

## IM GESPRÄCH MIT NINA KUBENA



**Nina Kubena**  
**Director of F & B**  
**Renaissance Penta Vienna Hotel**

**Sprecherin der F & B Manager**  
**AMUSE BOUCHE**

Die Wienerin Nina Kubena (33) absolvierte nach dem Matura die HGA - Lehre im Hotel Imperial, ebendort begann auch ihre Karriere im Bankett Verkauf. Es zog sie jedoch in die Ferne: Die Eröffnung des Hotel Mardavalls von Arabella Sheraton (Mallorca), das Engagement im Grand Hotel Europa von Kempinski (St. Petersburg, Russland) waren die nächsten Stationen. Es folgte die Eröffnung des Renaissance St. Petersburg Baltic Hotel by Marriott. Gemeinsam mit ihrem Küchenchef, Ruslan Burmistrov, schafften sie es, das erste führende Hotel mit einem russischen Küchenchef zu sein. Es folgten zwei weitere Eröffnungen: Das Courtyard Hotel by Marriott in Tbilisi (Georgien) sowie des Renaissance Hotels in Aktau (Kasachstan). Als Director of F&B kehrte sie nach Wien zurück und bringt ihre Erfahrungen nun ins Renaissance Penta Vienna Hotel ein.

**Nina Kubena (Director of F&B, Renaissance Penta Vienna Hotel) spricht im Interview über den Wettkampf der Top-Lehrlinge, die Lehrlingsinitiative des F&B Manager Club Vienna sowie über die Planung des Galaabends im Wiener Rathaus.**

**Kubena:** Was klein begann ist nun ein Feuerwerk von Einsatz, Kreationen, Initiativen und unerschlossenen Möglichkeiten. Der Wettkampf im Austria Center ist ein auf die neue Generation gerichteter Scheinwerfer, die Bühne der Hotellerie, ein Vorhang, der geöffnet wird um der Welt zu sagen: „Seht was wir kreieren, wer wir sind und wie gut wir im Team sind“.

**AMUSE BOUCHE:** Wie beschreiben Sie die Idee und die Ziele der Lehrlingsinitiative des F&B Manager Club Vienna?

**Kubena:** Am Anfang war die Idee jungen Menschen aufzuzeigen, was man in der Hotellerie und Gastronomie erreichen kann. Jeder beginnt einmal seinen Werdegang und nach oben gibt es nur Grenzen, wenn man sie sich selbst gesetzt hat. Die Liebe zum Beruf ist das, was zählt und nur im Team ist man stark und kann die Welt erobern. Zusammen sind wir unschlagbar und dies soll mit dem Zusammenschluss der Hotels aufgezeigt werden.

**AMUSE BOUCHE:** Sie sind „Sprecherin der F&B Manager“ bei AMUSE BOUCHE, erklären Sie uns diese Position und ihren Verantwortungsbereich?

**Kubena:** Dieser Verantwortungsbereich beinhaltet die interne Kommunikation mit den F&B Managern der teilnehmenden 25 Hotels, sowie die externe mit den Medien, ebenso die Koordination des Galaabends. Koordination und Kreation benötigen einen Pol, von dem aus das Schiff gelenkt wird. Ich unterstütze den F&B Manager Club Vienna, weil wir alle gemeinsam wirklich etwas bewirken und bewegen können.

**AMUSE BOUCHE:** Das heißt, Sie koordinieren den gesamten Ablauf des Galaabends im Wiener Rathaus, sind also Supervisor. Wer wird Sie dabei unterstützen?

**Kubena:** Michael Brok und Kathi Spellitz (Catering Company Brok) übernehmen die logistische Koordination, Siegfried Kröpfl (Hotel Imperial) die Abstimmung der Küchenchefs, die mit Kochstellen im Rathaus vertreten sein werden. Derzeit sind wir dabei, die weiteren Verantwortungsbereiche zu definieren und suchen noch Unterstützung für diverse Tätigkeiten wie etwa Administration, etc...

**AMUSE BOUCHE:** Wieviele Gäste erwarten Sie im Rathaus und was ist das Ziel des Abends?

**Kubena:** Der Galaabend im Festsaal des Wiener Rathauses ist die österreichische Antwort auf den amerikanischen Oscar: Unsere jungen Stars, auf die wir stolz sind! Die Feier ist ebenso für die Lehrlinge wie für jene Betriebe, die das Unmögliche möglich gemacht haben. Der Festsaal wird der Ort des Geschehens sein, welcher bis auf maximale Kapazität genützt werden wird. Qualität steht vor Quantität und dadurch werden erlesene, geladene Gäste von Fach und Prominenz vor Ort sein.