

## **Beruflicher Neustart nach Corona: Karrierechancen für gute Gastgeber**

**Regenstau – Auch wenn Restaurants und Hotels in den kommenden Wochen wieder öffnen dürfen, fürchten Branchenkenner: Viele Menschen im Gastgewerbe werden ihren Job verlieren. Denn zehntausenden Betrieben droht das Aus. Bayerns führende Hotelfachschule rät Mitarbeitern und Betrieben gerade jetzt zu verstärkten Investitionen in Weiterbildung. „Denn Qualität sowie gut qualifizierte Fach- und Führungskräfte dürften sich auch in einem schwierigen Arbeitsmarktumfeld weiterhin durchsetzen und auch den Wechsel in eine andere Branche oder in Stellen abseits der klassischen Gastronomie erleichtern“, sagt Petra Mayer, Leiterin der Eckert-Hotelfachschulen in Regenstau vor den Toren Regensburgs.**

Leere Hotelzimmer, verwaiste Tagungssäle, leere Restaurants und Gasthäuser – die Corona-Krise trifft Deutschlands Hoteliers, Gastronomen und Caterer mit aller Härte. Viele Betriebe befinden sich am Rande ihrer wirtschaftlichen Belastbarkeit. „Die Zukunft vieler der 223.000 Unternehmen des Gastgewerbes mit über 2,4 Millionen Erwerbstätigen ist akut bedroht“, sagt Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA). Er schätzt: Bis zu 70.000 Betriebe werden die Krise nicht überleben und in anderen werden zahlreiche Stellen, zumindest vorübergehend, verlorengehen.

### **DEHOGA-Präsident rechnet mit einer „Pleitewelle“**

Die Umsatzeinbußen im Gastgewerbe erreichen „ein nie gekanntes Ausmaß“, sagt der DEHOGA-Präsident. Allein bis Ende April summierten sich die Ausfälle nach seinen Worten auf rund zehn Milliarden Euro. „In unserer Branche verschärfen sich die fatalen wirtschaftlichen Folgen der Corona- Krise von Tag zu Tag“, sagt Zöllick. Er befürchtet eine regelrechte „Pleitewelle“. Daran dürfte auch der schrittweise Neustart des Geschäfts nicht ändern. Gründe dafür gibt es viele: So werden Betriebe nur mit eingeschränkter Kapazität operieren. Zudem dürften viele Menschen auch aus Angst vor einer Ansteckung öffentliche Orte künftig meiden.

### **Studie rechnet mit „langsamer Erholung“**

Den langen Weg zurück zur Normalität bestätigt auch die Unternehmensberatung McKinsey & Company in ihrer jetzt vorgestellten Studie „COVID-19 als Startpunkt für eine Erneuerung in Deutschland“. Der Gastro- und Hotelsektor gehört danach zu den Bereichen, in denen die Autoren nur mit einer „langsamen Erholung“ rechnen. Das Geschäftsmodell hänge daran, „dass Menschen sich bewegen oder versammeln können“. Der Konsum könne „aufgeschoben werden und ist nicht essentiell oder sieht post COVID-19 potenziell anders aus“, heißt es dort.

Betroffen sind alle Gastgeber gleichermaßen: „Inzwischen leidet die gesamte Branche in der gesamten Republik – ob Hotels, Restaurants, Caterer, Kneipen, Bars, Diskotheken und Clubs, ob Betriebs-, Stadion- und Verkehrsgastronomie, ob in der Stadt oder auf dem Land“, berichtet Zöllick.

„Wann die Branche wieder das Niveau vor der Krise erreicht, ist derzeit nicht absehbar“, sagt auch Petra Mayer, Leiterin der Eckert Hotelfachschulen. Dort werden seit mehr als vier Jahrzehnten Fach- und Führungskräfte in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie ausgebildet. Die Talenteschmiede gilt seit Jahren als eine der besten ihrer Art in Süddeutschland.

### **Qualität und Qualifikation werden noch wichtiger**

Fest steht für die Schulleiterin aber auch: „Gut qualifizierte Fach- und Führungskräfte werden sich auch in einem schwierigen Arbeitsmarktumfeld weiterhin durchsetzen“, sagt Mayer. „Bereits vor der Krise haben wir gespürt, dass das Bewusstsein für Qualität steigt und dass neben den großen Betrieben zunehmend auch gerade mehr und mehr familiengeführte Hotels und Restaurants erkennen, dass der Qualitätsanspruch gut ausgebildete Mitarbeiter erfordert“, sagt sie.

