

# Curriculum Vitae

## Angaben zur Person

Vorname / Nachname **Walter SPERGER**  
Adresse Schuhmeierplatz 17-18/2/6  
1160 Wien  
Österreich  
Mobiltelefon +43 676 594 59 88  
E-Mail ws@philodex.com  
Staatsangehörigkeit Österreich  
Geburtsdatum 02.06.1962 in Wien, Österreich  
Geschlecht Männlich



## Berufserfahrung

### Position/Funktion Unternehmen

**F&B Consultant**, Selbständiger Unternehmensberater, weltweit  
**PhiloDex Consult**, [www.philodex.com](http://www.philodex.com)

Als Managementberater im Bereich F&B und Gastgewerbe umfassen meine projektbezogenen Erfolge die Anwendung meines Fachwissens und meiner Erfahrung auf zielorientierte Unternehmen. Dies umfasst eine Reihe von Aktivitäten von Pre-Opening-Operationen bis hin zum General Management und beinhaltet unter anderem Geschäftsplanung, Konzeptdesign, organisatorische Umstrukturierung, Workflow-Optimierung, HACCP-Konformität, Entwicklung von SOPs, Einhaltung von USALI-Standards und Verbesserung der digitalen Fitness.

Idee 2002/erste Projekte  
Gegründet Juli 2005

- × Zertifizierter Unternehmensberater bei der **Wirtschaftskammer Österreich**
- × Small Business Advisor für **EBRD** - (European Bank of Reconstruction and Development)

*EBRD Projects*

Albanian, F&B Training | Monte Negro, Hilton | Belarus, Greenlandia Food Caterer | Mongolia, Tuushin

*Individuelle Projekte*

"Tuushin Hotel", Mongolia | "Metaxa Hospitality Group", Greece | "Kaiserliches Festschloss Hof", Austria | "Sea Side Hotels", Canary Island | "Old Binan", Philippines

### Nachfolgend einige Langzeitprojekte:

### Projekt

**Hacker-Pschorr Bräuhaus** – Nanjing/China  
[www.hacker-pschorr.com/](http://www.hacker-pschorr.com/)

Sep. 2013 – Sep. 2014

Ich leitete die Pre-Opening-Bemühungen für das "Hacker-Pschorr Bräuhaus", überwachte den Bau, die Installation der Mikrobrauerei, die Beschaffung von Ausrüstung, die Rekrutierung, die Entwicklung von SOPs und die Schulung des Personals mit einem Fokus auf bayerische Küche. Ich war auch für die Erstellung der Speisekarten, die Auswahl der Lieferanten, die Optimierung der Arbeitsabläufe und die Verwaltung administrativer Aufgaben wie Par-Stock-Management und Marketingvorbereitungen vor der Eröffnung verantwortlich. Nach dem Start übernahm ich die Leitung des Tagesgeschäfts und sorgte für ein reibungsloses und kundenorientiertes Erlebnis.

Unternehmensbeschreibung

Das weltweit erste "Hacker-Pschorr Bräuhaus" außerhalb Deutschlands ist ein typisches "Bräuhaus", vergleichbar mit einem "Paulaner", das in jahrhundertalten Traditionen verwurzelt ist.

### Projekt

**Park Inn Pulkovskaya, Paulaner Bräuhaus** - St. Petersburg/Russland  
[www.paulaner.com](http://www.paulaner.com), [www.parkinn.de/hotelpulkovskaya-stpetersburg](http://www.parkinn.de/hotelpulkovskaya-stpetersburg)

Mai 2012 – Aug. 2013

Meine Hauptverantwortlichkeiten umfassten die Überwachung eines Teams von über 200 Mitarbeitern, das Management aller operativen Aspekte der F&B-Abteilungen und -Konzepte sowie die Festlegung von Maßstäben für Produktqualität und Gästezufriedenheit. Darüber hinaus leitete ich die Revitalisierungsbemühungen für das "Paulaner Bräuhaus" mit einer Sitzplatzkapazität von 700. Meine Rolle beinhaltete die Steigerung der Produktivität in allen operativen Bereichen, von der Bedienung von 1800 Frühstückstücken bis hin zum Management von Kongressen und Ausstellungen. Ich konzentrierte mich auch darauf, die Unternehmensphilosophie innerhalb des Teams aufrechtzuerhalten und die Mitarbeiter zu motivieren.

