
Hotelfachschule Regenstauf: Talentschmiede mit Tradition

Veröffentlicht am: 12.10.2016, 14:56

Pressemitteilung von: **Dr. Robert Eckert Schulen AG // Andrea Radlbeck**

Längst ist die Hotelschule der Eckert Schulen in Regenstauf die Talentschmiede für Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie - bietet dabei zukunftsorientierte Weiterbildungen unter modernsten Bedingungen am Puls der Zeit.

Regenstauf. Seit über 40 Jahren feilen angehende Gastro-Profis dort an ihrer Karriere, lassen künftige Küchenchefs die Herdplatten glühen. Trotzdem oder gerade deswegen: Die Hotelschule Regenstauf gehört längst nicht zum alten Eisen. Während angehende Küchenmeister IHK in der hauseigenen Lehrküche die Kochlöffel schwingen und ihre Menüs im stilechten Barocksaal servieren, haben Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte in ihren Unterrichtseinheiten die Zahlen im Griff: "Die Aufstiegsfortbildungen sind beliebter denn je - unsere Absolventen schrieben im Laufe der Jahre vielfältige Erfolgsgeschichten", erklärt Schulleiter Walter Stöhr. Mit der langjährigen Erfahrung in Sachen Bildung in Kombination mit aktuellem Branchenwissen und dem starken Praxisbezug verhelfen die Eckert-Hotelschulen zum langersehnten Karriere-Kick.

"Dabei geht es uns nicht nur um die reine Weiterqualifizierung", erklärt Stöhr das Erfolgsgeheimnis seiner Hotelschulen. "Wir setzen gezielt auf ein Rundum-Paket. So wird jeder Lehrgang zum Bildungserlebnis." Die modernen Trainingsräume sind hier ein wesentlicher Baustein: Lehrküche, Lehrbar und Barocksaal simulieren optimal den späteren Arbeitsalltag. Weiter lockt die renovierte Eingangshalle seit März 2016 mit einer modernen Wohlfühlatmosphäre: Klare Linien, frische Farben und bequeme Möbel machen aus der ehemaligen Schulaula einen Empfangsraum mit Hotelcharakter. Die kühlen Blautöne von Teppich und Schaukästen setzen bewusst einen Kontrapunkt zum traditionellen Barocksaal - einzelne Goldelemente schaffen erneut die Verbindung. Alt und neu, Tradition und Moderne: Gegensätze mit Gemeinsamkeiten machen aus den einzelnen Räumen ein großes Ganzes. Beamer, Flat-Screen-Monitor, Tonanlage: Zusammen mit der technischen Ausstattung ist der Raum perfekt für Übungssituationen im praktischen Unterricht, hausinterne Events und Empfänge aber auch Veranstaltungen.

"Wir bieten zahlreiche Zusatzqualifikationen an", so Stöhr. "Die können im Bewerbungsrennen nicht selten das Zünglein an der Waage sein." Ob Kommunikation & Rhetorik, Führung & Personalmanagement, EDV & Social Media: In Kombination mit klassischer Fachtheorie und -praxis bereitet die Weiterbildung optimal und gezielt auf spätere Tätigkeitsbereiche vor. Denn Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte, Küchenmeister IHK oder Hotelmeister IHK übernehmen Führungsverantwortung nicht nur in Hotellerie und Gastronomie. Vor allem die Betriebswirte widmen sich im Anschluss an die Weiterbildung gerne Aufgaben im Marketing oder Controlling genauso wie in Personal- oder Einkaufsabteilungen. "In einer Unterrichtsstunde sollten wir anhand eines Exposés die Sinnhaftigkeit einer Gebäude-Investition prüfen", erklärt Anke Wicker. Die Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirtin weiß durch ihre Weiterbildung am Campus Regenstauf: Solche Bewertungen vorzunehmen ist nicht ohne. "Lohnt sich die Investition, soll ich nochmal anbauen?" Genau vor solchen Fragen sehen sich zahlreiche Gastronomen gestellt.

Die Entscheidung erleichtert zum Beispiel die Software eagleControl, die Anke Wicker an der Hotelfachschule kennenlernte und bei deren Vermarktung sie inzwischen als Marketing-assistentin mitwirkt. Aufstieg statt Ausstieg: "Wie Anke Wicker wechseln einige unserer Absolventen von der Arbeit unmittelbar am Gast zur Arbeit für den Gast im Hintergrund und entgehen so Schichtbetrieb und

anstrengender körperlicher Arbeit, können aber trotzdem in der Branche bleiben aber auch in andere Dienstleistungsbereiche wechseln."

Und das Konzept funktioniert. So ist sind die Eckert-Hotelschulen nicht nur die Trainingsstätte der Gastro-Manager und Kochkünstler von morgen, sondern auch Austragungsort ausgewählter Spitzenveranstaltungen der Branche: Seit Jahren treffen sich am Campus Regenstauf Bayerns Elite-Nachwuchsköche im Jugendcamp des Verbands der Köche Bayern. 2016 wurde in den Räumen der Küchenmeisterschule erstmals der Landesentscheid zum Achenbachpreis ausgetragen. "Wie unsere Studierenden profitieren auch die Wettbewerbsteilnehmer von der Rundum-Versorgung am Schulgelände", betont Stöhr. So finden sich dort nicht nur Campus-Apartments direkt vorm Klassenzimmer, sondern auch zahlreiche Freizeitmöglichkeiten - wie Workout, Hallenbad, Fitnessstudio, Strandbad oder Freizeitgruppen.

Weitere Informationen zur Hotelschule (Hotelfachschule mit Küchenmeisterschule) bei Sabine Wieder unter Telefon (09402) 502-557 oder per E-Mail unter hoga@eckert-schulen.de bzw. im Internet auf www.eckert-schulen.de/hoga.

Pressekontakt

Frau Andrea Radlbeck
Marketing

Dr. Robert Eckert Schulen AG
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3
93128 Regenstauf , Deutschland
Telefon: +49 (9402) 502-480
E-Mail: presse@eckert-schulen.de
Website: www.eckert-schulen.de

Firmenportrait

Die Eckert Schulen, mit Hauptsitz in Regenstauf bei Regensburg, sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der über 70-jährigen Firmengeschichte haben bisher rund 100.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht.

An mehr als 50 Standorten bundesweit tragen die Eckert Schulen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept "Eckert 360 Grad" stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab und umfasst dabei ein breites Spektrum an Karrierechancen im kaufmännischen und technischen Bereich: vom Staatlich geprüften Techniker und Industriemeister IHK über Fachwirt IHK, Fachkaufmann IHK und Betriebswirt IHK bis hin zum Staatlich geprüften Betriebswirt sowie berufsbegleitenden Bachelor- und Master-Studiengängen. Auch für die Bereiche Medizin, Hotel und Gastronomie hält der Eckert-Bildungskatalog die passenden Angebote bereit - Seminare, Workshops und Firmenschulungen bieten Praxisupdates für den Berufsalltag. Zudem sorgen die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Aus- und Weiterbildung sowie das herausragende technische Know-how der Dozenten für eindrucksvolle Erfolgsquoten. Dies öffnet Türen zu attraktiven Arbeitgebern.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>