



F&B ACADEMY

Absolventen im Porträt

Für Emanuel Moosbrugger stand fest, dass er vor der Übernahme des Familienbetriebes Biohotel Schwanen Bizau die Welt sehen möchte. Nach seiner Rückkehr sorgte die F&B Academy für die Einstimmung auf den Hotelmarkt.

Emanuel Moosbrugger absolvierte die Ausbildung zum Hotelfachmann an der Villa Blanka in Innsbruck. Danach zog es den heute 33-Jährigen in die Ferne. 2013 kehrte er nach vielen Stationen und zehn Berufsjahren in den USA in die Heimat zurück, wo er den Familienbetrieb Biohotel Schwanen in Bizau übernommen hat.

1 Nach Abschluss der Ausbildung hatten Sie erst mal Hunger auf die weite Welt?
Emanuel Moosbrugger: Ich war in Deutschland, Frankreich und Italien unterwegs und dann mit Kreuzfahrtschiffen auf Tour. Mein Ziel war immer, einmal selbst einen Betrieb zu führen, etwas Außergewöhnliches zu kreieren, und dafür wollte ich auch Außergewöhnliches erleben. Auf der Suche nach Inspiration bin ich auf New York City gekommen.

2 War es schwierig, eine entsprechende Stelle in New York zu ergattern?
Moosbrugger: Mit meinen Erfahrungen war es kein Problem. Ich startete jedoch erst mal als Kellner, um mich im System einzufinden. Mit Einsatz und Wissen erlebt man in den USA keine Hierarchien wie in Europa. Damit konnte ich mich schnell beweisen und wurde erst Assistant General Manager bei Daniel Boulud und schließlich Sommelier. Nach sieben Jahren NYC folgten drei in San Francisco, wo ich als General Manager mit Corey Lee, ehemals Head Chef der French Laundry, das Restaurant Benu aufbaute.

3 Wie passt die F&B Academy ins Bild?
Moosbrugger: Aus meinen eingangs geplanten zehn Auslandsjahren wa-

ren 13 geworden und zurück im Familienbetrieb hatte ich das Gefühl, dass ich zu lange weg war, keinen Bezug mehr zum europäischen Markt hatte. Ein Jahr hab ich mir den Betrieb angesehen, habe manches bemerkt, was mir nicht gefiel, konnte aber nicht genau sagen, was anders laufen sollte. Außerdem wollte ich im europäischen Hospitality-Bereich auf den neuesten Stand kommen und Leute aus der Branche kennenlernen. Ein guter Freund empfahl mir die F&B Academy, nicht zuletzt wegen der praxisnahen Ausbildung – genau das hatte ich gesucht.

4 Was war Ihnen besonders wichtig?
Moosbrugger: Dass mir der Lehrgang einen Denkanstoß gegeben hat, auf den ich die konzeptionelle Ausrichtung des Betriebes aufbauen konnte. Aber auch den gesamten Controlling-Bereich konnte ich aus europäischer Sicht auffrischen.

5 Wem würden Sie die F&B Academy ans Herz legen?
Moosbrugger: Sie ist eine tolle Ergänzung für alle, die auf dem Gebiet wirklich interessiert sind. Der Lehrgang greift meiner Einschätzung nach besonders gut, wenn man schon etwas Erfahrung hat, und er ist eine schöne Vorbereitung für die Selbständigkeit.

Fact-Box

Alles über die F&B Academy

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

20. 04. 2015 in Wien/Niederösterreich
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



1 Vollprofis gesucht: sea chefs hat sich als Top-Recruiter für internationale Kreuzfahrtunternehmen profiliert **2** Mit dem Job jeden Tag in einer neuen Stadt anlegen: Die Arbeit auf Flusskreuzfahrtschiffen sorgt für viel Abwechslung und für Highlights im Lebenslauf.

FLUSSSCHIFFE SUCHEN NACHWUCHSKRÄFTE

Auf zu neuen Ufern

Geht es um das Hotel- und Restaurantmanagement an Bord, ist sea chefs der führende Partner für Schifffahrtsunternehmen und Reedereien.

Flusskreuzfahrten auf den Wasserwegen Europas erfreuen sich immer größerer Beliebtheit: Bei dieser ruhigen Art zu reisen streift das Auge des Passagiers steuerbords und backbords ständig einzigartige Landschaften und beeindruckende Sehenswürdigkeiten – immer ganz nah am Geschehen an Land, jedoch aus einer völlig neuen Perspektive. Aufgrund der riesigen Nachfrage steigt die Anzahl der Schiffsneubauten für Flusskreuzfahrten stetig und damit auch die Anzahl der Gästebetten. Eine Entwicklung, die sich auf den Stellenmarkt auswirkt: Jobs aller Art aus dem Hotel- und Gastronomiebereich sind zunehmend auch auf dem Fluss gefragt. Vom Empfang über Housekeeping und Küche bis hin zu Restaurant und Bar – in allen relevanten Arbeitsbereichen besteht zunehmend und ständig Bedarf an qualifizierten Hospitality-Helden.

Teamarbeit ist keine Floskel

Wer für mehrere Monate auf einem Flusskreuzfahrtschiff als Chef de Partie oder Pâtissier in der Küche, als Steward im Restaurant, als Purser oder als Kabinensteward

einsteigt, wird schnell merken, dass Teamarbeit an Bord zum A und O gehört. Nicht nur innerhalb des eigenen Teams, sondern auch teamübergreifend. Besonders geeignet für diese und andere Tätigkeiten auf einem Flusskreuzfahrtschiff sind daher Kandidaten, die neben Teamfähigkeit auch über hohe Belastbarkeit, großen Durchhaltewillen und ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft verfügen. Gerade bei Saisonbeginn kann der Arbeitstag schon mal länger dauern als geplant, bis sich alles eingespielt hat. Eine weitere gute Qualifikation sind Fremdsprachenkenntnisse, denn auf den Schiffen wird neben Deutsch auch Englisch gesprochen, teilweise auch Französisch.

Auf Wasserstraßen zum Erfolg

Wer sich für eine berufliche Laufbahn auf Flusskreuzfahrtschiffen entscheidet und über einen längeren Zeitraum anheuert, dem winken wunderbare Vorteile: sea chefs investiert in Schulungen und Förderprogramme. Die gesamte Crew wird vor Saisonstart im März und laufend während der Saison fachlich geschult. Für die eigene

Karriere ist die Zeit auf einem Flusskreuzfahrtschiff daher in jedem Fall ein Gewinn. Nicht zuletzt weil jede Saison Mitarbeiter aus den eigenen Reihen in Führungspositionen befördert werden. Das Bordleben ist für manche Mitarbeiter auch eine Herausforderung. Arbeit und Freizeit am gleichen Ort mit denselben Menschen zu gestalten, ist gewöhnungsbedürftig. Crewmitglieder teilen sich zu zweit eine Kabine, selbstverständlich mit eigener Dusche und WC, jedoch ist man von Familie und Freunden für längere Zeit entfernt. Dafür fahren die Mitarbeiter praktisch mit ihrem Arbeitsplatz von Stadt zu Stadt und erleben täglich Neues, lernen interessante Menschen kennen und arbeiten in einem jungen, internationalen Team. Jeder Einsatz an Bord fügt den Lebensläufen der Crewmitglieder weitere Qualifikationen und Highlights hinzu. Werfen Sie einen Blick in die aktuellen Stellenangebote auf www.seachefs.com/river/

SEA CHEFS

www.seachefs.com

www.facebook.com/seachefs