

Persönliche Präsentation

- Matthias Danzer

Auf den folgenden Seiten möchte ich mich mit einem detaillierteren Werdegang, als Erweiterung zu meinem Lebenslauf, vorstellen.



Am Anfang war ...

- ... meine Geburt am 19. Juli 1979 in Amstetten in Niederösterreich.

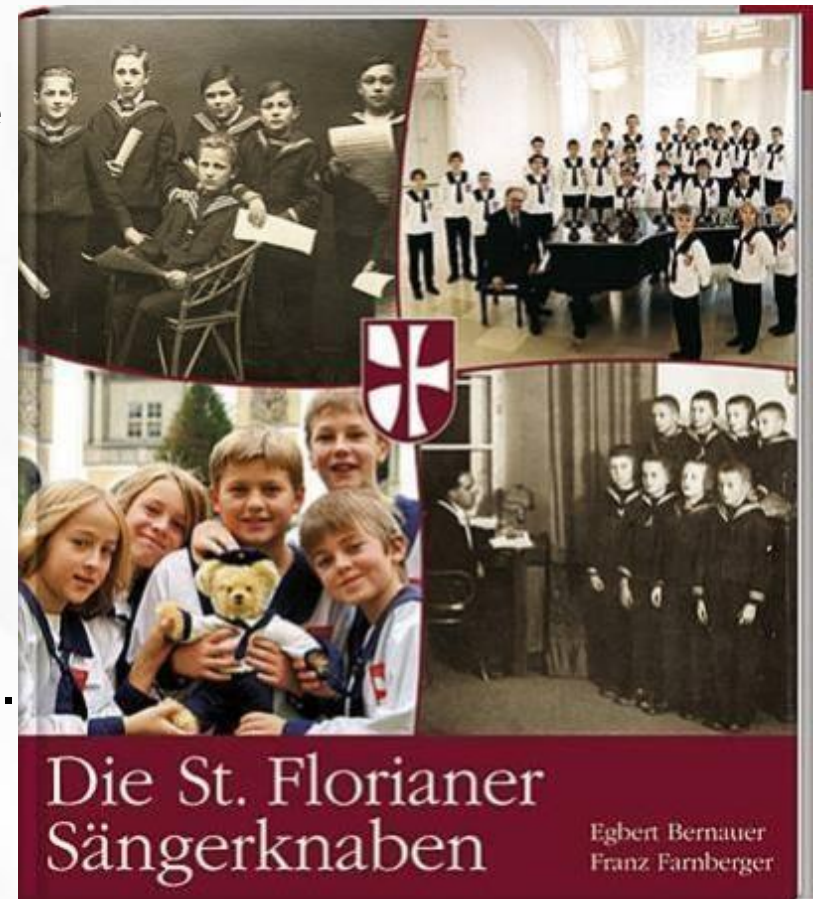


Seit dem 15. Jahrhundert besitzt meine Familie das traditionsreiche Hotel zur Post*** in St. Nikola/D Oberösterreich, in dem ich bis zu meinem 19. Lebensjahr wohnte, arbeitete und alle gastronomischen Bereiche von Grund auf erlernte. Dort besuchte ich auch die Grundschule bis zur 4. Klasse.

- www.hotelpost.at
- 130 Betten
- 18 Mitarbeiter

Schulische Bildung

- Meine Flexibilität, aufgeschlossene Art und starke Teamorientierung habe ich unter anderem bei den vielen nationalen und internationalen Reisen und Auftritten mit den Sängerknaben des Klosterinternates der Augustiner Chorherren Stift St. Florian in Oberösterreich erworben. Dort lebte ich von der 5. bis zur 8. Klasse.



- www.florianer.at

HLF
KREMS

Die Tourismusschule HLF
Krems ist eine der führenden
Tourismusfachschulen
Österreichs

www.hlfkrems.ac.at

- Die HLF Krems achtet sehr auf praxisnahe Unterrichtsmethoden um das Gelernte mit verschiedensten Veranstaltungen auf die Probe zu stellen. Unter anderem waren dies diverse Wettbewerbe, Eventunterstützung, sowie Praxiswochen und Projektaufgaben von namhaften Großunternehmen. Meinen Schwerpunkt legte ich auf Marketing und Management. Dieses Fach wählte ich somit zu meiner Abschlußprüfung und beendete das Jahr, sowie die Prüfung, mit Sehr Gut.

2000

- ITM Krems
Marketing und Management
1-jähriges College mit 3 Monaten Praxis in einem Maschinenteilevertrieb.
- Wifi St. Pölten
Konzessionskurs
6 Monate zur Auffrischung, da ich mich in der kommenden Wintersaison selbständig machen wollte.

