

## Interview: Hotel-Lehrlinge sprechen über ihre Erfahrungen

Ausbildung im Hotel Bayerischer Hof Erlangen



Die Lehrlinge Rüssmann und Parré

Auszubildende sind für Betriebe jeglicher Art sehr wichtig - sie sind die Gegenwart und die Zukunft. Auch das Hotel Bayerischer Hof Erlangen legt viel Wert darauf seine Lehrlinge gut auszubilden und zu formen, für den Beruf und das Leben. Im Interview erzählen zwei Azubis des 4-Sterne-Business Hotels von Ihrer Ausbildung in dem Traditionshaus, was Ihnen daran am Besten gefällt und warum der Beruf in drei Worten nicht beschrieben werden kann.

Hallo Frau Rüssmann, Hallo Herr Pare, schön dass Ihr Euch für dieses Interview Zeit nehmt. Stellt euch doch kurz vor, erzählt uns, wie lange ihr schon im Bayerischen Hof Erlangen seid und was genau eure Tätigkeiten sind.

Luisa Rüssmann: Mein Name ist Luisa Rüssmann, ich bin 24 Jahre alt und seit August 2014 im Bayerischen Hof in Ausbildung als Restaurantfachfrau. Ich bin jetzt im dritten Lehrjahr, war ein Jahr lang im Service und seit Februar 2016 im Bankett.

Yannick Pare: Mein Name ist Yannick Pare, ich bin 23 Jahre alt und seit November 2015 im Bayerischen Hof. Zuerst habe ich als Aushilfe an der Rezeption gearbeitet um für mich herauszufinden ob mir das Hotelgewerbe gefällt. Im Februar 2016 habe ich meine Ausbildung als Hotelkaufmann begonnen und befinde mich jetzt im zweiten Lehrjahr.

Warum habt ihr euch für diesen Ausbildungsberuf entschieden? Was fasziniert euch daran?

YP: Ich finde die Aufgabe, jemanden zu beherbergen und dabei wohlfühlen zu lassen sehr spannend. Gleichzeitig begeistert mich vor allem der kaufmännische Teil, weil mich die Organisation mehr interessiert als der Service.

LR: Ich habe mich dafür entschieden, weil mir die Gastronomie schon immer sehr viel Spaß gemacht hat. Am meisten Spaß macht mir aber definitiv meine Tätigkeiten für das Bankett weil es sowohl die Vorbereitung und Organisation eines Events beinhaltet, man aber gleichzeitig nah am Gast ist.

Wie würdet ihr euren Beruf in drei Worten beschreiben?

Beide: Abwechslungsreich, fordernd, nah am Menschen und man lernt mit Verantwortung umzugehen.

Das sind aber mehr als drei Worte?

LR: Manchmal reichen drei Worte einfach nicht aus! (lacht)

Welche Bereiche habt ihr denn bisher im Rahmen Ihrer Ausbildung durchlaufen und welcher hat euch dabei am besten gefallen?

YP: Rezeption, Controlling und bald Bankett. Ehrlich gesagt hat mir das Controlling viel besser gefallen - das Organisatorische und Verwaltungstechnische liegt mir einfach am meisten.

LR: Ich war ja wie gesagt im Service, sowie im Frühstücks-Bereich und an der Bar, was mir auch sehr gut gefallen hat. Inzwischen muss ich aber sagen dass die Arbeit am Bankett mein absoluter Liebling ist - dieser Aufgabenbereich ist einfach abwechslungsreicher.

Welche Vorteile seht ihr in einer Ausbildung in der Hotellerie bzw. Gastronomie?

LR: Viele Menschen denken, dass jeder so einen Job machen kann. Wenn man sich dann aber in der tatsächlichen Ausbildung befindet, merkt man dass da mehr dahinter steckt. Ich habe vieles gelernt was ich trotz jahrelanger Arbeit im Service nicht gewusst hatte. Im Vergleich zu einem dualen Studium, bei dem es einen hohen Theorieanteil gibt, sehe ich als Vorteil auf jeden Fall den praktischen Teil, man weiß dann einfach was in einem Hotel wirklich abgeht.

