

Europaweit erster M.A.-Studiengang für Gastro-Profis

Gastro-Uni als Kaderschmiede der Branche?!

Im Herbst startet an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg das „Master in Business Management“-Studium mit dem Profil Tourismus-, Freizeit-, Hotel- und Gastronomie-Management. Für Nachwuchskräfte aus der Gastronomie mit Hochschulabschluss ist das eine einzigartige Chance zur Weiterbildung. Und für die gesamte Branche könnte der Traum von einer deutschen Gastro-Uni endlich Realität werden.

Keine Angst, da sind keine weltfremden Professoren am Werk. Beim Wahlfachangebot des europaweit einzigartigen Studiengangs mischt Otto Geisel (siehe nebenstehendes Interview) an vorderster Front mit. Der ehemalige Hotelier und aktive Gastro-Berater hat die Fächer „Lebensmittelkultur“ und „Lebensmittelmanagement“ mit konzipiert und sorgt auch während des Studiums dafür, dass

die Praxis nicht zu kurz kommt – durch die Organisation nationaler und internationaler Exkursionen. Ziele sind u. a. Barcelona mit einem Abstecher ins Adria-Restaurant „Tickets“ (siehe Gastronomie-Report, Heft 07/2011) und einem Besuch der Akademie von Ferran Adria oder auch das Piemont, wo Erzeugerbetriebe besucht werden, die mit Slow Food zusammenarbeiten.



Foto: Gastrep

Otto Geisel zu Gast in der Redaktion des Gastronomie-Report.

Voraussetzung für eine Zulassung zu dem neuen Studiengang sind ein abgeschlossenes Studium (Diplom/Bachelor) und Berufserfahrung im Gastgewerbe (bzw. in der Tourismus- oder Lebensmittelwirtschaft). Das Studium erfolgt berufsbegleitend (Präsenzveranstaltungen, meist am Wochenende, und Blockveranstaltungen), als Regelstudienzeit sind vier Semester (24 Monate) vorgesehen. „Wenn es beruflich erforderlich ist, kann das Studium auf maximal fünf Jahre gestreckt werden“, so Otto Geisel, „dann muss spätestens die Anmeldung für die Master-Arbeit erfolgen.“

„Wer nichts wird, wird Wirt“, war gestern. Morgen könnte es heißen: „Geschäftsführer bitte mit Master-Titel!“ Die Bedenken gegen Akademiker, die bislang in der Gastro-Branche häufig anzutreffen sind, dürften durch ein praxisnahes Studium, für das Koryphäen wie Otto Geisel garantieren, schnell überwunden werden. Eine Karriere im Gastgewerbe würde für begabte, ehrgeizige Nachwuchskräfte jedenfalls auf einen Schlag attraktiver werden, wenn die Möglichkeit zu akademischen Weihen besteht.

Dieser Flyer enthält alle Infos zum neuen Studiengang.

Damit würde eine „Gastro-Universität“ zu einem wichtigen Tool gegen den drohenden Fachkräftemangel in der Branche.

Jetzt kommt es erst einmal darauf an, dass sich genügend Interessenten für das „Master in Business Management“-Studium melden (Anmeldeschluss ist Ende September) und dass sich dort nicht nur REWE-Regionalleiter und Kantinen-Chefs die Klinke in die Hand drücken, sondern auch Topnachwuchslleute aus der Gastronomie vertreten sind. Perfekt wäre natürlich, wenn die Lebensmittel-Produzenten ihren Beitrag zum Gelingen leisten würden, z. B. durch die Vergabe von Stipendien für Bewerber aus kleineren Gastro-Betrieben. Otto Geisel steht gern als Ansprechpartner für die vielfältigen Möglichkeiten der Unterstützung und der Kooperation bereit (Kontakt unter: og@ottogeisel.de)

Weitere Infos zum „Master in Business Management“-Studium mit dem Profil Tourismus-, Freizeit-, Hotel- und Gastronomie-Management unter: www.dhbw-ravensburg.de

Wissenschaftlicher Leiter des Studiengangs ist Prof. Dr. Torsten Widmann (E-Mail: widmann@dhbw-ravensburg.de).



Vorwort

Vom Azubi zum Koch-Professor!

Liebe Wirtin, lieber Wirt!

Hat's Euch auch schon erwischt? Sucht Ihr gerade verzweifelt nach engagierten, kompetenten Leuten für Küche oder Service? Nachdem was wir so aus der Branche hören, soll der Arbeitsmarkt in manchen Teilen Bayerns ja regelrecht leer gefegt sein.

Es gibt viele Gründe für den drohenden Fachkräftemangel im Gastgewerbe. Das hängt mit der zunehmenden Überalterung der Gesellschaft ebenso zusammen wie mit dem schlechten Image der Branche in der Öffentlichkeit. „Wir wollen doch nicht arbeiten, wenn die anderen feiern, und das auch noch für wenig Kohle!“, solche Sprüche von jungen Leuten dürften Euch nicht fremd sein.

