



## #CAMPUSLIFE #WORKOUT



Der 27 ha große Campus der Eckert Schulen in Regenstein bietet eine intelligente Infrastruktur, die speziell auf die Teilnehmer an den Bildungsmaßnahmen zugeschnitten ist. Auf dem Gelände finden Sie neben den Schulgebäuden die Wohnheime, unsere Mensa und Aufenthaltsräume sowie zahlreiche Gelegenheiten für Sport, Freizeit und Erholung. Cafeterien sowie die Campus Sports Bar laden zum Verweilen ein.

## #CAMPUS-APPARTEMENTS



Am Campus in Regenstein befinden sich etwa 1.400 Campus Appartements in zehn Wohnheimen. Alle Zimmer sind mit einem Bad (Dusche oder Badewanne und WC) ausgestattet und verfügen standardmäßig über einen Telefon- und Internetanschluss, einen Anschluss für Kabelfernsehen sowie einen Kühlschrank. Ein Großteil der Appartements ist zudem mit einer Küchenzeile sowie einem eigenen Balkon ausgestattet. Auch für Rollstuhlfahrer sind behindertengerechte Zimmer vorhanden.

[www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

Stand 11/2023

Die Eckert Schulen sind mit rund 40 Standorten eines der größten privaten Bildungsunternehmen in Deutschland.

# WIR BILDEN ZUKUNFT!®

**ALLER ANFANG IST LEICHT!**  
**PERSÖNLICHE BERATUNG:**

 **09402 502-557**

 **[www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)**



Mehr wissen, mehr Spaß:  
[facebook.com/eckertschulen](https://facebook.com/eckertschulen), [instagram.com/eckert\\_schulen](https://instagram.com/eckert_schulen),  
[youtube.com/user/EckertSchulen](https://youtube.com/user/EckertSchulen), [linkedin.com/school/eckert-schulen](https://linkedin.com/school/eckert-schulen)



Dr.-Robert-Eckert-Straße 3  
93128 Regenstein



# HOTEL

GASTRONOMIE  
TOURISMUS



# HOTELFACHSCHULE REGENSTAUF:

## TALENTSCHMIEDE MIT TRADITION

Längst ist die Hotelschule der Eckert Schulen in Regenstau die Talentschmiede für Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie – und bietet dabei zukunftsorientierte Weiterbildungen unter modernsten Bedingungen am Puls der Zeit.

Seit über 40 Jahren feilen angehende Gastro-Profis dort an ihrer Karriere, lassen künftige Küchenchefs die Herdplatten glühen. Trotzdem oder gerade deswegen: Die Hotelschule Regenstau gehört längst nicht zum alten Eisen. Während angehende Küchenmeister IHK in der hauseigenen Lehrküche die Kochlöffel schwingen und ihre Menüs im stilechten Barocksaal servieren, haben Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte in ihren Unterrichtseinheiten die Zahlen im Griff: „Die Aufstiegsfortbildungen sind beliebter denn je – unsere Absolventen haben im Laufe der Jahre vielfältige Erfolgsgeschichten geschrieben“, erklärt Markus Johannes Zimmermann, Geschäftsführer der Dr. Eckert Akademie. Mit der langjährigen Erfahrung in Sachen Bildung in Kombination mit aktuellem Branchenwissen und dem starken Praxisbezug verhelfen die Eckert-Hotelschulen zum langersehnten Karriere-Kick.

„Dabei geht es uns nicht nur um die reine Weiterqualifizierung“, erklärt Zimmermann das Erfolgsgeheimnis seiner Hotelschulen. „Wir setzen gezielt auf ein Rundum-Paket. So wird jeder Lehrgang zum Bildungserlebnis.“ Die modernen Trainingsräume sind hier ein wesentlicher Baustein: Lehrküche, Lehrbar und Barocksaal simulieren optimal den späteren Arbeitsalltag. Weiter lockt die renovierte Eingangshalle mit einer modernen Wohlfühlatmosphäre: Klare Linien, frische Farben und bequeme Möbel machen aus der ehemaligen Schulaula einen Empfangsraum mit Hotelcharakter. Die kühlen Blautöne von Teppich und Schaukästen setzen bewusst einen Kontrapunkt zum traditionellen Barocksaal – einzelne Goldelemente schaffen erneut die Verbindung. Alt und neu, Tradition und Moderne: Gegensätze mit Gemeinsamkeiten machen aus den einzelnen Räumen ein großes Ganzes. Beamer, Flat-Screen-Monitor, Tonanlage: Zusammen mit der technischen Ausstattung ist der Raum perfekt für Übungssituationen im praktischen Unterricht, hausinterne Events und Empfänge, aber auch Veranstaltungen.

