

Karriere-Turbo für Abiturienten



Eine Karriere als Bankettleitung ist eine der vielen Berufsoptionen, die Hotelbetriebswirten offenstehen. Die Eckert Hotelfachschulen öffnen die Weiterbildung jetzt für Abiturienten und Fachabiturienten mit Gastro-Erfahrung / Foto: Eckert Schulen/Fotolia

Die Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt entwickelt sich immer mehr zum

Karriere-Sprungbrett in der Zukunftsbranche Hotellerie und Gastronomie. Ein innovatives Modell öffnet den begehrten Abschluss jetzt erstmals auch direkt für Abiturienten und Fachabiturienten, die über Erfahrung im Gastgewerbe verfügen.

Der staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt gilt als ein Königsweg für die Karriere im Gastgewerbe: Der renommierte Abschluss kombiniert Gastgeber-Knowhow mit Management-Wissen und schafft so zahlreiche Karrierechancen wie als Abteilungsleiter, Bankettmanager, Empfangschef oder Veranstaltungsleiter. Nicht zuletzt ist er ein bewährtes Fundament für die erfolgreiche Selbstständigkeit rund um Kulinarik, Events und Übernachtungen. Klassischerweise entscheiden sich Beschäftigte aus Hotel und Gastronomie nach ihrer Ausbildung und einigen Jahren im Beruf für die Aufstiegsfortbildung. Die Hotelfachschulen der Eckert Schulen in Regenstauf bei Regensburg öffnen die Weiterbildung künftig auch für Quereinsteiger: Abiturienten und Fachabiturienten, die nach ihrem Schulabschluss fünf Jahre Erfahrung in der Gastronomie gesammelt haben, können direkt in dem Modell durchstarten.

„Damit öffnen wir Abiturienten und Fachabiturienten mit „Gastro-Gen“ eine völlig neue Möglichkeit, in zwei Jahren einen in der Branche und auf dem Arbeitsmarkt hochanerkannten Berufsabschluss zu erreichen“, sagt Petra Mayer, Leiterin der Eckert Hotelfachschulen. Dort werden seit mehr als vier Jahrzehnten Fach- und Führungskräfte in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie ausgebildet. Die Talenteschmiede gilt seit Jahren

als eine der besten ihrer Art in Süddeutschland.

Mit der neuen Zugangsoption entsteht nach Worten der Initiatoren von den Eckert Hotelfachschulen besonders für diejenigen jungen Menschen eine Alternative, die während ihres Studiums im Service in Restaurants, Bars oder Hotels arbeiten, die Hochschule dann jedoch ohne einen Abschluss verlassen. Besonders der neue Deutsche Qualifikationsrahmen macht den Erwerb des Hotelbetriebswirts für diese neue Teilnehmergruppe interessant: Der Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt ist entsprechend dieser Klassifikation einem Bachelor-Abschluss gleichgestellt.

Gefragte Fachkräfte

Die Beschäftigungsaussichten für Hotelbetriebswirte waren noch nie so gut wie heute: Hotels und Restaurants suchen dringend Personal. Nach Schätzungen der Bayerischen Industrie- und Handelskammern sind derzeit allein im Freistaat rund 4.000 Stellen unbesetzt. Das gilt gerade für gut qualifizierte Fach- und Führungskräfte: ?Wir spüren, dass das Bewusstsein für Qualität steigt und dass neben den großen Betrieben zunehmend auch gerade mehr und mehr familiengeführte Hotels und Restaurants erkennen, dass der Qualitätsanspruch gut ausgebildete Mitarbeiter erfordert?, sagt Hotelfachschule-Leiterin Petra Mayer. ?Es fehlt an Gastro-Managern und Leuten vom Fach, die das operative Geschäft am Gast kennen und Management-Qualitäten mitbringen. Genau dort setzt die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt an.?

Der Hotelbetriebswirt gehört auch daher heute neben dem Küchenmeister zu den beliebtesten Angeboten der Eckert-Hotelschule. ?Dieser Weg bietet ambitionierten Fachkräften aus Hotellerie und Gastronomie wie Köchen oder Restaurantfachleuten und jetzt auch Abiturienten mit praktischer Erfahrung in der Branche die Chance, mittlere bis gehobene Managementpositionen auszufüllen?, sagt Mayer. Durch Exkursionen, Praktika und Seminare mit externen Fachkräften garantiere die Eckert-Hotelschule einen engen Kontakt zu gastronomischen Betrieben. Der nächste Jahrgang beginnt im September mit der zweijährigen Weiterbildung.

Wachsender Bedarf in den kommenden Jahren

Petra Mayer geht davon aus, dass der Bedarf an Staatlich geprüften Hotelbetriebswirten, Küchen- und Restaurantmeistern sowie Hotelmeistern in den kommenden Jahren weiter steigt, auch weil die Branche weiter wächst. Zwar gibt es für das Jahr 2019 noch keine abschließenden Zahlen, Prognosen zufolge aber erreichte das Reiseland Deutschland im vergangenen Jahr einen neuen Gäste- und Übernachtungsrekord. Zwischen Januar und Oktober 2019 stieg die Zahl der Übernachtungen um knapp vier Prozent gegenüber dem bisherigen historischen Bestwert aus dem Jahr 2018.