



Lebenslauf

Executive Summary

Zusammen mit meiner umfassenden Ausbildung eignete ich mir während den letzten 40 Jahren ausgeprägte Führungseigenschaften mit weltweiten praktischen Erfahrungen in Mikro- und Makro Ökonomie und allen Sparten der Gastronomie an. Gleichzeitig erarbeitete ich das erforderliche Know-how für betriebswirtschaftliche Analysen und Strategie-Entwicklungen. Meine Kern-Kompetenzen sind Situationen mit dem Wissensspektrum beider ökonomischen, 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) mit klaren «Strategischen Erfolgs-Positionierungen» (SEP). Auf dieser realitätsbewussten Basis baue ich meinen Unterricht als Dozent & mein Coaching 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 Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) war ich weiterhin ein Schlüsselement in den Bereichen Operation, Tages-Abrechnungen, Controlling, im EDV, Word und beim Aufbau und der Integration der Gastronomie 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 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).

1997

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 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.

1995 – 1996

Ticino, New York 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.

1992 – 1995

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 Kundenschaft.

Parallel dazu Consulting und Coaching

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

seit 1990

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

1999

Motivationsanalyse 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.

1999

Heartland, New York 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.

1990

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-ategieansätzen 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 Be-haviour 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.