Studium "Systemgastronomie-Management": Perfekte Kombination aus Theorie und Praxis für zukünftige Führungskräfte der Systemgastronomie

(Mynewsdesk) Am 1. Oktober 2018 startete die neue Studienrichtung ?Systemgastronomie-Management? an der Staatlichen Studienakademie in Plauen. Erstmalig wurden zu diesem Zeitpunkt elf Studentinnen und Studenten dieser neuen Studienrichtung akkreditiert. Zeit für einen ersten Rückblick ?

Die Spezifizierung des Studiengangs Handel & Internationales Management, mit einem besonderen Schwerpunkt im Bereich Systemgastronomie, hat der Bundesverband der Systemgastronomie e. V. (BdS) maßgeblich mitbegleitet. ?Dieser bislang einzigartige Studiengang deckt mit Sicherheit den Bedarf unserer mannigfaltigen Branche sehr gut ab. Diese Neukonzipierung war ein folgerichtiger Schritt für die Zukunft unserer Branche?, so BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante.

Die Studierenden absolvieren in der Regel ein dreijähriges duales, praxisintegriertes Bachelor-Studium, mit jeweils abwechselnd sechs theoretischen und sechs berufspraktischen Studienabschnitten. ?Duales Studium heißt Theorie und Praxis im Verbund. Dadurch erfolgt ein unmittelbarer Erwerb von Berufserfahrung während des Studiums. In drei Jahren werden unsere Studierenden den Abschluss Bachelor of Arts (B.A.) erlangen und sind top qualifiziert für Fach- und Führungsaufgaben in der Systemgastronomie?, berichtet Prof. Dr. Juliane Fuchs, Studiengangleiterin ?Handel und Internationales Management? an der Berufsakademie BA Plauen. ?Kleine Seminargruppen, enger Kontakt zu Professoren, Kommilitonen und Unternehmen sowie eine attraktive Vergütung während der gesamten Studienzeit zeichnen das Duale Studium bei uns aus. Inhalte wie Warenkunde, Prozess- und Lebensmittelsicherheit, Aufbau und Entwicklung von Franchise-Unternehmen sowie Grundlagen der BWL, VWL und des Projektmanagements werden geschult. Neben Wirtschaftsenglisch wird mindestens eine weitere Fremdsprache für berufspraktische Anwendungen in der Systemgastronomie gelehrt?, so Prof. Dr. Fuchs weiter.

Derzeit absolvieren die Studentinnen und Studenten eine Praxisphase. Sie setzen nun ihr Wissen, das sie sich in den ersten theoretischen Studienphasen angeeignet haben, direkt in den Praxisphasen um und bauen somit ihre Fähigkeiten aus. Prof. Dr. Juliane Fuchs und Andrea Belegante sind beeindruckt von der persönlichen als auch fachlichen Entwicklung, die die Studierenden dadurch erfahren.

Die elf Studierenden sind bei unterschiedlichen Systemen beschäftigt, darunter z. B. McDonald?s, Burger King, Vapiano oder Allresto. Neben den fachlichen Grundqualifikationen, die alle Studierenden aufweisen mussten, eint sie vor allen Dingen ihr Wunsch, in der Systemgastronomie Karriere zu machen. BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante dazu: ?Die Systemgastronomie ist die Branche der Chancen. Wir sind nicht nur jung, hip und trendy und treffen damit bei den Berufswünschen der jungen Leute von heute genau ins Schwarze, sondern haben auch den Vorteil, dass in unseren Betrieben bereits in frühen Jahren beeindruckende Karrieremöglichkeiten vorhanden sind.?

Marcus Gippert aus Schkeuditz bei Leipzig ist einer der elf Studierenden. Bereits vor seinem Studium hat er bei McDonald?s Franchisepartner Mike Kraft aus Wernigerode gearbeitet. Warum hat er sich für das Duale Studium entschieden? ?Damals war ich noch an der Fachoberschule, habe nebenbei schon bei McDonalds gejobbt und schnell gemerkt, dass die Systemgastronomie genau mein Ding ist. Ich habe richtig Lust, in dieser Branche Karriere zu machen und das Studium wird mich dabei perfekt unterstützen?, berichtet der 22-Jährige begeistert. Seine ersten Prüfungen hat er bereits erfolgreich bestanden, so wie auch Janine Zeilhofer. Praxispartner der 19-Jährigen ist die 1978 gegründete Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH, die rund 85 Prozent der gastronomischen Einrichtungen in den allgemein zugänglichen und den nicht öffentlichen Bereichen des Flughafens München bewirtschaftet. ?Es läuft super. Das Studium und die Systemgastronomie sind genau das, was ich will?, so Zeilhofer, die vor ihrem heutigen Studium ein anderes Studium begann, allerdings schnell merkte, dass ihr der damalige Nebenjob in der Systemgastronomie weit mehr Spaß machte. ?Ich bin sehr beeindruckt von den umfangreichen Möglichkeiten, die mir an der BA Plauen geboten werden, vor allen Dingen seit der neue Campus eröffnet wurde. Alles ist topmodern, fortschrittlich und der Wahnsinn hier?, schwärmt die Studentin. Doch dies ist nicht der einzige Grund dafür, dass sie sich wohlfühlt. ?Wir sind ein bunt zusammengewürfelter Haufen an Studierenden, was unglaublich spannend ist und schon hier zeigt sich, wie wichtig ein gutes Miteinander in der Systemgastronomie ist?, betonte Zeilhofer.

Dieses Miteinander unterliegt klaren Regeln und Bekenntnissen, für die sich die Studienakademie einsetzt: Meinungsvielfalt, Menschlichkeit und internationaler Austausch sind Grundlagen der Lehr- und Forschungstätigkeit. ?Für diese Werte treten wir offensiv ein?, äußert sich Prof. Dr. Juliane Fuchs. Auch die Mitgliedsbetriebe der im BdS vereinten Mitgliedsmarken bekennen sich klar zur Wertegemeinschaft des BdS, dessen Werte wie Respekt, fairer Umgang mit jedem Einzelnen und vor allen Dingen tariflich festgelegte und transparente Arbeitsbedingungen in der ?Charta der Systemgastronomie? verankert sind.

Informationen zum Studiengang ?Systemgastronomie-Management? sowie freien Plätzen für Praxispartner und Studieninteressenten finden Sie unter:
http://www.ba-plauen.de/studienangebote/systemgastronomie-management

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Pressekontakt

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20
80807 München

juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

Firmenkontakt

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20
80807 München

shortpr.com/q09u4q
juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonalds, Nordsee, Pizza Hut, Starbucks, Vapiano, L´Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise GinYuu, Five Guys oder Meatery zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken erwirtschafteten 2018 mit 120.000 Beschäftigten über 6 Milliarden Euro in rund 3.000 Standorten. Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

Anlage: Bild