

WEISSENSEE

MITTE

WILMERSDORF

# FÜNFZIG

Jahre

Hotelfachschule Berlin

LICHTERFELDE

*Was sind in der  
Mitte angekommen*



# SO SCHMECKT BERLIN



**micros®**

## Gestalten Sie mit uns die Zukunft unserer Branchen

Als einer der führenden globalen Anbieter von Unternehmensanwendungen für die Hospitality-Branche und den Einzelhandel bietet Ihnen MICROS vielfältige Karrieremöglichkeiten in einem anspruchsvollen und multikulturellen Arbeitsumfeld.

Zu unserem Erfolg tragen Menschen bei, die voller Engagement und Enthusiasmus ihren Aufgaben nachgehen, die nach vorne denken und Dinge bewegen wollen.

Wenn Kundenzufriedenheit für Sie mehr als nur ein Schlagwort ist, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

„MICROS bietet mir spannende Entwicklungsmöglichkeiten. Nach meinem Einstieg als Trainer hilft mir meine erworbene Produktexpertise heute dabei, Hotelketten und individuelle Hotels professionell zu beraten, um so ihre Softwarelösung strategisch optimal einzusetzen.“

Kerstin, Service Delivery Manager MICROS OPERA

Entdecken Sie spannende Möglichkeiten: [www.micros-fidelio.de/karriere](http://www.micros-fidelio.de/karriere)

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<i>Grußwort Bürgermeister</i>	4	<i>Geschichte mit Zukunft</i>	35
<i>Grußwort Willy Weiland</i>	5	<i>Stundenplan heute und Foto des Kollegiums</i>	38
<i>Vom Gestern ins Morgen – von Berlin in die Welt</i>	6	<i>... und die Zukunft ist der Bachelor</i>	39
<i>Portaits Ehemalige</i>	7	<i>HOFA-Paare</i>	40
<i>Oswald Menninger</i>	8	<i>HOFA-Babies</i>	41
<i>Gerd Ripp</i>	9		
<i>Cornelia Maaß</i>	10	<i>Verabschiedung</i>	42
<i>Dirk Ricardo Dürner</i>	11		
<i>Steffen Weller</i>	12		
<i>Sven Nemitz</i>	13		
<i>Robert Peukert</i>	14		
<i>Karrieren und Ratschläge Ehemaliger</i>	15	<i>Wir bedanken uns herzlich bei den Sponsoren der Festschrift</i>	
<i>Und plötzlich: Applaus</i>	15		
<i>Erlernes perfekt inszeniert</i>	17		
<i>Studienarbeiten</i>	18		
<i>Mise en Place-Cup und Champagne-Wettbewerb</i>	19		
<i>Radeberger Cup</i>	20		
<i>Der Eierfall</i>	21		
<i>AEVO-Prüfung</i>	22		
<i>Die HOFA – auch beim Marathon dabei!</i>	23		
<i>Gemeinsam gegen Kinderarmut</i>	24		
<i>Von der „Kontaktbörse“ zum „Career-Day“</i>	25		
<i>Studienfahrten der HOFA</i>	26		
<i>Barcelona</i>	27		
<i>Ahoj Praha!</i>	28		
<i>Lissabon</i>	29		
<i>Die HOFA und die ITB</i>	30		
<i>Glückwünsche aus aller Welt</i>	31		
<i>Das alles ... und noch viel mehr ...</i>	33		

## IMPRESSUM

### Verantwortlich

Dieter Reichl Schulleiter

### Auflage

750 Exemplare

### Texte

Hotelfachschule Berlin, Valeire Djordjevic

### Bilder

Hotelfachschule Berlin

18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 36

Fotolia

17, 20, 21, 24, 27, 28, 29, 39, 40

Sabine Hauf

6, 37, 38, 40, 41, 42

### Konzeption, Kreation, Satz und Layout

HAUF+FREUNDE GmbH

### Druck

LASERLINE Digitales Druckzentrum

Bucec & Co. Berlin KG

---

# GRUSSWORT

*des Regierenden Bürgermeisters von Berlin, Klaus Wowereit,  
im November 2013*

---

Der Berlin-Tourismus boomt. Mit knapp 25 Millionen Übernachtungen hat unsere Stadt im vergangenen Jahr erneut einen Rekord aufgestellt. Berlin gehört damit unangefochten zu den Top 3 der beliebtesten Städtereiseziele in Europa. Und auch in diesem Jahr stehen die Zeichen auf Erfolg: Wir rechnen wieder mit deutlichen Zuwachsraten.

An dieser positiven Entwicklung haben viele Menschen Anteil – insbesondere aber die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Berliner Tourismusbranche, die sich gemeinsam dafür einsetzen, dass sich unsere Gäste wohl und willkommen fühlen in Berlin.

