

Startklar

3 ► GUTE AUSBILDUNG – GUTE CHANCEN

Zukunftssicher:

GRÜNE BERUFE WARTEN AUF KREATIVE KÖPFE –
VON DER TRADITIONELLEN LANDWIRTSCHAFT
BIS ZUM FUTURISTISCHEN ABFALDESIGN

Gesucht wie nie:

Pflege- und medizinische Berufe
haben viele Entwicklungs- und
Aufstiegsmöglichkeiten

Immer wichtiger:

Kaufleute im E-Commerce erwerben
heute die Expertise für die
Aufgaben von morgen

Service im Hotel und Restaurant:

Ob Hausdame oder Nachtportier, ob Küchenchefin

oder Barkeeper

Hausdame oder Nachtportier, Koch oder Direktorin

Das Hotel- und Gastgewerbe überzeugt mit spannenden Berufs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Welche Berufe gibt es in Hotellerie und Gastronomie? Erstaunlich viele verschiedene – vom Koch bis zur Rezeptionistin, vom Barkeeper bis zur Hausdame und

mehr. Wir haben uns im 4-Sterne-Superior-Hotel „Der Blaue Reiter“ in Karlsruhe genauer umgesehen.

Im Hotel einchecken, an der Bar einen Drink nehmen, im Restaurant essen – so nimmt der Gast seinen Hotelbesuch wahr. Aber wie sieht es auf der Mitarbeiterseite aus? Das Gastgewerbe ist vielfältig, abwechslungsreich sowie international und bietet viele verschiedene Jobs. Kein Tag ist wie der andere, Routine und Alltag stellen sich aufgrund immer neuer Gäste so gut wie nie ein. Jedes Jahr entscheiden sich tausende junge Menschen für eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Doch wer wirkt alles mit beim Rundumpaket der GästeverSORGUNG?

Bei meiner Ankunft im Hotel „Der Blaue Reiter“ in Karlsruhe empfangen mich zwei sehr freundliche junge Damen an der Rezeption. Frau Krug, die einen Bachelorabschluss in Hotel- und Tourismus-Management hat, checkt ein, während die Auszubildende Frau Groß, sich erkundigt, wie meine Anreise war. Sie kombiniert ihre Hotelfachausbildung mit einem Studium. Ihr Ziel ist ebenfalls ein Bachelor in Hotel- und Tourismus-Management. So lernt sie die Abläufe im Hotelbetrieb kennen, erwirbt Fachwissen und steigt schon früh in die betriebliche Praxis ein. Die Chancen von Frau Groß auf dem Arbeitsmarkt sind nach Abschluss des dualen Studiums sehr gut – wie sie strahlend berichtet.

Meine Fragen nach empfehlenswerten Kulturveranstaltungen beantwortet Herr Schneider. Der Concierge und Hotelleiter ist gelernter Hotelfachmann und kennt sich in Karlsruhe sehr gut aus. Ob Ausflug, Konzert oder Restaurantbesuch: Der Concierge hat für alle Anliegen die passende Empfehlung. Und wenn ein Gast Unterstützung beim Parken in der Tiefgarage oder beim Laden seines E-Autos braucht, übernimmt Herr Schneider mit seinem Team das gerne. Frau Groß von der Rezeption begleitet mich auf dem Weg in mein Zimmer, sie ist den Gästen gegebenenfalls auch mit dem Gepäck behilflich. Dass alle Zimmer perfekt gereinigt und desinfiziert

sind, dafür sorgen Zimmerfrauen und Hausdamen. In meinem Fall hat Frau Frey das Hotelzimmer gesäubert. Sie studiert ebenfalls Hotel- und Tourismus-Management im dualen System und durchläuft dabei alle Stationen im Hotel. Derzeit ist sie im Housekeeping und kümmert sich mit ihren Kolleginnen darum, dass sich die Gäste in den liebevoll hergerichteten Zimmern wohlfühlen. Für das Reinigen der Zimmer braucht man keine explizite Ausbildung, viele Kräfte sind angelernt.

