



## Lebenslauf

### Executive Summary

Zusammen mit meiner umfassenden Ausbildung eignete ich mir während den letzten 35 Jahren ausgeprägte Führungseigenschaften sowie weltweite Erfahrungen in Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft und allen Sparten der Gastronomie an. Gleichzeitig erarbeitete ich die erforderlichen Kenntnisse für betriebswirtschaftliche Analysen und Konzept Entwicklungen. Meine Kern-Kompetenzen sind Situationen mit einem breiten Spektrum von Wissen aus betriebsökonomischen, volkswirtschaftlichen, gastronomischen und psychologischen Perspektiven systematisch zu beurteilen und mit den Kern-Opportunitäten des relevanten Umfeldes zusammen entsprechende Lösungen zu erarbeiten erachte ich als meine «Kritischen Erfolgs-Faktoren» (KEF). Auf dieser realitätsbewussten Basis baue ich meine Unterrichtslektionen als Dozent und meine Coachings auf.

### Beruflicher Lebenslauf

**Bénédict Schule:** Dozent und Fachverantwortlicher für Betriebs-, Volkswirtschaft auf den Stufen BÖK (Betriebsökonom), HWD (Höheres Wirtschaftsdiplom), HD (Handelsdiplom) und THS (Tageshandelsschule). Delegierter an den KV Prüfungskorrekturen des Kaufmännischen Vereins Luzern.  
seit Juli 2008

**RGU & BHMS:** Dozent im BS Programm an der Robert Gordon University in den Fächern Innovation and Entrepreneurship, Corporate Strategie. Zusätzlich doziere ich an der Bénédict Hotel Management Schule (BHMS) in Luzern im Bereich Gastro-Betriebswirtschaft die Fächer kulinarische Unternehmensanalyse, Konzept Entwicklung, Einkauf und Kostenkontrolle, Management Strategien, TQM und weitere Fächer ausschliesslich in englischer Sprache.  
seit Januar 2007

**Getty Holding AG:** Verantwortlich für Geschäftsentwicklungen, Systeme (TQM), Abläufe und Schulung in einer sehr erfolgreichen F&B Unternehmung mit Niederlassungen in Luzern und Basel.  
2007 – 2009  
*Resultate:* Eine betriebswirtschaftliche Geschäftsanalyse in Basel erlaubte eine Konzeptentwicklung, welche auf die Bedürfnisse der regionalen Marktsegmentierung abgestimmt ist.

**Tavolago AG, Luzern** F&B Controlling und Events, Head Administration, Beverage, Logistik und None-Food Bereich, Super User im EDV, Aufbau für die ISO Zertifizierung.  
2006 – 2007  
*Resultate:* In der sanften Integration der SGL AG in die neue Tochtergesellschaft Tavolago der Schifffahrtgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) war ich weiterhin ein Schlüsselement. Dies insbesondere in den Bereichen Operation, Tages-Abrechnungen, Controlling, als Super User im EDV und WordPlus und beim Aufbau und der Integration der Gastronomie für das Management System zur ISO 9001 und 14001 Zertifizierung.

**SGL AG, Luzern** Controlling, Leiter Administration und Kommunikation bei der Catering- und saisonalen Schiffsgastronomie mit 21 Profitzentren, 3'500 Plätzen, ca. 200 Saison-Mitarbeitenden und einem jährlichen Umsatz von Fr. 10 Mio..  
1998 – 2005  
*Resultate:* In meiner achtjährigen Tätigkeit erzielte ich massgebliche unternehmerische Veränderungen im Unternehmen und entwickelte mich zu einer wichtigen Stütze der Geschäftsleitung. Nach dem Verkauf der Unternehmung an die SGV war ich 2005 beim gleitenden Übergang in die neue Firma Tavolago in fast allen Bereichen namhaft beteiligt.

**Kollermühle, Zug** 1997 Als Geschäftsführer analysierte ich das Unternehmen mit einem Restaurant (120 Plätze), einer Gartenterrasse (250 Plätze), einer Disco/Dancing (1,500 Plätze) und einem Dancing mit Live Musik (180 Plätze).

*Resultate:* Nach meiner Unternehmensanalyse erstellte ich das Konzept zum ersten 24-Stunden Unterhaltungslokal der Schweiz. Mit der Umsetzung erzielte ich einen kontinuierlichen Aufschwung der Verkaufszahlen.

**Rückkehr aus den USA** 1995 – 1996 Nach meiner Rückkehr aus den USA arbeitete ich für kurze Zeit im Restaurant "Zum Rathaus" in Bern und im Berner Oberland und erarbeitete mehrere Unternehmensanalysen für verschiedene Gastronomiebetriebe.