Unternehmensbeschreibung

Das Hotel richtet sich in erster Linie an Geschäftsreisende und bietet 840 Zimmer, 24 Tagungsräume, einen Kongresssaal mit 600 Sitzplätzen, drei Restaurants, zwei Bars, 24-Stunden-Zimmerservice und das renommierte À-la-carte-Restaurant "Paulaner Bräuhaus" mit 700 Sitzplätzen und einer hauseigenen Brauerei.

<p><b>Projekt</b></p> <p>März 2005 – Nov. 2006</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p><b>WienWork, Restaurant Michls – Wien/Österreich</b> www.michls.at</p> <p>Dieses sozioökonomische Unternehmen agiert als gemeinnützige Gesellschaft und beauftragte mich mit der Organisation der Pre-Opening-Phase und der Eröffnung des Restaurants "Michl's" sowie der Etablierung der laufenden Betriebsabläufe. Als Leiter des Betriebs erstellte ich das Budget sowohl für die anfänglichen Investitionsausgaben als auch für den täglichen Betrieb, überwachte akribisch die Kosten und lieferte über einen Zeitraum von 18 Monaten Finanzdaten an die Finanzabteilung. Ich war auch für die Personalrekrutierung verantwortlich und entwickelte umfassende Schulungsprogramme und SOPs. Im darauffolgenden Jahr erweiterten wir das Restaurant um den "Michl's Social Club" im ersten Stock und verwandelten es in eine Veranstaltungsstätte.</p> <p>Das "Café Restaurant Michl's" operiert als sozioökonomisches Unternehmen unter der Schirmherrschaft des Bürgermeisters von Wien. Seine Hauptaufgabe besteht darin, die Wiedereingliederung von Langzeitarbeitslosen, sozial benachteiligten und behinderten Menschen in den Arbeitsmarkt zu erleichtern. Meine Rolle umfasste die Beratung, Unterstützung und spezielle Schulung von Personen mit besonderen Bedürfnissen im Rahmen dieser wichtigen Initiative.</p>
<p><b>Projekt</b></p> <p>2003 – 2004</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p><b>Resort Hotel Half Moon - Montego Bay/Jamaica</b> www.halfmoon.com</p> <p>Ich wurde engagiert, um die täglichen Abläufe von 12 Restaurants und Cafés neu zu strukturieren, mit dem Ziel, die Produktivität zu steigern und erstklassigen Kundenservice zu bieten. Um dies zu erreichen, führte ich europäische SOPs ein und setzte sie um, indem ich Schulungen und Anleitungen sowohl für das Personal als auch für das Management anbot und gleichzeitig die Arbeitsabläufe optimierte. Infolgedessen konnte ich die Verkaufszahlen erheblich steigern und die Kundenzufriedenheit insgesamt verbessern, was zu Verbesserungen sowohl in der Qualität als auch in der verlängerten Kundenbindung führte.</p> <p>Half Moon ist Jamaikas Inbegriff eines 5-Sterne-Resorthotels, das von Tradition und Luxus geprägt ist. Zu unseren umfangreichen Annehmlichkeiten gehören ein 18-Loch-Golfplatz, 60 Pools, eine Tauchschule, ein Pferdegestüt, Tennisplätze, Bungalows zur Unterbringung von etwa 1100 Gästen, ein Einkaufszentrum, eine Vielzahl von Wasseraktivitäten sowie eine Auswahl an Bars, Cafés und Restaurants.</p>
<p><b>Projekt</b></p> <p>2003</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p><b>F&amp;B Consultant – Chamonix, Mont Blanc/Frankreich</b> TUI UK – SHG,</p> <p>Ich wurde eingesetzt, um die umfassende Koordination der F&amp;B-Programme der Hotels und Chalets neu zu gestalten und mich auf die Aufrechterhaltung hoher Standards, die Sicherstellung der Qualitätskontrolle und die Verwaltung des Budgets für die "SHG", die in den französischen Alpen und bestimmten Regionen der Schweiz tätig ist, zu konzentrieren. Ich berichtete direkt zur Zentrale in Kingston upon Thames, England.</p> <p>Reisebüro</p>
