

Azubi-Profil

Über Australien nach Hamburg

Christoph Buck

Klare berufliche Vorstellungen hat der angehende Hotelfachmann schon vor seiner Ausbildung gehabt und auch weit weg von der Heimat gesammelt. Im Rahmen von „Work und Travel“ war Christoph Buck 2006 einige Monate in Australien und hat dort in Hotels und Restaurants mit Jobs sein Taschengeld aufgebessert. „Ein Radisson-Hotel gefiel mir so gut, das ich mich in Deutschland um einen



Christoph Buck lernt Hotelfachmann im Radisson Blu Hotel in Hamburg
Foto: Herbert Schwittay

Ausbildungsplatz bewarb.“ Die Entfernung zwischen Heimatort und Ausbildungsstätte spielt für ihn keine Rolle. „Ich bin glücklich, wenn ich im täglichen Geschäft mit Menschen umgehen kann.“ Die Zufriedenheit der Gäste steht dabei an erster Stelle. Etwas stört ihn die immer mehr zunehmende Bürokratie, die viel Zeit in Anspruch nimmt. „Ich bin lieber bei den Gästen.“ Nach seiner Ausbildung will Buck erst einmal in Hamburg bleiben. Hotelfachschule oder ein Tourismusstudium kämen ihm sehr gelegen. „Wer weiß, vielleicht bin ich in einigen Jahren ja schon Hoteldirektor.“ Später vielleicht auch mal ein eigenes Haus leiten? „Sicher, ich könnte mir eine kleine Pension mit einer netten Bar und einer total durchgemixten Einrichtung vorstellen.“ *tay*

Toller Preis für viel Fleiß

Hotelgruppe Albeck & Zehden lobt Azubi-Award aus / Die Beste fährt in die USA

BERLIN. Alarmstimmung auf dem Ausbildungsmarkt: Dem personalintensiven Gastgewerbe geht der Nachwuchs aus. 9 Prozent weniger Azubis konstatierte die schnell wachsende Berliner Hotellerie- und Restaurant-Szene im vergangenen Jahr. Erstmals blieben Lehrstellen sogar unbesetzt. Die Branche lernt daraus: Der Run auf an Dienstleistung interessierte junge Leute hat begonnen.

Motivation statt Resignation heißt es deshalb bei der Hotelgruppe Albeck & Zehden. In den zehn, vorwiegend in Berlin und den neuen Bundesländern angesiedelten Stadt- und Ferienhotels werden derzeit 166 junge Leute in den gastgewerblichen Grundberufen ausgebildet. Bereits seit 2002 wird alljährlich ein betriebsinterner Azubi-Award ausgelobt. Beteiligen können sich alle künftigen Köche, Restaurant- und Hotelfachleute ab dem zweiten Lehrjahr.

In jedem Betrieb wird der „Azubi des Monats“ ermittelt. Bewertungskriterien sind Eigeninitiative, verantwortliches Arbeiten, soziales Verhalten gegenüber Kollegen und der Umgang mit den Gästen. Aus diesem Kreis werden am Jahresende die Besten für den Azubi-Award ermittelt. Bei dieser Nominierung zählen vor allem ein vorbildliches berufliches Engagement, gute Schulnoten, die Unterstützung jüngerer Ausbildungsjahrgänge und Interesse an Weiterbildung und Karriere.

Zum Endspurt trafen sich die nominierten Lehrlinge im Gastgeberhotel Crowne Plaza Berlin City Centre. Nach dem schriftlichen Test mit 30 Fragen zum Ausbildungsunternehmen und Aufgaben aus der Fachtheorie mussten zahlreiche praktische Hürden aus dem Hotelalltag gemeistert werden. Auf dem Programm standen Warenerkennung, Cocktail-Mixen, die Zuberei-



Bestenförderung im Visier: Unternehmenschef Michael Zehden gratuliert (von links) Carola Sonntag (3. Platz), Maika Leipner (1. Platz) und Anastasia Neupert (2. Platz) zum Wettbewerbserfolg

Foto: Marion Schlag

tung eines Omelettes oder Wurstsalats, das Anfertigen eines Blumengestecks, Zimmer-Check und eine Konzepterstellung für ein Tagungs- und Freizeitprogramm in einem der Albeck&Zehden-Hotels. „Hier waren Kreativität und Flexibilität gefragt, aber die jungen Leute haben die Aufgaben mit Bravour gemeistert und hatten viel Spaß daran“, so Organisationsleiterin Katja Kalinowski. „Auch wenn letztendlich nur die drei Besten auf dem Siegereppchen stehen“, so hätten doch alle Teilnehmer gewonnen.

Der Azubi-Award ist inzwischen fester Bestandteil und zudem ein Highlight in der Ausbildungsförderung. Um stets eine hohe Servicequalität zu bieten, ist die Investition in Ausbildung ein Plus, angesichts des sich bemerkbar machenden demografischen Wandels sogar ein Muss. Das weiß auch General Manager Michael Zehden, der die Auszeichnung persönlich

vornahm und den jungen Leuten künftige Karrieremöglichkeiten aufzeigte. „Viele der ehemaligen Wettbewerbsteilnehmer aus den Anfangsjahren tragen heute Verantwortung in Leitungspositionen“, betonte er.