2007+2011

- Wifi Wien
Sicherheitsvertrauensperson
2 Wochen Intensivkurs
- TÜV Wien
Ersthelfer
1 Woche Intensivkurs

2008

- Volkshochschule Wien
Homepageerstellung, -gestaltung und Webdesign
3 Monate Intensivkurs

2009

- Volkshochschule Wien
Französisch, Spanisch
Grundcrashkurs zur Auffrischung

Beruflicher Werdegang



- www.touristik.at



- www.donaureisen.com

Von 1996 bis 1999 war ich freiberuflich für Oberösterreich- und Donautouristik als Reisebegleiter tätig. Meine Aufgaben beinhalteten, neben der Begrüßung und Betreuung sowie Begleitung, auch die Organisation und Durchführung bei Ausflügen und Führungen, Gepäcktransfer, Restaurant, Zimmereinteilungen sowie Routenplanung. Geschichtliche Hintergrundinformation war Grundvoraussetzung.

1997/98

- In dieser Wintersaison war ich im Hotel Reslwirt**** Flachau als Zahlkellner angestellt. Aufgrund des nicht so guten Winters wurde meine Anmeldung auf Teilzeit geändert und ich konnte dann zusätzlich bei der Hermann Maier Skischule in Flachau als Snowboardlehrer arbeiten. Die Mitwirkung bei der Nordischen Kombination 98 in Flachau ließ ich mir natürlich nicht entgehen.



www.reslwirt.at

150 Betten



www.skischule-hermann-maier.at

März 1999 bis November 1999



- Im Steigenberger MAXX Hotel in Linz als Receptionist lernte ich viele Prominente wie Armin Assinger, Roland Düringer, Michael Jackson, ... als Gäste kennen und wir hatten viel damit zu tun, dass die Zufriedenheit und ein nicht zu öffentlicher Aufenthalt gewährleistet war. Durch die schöne Lage und sehr große Terrasse waren Kongresse, teilweise kleinere Messen und sehr viele Seminare zu betreuen.

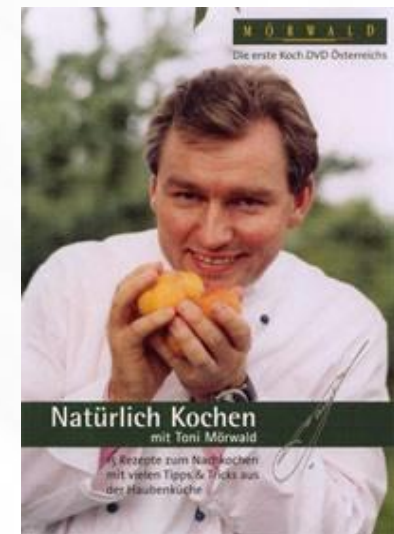
November 1999 bis März 2000

- Alles mit dem Thema Wein hat mich sehr interessiert, also nutzte ich die Gelegenheit etwas anderes zu sehen und so habe ich bei einigen Winzern, sowie Weinvertrieben reingeschnuppert und durfte dabei sehr viel Erfahrung sammeln.
Zu meinen Arbeiten gehörte: Rebenschneiden und Veredeln, Ernte, Weinerzeugung, Abfüllung, Vertrieb, Präsentationen, Weinverkostungen und Führungen.



März 2000 bis Oktober 2000

- Im Restaurant m.kunst.genuss in der Kunsthalle Krems in Niederösterreich war ich für Haubenkoch Toni Mörwald als Betriebsleiter tätig. Durch die Kooperation mit der Kunsthalle Krems durften wir für viele Veranstaltungen, wie Vernissagen, Modeshows, Präsentationen, Konzerte, Firmenfeiern, Hochzeiten und spezielle Galaabende in den Ausstellungsräumen, die Organisation übernehmen. Bei den Feierlichkeiten der alle 6 Wochen stattfindenden Ausstellungsänderungen brachen wir jedes Mal den Umsatzrekord aufs Neue.



www.moerwald.at

April 2001 bis November 2003

- In Wien fing ich an Astronomie und Physik zu studieren, wodurch ich das in der Eröffnungsphase befindliche Italienische Spezialitätenrestaurant Pavini entdeckte. Der Besitzer war aus einer anderen Branche und wollte sich eigentlich nur einen Traum erfüllen. Da ich mein Studium noch nicht aufgeben wollte, konnten wir dies sehr gut miteinander vereinbaren und ich blieb so lange als Geschäftsführer, bis der Betrieb ohne meine Hilfe funktionierte.



