

## Karriere News - Karriere News - Karriere News

### Absolventen der Hotelfachschule:

**Margit Reisinger**, Absolventin 1998

Sunny Greetings from the Emirates Palace, Abu Dhabi!



Das Wichtigste in meinem Beruf ist die Liebe und Passion Gäste glücklich zu machen und dabei immer nach Besserem zu streben und sich niemals auf seinen "Lorbeeren" auszurufen, denn die Hotellerie verändert sich täglich.

Vor einiger Zeit hat mich einer Ihrer Schüler kontaktiert und mich nach Rat gefragt, was er nach seinem Schulabschluss machen soll und was er beachten muss, denn er möchte gerne ins Ausland gehen. Ich war von seinem Brief sehr gerührt und habe versucht, ihn bestmöglich zu informieren.

Ich kann mich noch genau an meine Schulzeit erinnern und weiß genau, wie verwirrt man ist und nicht weiß, was man mit seiner Zukunft machen soll.

Mein Rat hier, man soll sich 100%ig informieren über jedes Detail des Landes, Religion, Sitten und Gebräuche, Gehalt, Besteuerung, Unterkunft, Flug, Versicherung, Transport, Laundry, Urlaubstage, Arbeitsstunden, Duty Meals, Freizeitmöglichkeiten, Lebenshaltungskosten im Land,....

Nach meinem Schulabschluss hab ich all meinen Mut zusammengenommen und bin nach Frankreich gegangen, ein bisschen waghalsig, da ich zu diesem Zeitpunkt kein Wort Französisch sprach, aber "wer nichts wagt kann auch nie gewinnen".

Nach Frankreich habe ich eine Weile in Wien gearbeitet und bin dann weiter nach Jordanien gegangen.

Singapore war mein nächster großer Schritt und danach hat es mich nach Abu Dhabi verschlagen, wo ich bis heute im Emirates Palace arbeite.



Ich bin sehr glücklich in meinem Job, denn in diesem Hotel steigen täglich Könige, Präsidenten, Delegationen und aller-

lei andere Prominenz ab. Meine Arbeit hier ist sehr anspruchsvoll und man muss immer 100% geben, denn dieses Klientel ist sehr herausfordernd und ein "Nein" gibt es in unserem Sprachschatz so gut wie gar nicht. Was auch immer der Kunde wünscht, es wird möglich gemacht, und der Aufenthalt wird so gut es geht zum zweiten Zuhause für viele Gäste.

Die größte Belohnung in meinem Fall sind nicht Trinkgeld oder Gehalt, nein ganz im Gegenteil, wenn ein Gast sich persönlich bei mir bedankt und mir sagt: "Thank you so much for all your effort, it has been a pleasure meeting you Maggy and I hope to see you next time again." Das bedeutet mehr als alles andere für mich.

Ich habe auf jeden Fall die richtige Berufswahl für mich getroffen und ich hoffe, dass ich auch weiterhin so viel Erfolg, Glück, Gesundheit, eine tolle Familie und einen verlässlichen Freundeskreis haben werde.

Man muss auf jeden Fall eine Kämpfernauter mit sich bringen und die verdanke ich meinen Eltern, die mich bis heute dazu ermutigen, nicht aufzugeben und nach Besserem zu streben. In diesem Sinne "Danke".

Best regards

Margit Reisinger (Ms.)  
Assistant F&B Manager  
Emirates Palace  
Managed by Kempinski, West Corniche  
P.O. Box 39999, Abu Dhabi, UAE  
[margit.reisinger@kempinski.com](mailto:margit.reisinger@kempinski.com)  
[www.emiratespalace.com](http://www.emiratespalace.com)



**Joachim Windhager**, Absolvent 1999

Nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn

- ☑ als Jungkoch ins Restaurant Verdi in Linz (3 Hauben) und
- ☑ als Chef de Partie ins Hotel Villa Blanka in Innsbruck,

führten, machte er als Sous- und Küchenchef Station im

- ☑ Hotel Utne Bergen Norwegen (Best Hotel of Norway),
- ☑ Hotel Imperial Wien (World Best Hotel Award from Readers),
- ☑ Hotel de Paris (bei Alain Ducasse) in Monaco (3 Michelin Sterne),
- ☑ Auberge de l'iles ( bei Paul und Marc Haerberlin) im Elsass (3 Michelin Sterne),
- ☑ Restaurant Schellhorn in Nürnberg (1 Michelin Stern) u.
- ☑ Bio Hotel Dungal Gars am Kamp (Guru Willi Dungal).

