

Food & Beverage Management Lehrgang

Der Lehrgang für UnternehmerInnen und Führungskräfte
in der Gastronomie und Hotellerie

das
Original



Kooperationspartner:



Netzwerk Gruppe
Unternehmensentwicklungs GmbH

Die F&B ACADEMY wurde vom Institut für
Berufs- und Erwachsenenforschung
der Johannes Kepler Universität zertifiziert.



F&B ACADEMY

Mag. Eduard Altendorfer e.U.

Zappestraße 9, 4040 Linz / Austria
Tel. +43 (0)732 246919, Fax +43 (0)732 246919-22
office@fbacademy.at, www.fbacademy.at

„Wir haben diesen Lehrgang absolviert
und dadurch unserem Betrieb, dem Penzinghof,
zum heutigen Erfolg verholfen!“

Barbara und Christine Lindner
6372 Oberndorf, Penzinghof
www.penzinghof.at

„Ich erinnere mich gerne an den F&B Management Lehrgang, diesen Abschnitt meines Lebens, der mich vor allem dazu ermutigt hat, neue Wege zu gehen, anders zu sein, eine Vision zu verwirklichen und so einen Betrieb mit absolutem Alleinstellungsmerkmal zu „kreieren“, etwas, das es vorher noch nicht gab in Österreich. Ich kann den F&B Management Lehrgang nur empfehlen.“

Irene Auer

6444 Längenfeld, Naturhotel Waldklausen
www.waldklausen.at



„Durch den F&B Management Lehrgang wurden wir motiviert, uns selbständig zu machen. Jetzt führen wir unsere Betriebe sehr erfolgreich.“

Raimund Katterbauer
5020 Salzburg, Magazin
www.magazin.co.at

Robert Grossauer
8010 Graz, Gösse Bräu
www.goesserbraeu.at



„Nur wer selbst brennt, kann bei anderen das Feuer der Begeisterung entfachen“

Mag. Eduard Altendorfer
Leiter der Food & Beverage ACADEMY
und Lehrgangleiter der Management Lehrgänge

Der Food & Beverage Management Lehrgang

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

Der F&B Management Lehrgang findet in fünf Modulen zu je drei Tagen statt und schließt mit einer schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung ab. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen des Titels F&B Manager/in.

Für wen ist dieser Lehrgang gedacht?

Der F&B Management Lehrgang richtet sich an Unternehmer/innen und Führungskräfte aus der Gastronomie und Hotellerie - wie Küchenchefs, Sous Chefs, Chefs de Ranges und Unternehmer/innen bzw. Jungunternehmer/innen aus der Gastronomie und Hotellerie.

Was ist das Einzigartige an diesem Lehrgang?

Ganzheitlich analysieren Sie Ihre Ausgangssituation, definieren Ihre Ziele und lernen entsprechend des Kursverlaufes das Betriebskonzept für Ihren Betrieb zu entwickeln. Am Ende des Lehrganges haben Sie viele Betriebe kennengelernt und Ihr Betriebskonzept entwickelt, so dass Sie es bei der Prüfung nur noch präsentieren müssen. Das Entscheidende für Ihre Entwicklung in der Gastronomie und Hotellerie ist das „Lernen von den Besten“. Die Teilnehmer/innen sammeln daher abends durch Gespräche mit Experten/innen in deren Betrieben viele praktische Erfahrungen.

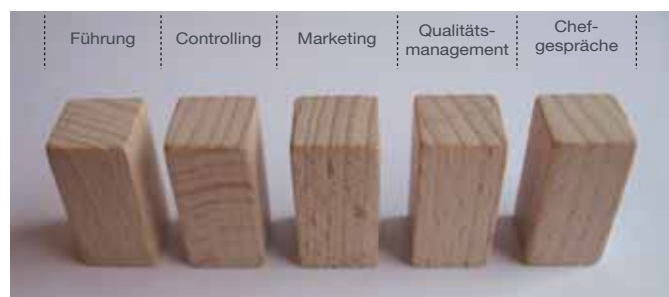
Wie werden Sie von diesem Lehrgang profitieren?

