

# F&B Manager Club AUSTRIA

Der F&B Manager Club Vienna wurde 1988 von F&B Managern der führenden 5 Stern Hotels in Wien gegründet. 2023 wurde also 35 Jahre Bestehen gefeiert.



Vize-Präsident Ferdinand Höpfe und Präsident Mark Lewis.



Über prominente Unterstützer der Amuse Bouche Initiative wie Bill Clinton freut sich der F&B Manager Club besonders.



Präsident Mark Lewis wurde von Dr. Reinhold Mitterlehner (damaliger Vizekanzler, Bundesministerium für Wirtschaft) gewürdigt.

Ziel war es, damals wie heute, Schnittstelle zwischen Wirtschaft und der Branche zu sein, Lobby zu nutzen und aktives Networking zu betreiben. Einige Persönlichkeiten von damals sind auch heute noch im Club obgleich sich die Mitgliedschaft mittlerweile auch auf die 4 Stern Hotellerie und andere Gastronomische Bereiche ausgeweitet hat. Die Zielsetzung ist noch immer die gleiche: Kooperation und Erfahrungsaustausch, Branchenspezifische Weiterbildung, Imagepflege für das Berufsbild „F&B Manager“ und im Programm aus gegebenem Anlass die Förderung des Berufsnachwuchses. Der Club unterstützt auch das WIFI mit dem Weiterbildungskurs zum F&B Manager. Hier werden abseits von schulischer Ausbildung in Warenwirtschaftskunde, Bilanz und kalkulatorischem

Know How sowie Personal Leadership & Motivation in so genannten „Kamingesprächen“ externe Schulbesuche in gastronomischen Betrieben organisiert. Studenten erhalten so die Möglichkeit praxisnah unterschiedlich erfolgreiche Konzepte und wertvolle Karrieretipps direkt von F&B Managern zu erhalten. Pilot Projekt des Clubs ist es seit 2017 an der Tourismusschule Wassermannsgasse in Wien angehenden Schülern in einem zusätzlichen Kurs freiwillig und außerordentlich durch zusätzlich gezielte Ausbildung ein Junior F&B Manager Zertifikat, bei bestandener separater Prüfung auszustellen.

## Amuse Bouche

Der Club startete 2007/2008 eine Lehrlingsinitiative mit Namen „AMUSE BOUCHE“, welche mit einem enormen

## AMUSE BOUCHE

*auf die Posten, fertig, los!*



Der Club startete 2007/2008 die Lehrlingsinitiative „AMUSE BOUCHE“.

Pressepotential und Werbewert und einer gigantischen Abschlussgala im Wiener Rathaus mit über 1.000 nationaler und internationalen geladenen Gästen aus der Gastronomie gemäß den Statuten eine Aufklärungskampagne begleitet um erneut für diesen coolen Job zu werben



Mit April 2016 wurde der Club zum eingetragenen Verein „F&B Manager Club AUSTRIA“ und erhielt sein derzeitiges Logo.

ben und dem „F&B Manager“ vor dem Aussterben zu retten. 2018 hatte dieser Wettkampfschon mehr als 400 Teilnehmer, die durch diese Initiative von ihren Lehrbetrieben eine intensivere Weiterbildung genießen konnten, sowie einer riesigen Fan-Gemeinde die über das Sozial Netzwerk die Ausbildungsthematik unterstützt und den Lehrberuf als solches promoted. Amuse Bouche versteht sich als exklusive Netzwerkplattform und bietet Führungskräften von Heute und Morgen die Möglichkeit zum Dialog bei den Veranstaltungen. Alljährlich werden ~20 österreichische Spitzenhotels zu der aktiven Teilnahme an der exklusiven Event-Serie „Wettkampf der Top-Lehrlinge“ von Amuse Bouche eingeladen. Das außer-gewöhnliche Konzept sieht vor, dass innerhalb der Betriebe die besten Lehrlinge aus den Bereichen Küche und Service ausgewählt und von Mentoren eigens trainiert werden. Im Rahmen der Eventserie „Wettkampf der Top-Lehrlinge“ erhalten die Jugendlichen die Chance, als „Top-Lehrlings-Teams“ im Namen und Auftrag der Spitzenhotels ihr Fachwissen und –können unter Beweis zu stellen. Zu gewinnen gibt es exklusive Schnupperarbeitsaufenthalte im In- und Ausland, wie z.B. beim Friedensnobelpreis-Galadinner in Oslo. Marketingaktivitäten wie „Kochen und Servieren für Bill Clinton und 120 Top-VIPs“; die Überreichung vom eigens kreierten „Bundes-Gugelhubf“ an prominente Persönlichkeiten, u.v.m. unterstützen die Öffentlichkeitsarbeit und sorgen für

