

# F & B-Manager/Wirtschaftsdirektoren organisieren sich

## Der Food & Beverage-Manager-Club - eine Plattform für Problemlösungen

**V**or zwei Jahren etablierte sich in Wien der Food & Beverage-Manager-Club, der allen F & B-Managern bzw. Wirtschaftsdirektoren offensteht.

Obmann ist Fritz Draxler, Aerea Manager im MBC Bosei Hotel am Wienerberg.

Sinn und Zweck dieses Schulterschlusses ist die Pflege eines kontinuierlichen Meinungsaustausches, der Auf- und

Ausbau kooperativer Zusammenarbeit und die Weiterbildung der Mitglieder.

Die Zusammenkünfte finden in zweimonatigem Rhythmus statt; - Gastgeber ist jeweils ein Clubmitglied bzw. das durch ihn repräsentierte und auch präsentierte Haus. Gastgeber des September Meetings z. B. waren Herr Piber und das Inter\*Continental Wien.

Ein wichtiger Punkt der Meetings ist jeweils ein Fachreferat mit anschließender Diskussion.

Die Themenwahl für diese Vorträge wird durch ein Multiple Choice System festgelegt: Jedes Mitglied erhält eine

Themenliste die - je nach Interessenslage - von den einzelnen Mitgliedern bewertet wird.

Für die, von der Gesamtheit der Mitglieder am höchsten bewerteten Themen, werden Referenten - entweder aus den eigenen Reihen oder extern - eingeladen.

Einige Themen aus früheren Meetings:

- Definition: was ist ein F & B Manager?
- Management-Personalschulung - in Köpfe investieren
- Innovative Gastronomie - aktives Verkaufen
- Lagerhaltung-Einkauf-Hygienerichtlinien
- Die Bar als Kommunikationsstätte und Umsatzbringer
- Modernes Marketing in der Topgastronomie
- Raummieten in der Hotellerie
- Thema Aushilfen für Veranstaltungen
- Neue Arten der Mitarbeitersuche
- Imagecampagne für das Berufsbild des Kellners
- Controlling: Abrechnungssysteme in der Gastronomie
- Gespräche mit Lehrern aus den Tourismus- und Gastronomiefachschulen Österreichs im Kloster Und sowie in der Hotelfachschule Bad Gleichenberg. Diese Gespräche behandelten das Thema „Wie sich die Schule besser auf die Praxis vorbereiten kann“. Der interdisziplinäre Austausch über dieses brennende Thema wird fortgesetzt.

„Rund um den Gast/Die Österreichische Küche“ wird darüber berichten.

In einem der letzten Meetings referierte Chefredakteur Wolfgang Dähnhard von "Rund um den Gast/Die Österreichische Küche" über das Thema "Gastronomie-Kritik" und konstatierte unter anderem ein gestörtes Verhältnis der Gastronomie/Hotellerie der Presse gegenüber. Pressekritik wird als Selbstverständlichkeit hingenommen, - insbesondere erfolge zuwenig Reaktion auf positive Kritik.

Dähnhard versteht Gastro-Kritiker als Ideenträger und Multiplikatoren zwischen Konsument/Gastronom einerseits und Gastronomie/Industrie andererseits. In der anschließenden Diskussion wurde seitens Clubmitgliedern, die vielfach desinteressierte Haltung der Presse am Geschehen rund ums Essen und Trinken kritisiert.

Von Bedeutung für die Vertiefung des Fachwissens sind Lehrfahrten wie z.B.

- zur Glashütte von Herrn Prof. Riedel in Schneesgattern
  - eine Sherryreise zu Sandeman
  - in Planung Frühjahr 1993: eine Mexico-Reise mit Besuchen von Corona, Olmeca Tequila sowie von Toprestaurants wie Camino Reale.
- Herr Obmann Fritz Draxler ist erreichbar im MBC Bosei Hotel, 1010 Wien, Gutheil Schoder Gasse 9, Tel.: (0222)66106 DW 1131 Fax: (0222) 66106/99



Foto: F & B Manager Club

**Die Intermezzo-Bar des Inter\*Continental Vienna, Gastgeber des F & B Manager-Club-Meetings im September**

## F&B CLUB



*1. Reihe v. l. n. r.: Hr. Bernecker, Rund um den Gast/Die Österr. Küche; Fr. Stalder, Schriftführerin; Hr. Draxler, Obmann, Hotel MBC Bosei; Fr. Sterlinger, Palais Schwazenberg; Hr. Piber, Inter\*Continental;*  
*2. Reihe: Hr. Pferzinger, Casino Graz; Hr. Lennkh, Hilton Vienna; Hr. Kainz, De France; Hr. Diewog; Plaza;*  
*3. Reihe: Hr. Pichler, Alba; Hr. Gasteiner, Ramada; Hr. Roman, Schriftführer; Hr. Hornyanszky, Penta.*