Sie werden lernen, wie Sie unternehmerisch erfolgreicher und gleichzeitig menschlich sein können, wie Sie Ihre MitarbeiterInnen zu einem top-motivierten Team formen und somit Ihre Firma noch besser positionieren.

Lehrinhalte im Überblick

In fünf Modulen erwerben Sie Kompetenzen in den elementaren Bereichen:

- > > Führung
- > > Controlling
- > > Marketing
- > > Qualitätsmanagement
- > > Chefgespräche



Diese entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto „Lernen von den Besten“. Sie werden daher abends durch Gespräche mit Experten/Expertinnen in deren Betrieben viele praktische Erfahrungen sammeln.



Aus dem Lehrgangsinhalt (Auszug)

Führung

- Selbst-, Mitarbeiter- und Unternehmensführung

Controlling

- Betriebsanalyse
- Kostenrechnung / F&B Controlling
- Finanzmanagement
- Rentabilitätsberechnung / Kennzahlenmanagement
- Bankenrating
- Unternehmens-Bewertung
- Dienstplan-Optimierung
- Businessplan
- Kalkulation / Investitionsrechnungen

Marketing, Trends & Betriebskonzepte

- Weg zur Einzigartigkeit (SEP, USP)
- Warum Marken heute wieder eine Renaissance erleben
- Die Positionierung des Betriebes
- Trends und erfolgreiche Betriebskonzepte
- Werbung / Neue Medien
- Ihre Homepage auf dem Prüfstand / Suchmaschinenmarketing
- Marketingkooperationen im Tourismus
- Stärken- und Schwächenanalyse, SWOT-Analyse
- Mystery Guest Analysis / Zieldefinition
- Mitbewerberanalyse / Standortanalyse
- Marketing-Strategien / Werbekonzeptionen
- Öffentlichkeitsarbeit, Pressearbeit
- Praktische Beispiele für Werbung und PR

Qualitätsmanagement

- Was heißt Qualität in Küche, Service, Rezeption, Etage etc.
- Qualitätsstandards im Betrieb definieren
- Wege zur Qualitätsverbesserung / Qualität als Führungsaufgabe
- Training - Grundlage eines Q - Sicherungssystems
- Qualitätsmanagement / Qualitätshandbuch / Standards im Betrieb

Chefgespräche „Lernen von den Besten“

Im Rahmen des Lehrgangs finden an den Abenden Chefgespräche und Betriebsbesichtigungen mit den erfolgreichsten Unternehmern der jeweiligen Stadt statt.

Abschluss und Titel

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen Prüfung sowie der Präsentation des persönlichen Unternehmenskonzeptes. Nach dem erfolgreichen Abschluss des Lehrganges und der Diplomprüfung sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer berechtigt, den Titel „F&B Manager/ F&B Managerin“ zu führen. Nach positivem Abschluss der schriftlichen und mündlichen Prüfungen wird das F&B-Diplom verliehen und somit der erste Schritt in eine erfolgreiche Zukunft gesetzt.

Termine

F&B Management Lehrgang im Frühjahr 2010:

Linz: 17.-19. Mai 2010
 Wien: 14.-16. Juni 2010
 Salzburg: 05.-07. Juli 2010
 München: 17.-19. Aug. 2010
 Kitzbühel: 06.-08. Sept. 2010
 Prüfung: 27. Sept. 2010

F&B Management Lehrgang im Herbst 2010:

Wien: 15.-17. Nov. 2010
 Salzburg: 24.-26. Jänner 2011
 Kitzbühel: 07.-09. März 2011
 Linz: 28.-30. März 2011
 Graz: 11.-13. April 2011
 Prüfung: 09. Mai 2011

Kosten

Beitrag pro Lehrgang und Person: EUR 3.290,-
 Prüfungsgebühr: EUR 200,-

Hinzu kommen die Kosten für Übernachtung und Seminarpauschale.

