

F&B-ACADEMY-ABSOLVENTEN IM PORTRÄT



Die perfekte Vorbereitung für den Einstieg ins Familienunternehmen: Die F&B Academy machte Christoph Dilly fit für seine heutige Position als F&B Direktor im Wellnesshotel Dilly in Windischgarsten.

Mit Christoph Dilly ist im Wellnesshotel Dilly bereits die 5. Generation mit viel Leidenschaft im Einsatz. Nach Abschluss der Tourismusschule in Klessheim und der F&B Academy sowie einigen Praktika stieg der 22-Jährige im Familienunternehmen ein, das er einmal übernehmen wird.

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

Christoph Dilly: Herr Altendorfer von der F&B Academy hat an der Tourismusschule Klessheim, die ich besucht habe, einen einwöchigen F&B-Management-Crashkurs abgehalten. Der hat mir sehr gut gefallen, leider konnte das Thema aber nur angeschnitten werden. Weil ich das F&B-Management vertiefen wollte, hab ich mit einigen Absolventen gesprochen, die ich persönlich kannte und hab mir auch die Referenzen des Lehrgangs angeschaut. Das gute Renommee hat mich überzeugt, die Ausbildung auch zu absolvieren.

2. Inwiefern haben Sie vom Kurs profitiert?

Dilly: Vom enormen Wissensstand der Vortragenden und den breit gefächerten Inhalten konnte ich vieles für mich mitnehmen. Zum Beispiel wie kaufe ich richtig ein, wie mache ich das mit der Lagerverwaltung, wie führe ich Lieferantenverhandlungen. Da wir in der Tourismusschule nicht so genau auf Kalkulationen eingegangen sind, war mir dieser Schwerpunkt besonders wichtig. Obwohl es dabei in erster Linie um relativ trockenes Rechnen ging, wurde es mit vielen Praxisbeispielen aufgelockert.

3. Wie haben Sie den Kurs erlebt?

Dilly: Wir waren eine junge Truppe, die meisten zwischen 22 und 25 Jahren alt und auch viele Quereinsteiger, die vorher nichts mit Einkauf zu tun hatten. Ich war einer von drei Teilnehmern, die einen Betrieb zu Hause haben, den sie in Zukunft übernehmen wollen. Die meisten kamen aber aus der Gastronomie und wollten sich weiterbilden.

4. Was hat Ihnen am besten gefallen?

Dilly: Die Ausflüge in die Betriebe und die Chefgespräche. Es ist nicht selbstverständlich, dass ein fremder Betrieb seine Zahlen preisgibt und man über alle Bereiche ganz offen sprechen kann. Ich fand es auch großartig, dass die Vortragenden alle aus der Praxis kommen und ihre Erfahrung sehr offen mit den Kursteilnehmern teilen.

5. Wem würden Sie die F&B Academy ans Herz legen und warum?

Dilly: Für alle, die irgendwann vorhaben sich selbständig zu machen, ist die Academy in meinen Augen ein Muss, damit man die ganzen Zahlen perfekt lesen und errechnen kann. Auch für Kollegen aus der Gastronomie, die auf eine Führungsposition hinarbeiten, ist die Academy sehr ratsam.

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

office@fbacademy.at
www.fbacademy.at