

F&B-ACADEMY-ABSOLVENTEN

IM PORTRÄT



NEUPOSITIONIERUNG WAR DAS SCHLAGWORT IM HOTEL UNTERLECHNER BEI KITZBÜHEL IN TIROL – DURCH DEN BESUCH DER F&B ACADEMY WAR DAS PROJEKT FÜR SERVICE- UND MARKETINGLEITER CHRISTIAN UNTERLECHNER VON ERFOLG GEKRÖNT.

Nach seiner Lehre zum Gastronomiefachmann im Sporthotel Bichlhof in Kitzbühel stieg der 22-jährige Christian Unterlechner im Familienbetrieb ein. Der begeisterte Touristiker legt viel Wert auf den regelmäßigen Besuch von Weiterbildungen, gerade absolviert er jene zum Sommelier.

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

Christian Unterlechner: Ich habe nach Kursen gesucht, die den Überblick über die ganze Unternehmensführung geben und die F&B Academy hat sich als großartige Ausbildung herausgesprochen. Ich möchte gerüstet sein für die Übernahme des Familienbetriebes und die Zukunft im Tiroler Tourismus und ich denke, dass die Academy für jeden jungen Touristiker wichtig ist, um heutzutage bestehen zu können.

2. Inwiefern haben Sie vom Kurs profitiert?

Unterlechner: Für mich war die Quintessenz die Spezialisierung unseres Familienbetriebes. Als kleiner Betrieb tut man sich als eierlegende Wollmilchsau extrem schwer, das war uns klar. Darum haben wir uns auf die Themen Erwachsene und Gourmet spezialisiert. Diese Positionierung in all ihren Facetten war mein Abschlussprojekt der F&B Academy – eine Übung, aus der ich sehr vieles direkt umsetzen konnte.

3. Was hat Ihnen besonders gut gefallen?

Unterlechner: Neben den Betriebsbesichtigungen haben mich das Marketingmodul und die Mitarbeiterförderung

schwer begeistert. Auch daraus haben wir schon vieles im Unternehmen umgesetzt. Zum Beispiel mit Reisen für die Mitarbeiter, individuellen Förder- und Schulungsangeboten sowie vielen weiteren Anreizen.

4. Und was sagen Sie zu den Vortragenden?

Unterlechner: Die waren einsame Spitze. Um ehrlich zu sein, war ich von den Lehrern in der Berufsschule gegen Ende hin nicht so sehr begeistert ... Die Vortragenden auf der Academy – allesamt Experten auf ihrem Gebiet – haben die Lehrinhalte aber so praxisbezogen vermittelt, dass ich den Abschluss mit gutem Erfolg gefeiert habe.

5. Wem würden Sie die F&B Academy weiterempfehlen?

Unterlechner: Ich rate sie jedem als perfekten Start um zwangsläufige Fehler zu vermeiden. Es gibt Dinge, die man eigentlich nur aus Erfahrung lernt und genau die erfährt man von den Profis der Academy aus erster Hand. Ich bin sehr stolz, dass ich nun gewappnet bin, meinen Beitrag zum Tiroler Tourismus zu leisten und freue mich, die von meinem Vater und Josef Greil gegründete Plattform „mit Tiroler Herzblut“ mitzugestalten.

FACT-BOX

Alles über die F&B Academy

Die nächsten F&B-Management-Lehrgänge starten am:

23. 02. 2015 in München/Salzburg/Tirol

30. 04. 2015 in Wien

04. 05. 2015 in Oberösterreich/Salzburg

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