Die jeweils angegebenen Teilnahmegebühren werden vor Vortrags- bzw. Seminarbeginn in Rechnung gestellt und sind spätestens nach Rechnungserhalt fällig.

Grundsätzlich sind für UnternehmerInnen sowie MitarbeiterInnen Förderungen bis zu 75% der Lehrgangskosten möglich (variiert nach Bundesland).

Anmeldung

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen - per beiliegendem Fax oder unter:

www.fbacademy.at

Lernen von den Besten

Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden Chefgespräche und Betriebsbesichtigungen mit den erfolgreichsten Unternehmern/Unternehmerinnen der jeweiligen Stadt statt.

Folgende Betriebe werden besichtigt:

Linz und Land Oberösterreich:

Herberstein, Promenadenhof, Cubus im Ars Electronica Center, Josef, Landgasthof Holzpoldl, U-HOF, Pöstlingberg Schlöss'l, Skygarden, Remember, Hotel Prielmayerhof, Hotel am Domplatz, Park Inn, Bio Life Resort Guglwald, AVIVA Seminar Resort & SPA, Romantikhotel Bergergut, Das Falkenstein Hotel & Spa

Salzburg:

Hangar-7 - Restaurant Ikarus, Magazin, Laschenskyhof, Weißbier Brauerei, Demel, Cafe Vogelfrei, Hotel Imlauer, Pier 17, Rossbräu, Hotel Gmachi, Hotel Friesacher, Hotel Ebner's Waldhof, etc.

Graz und Land Steiermark:

Gösser Bräu, Glöckl-Bräu, Schlossberg Restaurant, San Pietro, Restaurant Steirer, Eckstein, Aiola-Restaurants, Schwarzl See, Augarten Hotel, Hotel Wiesler, Hotel Weitzer, Landhauskeller, Opern Cafe, Restaurant Carl, Hutters, Charly Temel etc.

Kitzbühel und Land Tirol:

Stanglwirt, Casino Innsbruck, Neuwirt Kitzbühel, Hotel Penzinghof, A-Rosa Kitzbühel, Harisch Hotels Kitzbühel, Grand Tirolia Resort Kitzbühel, Astoria Hotel Kitzbühel, Krallerhof Leogang etc.

Wien:

Figlmüller, Cafe Freiraum, Österreicher im MAK, Bierlokal Zartl, Toots Sushi, Restaurant Eisvogel, Plachutta, Fabios, Vapiano, Indochine 21, Steirereck, Schweizerhaus, Wirtshaus Ammon, Buddha Bar, Wein & Co, Bermuda Bräu, Motto, Sky-Café, Café Landtmann, Hotel Steigenberger, Arcotel Kaiserwasser, Style Hotel, Hotel Le Meridien, The Ring Hotel, etc.

F&B ACADEMY

Mag. Eduard Altendorfer e.U.

Zappestraße 9, 4040 Linz / Austria

Tel. +43 (0)732 246919, Fax +43 (0)732 246919-22

office@fbacademy.at, www.fbacademy.at

„Es war einfach motivierend, die neuesten, erfolgreichsten Gastronomie-Konzepte in verschiedenen Städten kennen zu lernen. Die Chefgespräche und Einblicke bestärken einen, die eigenen unternehmerischen Ziele klar zu formulieren und zielstrebig in Angriff zu nehmen.“

Michael Lugmayr

4020 Linz, Courtyard by Marriott

www.courtyard.at



„Der F&B Management Lehrgang war für uns eine exzellente Ausbildung. Jetzt haben wir die Zahlen voll im Griff“

Pietro de Rosa

4020 Linz, ARCOTEL Nike

www.arcotel.at

Thomas & Hans Figlmüller

1090 Wien, Figlmüller

www.figlmueeller.at

Ihre Referenten bei der F&B ACADEMY

Unterrichtet wird ausschließlich von Profis mit unmittelbarem Kontakt zur Gastronomie und Hotellerie, Unternehmer/innen, die eigene Betriebe erfolgreich am Markt positioniert haben und Führungskräfte in Spitzenpositionen. Männer und Frauen, die man kennt und die wissen, wovon sie sprechen.



