

## **PRESSEMITTEILUNG**

**OKTOBER 2016**

-- zur lokalen Veröffentlichung --

### **Hotelfachschule Regenstauf: Talentschmiede mit Tradition**

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

**Regenstauf.** Seit über 40 Jahren feilen angehende Gastro-Profis dort an ihrer Karriere, lassen künftige Küchenchefs die Herdplatten glühen. Trotzdem oder gerade deswegen: Die Hotelschule Regenstauf 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 schrieben im Laufe der Jahre vielfältige Erfolgsgeschichten“, erklärt Schulleiter Walter Stöhr. 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 Stöhr 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 seit März 2016 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 Stöhr. „Die können im Bewerbungskarrieren 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 Gebäude-Investition prüfen“, erklärt Anke Wicker. Die Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirtin weiß durch ihre Weiterbildung am Campus Regenstauf: Solche Bewertungen vorzunehmen ist nicht ohne. „Lohnt sich die Investition, soll ich nochmal anbauen?“ Genau vor solchen 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 entgehen so Schichtbetrieb und anstrengender körperlicher Arbeit, können aber 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 Stöhr. So finden sich dort nicht nur Campus-Apartments direkt vorm Klassenzimmer, sondern auch zahlreiche Freizeitmöglichkeiten – wie Workout, Hallenbad, Fitnessstudio, Strandbad oder Freizeitgruppen.

Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG  
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstau  
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480  
E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)  
Web: [www.eckert-schulen.de](http://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 mehr als 90.000 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.