

# Food & Beverage Management Lehrgang München 2024

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen  
in der Gastronomie & Hotellerie

Machen Sie  
**KARRIERE**  
in der  
Gastronomie  
& Hotellerie  
\*\*\*

[www.fbacademy.at](http://www.fbacademy.at)

## **DURCHFÜHRUNGSGARANTIE AB 6 PERSONEN!**

Wir wissen, dass Zeit für Weiterbildung in der Gastronomie/Hotellerie immer gut geplant werden muss und möchten Sie bzw. Ihren Mitarbeiter/innen unterstützen. Wir bieten Ihnen daher **für alle unsere Seminare und F&B Management Lehrgänge eine Durchführungsgarantie - ab 6 Teilnehmer/innen an!** Somit ist der Termin, an dem der Lehrgang/ das Seminar statt findet - sehr sicher!

DURCH-  
FÜHRUNGSGARANTIE  
**ab 6  
PAX!**

# Der Food & Beverage Management Lehrgang

Fortbildung für Führungskräfte und UnternehmerInnen in der Gastronomie & Hotellerie

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

Der F&B Management Lehrgang schließt mit einer schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung ab. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen des Titels F&B Manager/F&B Managerin.

Ihr Lehrgangsleiter  
Mag. Eduard Altendorfer

Ihr pädagogischer Leiter  
Markus Österreicher B.A.

Das **ORIGINALE F&B Trainer-Team**  
seit Beginn im Jahr 1991

Mag. Eduard Altendorfer, Friedrich Mayr und  
Markus Österreicher B.A.  
sind seit Beginn des F&B Management-Lehrganges 1991 dabei!  
Sie unterrichten exklusiv für die F&B ACADEMY.



Weitere F&B ACADEMY Trainer



v.l.n.r.: Ronald Allmannsberger, Stephan Waltl



## Programm und Lehrinhalte

Sie erlernen Kompetenzen in folgenden elementaren Bereichen:

>> Betriebskonzepte

>> Führung, Qualitätsmanagement,...

>> Controlling, Finanzierung,...

>> Marketing, Trends, Inszenierung,...

>> Digitalisierung

>> Betriebsbesichtigung mit Insider-Interviews

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.

## Diplomprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen und mündlichen Prüfung sowie der Präsentation des persönlichen Unternehmenskonzeptes.

Nach dem erfolgreichen Abschluss des Lehrganges und der schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer berechtigt, den Titel „F&B Manager/ F&B Managerin“ zu führen.

Sie erhalten das F&B-Diplom, das bereits für über Tausend Absolventinnen und Absolventen das Sprungbrett für eine Top-Karriere war.

# F&B MANAGEMENT LEHRGANG

## Inhalt & Termine München 2024

### Modul 1 München

Montag	19.02.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Betriebskonzepte	Mag. Eduard Altendorfer
Dienstag	20.02.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Trends	Mag. Eduard Altendorfer
Mittwoch	21.02.2024	09-17 Uhr		Gastronomie Marketing	Mag. Eduard Altendorfer

### Modul 2 Kitzbühel

Montag	11.03.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Mitarbeiterführung	Markus Österreicher, BA
Dienstag	12.03.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Unternehmensführung	Markus Österreicher, BA
Mittwoch	13.03.2024	09-17 Uhr		Sales- & Verkaufsmanagement	Markus Österreicher, BA

### Modul 3 München

Montag	02.04.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Kennzahlen	Fritz Mayr
Dienstag	03.04.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Controlling	Fritz Mayr
Mittwoch	04.04.2024	09.00 - 12.30 Uhr 13.30 - 17.00 Uhr		Strategisches Marketing Dienstplan / Arbeitsrecht	Mag. Thomas Gerhard Ronald Allmannsberger

### Modul 4 München

Montag	22.04.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Bilanzanalyse	Fritz Mayr
Dienstag	23.04.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Businessplanung	Fritz Mayr
Mittwoch	24.04.2024	09-17 Uhr		Kalkulation	Fritz Mayr

### Modul 5 München

Montag	13.05.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Digitalisierung	Mag. Eduard Altendorfer
Dienstag	14.05.2024	09-17 Uhr	17-21 Uhr	Website & Google Kampagne	Stephan Waltl
Mittwoch	15.05.2024	09-17 Uhr		Facebook & Instagram	Stephan Waltl

### Modul Prüfungsvorbereitung ONLINE (freiwillig)

Freitag	21.06.2024	10-15 Uhr		Power Point Präsentation Prüfungsvorbereitung	Markus Österreicher, BA
---------	------------	-----------	--	--------------------------------------------------	-------------------------

### DIPLOMPRÜFUNG Linz

Donnerstag	27.06.2024	08-17 Uhr		schriftliche & mündliche Diplomprüfung	Mag. Eduard Altendorfer und Markus Österreicher, BA
------------	------------	-----------	--	-------------------------------------------	--------------------------------------------------------

#### Kosten Lehrgang € 3.490,- + Prüfungsgebühr € 200,-

In den Kosten sind die Trainerhonorare, Arbeitsunterlagen, Seminarraum und Betriebsbesichtigungen inkludiert.

