

Curriculum Vitae

Angaben zur Person

Vorname / Nachname **Walter SPERGER**
Adresse Dunklergasse 19/17
1120 Wien
Österreich
Mobiltelefon +43 676 594 59 88
E-Mail ws@philodex.com
Staatsangehörigkeit Österreich
Geburtsdatum 02.06.1962 in Wien
Geschlecht Männlich



Berufserfahrung

Position/Funktion Unternehmen

F&B Consultant, Selbständiger Unternehmensberater
PhiloDex Consult, www.philodex.com

Idee 2002/erste Projekte
Gegründet Juli 2005

Ziel meiner weltweiten Beratungstätigkeit ist es, mein professionelles Wissen und meine langjährige Berufserfahrung zielorientierten Unternehmen zur Verfügung zu stellen. Im Zuge dieser Tätigkeiten übernehme ich regelmäßig die F&B Abteilung meiner Klienten zur persönlichen Führung und arbeite im Team und mit dem Team, um die vorgegebenen Ziele zu erreichen. Dabei kann ich wesentlich zur Pflege des Kundenservices, zur Erhöhung der Servicestandards und der Qualitätskontrolle beitragen, bei Budgetierungen und Kostenrechnungen mitwirken, Konzepte erarbeiten und implementieren und so meinen Beitrag zum Erfolg der Unternehmen leisten.

Projekt

Hacker-Pschorr Bräuhaus – Nanjing/China
www.hacker-pschorr.com/

Sep. 2013 – Sep. 2014

Ich bereitete alle notwendigen Maßnahmen für die Eröffnung des Hacker-Pschorr Bräuhauses vor. Zu meinen Aufgabe zählte die Überwachung der Bautätigkeiten, die Installation der Mikrobrauerei und des Wareneinkaufs. Ich war in den Recruiting-Prozess involviert, erarbeitete die SOP's und das Schulungsprogramm für die Servicemitarbeiter und die Küche. In Zusammenarbeit mit dem Küchenteam entwickelte ich die Speisekarten, unterstützte das Auswahlverfahren der Lieferanten und schulte die Köche in „Bayerische Küche“. Weitere Aufgaben waren die Verwaltung, Par-Stock, Inventuren, Kassensystem und Berichtswesen, sowie die Durchführung der Marketingaktivitäten vor der Eröffnung. Sowie die „Führung des Betriebes auf Zeit“ nach der Eröffnung.

Unternehmensbeschreibung

Das weltweit erste Hacker-Pschorr Bräuhaus außerhalb Deutschlands. Ein typisches Bräuhaus ähnlich einem "Paulaner", basierend auf Jahrhunderte alte Traditionen.

Projekt

Park Inn Pulkovskay, Paulaner Bräuhaus - St. Petersburg/Russland
www.paulaner.com, www.parkinn.de/hotelpulkovskaya-stpetersburg

Mai 2012 – Aug. 2013

Meine Hauptaufgaben waren das richtungsweisende Management für über 200 Mitarbeiter, die Führung der F&B Abteilung, Umsetzung von Konzepten und das Setzen von Maßstäben für Produktqualität und Gästezufriedenheit. Dazu zählten die Verantwortung für die Planung und die Umsetzung der Renovierungsarbeiten der Küchen und Restaurants, sowie Mitarbeiterschulungen und die Revitalisierung des Paulaner Bräuhauses. Dies inkludierte die Zubereitung der Speisen nach bayrischer Tradition. Qualitäts- und Produktivitätssteigerungen in allen F&B Bereichen. Hochhalten der Firmenphilosophie und Mitarbeitermotivation. Verantwortung aller finanziellen Aspekte und Umsetzung von Großprojekten wie Großtagungen, Messen, Oktoberfest usw.

Unternehmensbeschreibung

Das Hotel ist im Wesentlichen ein Businesshotel mit 24 Meetingräumen, der Kongresshalle mit einem Fassungsvermögen von 600 Gästen, 840 Zimmern, 3 Restaurants, 2 Bars und dem berühmten la carte Restaurant "Paulaner Bräuhaus" mit 700 Sitzplätzen.