Heute betreibt er das **Haubenrestaurant IOHAN** in der Grazer Landhausgasse. Ein Lokal mit wunderbarem Ambiente (vom Designer Claudio Silvestrin in Szene gesetzt), erstklassiger Küche und feinstem Service. Auch der Garten im Renaissancehof und die Bar punkten mit Coolness und Klasse.

Joachim Windhager ist nicht nur Inhaber und Küchenchef des IOHAN, er schaut sich auch heute noch in der Welt um:



Sein letztes Weiterbildungspraktikum führte ihn kürzlich durch die neue Pariser Gastro-Szene, um sich neue Ideen für das IOHAN zu holen.



Landhausgasse 1 - 8010 Graz - 0316/821312

Wann immer Sie nach Graz kommen, schauen Sie bei Herrn Joachim Windhager vorbei. Sie werden im IOHAN herzlich willkommen sein, sich wohlfühlen und später gerne wiederkommen.

Wir meinen: Eine tolle Karriere! Die Tourismusschulen gratulieren und wünschen Herrn Joachim Windhager und seinem Team weiterhin viel Erfolg!

Mag. Gebhardt Lumper

**Bernhard Ollman**, Absolvent 1988  
Director and Chief Operating Officer



Bernhard Ollman is an Austrian national and a graduate of the Hotel School at Bad Leonfelden, Austria. Bernhard has over 20 years of international hospitality and restaurant experience.

Bernhard's career began in some of Europe's finest Michelin Star kitchens, which later developed into leading roles in the culinary departments of hotels in Saigon and Hong Kong.

His forte being operations, Bernhard has worked in various countries with leading international and regional hotel companies such as:

- 2000: Director of F&B at the Ritz Carlton, Kuala Lumpur
  - 2002: Executive Assistant Manager in charge of F&B at the 500-room Landmark Hotel in Bangkok
  - 2004: Person responsible for the pre-opening and opening efforts of the five-star Le Meridien Resort in Khao Lak
  - 2006: Bernhard organized the opening of the Ramada Resort in Phuket and the Ramada Resort in Khao Lak
- For further information about Bernhard Ollman or if you would like to contact him, have a look at the following webpage: [www.hotelcorp ltd.com](http://www.hotelcorp ltd.com).

**Brigitte Böhm**, Absolventin 1981



„In der Hotelfachschule Bad Leonfelden fand ich meine Liebe zur Gastronomie“ berichtet Frau Brigitte Böhm.

Sie hat die Marktstube in St. Georgen von ihren Eltern übernommen und ein gemütliches Wirtshaus mit Herz daraus gemacht.

**Liebe zu den Menschen**

„Meistens habe ich gutgelaunte Gäste um mich. Und wenn's geschmeckt hat, dann freue ich mich immer wieder. Denn in

meinem Haus soll sich jeder wohl fühlen“, sagt Brigitte Böhm: „Und wenn man ehrlich zu seinen Gästen ist, bekommt man vieles zurück“.

**Hausmannskost schmeckt am besten!**

Spezialisiert hat sich die Wirtin auf Kulinarisches mit Tradition und sie liebt es, die Gäste immer wieder mit neuen Ideen zu überraschen. „Auch ich persönlich liebe die gutbürgerliche Küche in allen Variationen und koche gerne Hausmannskost. Wichtig ist mir aber vor allem die Qualität eines Produktes. Wenn man weiß, wo die Lebensmittel herkommen, schmeckt es gleich noch viel besser“, schwärmt Brigitte Böhm, die in ihrer „Marktstüb'n“ ganz auf natürliche Nahrungsmittel aus der Region setzt.

## Absolventen der Höheren Lehranstalt:

**Dietmar Doppelmaier**, Absolvent 1999

Nach Absolvierung der Matura in der 5HC der HLT Bad Leonfelden führte mich mein Weg direkt zum Bundesheer, wo ich meinen Präsenzdienst in Langenlebarn/Krems in der Unteroffiziersmesse zu absolvieren hatte.

