



Hannes Ager will nicht mit dem Strom schwimmen, sondern sein eigenes Ding machen. Mit seinem achtköpfigen Team kocht er im alten Schulhaus in Söll amerikanisch, italienisch und asiatisch auf, so ist für jeden was dabei. Gerade baut der Jungwirt die Sommerterrasse für den Après-Ski-Betrieb in eine VW-Bully-Bar um.

F&B ACADEMY

ABSOLVENTEN IM PORTRÄT

Im Juni 2015 hat der gelernte Hotelkaufmann Hannes Ager sein erstes eigenes Lokal eröffnet, das Schulhaus in Söll in Tirol. Es ist das Wohnzimmer des 30-Jährigen ganz im Rockabilly-Vintage-Style mit Küche aus drei Ländern.

1 Wie kam bei Ihnen der Einstieg in die Gastronomie und Hotellerie?

Hannes Ager: Meine Eltern betreiben seit über 20 Jahren das AlpenSchlössl in Söll und ich hab dann die Hotelfachschule Villa Blanka in Innsbruck besucht. Am meisten Spaß hatte ich von Anfang an bei Auswärtsevents und Caterings, deshalb bin ich danach auch zu DO & CO gegangen – war bei der UEFA Championsleague, der Streif in Kitzbühel und der Formel 1. Da bin ich von 2006 bis 2013 fast in der ganzen Welt rumgekommen, war Boxenmanager in Kanada, Malaysia und Singapur. Zeitgleich habe ich mich immer Zuhause um Events im kleinen Stil gekümmert.

2 Und wann kam der Wunsch, Ihr eigenes Ding zu machen?

Ager: Nach DO & CO war klar: Catering macht mir am meisten Spaß. Ich hab dann meine eigene Cateringfirma gegründet und Events mit bis zu 7500 Leuten auf die Beine gestellt. Ich hatte einen Rucksack mit ganz vielen Ideen, bin aber irgendwann an die Wand gelaufen und hab gemerkt, du brauchst jemanden, der dir die Tür öffnet. Ich hab mich im Internet über Fortbildungen im F&B-Bereich informiert und ein Kumpel hat mir dann die F&B Academy

empfohlen. Den Kurs hab ich dann im Winter 2014/2015 besucht.

3 Wie haben dich die Inhalte des Kurses weitergebracht?

Ager: Das war die geilste Ausbildung, da bekommst du in jeder Sparte eine Ahnung. Der Kurs hat mir einfach die Augen dafür geöffnet, was wichtig ist, wenn du erfolgreich sein willst. Von den Gastro-Machern erfährst du alles über Zahlen, Marketing, Tipps und Tricks. Besonders interessant waren die Fachgespräche mit Lehrern und Wirten und die vielen neuen Konzepte.

4 Wie hat dir das bei der Eröffnung deines eigenen Lokals, dem Schulhaus, geholfen?

Ager: Ich fühle mich fitter und selbstbewusster. Beim Benchmarking hat mir Edi Altendorfers Philosophie gefallen, „Wir schmeißen nur das in die Pfanne, was wir selbst gerne essen“, und das leben wir auch. Außerdem, dass wir uns absetzen müssen, was wir mit unserem Rockabilly-Vintage-Style machen. Da kann ich so sein wie ich bin. Aus der Mappe der F&B Academy hole ich mir einmal wöchentlich meine Inspiration – und die Kalkulation von Getränken mache ich nach der Formel von Fritz Mayr.

Fact-Box

Alles über die F&B Academy

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

11. 01. 2016 in Oberösterreich/Linz
18. 01. 2016 in München
25. 01. 2016 in Wien

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