Nicht weniger wichtig sind jedoch die Aus- und Weiterbildungseinrichtungen der Branche. Gerade angesichts der ständig wachsenden Attraktivität des Reiseziels Berlin steht fest: Die deutsche Hauptstadt braucht gut qualifizierten Nachwuchs. Für diesen sorgt die staatliche Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie, die HOFA Berlin, nunmehr bereits seit 50 Jahren. Rund 5.000 Absolventinnen und Absolventen haben dort bereits eine fundierte branchenspezifische Ausbildung genossen und schließlich erfolgreich ihren Abschluss als staatlich geprüfte Betriebswirtinnen oder Betriebswirte für Hotellerie und Gastronomie abgelegt. Viele von ihnen arbeiten heute in verantwortungsvollen Positionen daran mit, dass der Tourismusstandort Berlin weiter auf Erfolgskurs bleibt. 1963 hatte die HOFA Berlin mit 25 Studierenden relativ klein begonnen. Inzwischen studieren dort rund 300 junge Menschen. Auch diese Tatsache zeigt, dass sich die Wirtschaftsfachschule heute zu einer der besten und beliebtesten Adressen in Sachen Branchennachwuchs entwickelt hat.



Viele gute Gründe also, um der HOFA Berlin im Namen des Berliner Senats sehr herzlich zu Ihrem 50-jährigen Jubiläum zu gratulieren. Auch im Interesse des Tourismusstandortes Berlin wünsche ich weiterhin sehr viel Erfolg.



Klaus Wowereit  
Regierender Bürgermeister von Berlin

---

# GRUSSWORT

*Präsident, DEHOGA Berlin*

*Willy Weiland*

---

**Kompetenz, Innovation und Zukunft – dafür steht die Hotelfachschule Berlin seit 50 Jahren**

**Kompetenz** – macht die HOFA Berlin u. a. so erfolgreich. Kompetenz, die zum einen selbstverständlich die dort tätigen Lehrkräfte einbringen und den Studierenden vermitteln, die andererseits aber auch durch einen Wissenstransfer innerhalb des HOFA Netzwerks entsteht. Dank der engagierten Schulleitung wurde und wird die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft, dem DEHOGA Berlin und dem daraus entstandenen Netzwerk ausgebaut und intensiviert. Die Erfahrungen und das Know How, von dem die Beteiligten profitieren, sind eine wichtige und notwendige Ergänzung - nicht nur für die ständig international wachsende Berliner Hotellerie und Gastronomie, sondern für die Branche insgesamt.

Der Wille, neue Wege zu bestreiten, neue Lehransätze auszuprobieren und sich in dieser schnelllebigen Zeit im Lehrplan inhaltlich den Erfordernissen der Wirtschaft anzupassen sowie durch Projekte neue Lösungswege für Problemstellungen der Branche aufzuzeigen, macht diese Schule zum einem **innovativen Partner**.

Auch die derzeitige Situation auf dem Arbeitsmarkt zeigt, wie wichtig es ist, sich als Branche und als Bildungsinstitution den Entwicklungen anzupassen, besser noch einen Schritt voraus und für die **Zukunft** gewappnet zu sein. Gemeinsam mit dem DEHOGA Berlin ist es unser und insbesondere auch mein Ziel, die Hotelfachschule auf dem Weg zu einem wichtigen **Globalplayer** in der branchenspezifischen Bildung zu begleiten.



**Persönlich** war für mich der Besuch der Hotelfachschule eine Bereicherung auf meinem Karriereweg und ich bin mir sicher, dass es in der gesamten Tourismusbranche viele interessante Karrierewege im Anschluss an die HOFA Berlin gegeben hat, an denen sich auch die kommenden Generationen orientieren können.

Im Namen des DEHOGA Berlin und persönlich gratuliere ich der HOFA Berlin zu 50 erfolgreichen Jahren und freue mich auf künftige gemeinsame, zukunftsweisende, innovative Projekte und Aufgaben.

Willy Weiland  
Präsident  
DEHOGA Berlin



## VOM GESTERN INS MORGEN – VON BERLIN IN DIE WELT

Bei der Gründung vor fünfzig Jahren hat wohl niemand ahnen können, wie lange bzw. für wie lange unsere Schule existieren würde, noch konnte deren Entwicklung prognostiziert werden. Wir können heute nur vermuten was Heinz Zeller Mayer (der Vater des Gedanken) bewegt hat, die Gründung unserer heute europaweit anerkannten und geachteten Schule mit Nachdruck zu initiieren.