YP: Mich haben diese Arbeit und die damit zusammenhängenden Erfahrungen hier im Hotel für viele zwischenmenschliche Situationen im alltäglichen Leben besser vorbereitet. Diese Ausbildung hat mich sozusagen auch persönlich geformt. Außerdem sehe ich einen großen Vorteil darin, dass ich nach dem Ende meiner Ausbildung an den verschiedensten Orten der Welt arbeiten kann, da die Nachfrage nach gutem Hotelpersonal überall hoch ist - egal ob auf Hawaii oder in der Schweiz.

Wie viel Verantwortung dürft ihr bereits jetzt in eurem Bereich übernehmen?

LR: Teilweise, wir dürfen entsprechend unserer Fähigkeiten und unserer Zeit im Betrieb in bestimmten Bereichen die Verantwortung übernehmen.

Das ist aber etwas ungewöhnlich oder?

YP: Wir haben uns das Vertrauen unserer Vorgesetzten erarbeitet und das wird mit eigenverantwortlichem Arbeiten und mehr Verantwortung belohnt.

LR: Ich denke dass die Art, wie wir unsere Arbeit erledigen, gut angekommen ist. Da ergab sich dann die Möglichkeit in manchen Bereichen mehr Verantwortung zu übernehmen.

Die Hotellerie hat ja den Ruf, dass man viel Arbeiten muss und wenig Freizeit hat. Wie sieht es mit eurer Work-Life Balance aus?

YP: Ja, das stimmt schon. Aber die viele Arbeit wird zum Beispiel durch den tollen Zusammenhalt und die coolen Kollegen erleichtert. Es geht hier sehr familiär zu - ich fühle mich wie in einem richtigen Team.

LR: Ich sehe das mit dem Zusammenhalt genauso. Unsere Freizeit kommt aber auch nicht zu knapp denke ich. Wir haben eine normale 5-Tage-Woche und am Wochenende frei. Von daher kann ich mich nicht beschweren.

Klar, wenn jetzt am Wochenende mal eine größere Veranstaltung, wie z. B. eine Hochzeit anfällt, dann komme ich für

den halben Tag rein. Das kann mal passieren, aber die Arbeitszeit wird ja dann in der Folgewoche ausgeglichen.

Gibt es schon berufliche Pläne für die Zeit nach der Ausbildung? Welche Perspektiven haben sich bis jetzt für euch ergeben?

LR: Mein vorrangiges Interesse ist im Betrieb zu bleiben. Langfristig begeistere ich mich für den Event- und Seminarbereich, das ist ein Gebiet in dem ich mich auch gut im Bayerischen Hof weiter entwickeln kann.

YP: Ich möchte vielleicht danach noch studieren, in Richtung Wirtschaft und Recht. Ich bin aber noch nicht lange genug dabei um das jetzt schon sagen zu können.

Würdet ihr eine Ausbildung in einem Hotel, insbesondere dem Bayerischen Hof, weiterempfehlen?

LR: Wenn man sich für diese Ausbildungsrichtung interessiert, dann auf jeden Fall in einem Hotel. Ich kenne viele Bekannte die in einem Restaurant oder Bed & Breakfast eine Ausbildung machen, denen fehlt schon viel Wissen. Der Bayerische Hof ist dafür hier in der Umgebung auch die beste Adresse, denn etwas Vergleichbares in der Größe gibt es nicht.

YP: Das stimmt, in Erlangen gibt es nichts Vergleichbares. Ich empfehle den Bayerischen Hof.

Würdet ihr die Ausbildung noch einmal machen?

LR: Ja, auf jeden Fall.

YP: Das sehe ich ganz genauso.

Danke!

[Sie sind noch auf der Suche nach einem geeigneten Ausbildungsplatz, vorzugsweise in der Hotellerie und Gastronomie? Dann werfen Sie doch einen Blick auf die aktuellen Stellenausschreibungen des Hotel Bayerischer Hof, vielleicht ist Ihre Zukunft nur einen Mausklick entfernt!](#)

Im Herzen der historischen Altstadt von Erlangen bietet das 4-Sterne-Hotel Bayerischer Hof Erlangen alle Annehmlichkeiten eines internationalen Stadt- und Businesshotels.

Kontakt

B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG

Stefan Frank

Schuhstraße 31

91052 Erlangen

Tel.: 0803196390132

E-Mail: [frank@bayerischer-hof-erlangen.de](mailto:frank@bayerischer-hof-erlangen.de)

Web: <http://www.bayerischer-hof-erlangen.de/>

Verbreitet durch [PR-Gateway](#)