Voller Erwartungs- und Tatendrang kehrte ich danach meiner Heimatstadt Linz den Rücken um in der Weltstadt Wien

meine berufliche Karriere im Jahr 2000 zu starten. Die Hotellerie war bereits während meiner Schulzeit in Bad Leonfelden mein erklärtes Ziel, also bewarb ich mich bei allen mir bekannten Hotelketten.

Bei Hilton International Wien bekam ich dann meine Chance, als *F&B Management Trainee* ein internationales Hotel mit 600 Zimmern, 5 Restaurants und Konferenzbereich für bis zu 1.000 Gäste von Grund auf kennen zu lernen. Nach Beendigung des Trainee Programmes nach 2 Jahren wurde ich dann als Abteilungsleiter im Back of the house Bereich als *Chief Steward* übernommen. Nach wenigen Monaten bekam ich dann die großartige Chance, mich als *F&B Service Manager* für die Abläufe des gesamten Food and Beverage Bereiches dieses Hauses zu verantworten.

Abschluss meiner Tätigkeit im Hilton Vienna war die Koordination und Organisation des Back of the house- sowie F&B Bereichs im Zuge der temporären Schließung des Hauses für die Generalrenovierung Ende 2002.

Nach dieser tollen Herausforderung in Wien führte mein Weg bei Hilton International weiter, und zwar in das Hilton Innsbruck als *Conference & Banquet Manager*.

Nach einiger Zeit erteilte mich dann wieder der Ruf der Weltstadt Wien und ich transferierte innerhalb der Hilton Kette in das Hilton Vienna Danube, diesmal in der Position des *Conference & Banquet Sales Managers*.

Ende 2003 verließ ich die Hilton Hotelkette, um die Eröffnung des brandneuen Wiener Design Hotels Le Meridien Vienna, ein Hotel der Starwood Hotel & Resorts Worldwide, in der Position des *C&B Sales Executives* mitzuerleben und mein erlerntes Know How von Hilton einzusetzen, um die Abteilung aufzubauen und Standards zu implementieren.

2005 dann der interne Transfer in die Personalabteilung des Le Meridien Vienna, und zwar als *Trainings & Quality Manager*, wo ich für die Schulung aller Mitarbeiter sowie die Einhaltung der Qualitätsstandards des Hauses verantwortlich



zeichnete.

Ende 2006 erlag ich dem Reiz der Selbstständigkeit mit einem eigenem Hotel, die Erfüllung eines langen Traumes. Gemeinsam mit meinem jetzigen Geschäftspartner, langjährigen Jugendfreund und beruflichen Wegbegleiter habe ich das Landgraf Hotel & Loft als *Geschäftsführender Gesellschafter* übernommen. Dies soll aber nicht der letzte Schritt in meinem beruflichen Leben sein, es warten in der Zukunft noch viele schöne Herausforderungen in dieser wundervollen Branche...

*Dietmar Doppelmair*

**Kerstin Dunzinger**, Absolventin 2006, 5HB



Gleich nach dem Abschluss habe ich noch 2 Monate ein Praktikum in der Schweiz, im 4\*\*\*\* Metropol und Alfa in Zermatt absolviert. Es war eine tolle Zeit dort und ich möchte sie auf keinen Fall missen. Natürlich habe ich dort vieles von den an der Tourismusschule erlernten Fähigkeiten und Kenntnissen praktisch umsetzen können. Der Umgang mit den Gästen und das Hotelfach machen mir immer

noch großen Spaß - trotzdem habe ich aber danach eine andere berufliche Richtung eingeschlagen.

Im September 2006 habe ich mit meinem Studium an der Fachhochschule IMC Krems für den Studiengang "Exportorientiertes Management" begonnen, wo ich im Moment mit meiner Bachelor-Arbeit beschäftigt bin.

Im 3. Semester bekam ich die einmalige Möglichkeit, ein Auslandssemester in Frankreich zu absolvieren, wo ich meine an der Schule gelernten Französisch Kenntnisse erweitern und um einiges verbessern konnte.

