

„Ich fühle mich viel leistungsfähiger.“

STEFAN KRISTEN IST GELERNTER DIÄTASSISTENT und mittlerweile Produktionsleiter in der Cook & Chill-Zentralküche einer großen Behinderteneinrichtung der Diakonie Stetten. Um dieser Aufgabe gerecht zu werden, bildete er sich an der Hotelmanagement-Akademie Koblenz ein gutes Jahr lang zum Verpflegungsbetriebswirt weiter und machte im Februar seinen Abschluss. CM sprach mit ihm über die Herausforderung, ein solches Studium neben dem Beruf zu bewältigen.

Was hat Sie motiviert, den Abschluss als Verpflegungsbetriebswirt zu machen?

Ursprünglich habe ich als Diätassistent nur die Diätküche geleitet, leite und organisiere seit einigen Jahren aber die gesamte Produktion. Ich habe lange gesucht, wie ich mich für diese Position weiterqualifizieren kann, aber nichts Passendes gefunden, denn Abschlüsse wie Hotel-Betriebswirt sind für unsere Branche nicht das Richtige. Diese Weiterbildung hatte genau das Profil, das ich suchte.

Profitieren Sie in Ihrem Arbeitsalltag schon von der Weiterbildung?

Es ist so, dass die Weiterbildung auch meinem Arbeitgeber sehr wichtig war. Die Diakonie hat mich dabei gefördert und auch schon das wortwörtliche Fazit gezogen, dass es sich für sie ausgezahlt hätte.

Ich selbst werde viel stärker in betriebswirtschaftliche Entscheidungen einbezogen und merke, dass mein Fachwissen meinen Stand innerhalb des Führungsteams positiv beeinflusst. Ich fühle mich in meiner Funktion viel leistungsfähiger.

Wie gut ließen sich Weiterbildung und Beruf miteinander vereinbaren?

Grundsätzlich ließ sich das gut vereinbaren. Der Unterricht fand in der Regel von Freitag bis Sonntag statt, war also für Berufstätige gut organisierbar. Wenn man allerdings eine Führungsposition hat und mehrere Tage im Jahr weg ist, bleibt natürlich Arbeit liegen. Man erfährt eine Arbeitsverdichtung im Beruf. Als Familienvater hatte ich natürlich auch eine massive Verdichtung im Privatbereich. Meine Frau ist in dem Jahr sehr hinter mit gestan-



den, sonst hätte ich das nicht machen können.

Im Schnitt ist alle vier Wochen Seminar und der Abstand, bevor es zum nächsten Thema geht, ist zwar ausreichend, das Material aufzuarbeiten. Aber der Lernaufwand, das muss man ehrlich sagen, ist sehr

hoch. Die Belastung war irre. Meine Abschlussarbeit war dann noch mal ein sehr breit angelegtes und dementsprechend aufwendiges Projekt, bei dem es um die Steigerung des Deckungsbeitrags im Bereich Schulverpflegung ging und das bei uns im Betrieb durchgeführt wurde.

Welches Fach hat Ihnen am meisten Spaß gemacht und was hatte den meisten praktischen Nutzen?

Grundsätzlich fand ich, dass alle Fächer sehr praxisbezogen waren. Was mir insofern Spaß gemacht hat, als der Praxistransfer da wirklich sehr hoch war, ist die spezielle Betriebslehre in der Gemeinschaftsverpflegung. Wobei es nicht unbedingt das Fach an sich war, sondern die komplette Vernetzung aller Themen, die dazu führte, dass dieses Fach unser betriebswirtschaftliches Denken sehr stark geprägt hat. Das

hat meinen Horizont sehr stark erweitert.

Würden Sie es wieder tun?

Ich würde das auf jeden Fall wieder machen, ganz klar. Ich habe schon einige gute Weiterbildungen besucht. Aber vom fachlichen Input und Praxistransfer war das die Beste. Es wird natürlich Druck aufgebaut, aber der führt dazu, dass man sich sehr viel Fachwissen in sehr dichter, kompakter Weise in relativ kurzer Zeit einverleibt. Ich bin überzeugt, man würde in Teilweiterbildungen nicht so viel Stoff aufnehmen. Sicher vergisst man in zwei oder drei Jahren wieder einen Teil, aber die thematischen Vernetzungen, diese veränderte Perspektive – das bleibt.

Was würden Sie Kollegen raten, die mit einer solchen Weiterqualifikation liebäugeln?

Ich habe mich mit meiner Frau gut beraten, das kann ich nur jedem raten. Das familiär abzuklären ist ein sehr wichtiger Schritt, den man nicht unterschätzen darf. Die Hotelmanagement-Akademie bietet auch an, dass man probeweise Kurse besucht, da mal hinfährt, auch übernachtet. Das würde ich auf jeden Fall empfehlen.

Man muss sich klarmachen, worauf man sich einlässt und die Hotelmanagement-Akademie spielt da auch mit offenen Karten. Damals, als ich mir das angesehen habe, stand online ein Erfahrungsbericht einer Teilnehmerin. Da habe ich noch etwas darüber gelächelt, doch heute sage ich das Gleiche: Es war die schlimmste Zeit meines Lebens. Obwohl ich es schon gewohnt war, auch Zeitmanagement zu betreiben. Die Weiterbildung überstieg alles. Aber – unter dem Strich lohnt es sich.

Catering Management 10/2008