

LAVDIM MORINA hat seine Ausbildungsprüfung gerade erfolgreich bestanden. Seit zwei Jahren arbeitet er bereits auf der Position des Schichtführers und übernimmt in dieser Funktion Verantwortung für sein Team. Sein Motto: „Zwei Hände reichen nicht aus. Alle für einen und einer für alle!“. In einigen Wochen wird Lavdim Morina zum ersten Mal Vater und nicht zuletzt deswegen arbeitet er mit Hochdruck an seiner Karriere.



Lavdim Morina und sein Team

PERPARIM EMINI hat schon als Kind im Gastronomie-Betrieb seines Vaters begeistert mitgeholfen. Auch er arbeitet seit einem Jahr als Schichtleiter und kann nur jedem eine Ausbildung in der Systemgastronomie empfehlen. „Das, was ich alles lernen durfte, war nicht nur ausschlaggebend für meinen Beruf, sondern auch hilfreich für mein Leben. Absolut alltagstauglich, flexibel und umfangreich!“

SUNNY AHUJA (26) absolviert derzeit eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie bei Burger King und er ist sich schon jetzt felsenfest sicher, dass er den Abschluss zum Fachmann für Systemgastronomie „oben drauf“ setzen wird. Er schwärmt von seinem Job: „Es macht Riesenspaß und ich gehe jeden Tag gerne ins Restaurant. Mein Aufgabengebiet ist richtig vielfältig. Es ist einfach ein toller Job und ich will gerne noch weiter aufsteigen, um mir eine sichere Zukunft zu schaffen.“



Sunny Ahuja und sein Team

AUSBILDUNG „FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE“

ALLGEMEINES

- Ausbildungsdauer: drei Jahre
- Lernorte: Betrieb und Berufsschule
- Ausrichtung: kaufmännisch
- BdS-Empfehlung zur Vorbildung: Abitur oder guter Realschulabschluss
- Karriereoptionen bis ins hohe Management

SCHLÜSSELFÄHIGKEITEN

- Mathematisch-kaufmännisches Interesse
- Prozessorientierung
- Organisationstalent
- Teamkompetenz
- Serviceorientierung

AUSBILDUNGSINHALTE

- Koordination der Arbeitsabläufe im Restaurant
- Personalmanagement
- Produkt- und Qualitätskontrolle
- Kontrolle der Hygiene- u. Sicherheitsstandards
- Einkaufsmanagement
- Lagerhaltung
- Marketing
- Büromanagement
- Warenwirtschaft
- Gästebetreuung
- Umgang mit Reklamationen

AUSBILDUNG „FACHKRAFT IM GASTGEWERBE“ IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

ALLGEMEINES

- Ausbildungsdauer: zwei Jahre
- Lernorte: Betrieb und Berufsschule
- Ausrichtung: gewerblich-operativ
- BdS-Empfehlung zur Vorbildung: Hauptschulabschluss
- Karrieremöglichkeit bis ins Management

SCHLÜSSELFÄHIGKEITEN

- Organisationstalent
- Teamkompetenz
- Serviceorientierung

AUSBILDUNGSINHALTE

- Gästeservice
- Zubereitung und Servieren von Speisen
- Überprüfung der Lagerbestände
- Annahme und Kontrolle von Warenlieferungen
- Pflege der technischen Geräte
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Planung von Festen und Events



MANAGER DER ZUKUNFT – STUDIERN IN DER SYSTEMGASTRONOMIE?

HABT IHR LUST AUF EINE VERANTWORTUNGSVOLLE FÜHRUNGSPPOSITION – IN DER SYSTEMGASTRONOMIE?
GUTE ENTSCHEIDUNG, – DENN DIE BRANCHE HAT ATTRAKTIVE UND SPANNENDE STELLEN IM MANAGEMENTBEREICH ZU BIETEN. –



Tobias Huber absolviert seine praktische Ausbildung in den McDonald's-Restaurants seines Vaters. Mal sehen, ob er in dessen Fußstapfen tritt.