Anders als noch vor einigen Jahren steckt die Branche bei Problemen nicht mehr den Kopf in den Sand. Da ist wirklich ein neues Selbstbewusstsein zu spüren. Gelöst ist das Problem „Fachkräftemangel“ noch lange nicht, aber es wird an vielen Stellen kräftig angepackt und angeschoben.

Da kommen Impulse von der Industrie (z. B. Vergabe von Stipendien bei Wettbewerben, wie gerade von der Fa. Orderman), aus der Branche selbst (z. B. durch die Leaders Club-Academy mit ihren Seminaren & Schulungen) und von unverwundlichen Einzelkämpfern wie dem Ex-Henkell-Mann Peter Strobl, der seinen (Un-)Ruhestand dazu nutzt, die Nachwuchsförderung beim Münchner Kochverein Bavaria neu auf die Beine zu stellen. Und der kirchliche Dienst im Gastgewerbe kümmert sich sogar darum, jungen Power-Leuten, de-

ren Muttersprache nicht Deutsch ist, die Angst vor der (theoretischen) Prüfung zu nehmen (siehe Bericht Seite 9).

Beim BHG setzt man einerseits auf „Ausbildungsbotschafter“ und andererseits auf den „GastroManagementPass“, der auch den Gastro-Unternehmern klar machen soll, wie wichtig die Qualifikation der Mitarbeiter für die Qualität und das Ansehen ihres Betriebes ist. Und wenn wir schon bei den Chefs sind: Die sollten natürlich vorangehen in Sachen Weiterbildung! erinnert sei da nur an die hervorragenden Angebote, die von den Brauereien Hacker-Pschorr und Zötler kommen.

Keine Frage, die Branche ist aufgewacht und unternimmt gewaltige Anstrengungen, um ihr Image zu verbessern und für junge Leute attraktiver zu werden. Wir stellen Euch in dieser Ausgabe zwei spannende, visionäre Ansätze und Ideen vor, in denen ein unglaubliches Potential steckt.

Otto Geisel muss ich wohl nicht groß vorstellen: Spross einer Gastro-Dynastie, lange Jahre erfolgreicher und „ausgezeichneter“ Hotelier. Bei seinem Redaktionsbesuch (siehe Bericht Seite 54) hat er uns von seinem Projekt erzählt, das eine entscheidende Lücke im Gastro-Berufsbild schließen könnte. Wer heute als Azubi in der Gastronomie anfängt, was kann der groß werden? Küchenmeister, Restaurantmeister... Wirklich erstklassigen, ehrgeizigen jungen Leuten ist das zu wenig. Wenn es nach Otto Geisel geht, kann man eines Tages (besser morgen als übermorgen) auch promovieren

und seine akademisch-gastronomische Karriere mit dem Professor-Titel krönen!

Ja, macht jetzt nur Eure Witze: „Bringen's mir no a Halbe, Herr Doktor!“ In unserer Gesellschaft genießen nun mal Menschen mit Doktor- und Professoren-Titel das höchste Ansehen. Dass die im Gastgewerbe fehlen, dürfte ein wesentlicher Faktor für das geringe Standing in der Öffentlichkeit sein.

Prestige und Ansehen hin oder her: Aber was ist jetzt mit der Kohle? Viele Wirte würden ihren Topleuten ja gern mehr zahlen, wenn wirklich mehr Netto vom Brutto übrig bleiben und nicht Vater Staat gleich wieder die Hand aufhalten würde. Für dieses Kernproblem hat der Gastro-Berater und Konzeptentwickler Ingo Wessel eine verblüffende, überzeugende Lösung entwickelt: Beteiligt Eure Spitzen-Mitarbeiter an Eurem Betrieb!

Was das allein für einen Motivationsschub bringen würde... Aber es kommt noch besser: Durch die neuen Teilhaber fließt frisches Kapital in die Betriebe, ohne dass zermürende Bankgespräche nötig wären. Und die Mitarbeiter müssen dazu nicht einmal im Lotto gewinnen, laut Ingo Wessel ist eine Finanzierung über Mikro-Kredite auch hierzulande möglich (siehe Bericht Seite 56).

Sind das nicht phantastische Aussichten? Um da nicht den Überblick zu verlieren, kann ich Euch nur empfehlen, den ersten Schritt in Sachen Weiterbildung nicht zu vergessen: Dass ein Wirt regelmäßig eine Fachzeitschrift lesen muss, um auf dem Laufenden zu sein, davon haben vor 20 Jahren viele nichts wissen wollen. Die Zeiten haben sich geändert. Schön, dass es ständig mehr werden, die auf den Gastronomie-Report nicht mehr verzichten wollen.

Euer



Willy Faber
– Herausgeber –
faber@gastronomie-report.de