„Wir bieten zahlreiche Zusatzqualifikationen an“, so Zimmermann. „Die können im Bewerbungsverfahren nicht selten das Zünglein an der Waage sein.“

Ob Kommunikation & Rhetorik, Führung & Personalmanagement, EDV & Social Media: In Kombination mit klassischer Fachtheorie und -praxis bereitet die Weiterbildung optimal und gezielt auf spätere Tätigkeitsbereiche vor. Denn Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte, Küchenmeister IHK oder Hotelmeister IHK übernehmen Führungsverantwortung nicht nur in Hotellerie und Gastronomie. Vor allem die Betriebswirte widmen sich im Anschluss an die Weiterbildung gerne Aufgaben im Marketing oder Controlling genauso wie in Personal- oder Einkaufsabteilungen. „In einer Unterrichtsstunde sollten wir anhand eines Exposés die Sinnhaftigkeit einer Gebäudeinvestition prüfen“, erklärt Anke Wicker. Die Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirtin weiß durch ihre Weiterbildung am Campus Regenstau: Solche Bewertungen vorzunehmen ist nicht ohne. „Lohnt sich die Investition, soll ich nochmal anbauen?“ Genau vor solche Fragen sehen sich zahlreiche Gastronomen gestellt.

Die Entscheidung erleichtert zum Beispiel die Software eagleControl, die Anke Wicker an der Hotelfachschule kennenlernte und bei deren Vermarktung sie inzwischen als Marketing-assistentin mitwirkt. Aufstieg statt Ausstieg: „Wie Anke Wicker wechseln einige unserer Absolventen von der Arbeit unmittelbar am Gast zur Arbeit für den Gast im Hintergrund und entgegen so Schichtbetrieb und anstrengender körperlicher Arbeit, können trotzdem in der Branche bleiben, aber auch in andere Dienstleistungsbereiche wechseln.“

Und das Konzept funktioniert. So sind die Eckert-Hotelschulen nicht nur die Trainingsstätte der Gastro-Manager und Kochkünstler von morgen, sondern auch Austragungsort ausgewählter Spitzenveranstaltungen der Branche: Seit Jahren treffen sich am Campus Regenstau Bayerns Elite-Nachwuchsköche im Jugendcamp des Verbands der Köche Bayern. 2016 wurde in den Räumen der Küchenmeisterschule erstmals der Landesentscheid zum Achenbachpreis ausgetragen. „Wie unsere Studierenden profitieren auch die Wettbewerbsteilnehmer von der Rundum-Versorgung am Schulgelände“, betont Zimmermann. So finden sich dort nicht nur Campus-Appartements direkt vorm Klassenzimmer, sondern auch zahlreiche Freizeitmöglichkeiten – wie Workout, Hallenbad, Fitnessstudio oder Freizeitgruppen.

## #PROJEKTARBEITEN



Sechs angehende Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte präsentieren ihre Visionen für das Restaurant Bruckmandl in Stadthof und den Gasthof Marienthal in Regenstau.

## #FACHVORTRÄGE



Willi Nusser, Geschäftsführer und Entwickler von eagleControl, zeigte den künftigen Führungskräften für Hotellerie und Gastronomie, wie sie im Dschungel der Geschäftskennzahlen den Durchblick behalten. Einmaliges Spezialwissen für die angehenden Staatlich geprüften Hotelbetriebswirte der Hotelfachschule Regenstau.

## #ERFOLGSGESCHICHTEN



„Die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt hat meine Karrierechancen gestärkt. Die Hotelfachschule Regenstau hat mir meine Möglichkeiten erst richtig aufgezeigt.“

## #EXKURSIONEN



Neue Impulse auf der Fachmesse für Hotellerie & Gastronomie, exklusive Einblicke in einen internationalen Kreuzfahrtkonzern: Die Studierenden der Hotelfachschule Regenstau auf Studienreise in der Hansestadt.

## #KOOPERATIONSPARTNER



Die Regensburger Traditionsbrauerei Bischofshof sucht ihre Fachkräfte nun dort, wo sie ausgebildet werden: An der Hotelfachschule Regenstau. Die Beteiligten sehen in der Unterzeichnung des Kooperationsvertrages eine vielversprechende Basis für neuartige Kooperations-Projekte.

