

HS Consult Coaching & mehr...



Hans Stoll

Dipl. Sommelier & Tourismus Trainer
Steindorferstr. 21 – A 4863 Seewalchen/Attersee
Mail: hans.stoll@aon.at Tel. 0699-1134 7630

Beruflicher Werdegang & Ausbildung:

Pflichtschule, Handelsschule, Hotelfachschule, Matura, Gastronomielehre, anschließende Praxisjahre in Frankreich, Schweiz, England. Diplom Prüfung zum Sommelier 1993, Spezielle Ausbildungen: Pädagogik - Didaktik, Rhetorik, Kommunikation, Lehrlingsausbilder, Food- & Beveragemanagement, HACCP Management, u.v.m. 25 Jahre Praxis in der Gastronomie im In – und Ausland und allen Positionen.

Trainingserfahrung und Schwerpunkte:

Seit 1985: freiberufliche Tätigkeit als Trainer/Coach mit Schwerpunkt Tourismus im WIFI OÖ. Die Themen umfassen:

Service & Verkauf, Kommunikation, Der gesamte Lehrstoff „Ausbildung im Tourismus“ Weinkunde, Getränkekunde, Lebensmittelhygiene, Mitarbeitermarketing u.v.m.

2000 – 2009:

Lehrtätigkeit an der 3-jährigen Fachschule Weyregg/Attersee mit obigen Inhalten.

Seit 2004:

Lehrgangleiter im WIFI OÖ. für folgende Diplom Ausbildungen:

Dipl. Sommelier, Sommelier Österreich, Weinexpertenlehrgang.

Vorsitzender der Prüfungskommissionen bei: Dipl. Sommelier, Sommelier Österreich

Seit 1986:

Vorsitzender der Lehrabschlussprüfungskommissionen „Restaurantfachmann/Frau“

Buchautor: Wein"GuT" Österreich – im Buchhandel seit November 2011

Junge Wilde – „alte“ Meister. Das Weinbuch der OÖN (2013)

Traniningsphilosophie:

In meinem Organigramm steht ganz oben der Kunde!

Wir sind offizieller Tester für die Qualitätsstufe „Superior“ in allen Sterne- Kategorien.

In Österreich besteht ein einheitliches System der Hotelklassifizierung. Dieses System bietet den Kunden eine verlässliche Orientierungshilfe für Hotelangebote.

In allen Sterne Kategorien haben die Betriebe die Möglichkeit nach einer durchgeführten Überprüfung, zusätzlich die Qualitätsstufe „Superior“ zu erreichen. Zur Erreichung der Superior-Stufen in den Kategorien Dreistern, Vierstern und Fünfsternklassen ist zusätzlich ein positiver Mystery-Guest-Check vorgeschrieben.

Wir sind als Expertenteam bei der Wirtschaftskammer österreichweit gelistet und führen diese Tests durch.

Referenzliste – Hans Stoll

Dipl. Sommelier & Tourismus Trainer

Auszug der Betriebe, Verbände u.s.w., welche mich mit Seminaren und Schulungen in den letzten Jahren beauftragt haben:

- WIFI OÖ GmbH.
- Pädagogische Hochschule Wien
- Pädagogische Hochschule St. Pölten
- Pädagogische Hochschule Graz
- Seehotel Schwan, Gmunden
- Landesverband für Tourismus OÖ
- Tourismusverband Großarl
- Firma Rosenbauer, Leonding
- Firma Internorm, Leonding
- Firma Leitz, Riedau
- Grand Hotel Zell am See
- Seminarhaus St. Klara, Vöcklabruck
- FALKENSTEINER Residenz & Spa ***** IADERA Zadar Croatia
- FALKENSTEINER Hotel Maria; Prag
- Thermalhotel****S Geinberg
- Resch & Frisch - Wels
- Attersee Schifffahrt – Stern & Hafferl
- FALKENSTEINER Hotell & Spa Cristallo, Katschberg
- Hotel Minichmayr, Steyr
- FALKENSTEINER Family Resort Sonnalpe, Nassfeld
- SAP, Wien
- Brauereigenossenschaft Ried/Innkreis
- FALKENSTEINER Hotel & Spa ****S Carinzia, Nassfeld
- FALKENSTEINER Hotel & Spa Bleibergerhof, Bad Bleiberg
- Braucommune Freistadt
- Segafredo Austria
- Wels Strom GmbH.
- Pfizer Medical Corporation, Wien
- FALKENSTEINER Hotel Balance Resort***** Stegersbach
- Seminarbetrieb Stift Schlägl
- Hotel Paradiso****S, Bad Schallerbach
- Sporthotel & Dolomiten Residenz**** Sillian
- Pensionsversicherungsanstalt der Angestellten, Bad Schallerbach
- Triathlon – Ausbildungsverbund OÖ
- HAKA Küchen, Traun
- Lions Club Linz, KIWANIS Club Steyr
- VOEST Alpine, Linz
- Unternehmensberatung Mag. Wojak & Partner, Linz – St. Georgen
- SPES Akademie, Schlierbach
- Stadtamt Traun, OÖ
- Agrar Bildungszentrum Salzkammergut
- Fachschule Andorf OÖ.
- Hotel Freisitz Roith****S, Gmunden
- FALKENSTEINER Hotel & Spa**** Bad Leonfelden

