

Freitag, 4. April 2014

## Betriebswirte im Service

Von der Schule in eine Führungsposition: Ernährungs-Betriebswirte von der Fachakademie in Ahornberg sind vielseitig einsetzbar. Ehemalige Schülerinnen berichten von ihrem Berufsalltag.

Von Helmut Engel

**Ahornberg** – Ein in Ahornberg ausgebildeter, staatlich geprüfter Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, kann überall als Führungsperson in hauswirtschaftlichen Mittel- und Großbetrieben arbeiten. Ehemalige Schüler und derzeitige Praktikanten machen es vor: Sie berichteten beim Informationsnachmittag der kommunalen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement des Landkreises in Ahornberg von ihrem Praktikumsalltag und Berufsalltag. Mehr als 40 junge Leute informierten an diesem Tag über die Schule und über das Berufsbild des Betriebswirts für Ernährungs- und Versorgungsmanagement sowie über die späteren Einsatzbereiche.

Rebekka Jäger absolviert ihr Praktikumsjahr bei der Firma Dussmann in Nürnberg. Das Unternehmen ist mit 61 000 Mitarbeitern in 22 Ländern tätig. Es bietet unter anderem Catering, Sicherheitsdienste, Gebäudetechnik und -reinigung. Rebekka war zunächst im Niederlassungsbüro eingesetzt, wo alle Fäden zusammenlaufen. Anschließend war sie in verschiedenen Einrichtungen oder Betrieben, in denen das Unternehmen die Kantinen führt. Drei Wochen leitete Rebekka eine Schulmensa – sie vertrat dort die erkrankte Leiterin.

Julia Lederer ist Praktikantin im Betriebsrestaurant „Karl Friedrich“ der Bosch AG in Bamberg. Für 8500 Mitarbeiter stehen drei Kantinen und eine zentrale Küche bereit. Etwa 2000 Essen werden am Tag ausgegeben. Julia ist stellvertretende Verantwortliche für das Dessert-Büfett und auch verantwortlich für die Speiseplanung und Temperaturkontrollen.

Elena Müller ist im Schülercafé



Elena Müller arbeitet im Schülercafé „Oase“ in Selb. Dort steht nicht der Gewinn im Vordergrund.



Rebekka Jäger hat als Praktikantin schon mal vorübergehend eine ganze Schulmensa leiten dürfen. Fotos: Engel.

„Oase“ in Selb. Es ist das einzige in Bayern, das mit allen Schularten zusammenarbeitet. Elenas „Chefin“, Monique Engelbrecht, ist auch ehemalige Ahornbergin. In der Küche werden täglich etwa 100 Mittagessen zubereitet. Das Schülercafé betreibt die evangelische Jugendarbeit der Stadtkirche Selb, es ist nicht auf Gewinn ausgerichtet. 40 Prozent der Kinder sind von der Zuzahlung freigestellt, weil sie sich den Beitrag für das Essen nicht leisten können.

Die weiteste Anreise nach Ahornberg hatte die Helmbrechtserin Daniela Weiß, sie absolviert ihr Praktikum im Landgasthof „Alte Post“ in Aurich in Ostfriesland. Zum Hotelkomplex gehören vier Hotels und zwei Ferienwohnungen. Häufiger Gast ist der FC St. Pauli, der dort sein Trainingslager hat. Daniela hat dort

die Reinigungsleitung und ist auch zuständig für die Dienstpläne des Zimmerservice-Personals und für die Zimmerkontrollen.

Einsatzgebiet von Betriebswirten für Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind leitende Aufgaben in hauswirtschaftlichen Mittel- und Großbetrieben – in der Verpflegung, im Textilservice, in Wohnraumpflege und Wohnraumgestaltung oder im Service. Bei der Verpflegung gehören das Erstellen von Speiseplänen, Warenkenntnisse, Einkauf sowie die Anleitung und Ausbildung von Azubis und Mitarbeitern zu den Aufgaben. Beim Textilservice kommt es zum Beispiel auf die Kenntnis der wichtigsten Materialien sowie ihrer Verwendung, Verarbeitung und Pflege an. Bei Wohnraumpflege und -gestaltung geht es um Planung und



Daniela Weiß leitet die Reinigungsabteilung eines Hotels in Ostfriesland, in dem oft der FC St. Pauli logiert.



Julia Lederer ist stellvertretende Verantwortliche des Dessert-Büfets einer Betriebskantine in Bamberg.

Durchführung von Raumreinigung und Dekoration. Der Service muss Tische fachgerecht und ansprechend decken und dekorieren sowie Speisen und Getränke servieren. Beratend tätig werden können die Ahornberger in der Verbraucherberatung oder in der Industrie, etwa in der Produktberatung oder Werbung.

Zur Ausbildung gehören zwei Jahre Vollzeitunterricht und ein Jahr Berufspraktikum. Unterrichtete Fächer sind Betriebswirtschaft, Personalführung, Ernährung und Verpflegung, Projektmanagement sowie Textilservice, Service und Gestalten, Gebäudereinigung und berufliche Kommunikation. Außerdem Deutsch, Sozialkunde und Wahlpflichtfächer. Man kann auch die Fachhochschulreife oder die fachgebundene Hochschulreife erwerben.