F&B ACADEMY

# ABSOLVENTEN IM PORTRÄT

2013 besuchte Florian Huber den Lehrgang der F&B Academy. Mit der Hälfte der Teilnehmer trifft er sich auch heute noch regelmäßig zum Austausch. Falls er sich einmal selbständig macht, ist er sich sicher: „Mit dem Wissen habe ich keine Bedenken, dass es nicht klappt."

*Im Winterstellgut im Salzburger Land kocht Florian Huber als Sous Chef auf Haubenniveau. Dort schätzt der 32-jährige Tiroler besonders die Philosophie der Regionalität und der Verwertung des ganzen Tieres in den Gerichten.*

**1** *Was waren bisher Ihre wichtigsten Stationen als Koch?*

**Florian Huber:** Meine Lehre habe ich im Hotel Auhof in Tirol gemacht. Danach war ich für eine Stage im Mesnerhaus, als Chef de Partie bei Andreas Döllerer in Golling und für eine Stage im Schloss Aigen. Dann haben ich als Küchenchef im Alpenhof St. Martin zwei Hauben gekocht, den Betrieb hatten meine Eltern übernommen. Und seit April 2011 bin ich jetzt Sous Chef im Winterstellgut im Salzburger Land, wo wir mit einer Haube ausgezeichnet sind.

**2** *Warum haben Sie sich für den Lehrgang an der F&B Academy entschieden?*

**Huber:** Ich habe mich schon immer für das Wirtschaftliche, für Zahlen und Bilanzen interessiert. Im Betrieb meiner Eltern habe ich mich auch um die Buchhaltung gekümmert. Durch den Kurs der F&B Academy wird einem einiges klar. Schließlich ist es das Geld, um das es geht. Da haben wir damals einiges an Geld liegen gelassen. Seitdem ist mir klar geworden, dass es ein großer Fehler vieler Betriebe ist, sich blind auf den Steuerberater zu verlassen. Sie befinden sich quasi im Blindflug und kennen ihre eigenen Zahlen nicht.

**3** *Welche Inhalte waren für Sie am interessantesten und hilfreichsten?*

**Huber:** Eindeutig strategisches Marketing, Bilanzbuchhaltung und die Chefgespräche in München, Salzburg und Linz. Am meisten fasziniert hat mich die absolute Transparenz aller Gastronomen über die Wirtschaftlichkeit und dass sie einen Einblick in ihre Zahlen gewährt haben. Alle Vortragenden waren Vollprofis und der Leiter Edi Altendorfer kann einen jeden motivieren und ihm gelingt es, das Feuer für die Gastronomie zu entfachen.

**4** *Welches Wissen können Sie tagtäglich am besten im Betrieb anwenden?*

**Huber:** Bei mir in der Küche hilft mir am meisten der Umgang mit dem Wareneinsatz, denn entscheidend ist nicht der Rohaufschlag sondern der Deckungsbeitrag pro Gericht. Wie beim Rinderfilet, wo der Einkaufspreis bei circa 30 Euro liegt und das Gericht um 35 Euro in der Karte steht. Ich habe gelernt, dass auch Gerichte mit einem hohen Einkaufspreis durch den fixen Deckungsbeitrag verkaufbar sind. Im Winterstellgut kaufen wir das ganze Tier vom Bauern und verwerten auch Innereien wie Beuschel oder Gulasch, die einen hohen Deckungsbeitrag haben.

## Fact-Box

Alles über die F&B Academy

**Die nächsten F&B-Management-Lehrgänge starten am:**
23. 11. 2015 in Oberösterreich
18. 01. 2016 in München/Salzburg/Tirol
25. 01. 2016 in Wien/Niederösterreich

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
**office@fbacademy.at**
**www.fbacademy.at**

Foto: beigestellt