

HMA

Berufliche Weiterbildung Weg zum Aufstieg



Anja Lindner, Leiterin tegut... bankett und tegut... lernstatt in Fulda, absolvierte den Studiengang zum F&B-Betriebswirt an der Hotelmanagement-Akademie in Koblenz. Rückblickend verrät sie ihre Erfahrungen mit einer berufsbegleitenden Weiterbildung.

Frau Lindner, Sie haben im Oktober 2005 den berufsbegleitenden Studiengang zum F&B-Betriebswirt (HMA) erfolgreich abgeschlossen. Können Sie nach zwei Jahren sagen, dass Sie dieser Lehrgang in Ihrer beruflichen Entwicklung weitergebracht hat?

Im Rückblick auf die vergangenen zwei Jahre kann ich sagen, dass ich sehr viel für meine tägliche Arbeit aus den einzelnen Modulen mitgenommen und diese direkt auf mich und meinem Betrieb zugeschnitten habe. Auch die Kontakte zu den Dozenten und den Kollegen im Lehrgang waren und sind bis heute noch sehr fruchtbar.

Welche Module haben für Ihre jetzige Tätigkeit die höchste Bedeutung?

Im Prinzip sind es die Module aus dem zweiten Semester, vor allem F&B-Controlling und Cateringmanagement, sowie aus dem ersten Semester das Modul Unternehmensführung. In diesen Unterlagen blättere ich öfters nach. Die Module Personalwesen, Allg. Recht und Marketing haben auch einen Anteil an meiner täglichen Arbeit.

Welcher Unterricht hat Ihnen neue Anregungen für Ihren Job gegeben?

Für mich war Cateringmanagement mit Ulrich Eckert sehr motivierend. Er ist ein Mann aus der Praxis, der mit Engagement und Zielstrebigkeit versucht, Nachwuchsleuten den Bereich Catering schmackhaft zu machen, aber zugleich Hinweise auf Gefahren erläutert. Auch die Unternehmensführung mit Herrn Franke sowie das Fach Recht waren sehr praxisorientiert.

Wie wurde Ihr Projekt zum Thema „Regionale Vermarktung des Seminarhauses tegut... lernstatt in Fulda“ nach Ende des Studiums fortgeführt?

Sehr erfolgreich. Die Nachfrage nach unserer Lernstatt ist mittlerweile so gewachsen, dass wir kaum noch Kapazitäten frei haben. Zurzeit bauen wir ein neues Produktionsgebäude an, um im nächsten Jahr mit weiteren Erweiterungsmaßnahmen in der Lernstatt fortzusetzen. Unsere Projektarbeit im Rahmen des HMA-Studiums war die Basis für unseren jetzigen Erfolgsweg. Gesamtunternehmerisch können wir ein Wachstum von ca. 20-25 % pro Jahr verzeichnen. Und wir haben noch eine Menge Potenzial!

Empfanden Sie damals das Studium parallel zu Ihrer Tätigkeit als anstrengend?

Sicherlich war es nicht immer einfach, die Terminkoordination mit dem Tagesgeschäft im Betrieb zu vereinbaren, da die Wochenenden im Event-Bereich sehr stark frequentiert sind. Einige Unterrichtswochenenden waren somit etwas schwierig zu organisieren – aber machbar. Die netten Studienkollegen und generell unsere Klassengemeinschaft trugen zum positiven Gelingen bei.

Welche Empfehlungen würden Sie Teilnehmern mit auf den Weg geben?

Nach jedem Modul zu versuchen, sich die Skripte und Aufzeichnungen zu komprimieren, um für die Prüfung schon einen Schnellüberblick des Skripts zu bekommen. Dadurch spart man sehr viel Zeit und die Zusammenfassung liest man schneller durch. Die Inhalte, die man für sich und seinen Betrieb umsetzen möchte, sollten direkt im Arbeitsalltag angewandt und so praktisch geübt werden.

Gibt es ein Ereignis, das Ihnen immer noch in Erinnerung ist?

Da gibt es viele nette Geschichten. Ich erinnere mich z. B. an „unser“ Hotel in Rhens, wo wir meist alle, noch in Nacharbeit, die Projektarbeiten fertig stellen oder für unsere Präsentationen üben und diese von den anderen Kollegen reflektieren ließen. Der Höhepunkt war das F&B-Baby – zwei Studienkollegen haben sich gefunden und gemeinsam das Projekt „Familie“ verwirklicht.

Würden Sie den Lehrgang wieder besuchen?

Ja, jederzeit wieder, gerne mit meinen alten Kollegen. Mit den meisten habe ich heute noch Kontakt.

Das Gespräch führte Birgit Klein, Leiterin der Hotelmanagement-Akademie (HMA). Der nächste Lehrgang startet am 12.09.08. Informationen unter Telefon 0261-30489-30 oder www.hma-koblenz.de

FirstClass 1-2/2008