Mai 2001 bis Oktober 2004



- Ich verband meine Freizeit mit dem Nützlichen und fing in der Live-Musikbar Casablanca am Schwedenplatz in Wien als Barkeeper zu arbeiten an. Das Casablanca ist der Treffpunkt für Jedermann und für Unterhaltung sorgten die verschiedensten Gruppen von 21.00 bis 03.30 Uhr jeden Tag. Zu den Gruppen zählten unter anderem Jazz Gitti, Joni Madden, Axel Zwingenberger, ... und die Gäste wie Goldberger und Co.

März 2004 bis Oktober 2005

- In der sehr schlecht gehenden Pizzeria Romana im 3. Bezirk bot ich meine Hilfe als Geschäftsführer an. Wir machten eine totale Imageänderung mit Umbau, neuem Konzept und investierten in die Nebenlokalität, wo wir, nach einer Umfrage, eine Cocktailbar eröffneten und beides mit dem Namen La Vita und E Bella zu verbinden versuchten. Es war ein voller Erfolg und schließlich konnten wir in den 5. Bezirk mit dem Restaurant Bambini expandieren.



Juni 2005 bis September 2008



Von Herrn Komm.R. Buemberger bekam die Chance mich als Hoteldirektor im Hotel Sonnalm**** am Katschberg zu bewähren und tat dies mit beachtlichen Ergebnissen. Die Kosten sind jedes Jahr um ca. 3% gesunken, der Umsatz ist um 12% gestiegen und die Auslastung wurde um 18% erhöht. Der Stammgastanteil war trotz vielen Reisebüroverträgen ca. 60% (Tendenz steigend) und das Team war absolut eingeschworen. Zu meinem Bedauern haben sich, aufgrund neuer Besitzverhältnisse, die Wege getrennt.

- www.hotel-sonnalm.at
- 135 Betten

September 08 bis November 09

- Da ich in den vergangenen Jahren nur sehr wenig Zeit für meine Familie hatte und mich meine Frau mit dem schönsten Geschenk, meinem Sohn Georg, erfreut hat, wollte ich die nächsten Monate ganz für sie da sein. Nach 2 Wochen fing ich an kleinere Betriebe in verschiedenster Weise zu unterstützen: Homepageerstellung und Optimierung, Budgetplanungen, Behördenarbeit, HACCP-Schulungen, verschiedenste Gastro-Trainings, ...



Dies hatte ich die folgenden Jahre noch Nebenberuflich mit eigener Firma offizielle gemacht jedoch waren mir da die Arbeiten zu wenig abwechslungsreich.

April 2009 bis September 2009

1931: Eröffnung anlässlich der Arbeiterolympiade

1945: durch Fliegerbomben der Alliierten im 2. Weltkrieg vollständig zerstört

1948: Gleichenerfeier für das neuerrichtete Stadionbad

1950: Schwimm-Europameisterschaften

1974: Schwimm-Europameisterschaften

1995: Schwimm-Europameisterschaften

Betriebsleiter im Restaurant Stadionbad Wien mit 7 Outlets für bis zu 18.000 Personen und 48 Mitarbeitern



August 2009 bis November 2009 und Sommer 2010 und 2011

Aufgrund meines hohen persönlichen Einsatzes, Motivation, Anpassungsfähigkeit und der herausragend guten Zahlen wurde ich noch während der laufenden Sommersaison zum stellvertretenden Operation-Manager und Area-Manager in der Firma Kulinarik (Gourmet-Eventgastronomie). Durch die Bereichsleitung aller Stadien Wiens hatte ich über 1.200 Mitarbeiter unter mir, mit denen wir Veranstaltungen in Größe von bis zu 80.000 Gästen betreuten. Mit Budgetverantwortung, -planung und Kontrolle für über € 10 Mio. In den Sommern habe ich weiterhin dort zur Unterstützung gearbeitet oder um neue Mitarbeiter den Einstieg zu erleichtern.

seit Oktober 2009

Das seit 1940 immer privat geleitete Hotel Hinterwies**** suchte einen Betreiber und entschied sich endgültig für mich als Direktor um mit meiner Erfahrung das Hotel auf Superior zu erhöhen und trotzdem den persönlichen Touch nicht zu verlieren. Mit einem hoch gebliebenen Stammgastanteil, Nettoumsatzplus bis zu 23% bei 24% gesteigerter Auslastung und das bei Durchschnittlich gleichgebliebenen Kosten haben wir gezeigt, was mit Optimierungen und kleinen aber hohen Zielen relativ leicht erreichbar ist.





Es würde mich sehr freuen, wenn Sie mich bezüglich einer passenden Stelle kontaktieren und wir uns darüber persönlich unterhalten.

Danke für Ihre Zeit.

www.matthias-danzer.info
info@matthias-danzer.info

+43 (0) 699 1535 2535

Skype: matthias.danzer