

F&B-ACADEMY-ABSOLVENTEN IM PORTRÄT



Roland Sanglhuber hatte bis zu seinem 40. Geburtstag viel vor. Mit der F&B Academy hat der heute 41-jährige Qualitätsmanager des Seehofs am Ammersee und selbstständige Gastronomieberater seine Ziele erreicht.

Der Halbmünchener und Halboberösterreicher absolvierte eine Kochlehre und ist nach Stationen im In- und Ausland heute als selbstständiger Berater tätig. Im Zuge dessen baut er das Büro der Netzwerk Gruppe in München auf und sorgt für das Qualitätsmanagement im Seehof am Ammersee.

1. Wie sind Sie zur F&B Academy gekommen?

Roland Sanglhuber: Ich habe mir Ziele gesteckt, die ich bis zum 40. Geburtstag unbedingt erreichen wollte. Eines davon war der Küchenmeister, den ich 2013 in Salzburg abgeschlossen habe. Gleich im Anschluss daran habe ich die F&B Academy angehängt – denn wenn man schon mal drin ist im intensiven Lernen, sollte man am besten auch gleich dabei bleiben. Außerdem war die Academy die perfekte Draufgabe auf den Küchenmeister!

2. Inwiefern ergänzen sich die beiden Ausbildungen?

Sanglhuber: Als Koch war es mir immer wichtig, mit dem Meistertitel abzuschließen, um die fachliche Kompetenz auch schwarz auf weiß nachweisen zu können. Dazu gehören auch das Management und die Mitarbeiterführung. Mit dem F&B-Manager hab ich meine Kompetenzen von der Küche auf den gesamten Restaurantbereich ausgeweitet. In beiden Bereichen muss man in der Lage sein, täglich zu kontrollieren, ob die Zahlen stimmen. Genau dort scheitern viele in der Branche. Der entscheidende Vorteil der Academy

ist, dass sie Tools liefert, mit denen man jederzeit kontrollieren kann, wie es um das Unternehmen steht, wo Handlungsbedarf ist. Für mich ist die Kombination Küchenmeister und F&B-Manager einfach perfekt.

3. Was hat Sie bei der F&B Academy besonders begeistert?

Sanglhuber: Die Chefgespräche mit erfolgreichen Unternehmern, die immer sehr offen waren und auf Augenhöhe erzählt haben, welche Ideen sie hatten und welche Erfahrungen sie im Zuge der Umsetzung gemacht haben. Das sind Gespräche, die außerhalb der F&B Academy nicht stattfinden würden. Ich freue mich, dass ich heute die Chefgespräche in München organisieren darf, um den F&B-Academy-Teilnehmern diese tolle Erfahrung zu ermöglichen.

4. Haben Sie Ihre beruflichen Ziele heute erreicht?

Sanglhuber: Auf meinen Leistungen werde ich mich nie ausruhen, aber die F&B-Manager-Küchenmeister-Doppelausbildung hat mir definitiv neue Wege geebnet. Wenn man wie ich beratend tätig ist, muss man sein Wissen ja auch belegen können!

FACT-BOX

Alles über die F&B Academy

Die nächsten F&B-Management-Lehrgänge im Jahr 2014 starten am:

28. 04. 2014 in Oberösterreich & Salzburg

05. 05. 2014 in München & Tirol

06. 05. 2014 in Wien & Niederösterreich

Als erstes Bildungsinstitut Österreichs wurde die F&B Academy von

DeuZert offiziell als Bildungseinrichtung anerkannt. Damit gibt es in Österreich (**ÖCERT-zertifiziert**) und Deutschland **bis zu 60 Prozent Förderungen** für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen.

Der erfolgreiche Abschluss des F&B-Lehrganges berechtigt zum Führen des Titels diplomierter F&B-Manager.

F&B Academy

Birgit Luckeneder

Zappestraße 9 | A-4040 Linz

Tel.: +43 (0) 732/24 69 60 - 10

office@fbacademy.at

www.fbacademy.at