<p>Projekt</p> <p>März 2005 – Nov. 2006</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p>WienWork, Restaurant Michls – Wien/Österreich www.michls.at</p> <p>Pre-Opening – Planung und Überwachung der Umbauarbeiten im Restaurant und der Küche unter Berücksichtigung der Barrierefreiheit für Gäste und Mitarbeiter, Personalakquisition, Lieferantensuche, Beschaffung der gesamten Ausstattung und des Inventars, Vorbereitung des Handbuches für Arbeitsabläufe und Trainingsunterlagen, Kalkulation der Speisen und Getränke, Gestaltung der Speise- und Weinkarte, Erarbeitung der Degustationsmenüs mit Hr. Helmut Österreicher; Eröffnung unter der Schirmherrschaft von Namensgeber Bürgermeister Häupl und Führung des Betriebes, Erweiterung durch die Eröffnung des „Michls Social Club“</p> <p>Das Café Restaurant Michl's ist ein barrierefreier, sozialökonomischer Betrieb, dessen Ziel es ist, neben einer guten Küche langzeitarbeitslosen und behinderten Menschen Beratung, Betreuung, Ausbildung und Beschäftigung anzubieten und den Wiedereinstieg in die Arbeitswelt der Gastronomie zu ermöglichen.</p>
<p>Projekt</p> <p>2003 – 2004</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p>Resort Hotel Half Moon - Montego Bay/Jamaica www.halfmoon.com</p> <p>Die Aufgabestellung dieses Projektes war die Einführung von europäischen Servicestandards, die Verbesserung des Kundenservices mit dem Ziel höhere Gästezufriedenheit zu erreichen und damit das erste Haus am Platz zu bleiben. Das „Chef de range“ Serviersystem vorzustellen und zu implementieren, dazu ein SOP Handbuch und Personalschulungsunterlagen zu planen, zu erstellen und anschließend die entsprechenden Trainings durchführen. Effizientes Arbeiten durch einen verbesserten Workflow zu erreichen und die Mitarbeiterereinsatzplanung neu zu definieren – von der „Mise en place“ über das Set up bis hin zur Nutzung des Kassensystems.</p> <p>Das erste und damit traditionsreichste Hotel in Jamaika ist ein Resort Hotel das nahezu alles für den Gast bietet: 18 Loch Golfplatz am hoteleigenen Gelände, 60 Swimmingpools, Tauchschule, Gestüt, Tennisplätzen, Bungalows für über 1100 Gäste, 5 Restaurants 12 Bars und Cafes u.v.m.</p>
<p>Projekt</p> <p>2003</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p>F&B Consultant – Chamonix, Mont Blanc/Frankreich TUI UK – SHG,</p> <p>Ich war beauftrag mit der Durchführung der Revitalisierung und Koordination des Beherbergungs- Verköstigungs- und Freizeitprogramms, deren Budgetierung, der Pflege des Kundenservices und der Qualitätskontrolle aller Betriebe (Hotels, Chalets und Resorts) der „Specialist Holiday Group“ in Frankreich und der Schweiz und unterstand direkt der europäischen Zentrale in Kingston/England.</p> <p>Reisebüro</p>
<p>Position/Funktion Unternehmen</p> <p>1999 – 2002</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p>Area Operations Manager – London/GB Harrods Ltd, www.harrods.com</p> <p>Ich leitete 22 Restaurants, wie auch die Satellitenküchen in Zusammenarbeit mit deren Abteilungsleitern. Des Weiteren war es meine Aufgabe das Stewarding, das Zentrallager und die Buchhaltung zu strukturieren. Diesen 5 Sterne Gastronomiebereich zu führen bedeutete die Verantwortung über 700 Mitarbeiter und einen Umsatz von rund £20 Mio. zu tragen. Während meiner Betriebszugehörigkeit implementierte ich ein Betriebshandbuch und eröffnete 4 Restaurants.</p> <p>Das traditionsreichste Kaufhaus der Welt</p>
<p>Position/Funktion Unternehmen</p> <p>1993 – 1998</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p>Gewerberechtlicher Geschäftsführer - Wien/Österreich K. u. K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GmbH, www.demel.com</p> <p>Ich hatte die gewerberechtliche Gesamtverantwortung des Betriebes und war mit der Einhaltung aller finanziellen Aspekte einschließlich Warenwirtschaftsplanung und des Businessplans beauftragt. Ein Teil meiner Aufgaben war das Markenmanagement und die Markenentwicklung, die CI und Markenstrategien, Joint Venture Vereinbarungen und der Fortschritt aller Franchise Aktivitäten. Ferner betreute die weltweit eingetragene Marke "DEMEL".</p> <p>Der Demel ist eine traditionelle Wiener Institution mit einem Stab von 150 Mitarbeitern. Neben Nobelkonditorei, exklusivem a la carte Restaurant, Bankett und Catering deren Standard durch eine 16 Monate dauernde Umbauphase noch erhöht wurde, ist der Demel Einzelhändler, Großhändler und Produzent der weltberühmten "Sacher Torte". Insgesamt ist es eine der berühmtesten gastronomischen Einrichtungen in Österreich und als solches ein Wahrzeichen Wiens.</p>