### Gründungsmitglieder

Egon Michelitsch (Hotel Imperial)  
Kurt Dohnal (SAS Palais Hotel)  
Fritz Draxler (Hotel InterContinental)  
Horst Habeler (Hotel Marriott)  
Peter Roman (Seagram Austria GmbH)  
Bernd Zündel (Scandic Crown Hotel)  
Karl Riedl (Hotel im Palais Schwarzenberg)  
Harald Meyer (Hotel Bristol)  
Hubert Schiefer (Hotel Hilton Stadtpark)

- 1. Präsident: Egon Michelitsch**, Hotel Imperial (ATU), Grand Hotel Sonnenbichl (D), Hotel Tenne (ATU), danach Selbstständig, 1988 - 1989
- 2. Präsident: Fritz Draxler**, Hotel InterContinental (ATU), Hotel Bosei ATU, Hotel Sacher(ATU), Drei Husaren (ATU), jetzt Ruhestand, 1989 - 1997
- 3. Präsident: Manfred Gugerel**, Ana Grand Hotel (ATU), danach nach Berlin übersiedelt, 1997 - 1999
- 4. Präsident: Georg Hirsch Stronstorff**, Ana Grand Hotel (AUT), Eurest (AUT), 1999 - 2003
- 5. Präsident: Ferdinand Höppe**, Hotel Biedermeier(AUT), Hotel Böck Brunn (AUT), Hotel Parkschlössl (AUT), SV Solution (AUT), Vice Direktor Tourismus Fachschule Wassermannsgasse, 2003 - 2005
- 6. Präsident: Mark Lewis**, New York Palace Hotel (USA)E-Catering (AUT), CCB - Catering (AUT), Lobster Union (AUT), 2005 - present



Dieses Logo zierte den „F&B Manager Club Vienna“ bis 2016.



Die Gründungsmitglieder des eingetragenen Vereins 2016.

eine immer größer werdende Bekanntheit der Lehrlingsinitiative Amuse Bouche und ihrer Ziele.

### Wie wird man Mitglied?

Jeder der Interesse hat und etwas bewegen will. F&B Manager /F&B Beauftragter und in der 4 oder 5 Stern Hotellerie zu Hause ist oder dessen Tätigkeitsbereich verschiedene (mehrere) Restaurationen umfasst. Der Club trifft sich neben Workshops und anderen Aktivitäten zu internen Clubtreffen vier- bis sechsmal im Jahr bei der auch Expertenforen mit Rahmenprogrammen neben dem kommunikativen Faktor auch dem Bereich der Fort- und Weiterbildung nachgekommen wird. Das Mission Statement: „Respekt, Integrität und Loyalität stellen für uns essenzielle Werte dar, die unsere auf Zusammenarbeit

beruhende Beziehung zur Gesellschaft und zum Umfeld, in dem wir tätig sind, prägen.“

### Ziele des Clubs

- ▶ Fördern einer freundschaftlichen Gesprächsbasis und der gegenseitigen Unterstützung
- ▶ Erfahrungsaustausch in gemeinsamen beruflichen Aufgabenstellungen
- ▶ Schaffen eines brancheninternen Netzwerkes
- ▶ Branchenspezifische Weiterbildung
- ▶ Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- ▶ Imagepflege für das Berufsbild „F&B Manager“
- ▶ Gemeinsames Auftreten in der Öffentlichkeit
- ▶ Kommunikationsplattform mit/für die Wirtschaft.