Besonders Küchenchefs, Gastro- und Hotel-Manager, die das operative Geschäft am Gast kennen und Management-Qualitäten mitbringen, würden auch künftig besonders gefragt sein. „Es kann sich deshalb besonders lohnen, diese schwierige Zeit der kommenden Monate für eine Weiterbildung zu nutzen, die völlig neue Karrieremöglichkeiten innerhalb und außerhalb der Gastronomie und Hotellerie eröffnet“, betont sie.

### **Hotelbetriebswirt: Gastgeber-Know-how und Management-Wissen als Schlüssel**

Zu den auch in der Krise gefragtesten Aufstiegsfortbildungen gehört beispielsweise der Staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt. Der renommierte Abschluss kombiniert Gastgeber-Know-how mit Management-Wissen und schafft so zahlreiche Karrierechancen — als Abteilungsleiter, Bankettmanager, als Empfangschef, als Veranstaltungsleiter, nicht zuletzt ist er ein bewährtes Fundament für die erfolgreiche Selbstständigkeit rund um Kulinarik, Events und Übernachtungen. „Dank der fundierten betriebswirtschaftliche Kenntnisse haben die Absolventen auch in fachfremden Branchen gute Chancen“, sagt Mayer.

Karrierperspektiven dürften sich auch künftig abseits der klassischen Gastroszene bieten: Immer mehr Unternehmen, aber beispielsweise auch Kliniken, setzen in ihren Küchen, Betriebsrestaurants und Mitarbeiterkasinos zunehmend auf gut qualifizierte „Gastro-Manager“. „Unseren Absolventen wird diese Möglichkeit zum Karriere-Umstieg auch künftig neue berufliche Möglichkeiten eröffnen, wenn Arbeitsplätze in der klassischen Gastronomie wegfallen“, so die Schulleiterin. Ein weiterer Vorteil: Durch den Erwerb der Fachhochschulreife im Rahmen dieser Weiterbildung steht auch einem anschließenden Studium an einer Fachhochschule nichts mehr im Wege.

### **Küchenmeister: ein Weg ins Management**

Auch eine Weiterbildung zum Küchenmeister eröffnet ambitionierten Fachkräften aus Hotellerie und Gastronomie wie Köchen oder Restaurantfachleuten die Chance, mittlere bis gehobene Managementpositionen auszufüllen. Vier Monate in Vollzeit dauert an den Eckert Schulen der Weg zum Küchenmeister. Der Lehrgang umfasst — neben allen Grundlagen der anspruchsvollen Kulinarik – Volks- und Betriebswirtschaft, Recht, Steuern, Unternehmensführung, Controlling, Rechnungswesen, Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation.

### **Weiterbildungsstart im Herbst**

Neben den Weiterbildungen zum Küchenmeister IHK und zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt bieten die Eckert-Hotelfachschulen auch Lehrgänge zum Restaurantmeister IHK und zum Hotelmeister IHK. Restaurant- und Hotelmeister übernehmen Positionen mit Verantwortung, leiten und führen Mitarbeiter — zum Beispiel als Food and Beverage Manager. Die nächsten Aufstiegsfortbildungen für Fachkräfte aus Gastronomie und Hotellerie starten an den Eckert-Hotelfachschulen im Herbst. Mehr Informationen: <https://www.eckert-schulen.de/hotelfachschule>



*Eine Weiterbildung zum Küchenmeister eröffnet ambitionierten Fachkräften aus Hotellerie und Gastronomie wie Köchen oder Restaurantfachleuten die Chance, mittlere bis gehobene Managementpositionen auszufüllen. Im Bild: IHK-Prüfer Klaus Huber bei der Zeugnisverleihung für die Küchenmeister. Foto: Eckert Schulen*



*An den Eckert Hotelfachschulen werden seit mehr als vier Jahrzehnten Fach- und Führungskräfte in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie ausgebildet. Die Talenteschmiede gilt seit Jahren als eine der besten ihrer Art in Süddeutschland. Foto: Eckert Schulen*

**Pressekontakt:**

Dr. Robert Eckert Schulen AG  
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf  
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480  
E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)  
Web: [www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

---

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der über 70-jährigen Firmengeschichte haben rund 100.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen 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. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.