Im 4. Semester ging es weiter mit einem Pflichtpraktikum bei der Firma "Felbermayr Projekt GmbH" (Schwertransporte) in St. Petersburg/Russland. Diese Zeit war ein ganz besonderes Erlebnis für mich - eine total andere Kultur, sprachliche Differenzen und auf sich alleine gestellt zu sein - das hat mich für mein ganzes Leben geprägt. Ich war nicht nur begeistert von den Menschen dort, sondern realisierte auch, dass es mir in Österreich wirklich gut geht. Viele Leute müssen in Russland mit einem sehr geringen Einkommen auskommen und man lernt einfach, andere Kulturen zu akzeptieren und zu schätzen. Vor allem aber konnte ich auch meine Russischkenntnisse umsetzen und erweitern.

Mittlerweile bin ich seit Mitte September 2008 wieder zurück in Krems und bestreite das 5. Semester.

In diesem Sinne möchte ich noch ein riesengroßes Dankeschön an Fr. Mayer aussprechen. Der Rechnungswesen-Unterricht mit ihr war nicht nur spannend, sondern ganz besonders hilfreich. Da ich jetzt ein wirtschaftliches Studium absolviere, sind diese Kenntnisse sehr wichtig und es geht mir, dank Fr. Mayer's gutem Unterricht, spitze in Accounting. Das unermüdliche Üben der Buchungssätze, des Jahresabschlusses, etc. kommt mir hier in Krems sehr zugute und ich bin Fr. Mayer wirklich dankbar für das Erlernte.

Fazit: Ich bin außerordentlich zufrieden mit der Tourismusschule in Bad Leonfelden!!!

Liebe Grüße aus Krems!

Kerstin Dunzinger

**Mag. Christoph Gadermayr**, Absolvent 1994

hat die höhere Fremdenverkehrsschule in Bad Leonfelden besucht und anschließend bei der Firma Imperial, wo er für die Kostenrechnung der Cordial Hotels zuständig war, zu arbeiten begonnen. Von der kosten-technischen Hotelbetreuung hat es ihn anschließend in verschiedenen Bereichen der Immobilienwirtschaft verschlagen. Er absolvierte nebenberuflich das Studium der Rechtswissenschaften an der Johannes Kepler Universität in Linz sowie die Prüfung zum staatlich befugten Immobilienreuhänder und war vor seinem Wechsel zu Asset One im Brau Union Konzern als Manager im Real Estate Bereich tätig. Bei Asset One war Christoph Gadermayr seit 2005 für die Sternbrauerei in Salzburg als Projektleiter und seit Oktober 2006 als Geschäftsführer zuständig und verantwortet nun als Vorstand der Asset One AG das operative Immobiliengeschäft.



Christoph Gadermayr ist heute zwar nicht mehr im Tourismus tätig, weiß aber um die Vorzüge seiner Ausbildung in Bad Leonfelden:

**Ich glaube, dass kein anderer Schultyp eine derart vielfältige Ausbildung ermöglicht und man den Umgang mit Menschen so gut erlernen kann.**

Christoph Gadermayr, Jahrgang 1974, ist verheiratet und hat eine achtjährige Tochter; er lebt mit seiner Familie in Linz.

**YES Tours GmbH**

**Young Easy Solutions**

**Geitenedt 8, A-4202 Kirchsschlag bei Linz**

**Tel.: +43(0)7215 21183-0 / Fax: +43(0)7215 21183-3**

**E-mail: office@yes-tours.com / Internet: www.yes-tours.com**

Firmenbuch-Nr. FN 208712 f / DVR-Nr. 2107825 / UID-Nr. ATU51813603



**Mario Larese,** Absolvent 1998  
Head Chef at Nikki Beach

Chef Larese's passion for food is in his blood. Born and raised in Austria, his parents, Monika and Gunther Larese are owners of Cenario, a rustic bar/bistro, with a stylish edge. He fondly recalls helping out as a young boy both behind the bar and in the kitchen, sparking his interest in cooking. At 14, his parents encouraged him to enroll in a five year comprehensive Hotel & Tourism Management Course, where he spent his summers doing practical training not only in his homeland of Austria, but also Switzerland, Portugal and as an exchange student in France.

The following year he fulfilled a mandatory year of service in the army where they took full advantage of his chef skills, necessitating great imagination and determination on his part to be creative with cans! The next several years encompassed an eclectic foray of locations and experiences beginning with a stint on a cruise ship, a vintage Austrian restaurant in Vienna, The Mariner's Club in Bermuda, an international training program at The Breakers in Palm Beach, Florida working in six different restaurants orchestrating banquets for 5000 to fine dining for 60, and back over the pond to The Water's Edge in Ireland. After which he began working for Graces Cottage in Provo, and now find himself working with the international luxury brand Nikki Beach.