Zudem winkten den Erstplatzierten als Preis überaus attraktive Reisen nach Hamburg und London inklusive Musical- oder Restaurantbesuch. Der Sieger kann sich auf einen 10-tägigen USA-Aufenthalt im Quality Inn Roanole in Virginia freuen. Als diesjährige Preisträger wurden die Hofa-Azubis Carola Sonntag aus dem Holiday Inn Garden Court Berlin-Kurfürstendamm (3. Platz) und Anastasia Neupert aus dem Holiday Garden Court Leipzig City Centre (2. Platz) ermittelt. Der Traum von Amerika erfüllt sich demnächst für Maika Leipner, Refa-Azubi aus dem Hotel Am Fichtelberg in Oberwiesenthal. *Marion Schlag*

► www.albeck-zehden-hotels.de

Kurz notiert



Angell erweitert Studienangebot. Ab September 2010 kann man an der Angell Business School in Hamburg in einem Vollzeit-Studium in einem Jahr den Master in Tourism Management, Hospitality Management oder International Event Management erwerben. Dafür liefert Angell einen Tag Unterricht pro Woche mit einem Studienthema pro Woche. Die Studiengänge werden in Kooperation mit der University of Brighton angeboten. Die Unterrichtssprache ist Englisch. Durch die Verzahnung von Teilzeit- und Vollzeit-Studium können die Studierenden gleichzeitig an den Wochenendveranstaltungen der angell teilnehmen. Für den Studiengang sind 30 Plätze vorhanden. Neben Hauptfächern wie Marketing und Management können auch Vorkurse wie Consultancy oder Innovation, Creativity & Entrepreneurship belegt werden (www.angell.de)

Top-Ausbilder: Der Öschb in Donaueschingen wurde als Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet. Die Zeitschrift *Küche* und der *Band der Köche Deutschlands* haben dem Ausbildungsbetrieb die Goldene Cloche vergeben. Das Team mit der Auszubildenden Kathrin Burkhart, dem Ausbilder Kevin van der Oesterich und dem Küchenchef Peter Schmid über die Auszeichnung. Ein weiteres Element der Ausbildung ist das Programm „Fit für die Zukunft“ (www.oeschberghof.com).

Fachschulen und Weiterbildung

www.poppe-neumann.com ...über 75.000 erfolgreiche Absolventen!

FERNSTUDIUM
international methodisch erfolgreich

- geprüft
- anerkannt
- zugelassen
- empfohlen

KÜCHENMEISTER/IN IHK
RESTAURANTMEISTER/IN IHK
HOTELMEISTER/IN IHK
(ermögl. Hochschulzugang ohne Abitur)
Fachwirt/in im Gastgewerbe IHK
DIÄTKOCH/DIÄTKÖCHIN IHK
Staatliche Förderung durch Meister-BaföG

GEHILFENPRÜFUNG IHK
(Berufsabschluss/Qualifikation)
Koch/Köchin, Refa, Hofa, Hotelkaufmann/-frau
Fachmann/-frau f. Systemgastronomie
Fachkraft im Gastgewerbe
Stützkurse für Azubis
AUSBILDERPRÜFUNG (Ada) IHK

85 Prozent aller neuen TeilnehmerInnen kommen auf Empfehlung erfolgreicher Absolventen zu uns und über **90 Prozent** unserer TeilnehmerInnen bestehen die IHK-Prüfung auf Anhieb!

gleich **kostenlos** LEHRGANGS-ÜBERSICHT anfordern!

Hotelfachschule **POPPE & NEUMANN**
61279 Grävenwiesbach/T.
Telefon 06086/21111
Telefax 06086/15111
e-mail: hotelfachschule@t-online.de
internet: www.poppe-neumann.com

Weiterbildung ohne Verdienstaustausch und ohne Karriereknick!

AKADEMIE

Denk an Morgen.

Karrierebewusste aus Gastronomie und Hotellerie aufgepasst!

Im Sommer beginnen unserer neuen IHK Meisterlehrgänge 2010 – alle in Vollzeit.

- Geprüfte(r) Küchenmeister(in)
- Geprüfte(r) Hotelmeister(in)
- Geprüfte(r) Restaurantmeister(in)

Dauer: 25. August – 11. Dezember 2010
Neugierig geworden? Dann jetzt anmelden!
Gaby Hauer: 07721 922-154
hauer@villingen-schwenningen.ihk.de

www.ihkademie-sbh.de

Werden Sie Heidelberger!
Küchenmeister IHK • Restaurantmeister IHK • Hotelmeister IHK
im Kompaktkurs (3 Monate) an der HoFa-Akademie oder in der Fachschule für Gastronomie (September bis Juli).
Voraussetzungen: • Hauptschulabschluss
• Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe
• Dreijährige Berufstätigkeit nach der Ausbildung

HoFa-AKADEMIE – WEITERBILDUNG IM GASTGEWERBE
HoFa-Akademie gem. GmbH – Buchwaldweg 6 – 69126 Heidelberg
Telefon 06221 35010 – Fax 06221 385375
hofa@hotelfachschule-heidelberg.de – www.hofa-akademie.de

HOTELFACHSCHULE STADTHAGEN

Hotelbetriebswirt
inklusive Fachhochschulreife/AEVO (staatl. anerkannt)

Freecall 0800-2546369 • www.hotel-betriebswirt.de

HOTELFACHSCHULE BAD WÖRISHOFEN

Staatlich geprüfte/r Hotelbetriebswirt/in

Berufsbegleitend zum Erfolg!

ITB Berlin
Halle 5.1/Stand 201

Hospitality Management (FH)	Fachwirt im Gastgewerbe
Betriebswirt für Systemgastronomie	Hotelbetriebswirt

Erwerben Sie am IST-Studieninstitut anhand hochwertiger Workshops