

F&B-ACADEMY-ABSOLVENTEN

IM PORTRÄT



Für Stefan O. Huemer war die F&B Academy der Startschuss für eine erfolgreiche Karriere – heute ist er Managing Director der Wanda Reign Brand China, dem ersten 7-Sterne-Hotel des Landes.

Nach der Academy startete der heute 39-Jährige als F&B Management Trainee im Mandarin Oriental Singapur durch, stieg danach zum Assistent F&B Director des Oriental Bangkok auf und ist seitdem als F&B, General-, Area und Managing Director um den ganzen Globus gezogen. Aktuell ist er gerade dabei, sein Harvard-Studium abzuschließen.

1. Warum haben Sie sich für einen Lehrgang an der F&B Academy entschieden?

Stefan O. Huemer: Nach Abschluss meiner Ausbildung hat mir die F&B Academy die Möglichkeit geboten, tiefer in die Management-Materie einzutauchen, als es im Zuge der Schulausbildung möglich war.

2. Inwiefern haben Sie von dem Kurs profitiert?

Huemer: Besonders wichtig für mich war herauszufinden, wie man Strategien richtig aufstellt und sie den Marktanforderungen anpasst.

3. Was ist das Besondere?

Huemer: Viele Jungunternehmer machen, was sie selbst für richtig halten, berücksichtigen aber nicht, was der Markt verlangt und vor allem was der Markt nicht kennt. Zum Beispiel neue attraktive Anreize schaffen. Dafür werden einem in der Academy die Augen geöffnet.

4. Und wie haben Sie den Kurs erlebt?

Huemer: Ich fand ihn hochinteressant. Das Team ist sehr zuvorkommend, hilfreich und schult die Teilnehmer auf Augenhöhe.

5. Lernt man hier wirklich von den Besten?

Huemer: Absolut! Eduard Altendorfer arbeitet in seinem Team aus Vortragenden nur mit modernen und enthusiastischen Elite-Unternehmern zusammen.

6. Aus welchen Lehrinhalten haben Sie den größten Nutzen gezogen?

Huemer: Ich hab den ersten Kurs besucht, der von der F&B Academy angeboten wurde, und seitdem ist schon einige Zeit vergangen. Was mir allerdings immer in Erinnerung bleiben wird, sind die fundierten Vorträge der Unternehmer.

7. Was hat Ihnen am besten gefallen?

Huemer: Die Vorgehensweise der Vortragenden, die sehr praxisnah ist und einen unmittelbar in die Materie hineinholdt.

8. Würden Sie die F&B Academy weiterempfehlen, und wenn ja, wem?

Huemer: Absolut. Speziell Jungunternehmer, Führungskräfte in der Hotelindustrie und Unternehmer, die sich für die neuesten Trends interessieren, sind bei der Academy in besten Händen.

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

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