Immer nach dem Vier-Augen-Prinzip

Nachdem Frau Frey das Zimmer gereinigt hat, ist die Hausdame Frau Brunner an der Reihe. Die gelernte Hotelfachfrau kontrolliert jedes Zimmer nach der Reinigung und desinfiziert alle Kontaktflächen. In einer halben Stunde muss ich schon los in mein Konzert, doch davor brauche ich eine Stärkung. Deshalb bestelle ich beim Roomservice eine Kleinigkeit, die mir die stellvertretende Serviceleitung Frau Celingir aufs Zimmer bringt. Sie hat ein Studium zur Hotelbetriebswirtin absolviert. Nach dem Konzert steuere ich dann direkt den Restaurantbereich an. Dort begrüßt mich Servicechef Herr Fritsch und begleitet mich zu meinem Tisch. Er erzählt mir, dass er gelernter Hotelfachmann ist, und empfiehlt, was ich essen soll. Im Hotel „Der Blaue Reiter“ ist die Karte überschaubar, das eigentliche Restaurant gehört nicht zum Hotel. Es liegt jedoch direkt angrenzend: die Hausbrauerei Vogelbräu. Hier kommt neben dem frisch gebrauten Bier traditionelle Brauhausküche auf den Tisch. In der Küche des Hotels bereitet Frau Macaranas die Speisen zu. Die Eltern der gelernten Hotelfachfrau haben ein Restaurant in der Nähe, dort lernte sie schon früh das nötige Knowhow für die Bewirtung von Gästen. Das schmutzige Geschirr spült Frau Radovic, die ein wahres „Mädchen für alles“ ist. Die angelernte Küchenkraft kümmert sich auch ums Frühstück.

I like IT here!

#bestcompany #proconit

Wir bilden aus
 Fachinformatiker (w/m/d) Anwendungsentwicklung
 Fachinformatiker (w/m/d) Systemintegration
 Kauffrau / Kaufmann (w/m/d) für Büromanagement

Wir bieten:
 Spannende Projekte, Übernahme bei guten Leistungen,
 spezielle Azubi-Trainings, u.v.m.

Wir sind PROCON IT

> 200 Mitarbeitende

1998 gegründet

Hauptsitz in Garching bei München

a CONET Company
 > 1.300 Mitarbeitende • gegründet 1987 • 13 Standorte in Deutschland, Österreich & Kroatien

karriere.procon-it.de

BEWIRB DICH JETZ!

Beim Kommunalunternehmen für Abfallwirtschaft

Jetzt online bewerben unter:
awista-starnberg.de/ausbildung

Abfallwirtschaft Starnberg KU
 08151 2726-221

DU HAST LUST AUF EINE AUSBILDUNG IN DER IT-TECHNIK ODER IM BÜROMANAGEMENT?

SCHREIB DEINE EIGENE GESCHICHTE UND WERDE TEIL DER AOBIS - FAMILIE



DAS WARTET AUF DICH

_Ein junges und dynamisches Team
 _Ein moderner Arbeitsplatz
 _Happyness & zahlreiche Benefits inklusive
 _Quereinsteiger sind willkommen!
e jobs@aobis.de
t 08022-50800-0

WE DO
 IT FOR
 PEOPLE
aobis.de

Nach dem Abendessen schlendere ich an die Bar, wo mich Herr Strohmenger begrüßt. Der gelernte Schreiner ist Barkeeper aus Leidenschaft – was man ihm sofort anmerkt. Nach seiner Ausbildung arbeitete er viele Jahre in verschiedenen Betrieben, um seine Kenntnisse der Barkultur auszubauen und zu perfektionieren, bevor er in der stylischen Hotelbar „The Curtain“ anfing. Sein genussvoll kreierter Cocktail „Blue Butterfly“ zaubert mir ein Lächeln ins Gesicht – und überzeugt mich, dass ein berufener Barkeeper vor mir steht. Neben Herrn Strohmenger arbeitet auch Herr Betzenhauser im Barbereich. Er ist Hotelfach-Auszubildender mit Zusatzqualifikation Barmanagement.

Unterschätzter Allrounder

Auf dem Weg ins Bett begegne ich Herrn Karisa. Der gelernte Hotelfachmann arbeitet als Nachtportier und übernimmt vielfältige Aufgaben. Bei spät anreisenden Gästen macht er den Check-in, bei früher Abreise den Check-out. Ebenso erledigt er die Tagesabrechnungen, macht nächtliche Kontrollgänge und dokumentiert die Kühlschranktemperaturen. Wenn Gäste nach Barschluss noch sitzen bleiben wollen, übernimmt Herr Karisa die Bar. Für nächtliche Hungerattacken steht der 24-Stunden-Roomservice zur Verfügung – auch das macht der Nachtportier. Gegen Ende der Nacht baut er das Frühstücksbuffet mit den haltbaren Lebensmitteln auf und unterstützt somit die Frühstücksschicht. „Ein guter Nachtportier macht viel aus“, weiß Geschäftsleiter Marcus Fränkle. „Er kennt sich in allen Bereichen aus, ist aufmerksam, freundlich und hilfsbereit – und das auch morgens um 4 Uhr. Bei allen Gästeanliegen weiß er zu helfen und trägt nachts die alleinige Verantwortung für das ganze Hotel. Deshalb hat er bei uns einen der best-bezahlten Jobs, auch dank der Nachtzuschläge.“ Die Frühstückschefin heißt Frau Burkhard und ist gelernte

Restaurantfachfrau. Zusammen mit der Auszubildenden Frau Rastätter baut sie morgens die frischen Lebensmittel am Buffet auf, legt nach und erneuert ständig. Meinen Kaffee bestelle ich bei der angehenden Hotelfachfrau, die auch bedient und das benutzte Geschirr abräumt.

