

F&B-ACADEMY-ABSOLVENTEN

IM PORTRÄT



Mit der F&B Academy verleiht Bertram Nigl, Spross einer Winzerfamilie, seinem Know-how, wie einem großen Wein, noch mehr Komplexität, die prompt in die familiäre Gastronomie einfließt.

Der Niederösterreicher absolvierte die Tourismusfachschule in Salzburg. Die Zeitspanne zwischen Schulabschluss und Zivildienst nutzte der 20-jährige um die F&B-Academy zu besuchen und sich so perfekt auf die Leitung des familiären Gastronomiebetriebs in der Wachau vorzubereiten.

1. Warum haben Sie sich dazu entschieden die F&B Academy zu besuchen?

1. Bertram Nigl: Mein Wunsch war es, meine bisherige Ausbildung an der Tourismusschule Klessheim in Salzburg um weitere praktische, aber vor allem auch kaufmännische Informationen zu erweitern. In der Fachschule wurden einige Inhalte relativ universell behandelt, die in der Praxis schwer umsetzbar sind.

2. Welche beispielsweise?

2. Nigl: In der Kalkulation von Waren und Getränken zum Beispiel. Hier variiert die richtige Methode von Betrieb zu Betrieb. Denn sie hängt von der individuellen Situation und Größe des Unternehmens ab. In der F&B Academy wurden wir mit Tipps versorgt, die sich sofort eins zu eins im Betrieb umsetzen lassen.

3. Praxisnähe zeichnet die Ausbildung also aus?

3. Nigl: Definitiv. Jeder der Kursblöcke wird auch genau aus diesem Grund in einer anderen Stadt durchgeführt. Abends geht es dann geschlossen in ein angesagtes Lokal zum Essen. Das erweitert die praktische Komponente um ein Vielfaches.

4. In welchen Städten finden die Kurse statt?

4. Nigl: Das F&B Academy Modell, das ich besucht habe, setzt sich aus fünf Blöcken zusammen. Diese haben in meinem Fall im Zeitraum von Februar bis Mitte Mai in Linz, Salzburg, Wien, München und Zürich stattgefunden.

5. Und von überall kehrt man mit neuen Inspirationen heim?

5. Nigl: Selbstverständlich. Man muss und kann die Welt auch im Tourismus nicht neu erfinden. Es gilt also in dem Sinne Benchmarking zu betreiben, dass man Ideen von anderen Betrieben und auch aus Gesprächen mit erfolgreichen Praktikern für den heimischen Betrieb adaptiert und der Idee dadurch seine persönliche Note verleiht.

6. Inwiefern hilft die F&B Academy gesteckte Ziele zu erreichen?

6. Nigl: Mein Bruder wird sich im elterlichen Betrieb auf den Weinbau konzentrieren. Ich spezialisiere mich auf die Gastronomie. Die F&B Academy hat mir dabei spezifisches Branchenwissen vermittelt, das mir hilft zum absoluten Vollblutprofi auf meinem Gebiet zu avancieren.

FACT-BOX

Alles über die F&B Academy

Die nächsten F&B-Management-Lehrgänge starten im Okt./Nov. 2014: München/Tirol/Salzburg am 13. 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 Hotel und Gastronomie benötigen.

Die berufsbegleitende Ausbildung zeichnet sich durch ihren starken Praxisbezug aus, die 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