

PRESSEMITTEILUNG

01. JUNI 2017

Premiere an der Hotelfachschule Regenstauf: Brauerei Bischofshof ist erster Excellence-Partner

Die Gastro-Branche schreit nach Führungskräften – auch Bischofshof aus Regensburg ist auf der Suche nach qualifiziertem Nachwuchs. Die Regensburger Traditionsbrauerei sucht ihre Fachkräfte nun dort, wo sie ausgebildet werden: An der Hotelfachschule Regenstauf. Die Beteiligten sehen in der Unterzeichnung des Kooperationsvertrages eine vielversprechende Basis für neuartige Kooperations-Projekte.

Regenstauf / Regensburg. „Wir brauchen Gastro-Manager“, erklärt Hermann Goß, „Leute vom Fach, die das operative Geschäft kennen, managen und organisieren können... Leute mit Führungsqualitäten.“ Mit diesen Worten streut der Direktor der Brauerei Bischofshof Salz in offene Wunden: Der Fachkräftemangel hat auch die Gastronomie-Branche fest im Griff, Restaurant- und Hotelfachkräfte sind laut Studien der Manpower-Group auf Platz 10 der am schwierigsten zu besetzenden Positionen in Deutschland. Das merkt auch Goß in seinem Regensburger Traditionsbetrieb. Die Excellence-Partnerschaft mit der Hotelfachschule Regenstauf steuert dem entgegen, ist ein innovativer Weg der regionalen Nachwuchsförderung. Während sich für Bischofshof der Talentpool um qualifizierte Fachkräfte erweitert, bauen die Studierenden ihr berufliches Netzwerk aus und heben ihr Praxis-Know-how auf eine neue Ebene. Für Markus Johannes Zimmermann ergeben sich noch weitere Synergie-Effekte: „Damit haben wir immer ein offenes Ohr für den Arbeitsmarkt und bieten so einmalige Pluspunkte in der Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt“, sagt der Geschäftsführer der Dr. Eckert Akademie.

Projektarbeiten – Prämierung – Praxis-Workshops

Bei der Vertragsunterzeichnung sind sich alle einig: Die tatsächlichen Karrierechancen, die Aufstiegsmöglichkeiten, die hervorragenden Perspektiven für Arbeitnehmer in der Gastronomie & Hotellerie sind zu unbekannt. „Dabei bringen besonders Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte das richtige Rüstzeug mit, um eine Karriere als Führungskraft in einem der Gastronomiebetriebe der Brauerei einzuschlagen“, so der Brauereidirektor. Erst kürzlich konnte sich Goß davon selbst überzeugen. Denn Bischofshof unterstützt bereits dieses Sommersemester Studierende in der Erstellung von Projektarbeiten. Zwei Gruppen konzipierten verschiedene Business-Pläne, innovative Gastrokonzepte für verschiedene Pachtobjekte der Brauerei. Hier geht es nicht nur um den fachlichen Austausch: Studierende und Unternehmer lernen sich so als potentielle Arbeitgeber und Arbeitnehmer kennen. Ungezwungen und unkompliziert. „Damit entsteht modernes Networking, das keine andere Hotelfachschule bislang bietet“, so Zimmermann. Exkursionen, Fachvorträge und Praxis-Workshops am Campus Regenstauf unterstreichen den Netzwerkgedanken. Ein Highlight der Kooperation ist zudem die Prämierung der drei jahrgangsbesten Staatlich geprüften Hotelbetriebswirte: Zur Absolventenfeier am Campus Regenstauf im Juli belohnt Bischofshof herausragende Leistungen mit 1.000, 750 und 500 Euro.

Vom Service ins Management

Ein Unternehmen mit Traditionen und ambitionierten Zukunftsplänen: Bischofshof zählt zu den regionalen Größen Regensburgs – auch als Arbeitgeber. „Wir freuen uns sehr, ein derart starkes und regional-verwurzeltes Unternehmen als ersten Excellence-Partner für unsere Hotelfachschule gewinnen zu können“, betont Markus Johannes Zimmermann. Denn auch bei den Eckert Schulen hat der Fachbereich Hotel & Gastronomie eine langjährige Tradition. Innerhalb der letzten 40 Jahre entwickelte sich die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt zum Erfolgsmodell. Während viele Studierende aus dem Service kommen, arbeiten sie nach der Weiterbildung im Marketing, Controlling oder Personalwesen – nicht selten auf Management-Ebene.

Der Aufstieg scheint zum Greifen nah, doch immer mehr zögern den Schritt vom festen Arbeitsplatz in die zweijährige Vollzeit-Weiterbildung zu gehen, treten damit auf der Stelle. Handlungsbedarf sieht Zimmermann nicht nur bei den Arbeitgebern. Zwar sollten sie ihre Mitarbeiter für das Thema Weiterbildung sensibilieren, „es liegt

jedoch genauso an uns als Ausbildungsstätte“, betont er. „Wir müssen auf die Bedürfnisse der freien Wirtschaft hören und entsprechend reagieren.“ Jedes Unternehmen habe andere Anforderungen an seine Mitarbeiter – der Arbeitsmarkt erfordert flexible Modulsysteme und bedarfsgerechte Zusatzqualifikationen. Das Excellence-Partnership-Programm schafft hierfür den optimalen Rahmen, weitere Kooperations-Aktionen und Sonderprojekte zwischen den Eckert Schulen und Bischofshof sind bereits in Planung.

Weitere Informationen zur Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt bei Sabine Wieder unter Telefon (09402) 502 per E-Mail unter hoga@eckert-schulen.de oder im Internet unter www.eckert-schulen.de/hoga.

Pressebild

Gemeinsam beschreiten sie neue Wege in Sachen Nachwuchsförderung in der Hotellerie & Gastronomie: (V.l.n.r.) Peter Nußbaumer (Leiter Vertriebsinnendienst) und Hermann Goß (Brauereidirektor) zusammen mit Markus Johannes Zimmermann (Geschäftsführer Dr. Eckert Akademie) und Walter Stöhr (Schulleiter Hotelfachschule Regenstauf)

Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480
E-Mail: andrea.radlbeck@eckert-schulen.de
Web: www.eckert-schulen.de

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der 70-jährigen Firmengeschichte haben rund 100.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.