<p><b>Position/Funktion Unternehmen</b></p> <p>1999 – 2002</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p><b>Area Operations Manager – London/GB</b> <b>Harrods Ltd, www.harrods.com</b></p> <p>Ich war als Area Operations Manager tätig und mit der täglichen Überwachung von 22 Themenrestaurants innerhalb von Harrods, einschließlich ihrer Satellitenküchen, beauftragt. In dieser Rolle arbeitete ich eng mit den jeweiligen Abteilungsleitern zusammen, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten. Meine Aufgaben umfassten die Überwachung der Stewarding-Aktivitäten, die Koordination von Bestellungen und Lieferungen aus den Lagerräumen sowie die enge Zusammenarbeit mit der Finanzabteilung zur Verwaltung von Budgets und Kostenkontrolle. Meine Rolle beinhaltete auch die Überwachung dieses 5-Sterne-Betriebs, der einen Jahresumsatz von 20 Millionen Pfund erwirtschaftete und bis zu 700 Mitarbeiter beschäftigte. Während meiner Tätigkeit implementierte ich erfolgreich SOPs und überwachte die Eröffnung von vier weiteren Restaurants.</p> <p>Das traditionsreichste Kaufhaus der Welt</p>
<p><b>Position/Funktion Unternehmen</b></p> <p>1993 – 1998</p> <p>Unternehmensbeschreibung</p>	<p><b>Gewerberechtl. Geschäftsführer - Wien/Österreich</b> <b>K. u. K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GmbH, www.demel.com</b></p> <p>In meiner Funktion als Leiter dieses Unternehmens übernahm ich die volle Verantwortung für den gesamten Betrieb und das Management. Ich war für Lizenzen und alle finanziellen Aspekte verantwortlich, einschließlich Budgetierung, Finanzkontrolle und Geschäftsplanung. Ein weiterer Schwerpunkt meiner Tätigkeit war die Überwachung der eingetragenen Marke "DEMEL". Dies umfasste deren Entwicklung, die Formulierung und Umsetzung von Strategien, das Management von Lizenzvereinbarungen, die Erkundung von Joint Ventures und die Sicherstellung des Wachstums und der Pflege von Franchise-Aktivitäten.</p> <p>"Demel," gegründet im Jahr 1776, ist eine ikonischer Wiener 5-Sterne-Gastronomiebetrieb. Mit einem engagierten Team von 150 Mitarbeitern bietet dieses Haus mit 700 Sitzplätzen auf drei Etagen ein außergewöhnlich exklusives Kaffeehausenerlebnis, renommiertes À-la-carte-Dining und gefragte Bankettdienste. Zusätzlich zu seinen Gastronomieleistungen ist "Demel" ein bedeutender Einzelhändler, Großhändler und Produzent der legendären "Sacher Torte" und damit eines der historischen Wahrzeichen Österreichs.</p>

## Sprachen

Muttersprache	Deutsch									
Sonstige Sprachen <i>Selbstbeurteilung lt. CEF (*)</i>	Verstehen				Sprechen				Schreiben	
	Hören		Lesen		An Gesprächen teilnehmen		Zusammenhängendes Sprechen			
Englisch	C1	Kompetente Sprach - verwendung	C1	Kompetente Sprach - verwendung	C1	Kompetente Sprach - verwendung	C1	Kompetente Sprach - verwendung	C1	Kompetente Sprach - verwendung

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

## 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 (COSHH) in der Gastronomie

Abgelegt bei

The Royal Institute Of Public Health And Hygiene, London, GB

Klassifikation

EU-Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP)

## Weiterbildung

Hauptfächer/berufliche Fähigkeiten

- \* LOTS – Business Planung
- \* 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
- \* US Embassy
- \* Berlitz, Inlingua
- \* NetMan Software Development

## Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen

### 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, TU)
- Budgetierungen, Kalkulationen, und Cost Controlling sind seit Jahren mein tägliches Brot und zählen zu meinen Befähigungen wie analytisches Denken und Qualitätsmanagement

### 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

### 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**