

Beruflicher Neustart nach Corona: „Weiterbildungsboom“ eröffnet guten Gastgebern neue Karrierechancen

Deutschlands Gastgewerbe steht vor einer „Pleitewelle unbekanntem Ausmaßes“, fürchten Branchenexperten. Nicht nur, aber auch deshalb registriert Bayerns führende Hotelfachschule ein steigendes Interesse an Weiterbildungsangeboten, die trotz der aktuellen Herausforderungen Zukunftschancen in und außerhalb der Branche bieten.

Regenstauf – Leere Hotelzimmer, verwaiste Tagungssäle, leere Restaurants und Gasthäuser – auch der zweite Lockdown trifft Deutschlands Hoteliers, Gastronomen und Caterer wieder mit aller Härte. Viele Betriebe befinden sich am Rande ihrer wirtschaftlichen Belastbarkeit – jedem dritten Unternehmen im Gastgewerbe droht nach aktuellen Schätzungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in den kommenden Monaten das Aus. Bayerns führende Hotelfachschule rät Mitarbeitern und Betrieben deshalb gerade jetzt zu verstärkten Investitionen in Weiterbildung. „Denn Qualität sowie gut qualifizierte Fach- und Führungskräfte dürften sich auch in einem schwierigen Arbeitsmarktumfeld weiterhin durchsetzen und auch den Wechsel in eine andere Branche oder in Stellen abseits der klassischen Gastronomie erleichtern“, sagt Petra Mayer, Leiterin der Eckert-Hotelfachschulen in Regenstauf vor den Toren Regensburgs. Seit dem Frühjahr registriert sie bereits ein deutlich wachsendes Interesse an den Aufstiegsfortbildungen.

Viele Betriebe befinden sich am Rande ihrer wirtschaftlichen Belastbarkeit: Allein zwischen März und August beklagten sie nach Zahlen des Statistischen Bundesamtes Umsatzeinbrüche von rund 40 Prozent. Die Zahl der Beschäftigten in der Gastronomie und Hotellerie ging um rund ein Fünftel zurück. Die aktuelle Schließung lässt die Stimmung in der Branche weiter sinken: Mehr als 60 Prozent der gastgewerblichen Unternehmer fürchten nach DEHOGA-Zahlen um ihre Existenz. Der Verband fürchtet eine „Pleitewelle unbekanntem Ausmaßes“. Bis zu 70.000 Betriebe werden die Krise nicht überleben und in anderen werden zahlreiche Stellen, zumindest vorübergehend, verlorengehen.

„Wann die Branche wieder das Niveau vor der Krise erreicht, ist derzeit nicht absehbar“, sagt auch 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 und wurde jetzt auch für ihr Engagement um Bayerns Nachwuchsköche mit dem „Goldenen Löwen“ des Landesverbands der Köche ausgezeichnet.

Qualität und Qualifikation werden noch wichtiger

Fest steht für die Schulleiterin aber auch: „Gut qualifizierte Fach- und Führungskräfte werden sich auch in einem schwierigen Arbeitsmarktumfeld weiterhin durchsetzen“, sagt Mayer. „Bereits vor der Krise haben wir gespürt, 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 sie.

Besonders Küchenchefs, Gastro- und Hotel-Manager, die das operative Geschäft am Gast kennen und Management-Qualitäten mitbringen, würden auch künftig besonders gefragt sein. „Immer mehr Betriebe und Beschäftigte erkennen, dass es sich lohnt, die aktuell schwierige Zeit für eine Weiterbildung zu nutzen, die völlig neue Karrieremöglichkeiten innerhalb und außerhalb der Gastronomie und Hotellerie eröffnet“, betont sie. Im Herbst starteten drei verschiedene Aufstiegsfortbildungen an der Eckert Hotelfachschule — mit mehr Teilnehmern als in den Vorjahren.

Hotelbetriebswirt: Gastgeber-Know-how und Management-Wissen als Schlüssel

Zu den auch in der Krise gefragtesten Aufstiegsfortbildungen gehört beispielsweise der Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt. Der renommierte Abschluss kombiniert Gastgeber-Know-how mit Management-Wissen und schafft so zahlreiche Karrierechancen — als Abteilungsleiter, Bankettmanager, als Empfangschef, als Veranstaltungsleiter, nicht zuletzt ist er ein bewährtes Fundament für die erfolgreiche Selbstständigkeit rund um Kulinarik, Events und Übernachtungen. „Dank der fundierten betriebswirtschaftliche Kenntnisse haben die Absolventen auch in fachfremden Branchen gute Chancen“, sagt Mayer.

Karrierperspektiven dürften sich auch künftig abseits der klassischen Gastroszene bieten: Immer mehr Unternehmen, aber beispielsweise auch Kliniken, setzen in ihren Küchen, Betriebsrestaurants und Mitarbeiterkasinos zunehmend auf gut qualifizierte „Gastro-Manager“. „Unseren Absolventen wird diese Möglichkeit zum Karriere-Umstieg auch künftig neue berufliche Möglichkeiten eröffnen, wenn Arbeitsplätze in der klassischen Gastronomie wegfallen“, so die Schulleiterin. Ein weiterer Vorteil: Durch den Erwerb der Fachhochschulreife im Rahmen dieser Weiterbildung steht auch einem anschließenden Studium an einer Fachhochschule nichts mehr im Wege.

Küchenmeister: ein Weg ins Management

Auch eine Weiterbildung zum Küchenmeister eröffnet ambitionierten Fachkräften aus Hotellerie und Gastronomie wie Köchen oder Restaurantfachleuten die Chance, mittlere bis gehobene Managementpositionen auszufüllen. Vier Monate in Vollzeit dauert an den Eckert Schulen der Weg zum Küchenmeister. Der Lehrgang umfasst — neben allen Grundlagen der anspruchsvollen Kulinarik — Volks- und Betriebswirtschaft, Recht, Steuern, Unternehmensführung, Controlling, Rechnungswesen, Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation.

Anhaltend hohes Interesse: Weitere Weiterbildungsstarts 2021 geplant

Neben den Weiterbildungen zum Küchenmeister IHK und zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt bieten die Eckert-Hotelfachschulen auch Lehrgänge zum Restaurantmeister IHK und zum Hotelmeister IHK. Restaurant- und Hotelmeister übernehmen Positionen mit Verantwortung, leiten und führen Mitarbeiter — zum Beispiel als Food and Beverage Manager. Die nächsten Aufstiegsfortbildungen für Fachkräfte aus Gastronomie und Hotellerie starten 2021 an den Eckert-Hotelfachschulen. Mehr Informationen: <https://www.eckert-schulen.de/hotelfachschule>



Deutschlands Gastgewerbe steht vor einer „Pleitewelle unbekanntes Ausmaßes“, fürchten Branchenexperten. Nicht nur, aber auch deshalb registriert Bayerns führende Hotelfachschule ein steigendes Interesse an Weiterbildungsangeboten, die trotz der aktuellen Herausforderungen Zukunftschancen in und außerhalb der Branche bieten. Foto: Eckert Schulen/Adobe Stock



Die Eckert Hotelfachschulen gelten seit Jahren als eine der besten Talentschmieden ihrer Art in Süddeutschland und wurden jetzt auch für ihr Engagement um Bayerns Nachwuchsköche mit dem „Goldenen Löwen“ des Landesverbands der Köche ausgezeichnet. Foto: Eckert Schulen

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 über 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.