

Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement – ein Beruf mit großer Zukunft

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement lädt ein zum Informationsnachmittag und viele Interessierte kommen

Ahornberg, 21.02.2017

Zum alljährlichen Informationsnachmittag lud Oberfrankens einzige Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Ahornberg ein. Viele Interessierte aus der näheren und weiteren Umgebung folgten dieser Einladung und wurden von den Studierenden des ersten Jahrgangs, die diese Veranstaltung im Rahmen des Unterrichts planten und organisierten, sowie der stellvertretenden Schulleiterin, Jutta Dauerer herzlich willkommen geheißen.

Ziel dieser Veranstaltung ist es, Weiterbildungsinteressierte mit einer Erstausbildung in den Bereichen Ernährung und Versorgung, Gastronomie oder Lebensmittelhandwerk sowie einem mittleren Schulabschluss über den Ausbildungsverlauf, das Berufsbild sowie die Einsatzmöglichkeiten zu informieren.

Diese Einsatzmöglichkeiten unterstrichen die Referenten, allesamt ehemalige Studierende, mit ihren interessanten Vorträgen. Christina Häublein-Gleich, die 2010 die Fachakademie beendete, arbeitet heute als Lebensmittelkontrolleurin im Landratsamt Coburg. Sie berichtete nicht nur über ihren persönlichen Werdegang, sondern auch über ihre vielseitigen Aufgaben, die mehr umfassen als nur die Kontrolle von Lebensmittelverarbeitenden Betrieben, so zum Beispiel auch die Überwachung von Kosmetikartikeln.

Nadine Hartmann ist mit 25 Jahren Hauswirtschaftsleitung in einem Bayreuther Alten- und Pflegeheim und hat dort nicht nur das körperliche Befinden der Bewohner im Blick; in ihrem Fokus steht das Wohlergehen der Bewohner in allen Bereichen. Dafür kennt sie alle 116 Bewohner mit Namen und all ihren Zipperlein und kann so jedem auch besondere Wünsche erfüllen.

Ab April wird Patrick Herrmann, der erst im letzten Schuljahr seinen Abschluss gemacht hat, an der Münchner TU sein Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaft auf Lehramt aufnehmen. Möglich macht dies der sogenannte „Meisterzugang“, der qualifizierten Berufstätigen einen Hochschulzugang gewährt.

Dem gleichen Abschlussjahrgang entstammen Nadine Hauenstein mit Erstausbildung als Metzgereifachverkäuferin, die jetzt in einem Hofer Altenheim als Hauswirtschaftsleitung arbeitet und Bettina Meisinger, gelernte Bäckerin, die als stellvertretende Küchenleitung in der „Bayerischen Musikakademie Schloss Alteglofsheim“ für die kulinarische Versorgung von Musikinteressierten zuständig ist.

In der „Menüfaktur“, der Zentralküche der Kulmbacher Diakonie, ist Verena Distler als eine der Küchenleitungen nicht nur für die Qualität von derzeit ca. 2500 Essen in verschiedenen Menüs für Kinder oder Senioren pro Tag zuständig, sie verfasst unter anderem auch Dienstpläne, Angebote oder Überwachungsprotokolle und ist darüber hinaus damit beschäftigt, das Cateringangebot auszubauen.

Einen ganz anderen Berufsweg hat Sarah Koch eingeschlagen. Sie hat zusammen mit ihrem Abschluss an der Fachakademie ihre Fachhochschulreife erworben und diese zu einem Studium der „Sozialen Arbeit“ in Coburg genutzt. Inzwischen arbeitet sie in einer Jugendwohngruppe der Rummelsberger Diakonie und versucht dort, verhaltensauffälligen Jugendlichen den Weg in ein „normales“ Leben zu ebnen. Dazu gehört neben der fachlichen Betreuung auch die Aneignung einfachster hauswirtschaftlicher Tätigkeiten. Und genau dabei kann sie ihre beiden Berufe sehr gut vereinen.

Die Studierenden und die Referenten zeigten ein umfassendes Bild dieses vielschichtigen Berufsweges auf und weckten dabei sichtlich das Interesse der Besucher, diesen Weiterbildungsweg ebenfalls zu gehen.

In Zukunft wird die Bedeutung von qualifiziertem Fachpersonal in der Hauswirtschaft, das anleiten und ausbilden kann, mit Sicherheit noch steigen, da leider immer weniger junge Leute ihre Ausbildung in diesem Bereich beginnen, obwohl die Aussichten und die Verdienstmöglichkeiten sehr

gut sind.

Die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten jedoch, da ist sich nicht nur die stellvertretende Schulleiterin sicher, werden sicher eher umfangreicher als weniger und „wer soll die denn dann noch fachgerecht machen ohne Anleitung?“