UND WIE KOMMT IHR DORTHIN?

Die neue Studienrichtung „Systemgastronomie-Management“ an der BA Plauen wird seit dem 1. Oktober 2018 angeboten. Elf Studenten und Studentinnen aus verschiedenen Systemen haben sich seit diesem Zeitpunkt in dem akkreditierten Studiengang Handel und Internationales Management erstmalig in dieser Studienrichtung eingeschrieben und werden mit einem Bachelor of Arts abschließen.

Der BdS hat die Spezifizierung des Studiengangs Betriebswirtschaftslehre – mit besonderem Schwerpunkt im Bereich Systemgastronomie – maßgeblich mitbegleitet. Der Fokus wird dabei auf die Managementaufgaben in der Systemgastronomie gelegt und diese werden nicht nur in der Theorie gelehrt, sondern in regelmäßigen Praxisphasen direkt angewandt und vertieft.

Tobias Huber ist einer der elf ersten Studenten des neuen Studiengangs und weiß bereits heute, dass er sich absolut richtig entschieden hat. „Ich habe eine erste Theorie-Phase hinter mir und befinde mich jetzt in der ersten Praxis-Phase. Beides macht sehr viel Spaß, ist lebendig und man kann sein Erlerntes bereits jetzt gezielt einsetzen.“

STUDIUM „SYSTEMGASTRONOMIE-MANAGEMENT“

ALLGEMEINES

- Studiendauer: 3 Jahre (6 Semester)
- Lernorte: Staatliche Studienakademie Plauen (Theoriephasen) und Betrieb (Praxisphasen)
- Ausrichtung: kaufmännisch
- Voraussetzung: Abitur oder abgeschlossene Berufsausbildung, Praxispartner
- Karriereoptionen bis ins hohe Management

AUSBILDUNGSINHALTE

- Solide betriebswirtschaftliche Qualifizierung mit vertiefenden Kenntnissen
- Service-Management
- Prozess-, Qualitäts- und Hygienemanagement
- Warenkunde und Lebensmittelsicherheit
- Interkulturelle Kommunikation und Kompetenz
- Aufbau und Entwicklung von Franchise-Unternehmen

MÖGLICHE EINSATZGEBIETE DER ABSOLVENTEN-INNEN

Managementaufgaben in den Bereichen:

- Führung von Restaurants
- Marketing und Vertrieb
- Kostenrechnung, Controlling
- Qualitätsmanagement
- Personalwesen

www.ba-plauen.de



DEUTSCHER SYSTEMGASTRONOMIE-PREIS

Der Deutsche Systemgastronomie-Preis 2018 ging an Jürgen Rachold und Prof. Dr. Juliane Fuchs. In seiner Laudatio begründete BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel die Auszeichnung wie folgt: „Die Systemgastronomie in Deutschland hat im letzten Jahr knapp 14 Milliarden Umsatz erwirtschaftet. Es ist an der Zeit, dass sich auch die Ausbildung unserer neuen Führungskräfte, unserer Manager für die Zukunft gezielt diesem Wirtschaftssektor annimmt. Die Entwicklung und Etablierung des speziell auf die Systemgastronomie zugeschnittenen dualen Studiums ‚Systemgastronomie-Management‘ ist der Schritt in die richtige Richtung, denn wir brauchen sowohl Mitdenker wie auch Mitarbeiter.“



Die stolzen „Macher“ des neuen Studiengangs: Jürgen Rachold (l) und Prof. Dr. Juliane Fuchs (m) mit Laudator und BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel



Prof. Dr. Juliane Fuchs



Startklar am 1. Oktober 2018: Die neuen Studenten des Studiengangs „Systemgastronomie-Management“ werden feierlich im Kreis ihrer Dozenten und Förderer immatrikuliert

NICE 5 FACT

Für eine Tasse McCafé-Kaffee werden ca. 70 Bohnen gemahlen. Mit der 2015 an McDonald's gelieferten Menge an Kaffeebohnen können sogar 25 Mio. Liter Kaffee gebrüht werden. Genug, um 17 Schwimmbäder zu füllen.