Sprachen

Muttersprache	Deutsch				
Sonstige Sprachen Selbstbeurteilung lt. CEF (*)	Verstehen		Sprechen		Schreiben
	Hören	Lesen	An Gesprächen teilnehmen	Zusammenhängendes Sprechen	
Englisch	C1 Kompetente Sprachverwendung	C1 Kompetente Sprachverwendung	C1 Kompetente Sprachverwendung	C1 Kompetente Sprachverwendung	C1 Kompetente Sprachverwendung

(*) Common European Framework of Reference (CEF) level - Referenzniveau des gemeinsamen europäischen Referenzrahmens

Kenntnisse in Französisch, Russisch und Chinesisch

Schul- und Berufsbildung

Erworbenen Qualifikation

Konzessionsprüfung zum Nachweis der Befähigung für die Gastgewerbe Ausbilderprüfung für die Lehrberufe Koch und Restaurantfachkraft

28. November 1984

Der Befähigungsnachweis ist der Nachweis, dass der Gewerbetreibende alle fachlichen und kaufmännisch-rechtlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen besitzt, um ein reglementiertes Gewerbe oder Teilgewerbe selbständig ausüben zu können.

Abgelegt bei

Die Wiener Handelskammer, Sektion Fremdenverkehr

Erworbenen Qualifikation

Lehrabschlussprüfung/Lehrbrief

11. November 1980

Lehrberuf Restaurantfachkraft

Abgelegt bei

Kammer der gewerblichen Wirtschaft

Erworbenen Qualifikation

Certificate in Food Hygiene and Safety, Lebensmittelhygieneberater, (staatl. Prüfung-GB)

18. Dezember 2001

Lebensmittelmikrobiologie - Verderbniskeime und Krankheitserreger - Verarbeitungs- und Produkthygiene - Personalhygiene - Reinigung und Desinfektion - Schädlingsprophylaxe - HACCP-Grundzüge - praktische Umsetzung und Dokumentation - Gefahrenkontrolle (COSH) in der Gastronomie

Abgelegt bei

The Royal Institute Of Public Health And Hygiene, London

Klassifikation

EU-Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP)

Weiterbildung

Hauptfächer/berufliche Fähigkeiten

- LOTS – Business Planning
- Steuerrecht
- Unternehmensplanung
- Öffentlichkeitsarbeit, Werbung, und PR
- Kundengespräche, Kundengewinnung, Verkaufsgespräche
- Div. Sprachkurse
- MySql Datenbankprogrammierung, und php Abfragen
- VBA für Excel für Anwender
- SEO Internetmarketing

Abgelegt bei

- Moscow Business School - Rezdor
- WIFI Wien
- BFI Berufsförderungsinstitut
- ÖSB Consulting GmbH
- Formel 1
- US Embassy
- Berlitz
- Inlingua
- NetMan Software Development

Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen

Soziale Fähigkeiten und Kompetenzen

- Hervorragende Anpassung an ein multikulturelles Umfeld, erworben durch meine Berufserfahrung in Europa, Asien und der Karibik.
- Umgang und Integration mit sozial Schwachen, erworben im Sozialökonomischen Projekt „Michls“
- Ausgezeichneter Motivator
- Ruhender Pol in extremen Stresssituationen

Organisatorische Fähigkeiten und Kompetenzen

- Führungskompetenz (Ich war verantwortlich für Teams von bis zu 700 Mitarbeitern)
- Organisationsfähigkeit eignete ich mir an bei der erfolgreichen Umsetzung des Pre-Openings und der Eröffnung von 12 Restaurants in 4 Ländern und dem 16 Monate dauernden Umbau des Demel und der Renovierung von 2 Hotels
- Meine umfassende Erfahrung im Bereich Projekt- und Teamleitung erwarb ich im Zuge meiner Tätigkeiten im Multi Unit Management (Harrods, Half Moon Resort, TUI)
- Budgetierungen, Kalkulationen, und Cost Controlling sind seit Jahren mein tägliches Brot und zählen zu meinen Befähigungen wie analytisches Denken und Qualitätsmanagement

IT-Kenntnisse und Kompetenzen

- Ich bin fit und praxiserfahren in den MS Office Applikationen: Word, Excel, Power Point, und Outlook
- Webdesign ist Teil meines Unternehmensgegenstandes und beinhaltet auch die Aufbereitung von Bildern und Erstellung von Logos und Grafiken
- System Supervisor Ausbildung für Micros, Squirrel, Adaco, Abacus21, Wincarat

Andere Fähigkeiten und Kompetenzen

- Integrität und Loyalität
- Hervorragende Arbeitsmoral
- Analytisches Denken
- Flexibel und anpassungsfähig
- Qualitätsbewusst

Führerschein

Klassen: A, B, C, E, (F und G in Österreich)

Walter Sperger