### Absolventen des Kollegs:

#### **Stefan Willensdorfer**

**Director of Sales - Corporate**

T: +971 4 390 0070,

D: +971 4 390 0076

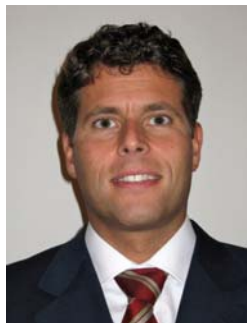
F: +971 4 390 8171,

M: +971 50 708 4866

[stefan.willensdorfer@rezidor.com](mailto:stefan.willensdorfer@rezidor.com)

[www.rezidor.com](http://www.rezidor.com)

The Rezidor Hotel Group, Regional Office, Dubai Media City



1998 Abschluss Tourismus-Kolleg

1998-2001 : verschiedene Position vom Rezeptionisten über Night Auditor zum Duty Manager im Sofitel Vienna Airport  
2001-2002 : Wechsel ins Sales Team des ASTRON Hotel & Convention Centers Vienna Airport, zuständig für das Corporate & GDS Segment

2002-2005 : Sales Manager und später Senior Sales Manager im Radisson SAS Palais Hotel, zuständig für den Wiener Corporate Markt.

2005-2007 : Ausbildung zum Master of Business Administration in London an der LONDON Metropolitan University, MBA Sponson im Dezember 2007.

Seit Jänner 2008 bin ich in Dubai, nur kurz war ich für die Mediengestaltungsfirma 'Middle East Vision' für den Sales & Marketing Bereich tätig, bevor ich wieder in die geliebte Hotellerie wechselte. Nun bin ich seit März 2008 bei der Rezidor Hotel Group als Director of Sales tätig - Radisson SAS, Country Inn, Missoni Park Inn & Regent sind unsere Hotelbrands weltweit - mein Platz ist im Regional Office (Dubai), unsere Region ist Middle East & Africa. Im Moment umfasst unser Portfolio 19 Hotels, weitere 18

werden bis 2011 eröffnet. Rezidor verfolgt eine sehr intensive Expansionsstrategie in dieser sehr potenziellen Region, unsere Top-Destinationen sind unter anderem UAE (Dubai, Abu Dhabi), Muscat, Bahrain, Beirut, Kuwait, Riyadh, Jeddah, Cairo, Johannesburg. Mein Aufgabenbereich umfasst den zentralisiert strategischen Verkauf aller Hotels in dieser Region, Betreuung aller Headoffices bei denen Buchungen und Verträge zentralisiert gemanagt werden, Leitung von 5 GSR Offices (Global Sales Representatives) in Kuwait, Qatar, Jeddah, Riyadh und Khobar, Repräsentant der Region bei internationalen Messen und Roadshows, Vermarktung von unseren neu zu eröffnenden Hotels, Organisation von FAM Trips in Top outbound Destinationen wie Wien, Paris und London, Kooperationen (auf B2B Basis) mit renommierten Tourismuspartnern (Fluglinien, Reiseveranstalter, Medien etc.)

Das Kolleg hat mir sehr dabei geholfen die Grundlagen und Strukturen des Tourismus kennen zu lernen. Durch mein 3-monatiges Praktikum hatte ich dann die Möglichkeit die erlernte Theorie praktisch umzusetzen. Die Zeit in der Wiener Hotellerie war für mich zu Beginn sehr wichtig. Da ich immer schon im Ausland arbeiten wollte, wollte ich sofort in einer internationalen Umgebung Fuß fassen. Während meines Studiums in London konnte ich dann unter anderem auch alle multikulturellen Erfahrungen sammeln, die notwendig sind, um später in einer komplett internationalen Umgebung arbeiten zu können. Besonders in Middle East sind Kultur, Religion und Ethik besonders wichtig, wenn man Menschen verschiedener Abstammung zu einem erfolgreichen Team formen soll. Es macht den Job nicht einfacher, aber auf jeden Fall interessanter.

Mit all unseren Expansionsplänen und dem Tourismusboom, der auch 2009 nicht nachzulassen scheint, freue ich mich schon auf die nächsten Jahre in dieser sehr aufregenden Region.