Klassische Ausbildung oder duales Studium

Neben all den Menschen, die ich hier getroffen habe, arbeiten noch zahlreiche weitere im Hotel, insgesamt sind es 60. Das Eventbüro für Tagungen und dessen Mitarbeitende leitet Herr Petry, der als gelernter Hotelkaufmann hier seine Bestimmung gefunden hat. In seinem Team sind die beiden Bachelorstudentinnen Frau Maiwald und Frau Händel, die die täglichen Tagungs- und Gruppenanfragen des Hotels bearbeiten. Ums Marketing kümmert sich Frau Dischler, die auch dafür sorgt, dass das Hotel „Der Blaue Reiter“ auf allen Social-Media-Kanälen präsent ist. Angefangen hat sie als Aushilfe während des Studiums und ist im Lauf der Jahre in leitende Position aufgestiegen. Frau Baumgärtner stellt als Personalverantwortliche Mitarbeitende ein und ist auch die Vertretung von Geschäftsleiter Fränkle. Dessen Assistentin Frau Hartmann hat Germanistik studiert und ist Quereinsteigerin in der Hotellerie. Um Buchhaltung und Rechnungswesen kümmert sich Frau Wünsche, sie hat eine Ausbildung zur Internationalen Touristikassistentin absolviert.

„Fair Jobs Hotels“

Dass alle so gerne in diesem Hotel arbeiten, liegt auch an den Arbeitsbedingungen: Seit 2022 gibt es die Vier-Tage-Woche. Vollzeitkräfte arbeiten auf Basis einer 38-Stunden-Woche und haben dann drei Tage frei. Jungen Menschen,

die sich für eine Ausbildung in der Hotellerie interessieren, empfiehlt Marcus Fränkle, auf die Siegel „Fair Job Hotels“ oder „Exzellente Ausbildung“ der Hoteldirektorenvereinigung zu achten. Sie stehen für gute Qualität in der Ausbildung und sind unabhängig zertifiziert.

Küchenhierarchie

In großen Restaurants mit Küchen, die mehrere hundert Essen pro Tag ausgeben, gibt es viele verschiedene Berufe. Ganz oben in der Küchenhierarchie steht der Hotel- oder Küchendirektor beziehungsweise die Küchendirektorin, dem der Küchenchef berichtet. Der Küchenchef macht die Menüplanung, kümmert sich um Bestellungen und Arbeitsplanung, steht aber auch mal mit am Herd. Unter ihm ist der Chef de Partie angesiedelt, der an der Menüplanung und Küchenorganisation beteiligt ist. Er hat jederzeit die Übersicht, delegiert Aufgaben und leitet das Küchenpersonal. Ihm zur Seite stehen verschiedene Spezialisten: Der Gardemanger kümmert sich um die Vorspeisen, der Saucier kreiert verschiedene Soßen, der Entremetier bereitet die Beilagen zu, und der Pâtissier ist der Fachmann für Desserts und Süßspeisen. Der Demichef de Partie leitet die Auszubildenden an und steht über dem Commis de Cuisine – der Einstiegsposition für Köche. Auch im Restaurantbereich finden sich neben den Anfängerstellen Commis de Rang und Commis de Bar etliche höhere Stufen: An der Bar folgt nach dem Barkeeper noch der Barchef, der dem Restaurantdirektor unterstellt ist. Im Servicebereich steht der Demichef de Rang über dem Commis und unter dem Chef de Rang. Darüber finden sich noch der Sommelier und der Oberkellner, der ebenfalls dem Restaurantdirektor berichtet. Dazu kommen Bankettmitarbeiter und Food&Beverage-Assistenten sowie -Manager.

Silvia Schwendtner

Ausbildungsstart
1. September

Zukunft — **Du**

Ausbildungsberufe

– Fachinformatiker*in Anwendungsentwicklung

Duale Bachelor-Studiengänge

– Informatik
– Wirtschaftsinformatik, Software Engineering

Atruvia AG
Standort München
Karl-Hammerschmidt-Str. 44, 85609 Aschheim
(Nähe S-Bahnhaltestelle Riem)

Petra Landstorfer
Ausbildungsmanagement
Tel.: 089 9943-61315
E-Mail: petra.landstorfer@atruvia.de

Bewirb dich jetzt!

atruvia.de/ausbildung

ATRUVIA

**Wir verbinden.
Füreinander.**

Bei Atruvia entwickeln wir als Digitalisierungspartner der Volksbanken Raiffeisenbanken zukunftsweisende IT-Lösungen und -Leistungen rund ums Banking.

Die Ausbildung und Förderung junger Mitarbeiter*innen hat bei uns schon immer einen hohen Stellenwert. Unsere vielfältigen Aufgabengebiete und engagierten Ausbilder*innen bieten dir einen perfekten Start in dein Berufsleben. Verbinde dich mit uns.

