

Reinhard Lackner

STECKBRIEF

Reinhard Lackner

Derzeitiger Arbeitsplatz,
Seit 3 December 2012 – present

Grand Hyatt Shenyang – Neu Eröffnung,
Volksrepublik China
www.shenyang.grand.hyatt.com
Chef Patisssier

Arbeitsumfang

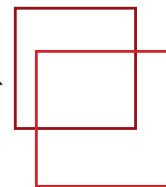
Patisserie / Baekerei personal recruitment. (Team von 22)
Einkauf von Kuechengeräeten – utensilien
Erstellen von Stellenbeschreibungen.
Erstellen von Dessert Menues für 10 F&B Outlets,
Erstellen von Betriebsrezepten mit costing
Erstellen von Einkaufslisten
Personal Training / Planung und Ausfuehrung.
On the job trainings
Dienstplanung
Qualitätskontrolle

Gottfried Schützenberger (Chefpatisssier der Firma Hyatt) der
seit 20 Jahren für die Hotelkette Hyatt weltweit Hotels eröffnet,
hat mich wieder für die Hyatt Hotelkette in Singapore angewor-
ben. Vorher arbeitete ich 3 Jahre als Chef Patisssier im Grand
Hyatt Taipei.
Meine jetzige Arbeitstelle ist im Grand Hyatt Shenyang, Volks-
republik China



*Wenn du nach OBEN willst,
musst du es nur wollen!*

*Reinhard
Lackner*



Das Karriere - Portrait

So hat alles angefangen!

Ich begann meine Lehre als Koch 1995 im Sporthotel Royer In Schladming.

Da meine Eltern eine Gastwirtschaft auf der Planeralm führen war es für mich naheliegend auch in das Gastgewerbe einzusteigen. Obwohl es im Alter von 15 Jahren schwierig ist die richtige Berufsentscheidung zu machen, sollte sich herausstellen das es für mich die richtige Wahl war...

Am Anfang meines 2. Lehrjahres hatte ich die Möglichkeit in der Patisserie des Hotels zu Arbeiten. Dies umfasste einen Teil meiner Kochoausbildung. Damals lernte ich meinen Mentor, Werner Schanzl vom Grundsee kennen, dem ich meine heutige Karriere zu verdanken habe. Er wird wohl auch schon müde sein diese Zeilen zu lesen aber so ist es.

Werner bezeichne ich als eine Ausnahmeerscheinung in der Industrie. Mit seinen jungen Jahren hatte er schon internationale Berufserfahrung als Chef-pâtissier. Er arbeitete schon in Singapur, Hongkong und später auf den Philippinen .

Mit meinen 16 Jahren war es mir möglich von einem erfahrenen Fachmann zu lernen. Seine Persönlichkeit und berufliche Erfahrung hat mich inspiriert den gleichen Weg zu beschreiten.

Meine Ziele habe ich schon damals hoch gesteckt. Ich setzte mir in den Kopf auch Executive Pastry Chef zu werden und in die Championsleague der Hotellerie zu gelangen. Den Koch habe ich noch in der Lehrzeit an den Nagel gehängt um mich auf Patisserie und Bäckerei zu spezialisieren. Durch Werner kam ich zu Sweetart in München wo ich über die Jahre viele Kurse besuchte.

www.sweetart.de

Durch das gleichnamige Magazin von Robert Oppenender, der auch ein Landsmann ist, waren mir Namen wie Gottfried Schützenberger, Hannes Lubinger oder Leo Forsthofer schon früh bekannt. Alle zusammen Legenden in der Patisserie von denen ich unbedingt profitieren wollte.

Vom Zuckerziehen, Schokoladeschau-stücken, Marzipanmodellieren und Airbrush erlernte ich die Grundbasis der Konditoreikunst, die auch einen Grundstein meiner Karriere bilden.

Wiederum durch meinen Mentor war es mir möglich in die Internationale 5 Sterne Gastronomie einzusteigen. Er hat mir den Kontakt mit Josef Paier, einem Auslandsösterreicher in Hongkong geknüpft. Dieser selbst hat Jahrelang International als Küchenchef gearbeitet. Er führt eine Personalvermittlungsfirma und sucht laufend Schlüsselpositionen für die Hotellerie. www.nexc.com

Durch NexC bekam ich meine erste Auslandsstelle als Pâtissier. Ich startete 2001 mit der Hotelkette Hyatt. Von dort aus ging es Schlag auf Schlag. Ich hatte die Möglichkeit für Firmen wie Crystal Cruises auf den Weltmeeren zu segeln oder die Jumeirah Group, Inter-Continental und Hyatt in Ländern wie, Dubai, Korea, Singapore und jetzt Taiwan zu arbeiten.

Berufliche Fortbildung war immer ein großes Thema für mich. Neben Kursen bei Sweetart war ich auch öfters beim Trendforum Pfersich in Neu Ulm. Dort hatte ich die Möglichkeit Bernd Siefert kennen zu lernen. Als Pâtissier Weltmeister gibt er Kurse bei diversen Firmen. Nebenbei führt er auch sein eigenes Café und Schule. Er zählt zu den Großen dieser Zeit.

www.bernd-siefert.de

Erwähnen muss ich auch die Ecole Valrhona Tokyo wo ich während meiner Zeit in Singapore eingeladen wurde. Ich hatte zwei Wochen lang die Gelegenheit von dem Fachwissens des Französischen Couverture (Schokolade) Herstellers zu profitieren. Der Kurs reichte von Torten, Desserts, Decor und Eiskrems. Japan gilt als führende Nation in der Konditorei.

www.valrhona.com



Zusatz...

Mein Glück ist, dass in der Hotellerie dieser Welt meist Österreicher in Spitzenpositionen arbeiten. Wie im Burj Al Arab, Dubai in den VAE. www.burjalarab.com dort konnte ich mit Felix Schmidt der eine Koryphäe als Pâtissier in diesem Bereich ist, arbeiten. Unter seiner Führung konnte ich mir in 2 Jahren grundlegendes organisatorisches Wissen im Bereich der Spitzengastronomie aneignen ohne ihn hätte ich meine heutige Position nie erreicht. Dies reicht von HACCP, Personalführung, Trainings und Dienstplanung, bis zu allen Details die von einem Chef Pâtissier erwartet werden.