Mag. Eduard Altendorfer
Gründer und Geschäftsführer der Netzwerk Gruppe Unternehmensentwicklungs GmbH, Lehrgangleiter, Management Trainer mit Schwerpunkt Marketing



Friedrich Mayr
Gastgewerbefachschule in Bad Leonfelden, 12 Jahre selbständig als Wirt. Seit 2002 in der Netzwerk Gruppe mit Schwerpunkt Immobilien und Controlling



Mag. Thomas Gerhard
20-jährige Vortragsarbeit in den Bereichen Gastronomie-Marketing und Gastronomie-Controlling, Autor gastronomiespezifischer Fachpublikationen



Prof. Edgar E. Schätzing
22 Jahre im Hotel-Management, Fachbuchautor, Prof. für Betriebswirtschaftslehre, Präsident des internat. Instituts für Hotel & Restaurant Administration.



Martin Weymayer
Seit 1995 in der Tourismusbranche, GF der Nationalpark Kalkalpen Region Ennstal, Agentur für Internetmarketing und Suchmaschinenoptimierung

Rinaldo Bortoli, General Manager
Klassische Hotelkarriere: Commis, Barman, Maitre d'Hotel, Oberkellner, F&B Manager, Hoteldirektor, seit 2004 Regionaldirektor bei Arcotel Hotel & Resorts



Artur Ramsebner
Unternehmensberater, Dipl. Sommelier, Servier- und Barmeister, Fachbuchautor, erfolgreicher Unternehmer mit den Linzer Betrieben Skygarden und Stadtcafe



Ing. Mag. Friedrich Aichhorn
Wirtschaftsinformatiker, selbständiger Unternehmens- & Prozessberater, Wirtschaftscoach, Meditationsleiter, Trainer und „Manager auf Zeit“



Gerfried Rieger
Einzelhandelskaufmann, ausgebildeter Koch (u.a. Steirereck, Corso, Schlossgasse 21, alle in Wien), selbständiger Unternehmensberater



Wilfried Butter, MBA
Klassische Hotelkarriere: Commis, Barman, Maitre d'Hotel, Oberkellner, F&B Manager, Hoteldirektor, Regional Manager Holiday Inn, GF von mehreren Hotels



F&B ACADEMY

Mag. Eduard Altendorfer e.U.

Zappestraße 9, 4040 Linz / Austria
Tel. +43 (0)732 246919, Fax +43 (0)732 246919-22
office@fbacademy.at

www.fbacademy.at



Die F&B ACADEMY wurde vom Institut für Berufs- und Erwachsenenforschung der Johannes Kepler Universität zertifiziert.

Anmeldung

per FAX +43 (0)732 246919-22

Ich melde mich verbindlich zu folgendem Lehrgang an:

- F&B Management Lehrgang - Frühjahr 2010**
- F&B Management Lehrgang - Herbst 2010**

Teilnehmer:

| | |
|------------|---------------|
| Vorname | Familiennamen |
| Firmenname | Tätigkeit |
| Straße | Nr. |
| PLZ | Ort |
| Telefon | Fax |
| E-Mail | |

Mit dieser Anmeldung anerkenne ich die Anmelde- und Stornobedingungen wie unter: www.fbacademy.at angeführt an.

..... Datum / Unterschrift

F&B ACADEMY

Mag. Eduard Altendorfer e.U.

Zappestraße 9, 4040 Linz / Austria

Tel. +43 (0)732 246919

Fax +43 (0)732

246919-22

office@fbacademy.at

www.fbacademy.at