



HOTELFACHSCHULE HANNOVER

Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Pressemitteilung der AHGZ vom 5. Mai 2007

Schulen (4): Hotelfachschule Hannover

Erfolgreich studieren im kleinen Kreis

Fächerübergreifender praktischer Unterricht, die Nähe zu Betrieben und kleine Lerngruppen zeichnen die Hotelfachschule Hannover aus. Auch der Freizeitwert der Stadt an der Leine sei nicht zu unterschätzen, meint Direktorin Barbara Weichhold

HANNOVER. Seit fast 35 Jahren macht die Hotelfachschule Hannover Studierende für eine Karriere im mittleren und gehobenen Management der Hotellerie fit. Ihre Vorteile: fächerübergreifende Projekte und eine praxisbezogene Ausbildung

„Durch die geringe Größe von insgesamt nur vier Klassen, also zwei pro Jahrgang, ergibt sich bei uns eine besonders vertraute Atmosphäre, in der jeder jeden kennt“, beschreibt Schulleiterin Barbara Weichhold das angenehme Klima an der HFS Hannover. Die überschaubare Zahl erleichtert die Integration neuer Schüler: Die zukünftigen Betriebswirte und Betriebswirtinnen des zweiten Jahrgangs übernehmen jeweils eine Patenschaft für einen der Neuen.

Praxisprojekte entscheidend

„Um unseren Schülern die notwendigen Führungskompetenzen zu vermitteln, stehen kaufmännische Inhalte ebenso im Vordergrund der Ausbildung wie Marketing und Personalwesen“, führt die engagierte Schulleiterin aus. Dabei beschränkt sich der Unterricht nicht auf die Vermittlung von Fakten. Vielmehr wird in zahlreichen, teilweise fächerübergreifenden Projekten gezeigt, wie vernetzte und ganzheitliche Problemlösungen zu entwickeln sind. Die enge Zusammenarbeit mit gastronomischen Betrieben der Region und Zulieferern gewährt den Studierenden praxisbezogene Einbli-

cke hinter die Kulissen. Gleichzeitig bleibt dadurch während der gesamten Ausbildung der Bezug zur betrieblichen Realität erhalten. So stellt sich den Hotelfachschülern dieses Jahr im Rahmen einer Projektwoche die Aufgabe, ein Wellness-Konzept im Low-cost-Betrieb zu erstellen.

Bewährte Praxispartner sind unter anderem die Landesvereinigung Milchwirtschaft, der Weinspezialist Guy Bonnefoit und Alain Fion vom Vin de Champagne Informationsbüro. Bei der Erarbeitung von Marketingkonzepten kooperiert die HFS Hannover zum Beispiel mit dem Congress Centrum der Stadt, dem Studentenwerk, Bagel Brothers, LSG Sky Chefs und Hotels wie Dorint Novotel, Kokenhof oder Talleyman. Zusätzlich motivieren Champagner- und HSMA-Wettbewerbe sowie Studienfahrten nach Prag, Wien, Baden oder ins Elsass die Studierenden.

Für jeweils zwei Stunden pro Woche sieht die Stundentafel in Niedersachsen zudem fachpraktischen Unterricht vor. Barbara Weichhold: „Wir sind froh, dass es uns dadurch möglich ist, gelernten Köchinnen und Köchen einen Einblick in die Arbeitsabläufe von Service und Housekeeping zu ermöglichen, während die Hotel- und Restaurantfachleute sowie Hotelkaufleute Praxisunterricht in der Küche erhalten.“ Da viele der angehenden Betriebswirte nach abgeschlossener Ausbildung nur wenige Jahre in



Fördert das Denken in Zusammenhängen: Schulleiterin Barbara Weichhold Foto: Schule

gastronomischen Betrieben gearbeitet haben, erhalten sie auf diesem Weg Kenntnisse über die Zusammenhänge im Betriebsgeschehen.

Freiwillige, meist sogar kostenlose Seminare und Kurse wie Spanisch, Homepage-Gestaltung, Anwendung von Hotelreservierungsprogrammen, EDV im Rechnungswesen, Persönlichkeits- und Methodentraining können die Fachschüler zusätzlich belegen.

Folgende Abschlüsse bietet die Fachschule: Staatlich geprüfter Betriebswirt der Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe, HACCP-Zertifikat und AEVO-Bestätigung. Fachhochschulreife erlangt man mit bestandener Abschlussprüfung und Teilnahme am Wahlpflichtangebot Mathematik oder Naturwissenschaften.

Zulassungsvoraussetzungen sind entweder der Sekundarabschluss I

(Realschulabschluss), ein gleichwertig anerkannter Schulabschluss, ein Berufsschulabschluss, eine abgeschlossene Ausbildung in einem gastronomischen Ausbildungsberuf und eine mindestens einjährige einschlägige Berufstätigkeit oder eine einschlägige Berufstätigkeit von sieben Jahren.

Rollentausch in der Schule

Es gibt zwei Klassen pro Jahrgang mit jeweils 25 Studierenden. Die Unterrichtsdauer liegt bei zwei Jahren Vollzeit mit 30 Unterrichtsstunden pro Woche. Studienbeginn ist jeweils zum Anfang des Schuljahres nach den Sommerferien. Förderungsmöglichkeiten bieten die Bundesanstalt für Arbeit, BAföG-Ämter sowie die Deutsche Ausgleichsbank (Informationen bei Banken und Sparkassen).

Und warum sollen junge Leute angerechnet nach Hannover kommen? Barbara Weichhold schwärmt: „Neben der vertrauten Atmosphäre ergeben sich durch die Anbindung unserer Hotelfachschule an die Berufsschule als Kompetenzzentrum wertvolle Synergieeffekte für die Studierenden. Und auch wenn Hannover keine Weltstadt ist – von vielen Hannoveranern wird sie als die schönste Stadt der Welt bezeichnet.“ Ein umfassendes sportliches und kulturelles Angebot, gastronomische Vielfalt gehörten genauso dazu wie die schöne Umgebung. Barbara Weichhold sieht lauter Möglichkeiten, die Freizeit zu genießen. Noch ein wichtiges Argument führt sie ins Feld: Schulgebühren werden keine erhoben.

Petra Mewes

► www.hotelfachschule-hannover.de

In der Serie erschienen sind bereits Heidelberg, Bad Honnef und Leipzig.