Eventuell anfallende Kosten für Anreise, Nächtigung und Verpflegung sind nicht in den Lehrgangskosten enthalten.



Die Food & Beverage Academy ist ein zertifiziertes Bildungsinstitut. Die österreichischen Teilnehmer kommen in den Genuss von Förderungen der Bundesländer.

**NEU Ratenzahlung!** Finanzieren Sie Ihre Ausbildung zum Food & Beverage Manager in 3 Teilzahlungen ohne Mehrkosten! (Die Teilzahlung erfolgt innerhalb der Dauer des Lehrganges)

**ANMELDUNG nur unter: [office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at)**  
Kerstin Woda, Tel. +43 (0)732 246960

Mehr Infos unter:  
**[www.fbacademy.at](http://www.fbacademy.at)**

## Zielgruppe

Der F&B Management Lehrgang richtet sich an Unternehmer/innen, Führungskräfte und Betriebsleiter aus der Gastronomie und Hotellerie, Küchenchefs, Sous Chefs, Chefs de Rang und Quereinsteiger/innen, die ihr Know How auffrischen und sich weiterentwickeln wollen. Ebenso sind auch Absolventinnen und Absolventen von Tourismus- und Hotelfachschulen angesprochen, die über eine einschlägige Berufspraxis in der Gastronomie verfügen.



## Der Nutzen der Teilnehmer - Unternehmer/innen von morgen

Fachausbildungen im Tourismus gibt es viele. Die Teilnehmer/innen des F&B Management Lehrganges werden hier zu Führungskräften und erfolgreichen Unternehmern/Unternehmerinnen ausgebildet.

## Erfahrungsaustausch

Im Verlauf des F&B Management Lehrganges begegnen die Teilnehmer/innen Kollegen und Experten ihres Faches, als Referenten/Referentinnen oder Unternehmer/innen bei den Chefgesprächen. In der Regel entwickelt sich dabei ein Klima des Vertrauens, das den Austausch von Erfahrungen und intensives Networking fördert.

## Was ist das Einzigartige an diesem Lehrgang?

Das Entscheidende für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie ist das Motto „Lernen von den Besten“. Die Teilnehmer/innen sammeln daher abends durch Gespräche mit Experten/Expertinnen in deren Betrieben viele praktische Erfahrungen.

## Wie werden Sie von diesem Lehrgang profitieren?

Auf nahezu allen Ebenen. Sie werden lernen, wie Sie unternehmerisch erfolgreicher und gleichzeitig menschlich gelassener sein können. Wie Sie Ihre Mitarbeiter zu einem wirklich schlagkräftigen, top-motivierten Team formen und wie Sie Ihre Firma zu ungeahnten Höhenflügen führen.

## Anmeldung, Info & Storno

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen, entweder online unter: [www.fbacademy.at](http://www.fbacademy.at) oder per Email [office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at). Infos über Anmeldung und Förderungen bei Frau Kerstin Woda Tel. +43 (0)732 246960, [office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at)

Stornierung: bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei, vom 30. Tag bis 7. Tag vor Kurs-Beginn 75% der Teilnahmegebühr, in der Woche vor Kurs-Beginn oder bei Nichtantritt des Kurses: 100% des Gesamtpreises

## Lernen von den Besten

Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden Betriebsbesichtigungen und Insider-Interviews in der jeweiligen Stadt statt. Die Betriebe & Termine werden am Beginn jedes Moduls bekanntgegeben.

**ABENDS: BETRIEBS-  
BESICHTIGUNGEN MIT  
INSIDER-INTERVIEWS**



**KONTAKT & ANMELDUNG:**  
Kerstin Woda, Tel. +43 (0)732 246960  
[office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at)

**F&B ACADEMY** Mag. Eduard Altendorfer e.U.  
Zappestr. 9, 4040 Linz / Austria, Tel. +43 (0)732 246960  
[office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at), [www.fbacademy.at](http://www.fbacademy.at)

**[office@fbacademy.at](mailto:office@fbacademy.at)  
JETZT BUCHEN**