

Start mit guten Berufsaussichten

Mit einem Tag der offenen Tür stellt sich die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Ahornberg vor. Frühere Studenten berichten von ihrem beruflichen Werdegang.

Bilder:

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist ein Sprungbrett für Erfolg. Die ehemaligen Studierenden Tina Haas, Sonja Schörner und Nadine Hartmann sind heute in leitenden Funktionen.

Ahornberg- Der Beruf des staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in ist ein Beruf mit Zukunft und bei den jungen Menschen auch sehr beliebt. Es hat sich herumgesprochen, dass man mit einem erfolgreichen Ahornberger Abschluss überall mit offenen Händen aufgenommen wird, deshalb sind zum Info-Tag so viele junge Frauen und Männer wie noch nie gekommen. Zurückgekommen sind mit Tina Haas, Sonja Schörner und Nadine Hartmann auch drei ehemalige Studierende, die schon kurz nach ihrem Abschluss in verschiedenen Einrichtungen Karriere gemacht haben. Mit ihren beruflichen Werdegängen machten sie den Interessierten Mut für das dreijährige Studium.

Zwei Studierende des ersten Jahrgangs stellen den Interessierten die Kommunale Fachakademie vor. Die Ausbildung ist lernmittel- und schulgeldfrei und es besteht die Möglichkeit, Bafög oder Meisterbafög zu beantragen. Die Aufnahme setzt einen mittleren Schulabschluss voraus und eine berufliche Vorbildung als Hauswirtschafter/in, Hotel- oder Restaurantfachkraft, Koch, Systemgastronom oder eine andere einschlägige Berufsausbildung. Die Ausbildung beträgt zwei Jahre an der Fachakademie und ein Jahr betreutes Berufspraktikum in einem Großhaushalt. In den drei Jahren werden die Studierenden auf eine gehobene Berufslaufbahn vorbereitet. Danach stehen leitenden Aufgaben in Krankenhäusern, Sanatorien oder hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentren nichts mehr im Wege. Auch eine beratende Funktion in der Nahrungs-, Reinigungsmittel- oder Haushaltsgeräteindustrie sei denkbar, ebenso eine Lehrtätigkeit bei Trägern der Erwachsenenbildung.

Die Fachhochschulreife erwerben die Studierenden durch eine Ergänzungsprüfung. Bei einem Notendurchschnitt von 1,5 oder besser im Abschlusszeugnis und ein Fachhochschulreifezeugnis erwerben die Studierenden die fachgebundene Hochschulreife. Diese berechtigt zu jedem beliebigen Studiengang an einer FH oder fachgebunden an einer Universität. Die Eurest Deutschland GmbH, ein Marktführer in der Betriebsgastronomie, ist eine der Firmen, die gerne auf Studienabgänger aus Ahornberg zurückgreift und auch immer gerne Berufspraktiken anbietet. Eurest gehört zur Compass-Group mit weltweit 18 500 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 686 Millionen Euro, erklärt Ivo Swidinski, Betriebsleiter der Eurest Bayreuth. Insgesamt werden von Eurest täglich 350 000 Menschen versorgt. In der Region seien das hauptsächlich Mitarbeiter der Ergo-Direkt in Nürnberg, des Bayernwerks in Bayreuth, der Huk Coburg, der Rehau AG und dem Atelier Goldner Schnitt in Münchberg. „Die erste Praktikantin aus Ahornberg bei Eurest war Anja Dietz, die jetzt an der Akademie als Lehrerin unterrichtet“, verrät Swidinski.

"Wir sind ein sehr gutes, familiäres Team."

Tina Haas,
Fachklinik "Haus Immanuel"



Tina Haas hat 2011 die Fachakademie als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin verlassen und leitet seit 2012 die Küche in der Fachklinik „Haus Immanuel“ in Hutschdorf bei Kulmbach. In der Fachklinik stehen 65 Betten und 12 Kinderbetten für suchtkranke Frauen, auch mit Kindern, bereit. Die Frauen, die oft in einem schlechten körperlichen Zustand sind, werden hier ganzheitlich therapiert. Neben den therapeutischen Maßnahmen wird auch ein Augenmerk auf das Umfeld gelegt, „auf das, was Körper und Seele gut tut“. In der Küche bereitet sie täglich mit vier Mitarbeitern zwei Auswahlessen zu. Die junge Küchenleiterin ist aber nicht nur in der Küche beschäftigt, „ich bin im ganzen Haus unterwegs“, um ihre Kolleginnen in den anderen Abteilungen zu unterstützen. „Wir sind ein gutes, sehr familiäres Team.“



"Nach dem Praktikum bin ich gleich dort geblieben."
Nadine Hartmann, Alten- und
Pflegeheim Hospitalstift Bayreuth

Nadine Hartmann hat ihren Abschluss 2012 gemacht und anschließend ihr Berufspraktikum im Alten- und Pflegeheim Hospitalstift in Bayreuth und ist anschließend als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin gleich dort geblieben. In dem Haus mit 116 Plätzen wird auch Kurzzeitpflege und Reha angeboten, es hat aber keine beschützende Station. Das Haus hat sowohl eine eigene Küche als auch eine eigene Wäscherei. Nadine Hartmann ist dort Chefin von elf Reinigungskräften und zwei Haustechnikern. Sie erstellt Dienstpläne, muss Schulungen halten, neue Kräfte einarbeiten und Praktikanten betreuen. Auch um die Parkanlagen muss sie sich kümmern und durch ihre Mitarbeiter immer in einem gepflegten Zustand halten lassen. Weiter muss sie auch veranlassen, dass die Räume entsprechend der Jahreszeit dekoriert werden. Weiter muss sie die Heimaufsicht und den MDK bei deren Besuchen im Heim begleiten und den Küchenchef vertreten. Auch Zeit mit den Heimbewohnern verbringt sie, „und wenn es bloos a wenig Waaf´n is“.

"Ein sehr abwechslungsreicher Beruf."

Sonja Schörner, KDS, Dienstleistungsunternehmen für Pflege



Für Sonja Schörner ist es der zweite Beruf, die ehemalige Fleischereifachverkäuferin besuchte ab 2011 die Fachakademie und machte anschließend ihr Berufspraktikum in einem BRK-Heim. Heute arbeitet sie als Betriebsleitungsassistentin bei KDS, ein deutschlandweites Dienstleistungsunternehmen für Pflege und Gesundheit. Sonja Schörner ist für den Raum Nürnberg zuständig. In ihrem „sehr abwechslungsreichen“ Beruf ist sie zuständig für Mitarbeitergespräche, Kontrollen und Schulungen. Sie hat erkannt: „Ich habe hier sehr viel gelernt, aber draußen sieht es doch ganz anders aus, da braucht man noch viel mehr“. Für die stellvertretende Schulleiterin Jutta Dauerer ist diese Art von Infonachmittag die beste Werbung für die Schule. „Wenn ehemalige Studierende und langjährige Partner von den Erfahrungen mit der Schule berichten, ein leb- und glaubhafteres Bild können wir nicht vermitteln.“
Helmut Engel

Erschienen in der Frankenpost am 04.04.2015.

Wir danken Herrn Helmut Engel ganz herzlich für die Erlaubnis diesen gelungenen Bericht und die Bilder auf unserer Homepage veröffentlichen zu dürfen.