



„Der Lehrgang war für mich der Schlüssel zum Erfolg.“

Robert Grossauer
Gösser Bräu
www.goesserbrau.at



„Ich bekam Mut & Wissen, um einen Betrieb aufzubauen, das es vorher in Österreich nicht gab.“

Irene Auer
Naturhotel Waldklausen
www.waldklausen.at



„Ich wurde motiviert, mich selbständig zu machen.“

Raimund Katterbauer
Magazin
www.magazin.co.at



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

Mag. Eduard Altendorfer
Leiter der Food & Beverage Academy

Fotos: © Netzwerk Gruppe, Katterbauer, Grossauer, Auer

F&B-Management-Lehrgang im Herbst 2009

Wien	23.-25. November 2009
Salzburg	18.-20. Jänner 2010
Kitzbühel	1.-3. März 2010
Graz	6.-8. April 2010
Wien	26.-28. April 2010
Prüfung	3. Mai 2010

F&B-Management-Lehrgang im Frühjahr 2010

Kitzbühel	6.-8. April 2010
Salzburg	3.-5. Mai 2010
Linz	31. Mai-2. Juni 2010
Wien	28.-30. Juni 2010
Graz	26.-28. Juli 2010
Prüfung	30. August 2010

Kosten

Beitrag pro Person: 3290 Euro
Prüfungsgebühr: 200 Euro

Hinzu kommen Kosten für die Übernachtungen und Seminarpauschalen. Förderungen bis zu 75% der Lehrgangskosten möglich (variiert nach Bundesland)

Anmeldung und Infos:

Tel: +43 (0) 732/246919
office@fbacademy.at
www.fbacademy.at

F&B F&B-Management- Lehrgang – Sprungbrett auf die Karriereleiter

Lernen von den Besten. Die neuesten Trends erleben und ein eigenes Erfolgskonzept erarbeiten. Führungskompetenzen aufbauen. Zum Manager heranwachsen. Der neue F&B-Management-Lehrgang ist das Sprungbrett auf die Karriereleiter der Gastronomie und Hotellerie.

„Mitarbeitermotivation und Qualitätsorientierung sind heute in der Tourismusbranche, wie in allen anderen Wirtschaftssparten, von entscheidender Bedeutung. Durch unsere, den aktuellsten Trends entsprechende Weiterbildung bieten wir den F&B-Mitarbeitern und Führungskräften die Möglichkeit, sich jenes Wissen anzueignen, das man braucht, um Karriere zu machen“, betont **Eduard Altendorfer**, Geschäftsführer der Tourismus-Beratungsfirma Netzwerk Gruppe, der über 18 Jahre Erfahrung im Bereich der Weiterbildung verfügt. Er hat jetzt die F&B Academy gegründet, die mit Zipfer als Kooperationspartner zur Top-Tourismus-Kaderschmiede Österreichs werden soll.

Strategien & Erfolgskonzepte

„Wer in der Tourismusbranche seinen Weg nach oben machen will, sollte sich auch an jenen orientieren, die es bereits geschafft

haben. Deshalb besuchen die Teilnehmer unseres F&B-Management-Lehrganges nach den Seminaren und Vorlesungen am Abend Top-Betriebe in ganz Österreich, um mit den Chefs über Konzepte und Strategien zu sprechen, die hinter den Erfolgskonzepten stecken“, so Eduard Altendorfer, Chef der neuen F&B Academy.

Marketing & Führungsqualitäten

Der Food & Beverage-Management-Lehrgang wird in fünf Modulen in verschiedenen Städten Österreichs abgehalten. Geboten werden Lehrinhalte in den Bereichen Marketing, Controlling, Mitarbeiterführung und Qualitätsmanagement. Unter den Absolventen befinden sich höchst erfolgreiche F&B Manager wie **Raimund Katterbauer** (Magazin, Salzburg), **Irene Auer** (Naturhotel Waldklausen, Längenfeld) oder **Robert Grossauer** (Gösser Bräu, Graz). ■