernten Koch war vor allem das Controlling und das Buchhalterische wichtig. Man lernt auf der F&B-Academy ganz anders rechnen und das ist essenziell. Auch hatte ich zwar schon ein

Grundkonzept für mein eigenes Projekt, bevor die Ausbildung startete. Durch die Betriebsbesichtigungen holt man sich aber noch unendlich viele Ideen, wie man was machen kann, vor allem in Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit, um die es ja am Ende geht. Das Buchhalterische und der gewonnene Weitblick durch die anderen Konzepte, aber auch der Umgang mit Mitarbeitern, waren die wichtigsten Eckpfeiler für mich.

4. Was ist denn das Besondere an der F&B-Academy?

Gürtler: Es ist nicht trockene Theorie. Tagsüber besucht man den Kurs und am Abend folgen die Betriebsbesichtigungen. Man ist den ganzen Tag von Gastroprofis umgeben und kann von ihnen lernen.

5. Sie waren zufrieden mit den Trainern?

Gürtler: Sehr. Jeder Seminarleiter für sich ist ein absoluter Vollprofi.

6. Würden Sie die F&B Academy weiterempfehlen?

Gürtler: Ja!!! Sie sollte der Grundstein für jeden sein, der sich selbständig machen möchte und öffnet den Blick für's Große und Ganze.

FACT-BOX

Alles über die F&B Academy

Die nächsten F&B-Management-Lehrgänge starten im Okt./Nov. 2014:
München/Tirol/Salzburg am 27. 10. 2014
Wien/Niederösterreich am 3. 11. 2014
Oberösterreich am 24. 11. 2014

In **fünf Blockseminaren** bekommen die Teilnehmer von Österreichs erster Food & Beverage Academy das Wissen vermittelt, das sie zur Arbeit als professionelle **F&B-Manager/Betriebsleiter** in Hotellerie und Gastronomie benötigen.

Die berufsbegleitende Ausbildung zeichnet sich durch ihren **starken Praxisbezug** aus. Es werden spezifische Branchenkenntnisse vermittelt sowie **Selbstkompetenzen** als **Führungskraft** verbessert.

F&B Academy
Birgit Luckeneder
Zappestraße 9 | A-4040 Linz
Tel.: +43 (0) 732/24 69 60 - 10
office@fbacademy.at
www.fbacademy.at