## NÄCHSTE KURSSTARTS IN VOLLZEIT

- Hotelbetriebswirt | 10.09.2024
- Hotelmeister IHK | 06.05. + 22.10.2024
- Küchenmeister IHK | 06.05. + 22.10.2024

[www.eckert-schulen.de/hotelfachschule](http://www.eckert-schulen.de/hotelfachschule)

# TRAUMJOB STATT UNDERDOG

Was Weiterbildung in Hotellerie & Gastronomie wirklich kann.

**Aufbruchsstimmung am Campus Regenstau: Mit einer außergewöhnlichen Marketing-Aktion bietet die Hotelfachschule der Eckert Schulen dem schlechten Ruf einer gesamten Branche die Stirn. Zwölf Absolventen erzählten auf [eckert-schulen.de](http://eckert-schulen.de) ihre Erfolgsgeschichten – die Botschaft: Weiterbildung ist der Erfolgsschlüssel, um in Hotellerie & Gastronomie durchzustarten. Karriere à la carte für Branchenaufsteiger und Branchenwechsler gleichermaßen.**

Wenig Gehalt, kaum Verantwortung und unmenschliche Arbeitszeiten: Das Imageproblem der Hotellerie & Gastronomie als Arbeitgeber ist groß. Zu Unrecht, findet auch Petra Mayer: „Viele wissen nicht, welche Chancen, welche Perspektiven, welche Traumjobs sie erreichen könnten“, sagt die Schulleiterin der Hotelfachschule Regenstau. Das soll sich nun ändern: Unter dem Motto „Traumjob statt Underdog“ erzählen zwölf Regenstauer Absolventen ihre Erfolgsgeschichten. Sie räumen auf mit Klischees und Vorurteilen, machen mit ihren Plädoyers Lust auf Karriere: Unternehmer, Event-Manager und Betriebsleiter sowie Küchenchefs und Starköche.

Es ist eine Marketing-Aktion, die kaum jemand von einer Schule erwarten würde: „Ich war noch nie so in der Scheiße“, sagt Ludwig „Lucki“ Maurer in seinem Statement. „Das erste Mal in meinem Leben musste ich etwas lernen!“

Doch im Endeffekt war das eine der besten Entscheidungen“, räumt der Fleisch-Papst und TV-Koch ein. Es sind authentische und unzensurierte Statements wie diese, die den Charme der Kampagne ausmachen und jede einzelne der zwölf Storys lesenswert machen. Die Portrait-Fotos der Absolventen schmücken originelle Sprüche, die auf den Punkt bringen, was Weiterbildung wirklich kann: „Kaum Privatleben“ wird schnell zu „Raum für Privatleben“ – aus vorerst „banalen Aufgaben“ machen die Absolventen „geniale Aufgaben.“

„Wir bauen hier keine Luftschlösser oder machen leere Versprechungen“, betont Mayer, „unsere Weiterbildungen eröffnen viele Wege und Türen ... das beweisen unsere Absolventen seit über 40 Jahren.“ Das Regenstauer Erfolgsgeheimnis ist die große Praxisnähe und das Rundum-Paket mit Exkursionen, Workshops und Fach-Veranstaltungen: Die angehenden Küchenmeister IHK arbeiten in der professionell-ausgestatteten Lehrküche, erhalten dort auch so manchen Praxisworkshop von Profi-Küchenchefs.

In der Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt liegt der Fokus im Hospitality Management. „Im Unterricht arbeiten wir mit gängiger Branchensoftware, wir bieten ergänzende Zusatzqualifikationen im Bereich Management und Mitarbeiterführung und arbeiten mit der Brauerei Bischofshof als Excellence-Partner zusammen.“ Das macht das Praxisstudium auch für Umsteiger interessant, die „raus aus der Gastro“ wollen. „Durch die fundierte kaufmännische Ausbildung, die sozialen Kompetenzen und ihr Organisationstalent arbeiten viele unserer Absolventen heute in Marketing-, Personal- oder Einkaufsabteilungen großer Industriebetriebe.“

Alle Motive zur Kampagne unter:  
[www.eckert-schulen.de/traumjob-hotelbetriebswirt](http://www.eckert-schulen.de/traumjob-hotelbetriebswirt)  
oder [www.eckert-schulen.de/hoga](http://www.eckert-schulen.de/hoga)

