

Schule wirbt mit erfolgreichen Karrieren

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungs- Management bildet für ein breites Berufsfeld aus.

Ehemalige Studenten berichten von ihrer neuen Arbeit.

Von Helmut Engel

Ahornberg - Der nächste Jahrgang an der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungs-Management des Landkreises Hof in Ahornberg scheint gesichert zu sein. Zumindest der Infonachmittag stieß auf großes Interesse.

Die stellvertretende Schulleiterin Jutta Dauerer freute sich, dass sich so viele junge Frauen - ein Mann war diesmal nicht dabei - über die beruflichen Möglichkeiten nach zwei Jahren Studium und einem Jahr Berufspraktikum erkundigen wollten.

Studenten des ersten Jahrgangs - Daniel Fischer, Daniela Weiß und Ekatarina Tamke - stellten die Schule vor, erläuterten die Ausbildungsvoraussetzungen, die Ausbildungsdauer sowie berufliche Einsatz- und Fortbildungsmöglichkeiten. Über eine Ergänzungsprüfung können die Auszubildenden die Fachhochschulreife erreichen; bei einem Notendurchschnitt von 1,5 im Abschluss- und Fachhochschulreifezeugnis gibt es noch die fachgebundene Hochschulreife obendrauf. Damit stehen Absolventen die Türen für ein Studium an der Fachhochschule in jedem Studiengang oder fachgebunden an einer Universität offen. Ausbildungsvoraussetzung sind ein mittlerer Schulabschluss und eine berufliche Vorbildung in Hauswirtschaft, Gastronomie, im Nahrungsmittelgewerbe oder im textilen Bereich.

Wie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Realität aussehen, darüber informierten Hinrich Meyer, Bereichsleiter Catering von Dussmann-Service, sowie vier ehemalige Absolventinnen der Fachakademie für Hauswirtschaft.

Der ehemalige Koch und Konditor Hinrich Meyer hat sich bei der Firma Dussmann-Service, die im Bereich Gebäudetechnik, Catering, Gebäudereinigung und Sicherheit tätig ist, zum Bereichsleiter Catering emporgearbeitet. Dussmann ist in 21 Ländern aktiv und hat einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro; die Hälfte des Umsatzes macht Dussmann in Deutschland. Der größte Kunde ist das Charité in Berlin - "Außer operieren machen wir dort alles". Auch im Pflegebereich sei man mit 137 Zentren der größte Anbieter in Deutschland. Meyer hat, sagte er, schon zahlreichen Praktikanten aus Ahornberg eine Chance gegeben und war mit allen ausgesprochen zufrieden. Hauswirtschafterinnen würden immer dringend gesucht. Auf den Verdienst angesprochen, sagte Meyer, dass bei Dussmann alle 26 700 Mitarbeiter nach Tarif bezahlt würden. Auch die Arbeit der Praktikanten werde gewürdigt und gut entlohnt.

Stephanie Schmid ist hauswirtschaftliche Betriebsleiterin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Ebersberg in Oberbayern und im Fachzentrum Ernährung in der Abteilung "Gemeinschaftsverpflegung" tätig. Vorher besuchte sie zwei Jahre die Hauswirtschaftsschule in Ahornberg und blieb für weitere zwei Jahre an der Fachakademie. Ihre Stelle am AELF ist auf die Pfeiler Schulverpflegung, Gemeinschaftsverpflegung in Heimen und Krankenhäusern sowie Kindertagesstätten aufgebaut. Die Ahornberger Absolventin betreut 2800 Kindergärten zwischen Freising und

Traunstein, dort gibt sie Anregungen für gesundes Essen, führt Checklisten und fördert die Zubereitung von Essen in Kindergärten.

Beate Hedler hatte in einem Textilbetrieb gearbeitet. Als der in Insolvenz ging, besuchte sie die Akademie in Ahornberg, wo sie mit 43 Jahren ihren Abschluss machte. Sie fand als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin eine Anstellung im Jugendhilfehaus St. Elisabeth in Hof. Hedler ist für die Küche und die Reinigung der Wäsche zuständig und erstellt Speisepläne; ihr obliegen der Einkauf, die Kalkulation und Mengenberatung. Sie muss Angebote einholen, Checklisten erstellen und neue Mitarbeiterinnen anlernen.

Tina Haas machte 2010 ihren Abschluss in Ahornberg und fand nach ihrem Praktikum im "Haus Immanuel", einer Fachklinik für suchtkranke Frauen in Hutschdorf, eine Daueranstellung. Das Haus mit 36 Therapieplätzen und 25 Mitarbeitern sei sehr familiär. Die Frauen seien dort jeweils 16 Wochen untergebracht. Das Praktikum sei "wahnsinnig anstrengend" gewesen, aber die Praktikantin wollte im Landkreis Kulmbach bleiben und wird mit der Übertragung der Küchenleitung zum 1. Mai belohnt.

Lisa Rank hatte Glück: Nach ihrem sehr schweren Praktikum beim Hauswirtschaftsservice H1 der Diakonie Martinsberg in Naila bot man ihr die Stelle als stellvertretende hauswirtschaftliche Betriebsleiterin an. Zunächst sei sie schon der Kritik der älteren Mitarbeiterinnen ausgesetzt gewesen - "Die kommt und bekommt gleich diese Stelle", hieß es -, doch sie konnte ihnen klar machen, dass sie eine fundierte Ausbildung besitzt. 23 Mitarbeiterinnen kümmern sich im Zentralgebäude des "Kinderdorfs" um Küche, Wäsche, Reinigung und Essen auf Rädern. Täglich werden über 500 Menüs zubereitet. Auch fünf Kindergärten und drei Schulen werden mit Essen beliefert. Die Arbeit sei sehr erfüllend und sie sei der Typ, der gerne mitredet.

Stellvertretende Schulleiterin Jutta Dauerer dankte ihren ehemaligen Studenten und machte den Neuen Mut. Drei Viertel aller Praktikanten würden übernommen. Das seien alles Stellen, die nie ausgeschrieben werden. Dauerer sagte: "Ihr erlernt einen sehr wichtigen Beruf!"

Berufsfelder für Absolventen:

Die Absolventen einer Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungs-Management können nach drei Jahren leitende Aufgaben in Kranken- oder Pflegeanstalten, Kinder- und Schülerheimen, Senioren- oder Kurheimen, Bildungsstätten, Kantinen, Hotels oder Gasthöfen übernehmen. Sie können aber auch in der Lebensmittel-, der Haushaltsgeräte- oder in der Reinigungsmittel-Industrie sowie in diversen hauswirtschaftlichen Organisationen arbeiten.

Wir danken Herrn Engel von der Frankenpost ganz herzlich für diesen gelungenen Artikel und die Erlaubnis, diesen auf unserer Homepage zu veröffentlichen.