**Ticino, New York** 1992 – 1995 Mitgründer und Präsident der Aktiengesellschaft. Als Geschäftsführer des Live Jazz- und Speiserestaurants Ticino in Manhattan entwickelte ich ein Konzept anhand meiner Analyseergebnisse. Unter Berücksichtigung der operativen Arbeitsabläufe in Küche, Bar und im Speisesaal liess ich das Lokal nach meinen Plänen bauen.

*Resultate:* Vom Tag der Eröffnung war das Lokal sehr erfolgreich und verschiedene Restaurantbesprechungen und -kritiken in namhaften Journalen und Magazinen werteten und unterstützten mein Konzept und dessen Umsetzung.

### **Rainbow Room\*, Palio\*, La Reserve\*, Sea Grill\*, Heartland, American Festival Café**

(\* International renommierte und exklusivste Restaurants und/oder Bars in Manhattan, New York.)  
1982 – 1992

Während dieser Zeit arbeitete ich in verschiedenen Unternehmen als Geschäftsführer, Betriebsleiter, Bankettmanager, Chef de Bar, Chef de Service, Chef de Rang und Kellner in Manhattan, N.Y. und Charlotte, N.C.

*Resultate:* Breites Erfahrungsfeld in der klassischen, Erlebnis- und Catering-Gastronomie, inklusive Zusammenarbeit mit weltberühmten Küchenchefs, Restaurateuren und reger Kontakt mit sehr anspruchsvoller Kundschaft.

### **Parallel dazu Consulting und Coaching**

**Diverse Betriebe** seit 1990 Betriebswirtschaftliche Analysen, Ausarbeitungen strategischer Ansätze und Coachings für unterschiedlichste Unternehmen auf internationaler Ebene.

**Alfa Soleil, Kandersteg** 1999 Als Projektleiter von 24 internationalen Studenten erstellte ich eine Unternehmensanalyse mit Strategieansätzen für das Hotel Alfa Soleil.

**Motivationsanalyse** 1999 Übersetzte die empirische Studie "Job Diagnostic Survey" (JDS) von J.R. Hackman, Yale Universität, ins Deutsche. Anschliessend führte ich die Umfrage bei diversen Gastronomie-Unternehmen durch. Meine Auswertungen bestätigten die Motivationstheorie vom Frederick Herzberg auch im Gastrobereich.

**Heartland, New York** 1990 Ich analysierte das italienische Speiserestaurant und Dancing im Zentrum von Manhattan, entwickelte ein neues Konzept und setzte es als Geschäftsführer in ein erfolgreiches Lokal der East Side um.

### **Sprachen**

Deutsch Muttersprache  
Englisch in Wort und Schrift, 15 Jahre USA Aufenthalt mit Universitätsabschluss.  
Französisch in Wort und Lesen

## **Ausbildung und Mitgliedschaft**

SGK, 2017	Mitglied: Schweizerische Gesellschaft für Konjunkturforschung, ETH Zürich.
SVEB, 2007	Fachausweis zur Durchführung von Lernveranstaltungen mit Erwachsenen.
MBA, BBA, dipl oec. 1999	Master und Bachelor of Business Administration, GSBA & SUNY mit AbschlussThese: "Die Änderungskündigung" unter Prof. Manfred Rehbin-der. Klassenkoordinator im Tutorium mit Unternehmensanalyse und Stra- tegieansätzen des Hotel Alfa Soleil bis hin zur Diplomprüfung.
Wirtepatent, 1996	Staatlich anerkannter bernischer Fähigkeitsausweis für Gastwirte.
BA Psy, UNCC, 1985	Bachelor of Arts in Psychology; mit AbschlussThese: "Schizophrenic Behav- iour in the Society" an der University of North Carolina at Charlotte; Minor: Statistik, Calculus und Soziologie.
ELS, 1982	Englisch Language Center in Charlotte, North Carolina mit dem Abschluss: English Proficiency, zusätzlich TOEFEL- und Michigan Test.
Roche, 1979	Lehrabschluss als Chemielaborant in der synthetischen Pharma Forschung bei F. Hoffmann - La Roche in Basel.

## **Persönliche Daten**

Geboren am 19. Dezember 1959, Bürger von Emmen (LU); Oblt der LS-Truppen (nicht mehr aktiv).

## **Andere Interessen**

Makro- & Mikro Ökonomie, Unternehmensanalysen & Konzeptentwicklungen, Motivationslehre, Kognitive MbO-Verhaltensmodifikationen, Kultur-Philosophien.