

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

B A D R E I C H E N H A L L



Sein berufliches Ziel hat Wilfried Denk noch lange nicht erreicht. Stets strebend nach Perfektion in Dingen wie Selbsteinschätzung, Zeitmanagement und Mitarbeiterführung, hat er schon so einiges erlebt.

Wilfried Denk beginnt seine steile Karriere in Bad Reichenhall, als er dort nach dem Abschluss des Werner Von Siemens Gymnasiums Regensburg die einjährige Hotelberufsfachschule an der Steigenberger Akademie absolviert. In diesem Berufsgrundbildungsjahr werden ihm die Inhalte des ersten Ausbildungsjahres aller gastgewerblichen Grundberufe vermittelt. „Die Schule prägte mich mit ihrer Mischung aus Praxis und Theorie“, meint er im Rückblick auf

eine abwechslungsreiche Zeit. Besonders gefördert durch das Miteinander im Internat wurde auch seine soziale Kompetenz, so Denk. Eine Feuerprobe mag so mancher Einsatz gewesen sein, sei es in Dresden mit Alfons Schuhbeck oder im IMAX-Kino München. Umso schöner das gemeinsame Feierabendgetränk im Anschluss bei dem man mit den Kollegen die Geschehnisse der Veranstaltung noch einmal revuepassieren lassen konnte.

1997 steigt Wilfried Denk in eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel Traube Tonbach Baiersbronn ein. „Während dieser zwei Jahre war die Steigenberger Akademie unentwegt präsent, da die Berufsschule mit Leichtigkeit bewältigt werden konnte!“, beschreibt er. Auch für die Zukunft wird er sich immer gern an seine Schulzeit an der Akademie erinnern. „Die Ehemaligen Vereinigung“ – in der Denk als Beisitzer im Vorstand fungiert – ist durch ihre Kontakte, Verbindungen und die regelmäßigen Treffen eine wunderbare Art die Schulzeit nie zu vergessen.

Nachdem Wilfried Denk bis 1999 die Vertretung des Barchefs im Hotel Traube Tonbach übernimmt und des Weiteren im Waldhotel Grunge in Siegburg als Chef de Rang arbeitet, wechselt er 2001 in den Bereich des F&B Managements ins Columbia Hotel Bad Griesbach. Als Trainee unterstützt er die Restaurantleitung, den Barchef sowie die Administrative des Golf- und Wellnesshotels. An seiner Arbeit schätzt der heutige Geschäftsleiter besonders, dass jeder Tag anders ist und seine Aufgabengebiete so vielseitig sind: „Das macht es spannend und nie langweilig!“.

Ab März 2002 zieht es den gelernten Restaurantfachmann in die Schweiz. Als erstes führt ihn sein Weg ins Albergo Giardino in Ascona. Die Liebe zum Restaurant lässt ihn auch hier nicht los. Im hauseigenen Gourmettempel bewährt er sich in der Position des Chef de Rang.

Im November 2003 tritt er bereits eine Stelle als Restaurantleiter im Wellnesshotel Lenkerhof Alpine Resort an. Dort führt er als Restaurantleiter ein Team von 30 Mitarbeitern. In dieser Zeit kürt ihn das Schweizer Wirtschaftsmagazin BILANZ mit seinen erst 28 Jahren zum Schweizer Restaurantleiter des Jahres 2004/2005.

Doch wie der routinierte Gastronom weiß, ist Berufserfahrung unbedingt mit ständiger qualifizierter Weiterbildung zu kombinieren. „Fortbildungen sind unabdingbar, um am heutigen Arbeitsmarkt Perspektiven zu haben“, betont Wilfried Denk wiederholt. So besteht er auch die Weiterbildung zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt, zum Tourismusfachwirt IHK sowie die Ausbildereignungsprüfung.

Bestens ausgebildet zieht es Wilfried Denk im Oktober 2008 zurück nach Baiersbrunn. Im Team von vier Geschäftsleitern ist er zuständig für den Bereich des F&B Managements im Hotel Traube Tonbach.

Von Februar 2011 bis 2014 leitete er als General Manager – und wie er sich selbst bezeichnet als Gastgeber - das Travel Charme Fürstenhaus Am Achensee, Pertisau/Tirol.

Im August 2014 kehrt Wilfried Denk wieder in die Traube Tonbach zurück und übernimmt die Verantwortung für den Bereich F&B. Zudem ist er neues Mitglied der Geschäftsleitung.

Der gebürtige Regensburger hat sich viel vorgenommen, aber an seinem Ziel angekommen ist er wohl noch nicht. Sein Motto lautet: „Wer aufhört besser werden zu wollen, hört auf gut zu sein.“ Somit sollten wohl auch wir noch ein gespanntes Auge auf Wilfried Denks weitere Karriere haben!