BERUFSSCHULE & PRÜFUNGEN:

alles halb so schlimm



Praktische Projektarbeit wird in der Paul-Kerschensteiner-Schule großgeschrieben.

...viel schlimmer wäre es, wenn euch eure Unternehmen, die Berufsschulen und wir als Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) keine guten Ausbildungsmöglichkeiten anbieten könnten! Doch keine Sorge, die haben wir! Ja, wir wissen schon auch, dass „Schule“ und „Prüfungen“ nicht immer die größten Freudenschreie auslösen. Aber es gehört eben dazu. Ohne die notwendigen Fertigkeiten oder das Wissen über euren Beruf geht es nicht. Aber eines können wir euch versprechen: Mit einer guten Ausbildung – und die erhaltet ihr eben auch in der Berufsschule – habt ihr alle Chancen, in unserer Branche erfolgreich zu sein. Ihr macht gerade die Mittlere Reife? Dann könnte das „Duale Berufskolleg“ an der Paul-Kerschensteiner-Schule in Bad Überkingen

(Baden-Württemberg) das Richtige für euch sein. Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss können in drei Jahren gleichzeitig drei Abschlüsse erwerben: den IHK-Berufsschulabschluss, den Abschluss Berufskollegiat und die Fachhochschulreife. Wow! Unter den Lehrern der Paul-Kerschensteiner-Schule gibt es ein Spezialisten-Team nur für die Systemgastronomie. Dieses initiiert auch jährlich ein Projekt, bei dem die Schülerinnen und Schüler ein Produkt entwickeln und dieses schulintern oder auch extern vermarkten müssen, was immer mit Bravour und vor allen Dingen schwarzen Zahlen absolviert wird.

Weitere Informationen zum Dualen Berufskolleg gibt es hier: www.landesberufsschule.de

„FastFaSy“ – schnell zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie



Nicole Johnsen (links im Bild) unterrichtet ihre Fast-FaSy-Teilnehmer mit viel Herzblut.



Alle, die bislang noch keine Ausbildung haben, aber schon seit mindestens viereinhalb Jahren in der Systemgastronomie arbeiten, können bei der IHK (nach einem Vorbereitungskurs beim BdS) ihren Abschluss nachholen. Wir bieten hierfür, gemeinsam mit der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München, das „Fast-FaSy“-Programm an. Damit können sich erfahrene Mitarbeiter in einem zweiwöchigen Intensivkurs auf die sogenannte Externenprüfung der IHK vorbereiten. Der nächste Kurs startet beispielsweise Ende Juli 2019 (Anmeldeschluss 20. Mai 2019). Optimale Vorbereitung in Theorie und Praxis – das ist das Motto! Und wer könnte das besser vermitteln als die verantwortliche Leiterin des Fast-FaSy-Programms, Nicole Johnsen.

Frau Johnsen kommt selbst aus der Branche, hat nach einer Lehre zur Restaurantfachfrau in der Systemgastronomie gearbeitet, dann ein Studium der Ernährungs- und Haushaltswirtschaft absolviert und ist nun seit über 15 Jahren als Lehrerin tätig. Ihre perfekte Verbindung aus theoretischen Kenntnissen und praktischer Erfahrung ist es, die Fast-FaSy so erfolgreich macht und euch bestens auf die Abschlussprüfung vorbereitet. Für jeden Azubi und die, die es in der Systemgastronomie werden möchten, haben wir die passende Ausbildung und Weiterbildung. Jetzt ist es an euch, einen der Wege einzuschlagen! Infos hier auf der Homepage des BdS: www.bundesverband-systemgastronomie.de/de/fast-fasy.html



BUNDESVERBAND DER SYSTEMGASTRONOMIE E. V.

Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20 · 80807 München

www.bundesverband-systemgastronomie.de