Fest steht, dass es sich für alle gelohnt hat, denn der Erfolg unserer rund 6.000 Absolventen spricht für sich. Vieles hat sich seit 1963 verändert, immer wieder hat sich die HOFA an die Erfordernisse und die sich wandelnden Bedingungen im Berufsleben angepasst. Nun gilt es ganz aktiv den Grundstein für die nächsten 50 Jahre zu legen, die HOFA als Vorreiter und Wegweiser!

### WIR SIND VORBEREITET!

Zum einen **RÄUMLICH**, denn der Umzug aus Weißensee in die Mitte Berlins in einen wunderschön renovierten Altbau, war ein großer Gewinn. Der inzwischen hinzugekommene Neubau bietet noch mehr Möglichkeiten: moderne Praxisräume sind entstanden, mit Küche, Restaurant, Hotelzimmer und vielem mehr. Seitdem sind wir auch in der Lage unabhängig zu existieren.

Aber vor allem **FACHLICH**, denn das Bildungsangebot konnte noch mal erweitert werden – von der Berufsvorbereitung über Weiterbildungsangebote, Fachkurse und Produktpräsentationen. Im Wahlfach Technologie können Kenntnisse im Bereich F&B vertieft werden. Schon jetzt bieten sich unseren Studierenden nach dem anerkannten Abschluss „Staatlich geprüfter Betriebswirtes/In“ diverse Anschlussmöglichkeiten im In- und Ausland, und sogar die realistische Chance auf einen Masterabschluss, denn seit zwei Jahren ist unser Abschluss auch entsprechend dem gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen dem des Bachelors gleichgesetzt. In Deutschland wird der Abschluss, der auf der Referenzstufe 6 des europäischen Qualifikationsrahmens angesiedelt ist von den Hochschulen noch nicht anerkannt. Im europäischen Ausland und in den USA erfolgt die Umsetzung konsequenter,

die im Beruf erworbenen Fähigkeiten fließen in die Anrechnung mit ein. Das hat zur Folge, dass sich Studienzeiten verkürzen.

**INTERNATIONAL**, denn die Ausrichtung nach draußen, auf Europa und die Welt, gehört in unserem Beruf dazu. Deshalb ist die Fremdsprachenausbildung ein Schwerpunkt: Die Studierenden verlassen die Schule mit zwei Fremdsprachen. Weiterhin können auch Französisch, Spanisch und Italienisch erlernt werden.

Egal, ob unsere Studierenden in Paris, Sydney oder Buenos Aires landen, von uns wurden sie auf die weite Welt vorbereitet.



**PARTNERSCHAFTLICH**, denn wir haben uns für unsere Studierenden in Europa und der ganzen Welt auf den Weg gemacht. Seit drei Jahren sind wir Mitglied der EUHOFA International, unter der sich die weltweit führenden Schulen aus dem Hotel- und Tourismusmanagement für höchste Qualität in der Ausbildung engagieren. Unseren Partnern aus der Wirtschaft gilt dabei ein ganz besonderer Dank, denn sie sind Innovations- und Know-how-Geber. Vervollständigt wird unser Weiterbildungsangebot durch die Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Berlin. Gemeinsam sind wir aktiv in Sachen Weiterbildung und Verbesserung der Ausbildungssituation in dieser Stadt.

### UND WIR WOLLEN NOCH WEITER!

Die nächste Herausforderung besteht darin, unsere Fachschule in kompetente und gleichzeitig zukunftsorientierte Hände zu übergeben, wenn die komplette Schulleitung 2015 in den Ruhestand geht. Hierfür sind wir schon dabei, alle Weichen zu stellen, damit wir nicht an Fahrt verlieren. Wie sind sehr zuversichtlich, dass die HOFA an der Seite des Hotel- und Gaststättenverbandes auch das nächste Jubiläum erfolgreich in der Niederwallstraße feiern wird.

Dieter Reichl, Schulleiter



*Portraits*

---

## Ehemalige

---

Für viele wurde hier der Grundstein  
für Ihre Karriere gelegt. Wir sind auf  
jeden unserer Absolventen stolz, einige  
davon wollen wir Ihnen davon vorstellen.

Absolventen der Abschlußjahrgänge  
1978 bis 2011  
schildern uns auf den nachfolgenden  
Seiten ihren Werdegang,  
mit Höhen, Tiefen und auf Abwegen ;-)

# 2013

# Oswald Menninger

1976 - 1978

1976 bin ich als damals 25jähriger in das eingemauerte Westberlin gekommen, um mich an der Hotelfachschule beruflich weiterzubilden. Ich hatte mich für die Hotelfachschule Berlin entschieden, um aus der Provinz nach Westberlin in eine Großstadt zu gehen. Als Mauerstadt hatte Berlin in meinem Umfeld den Ruf, dass niemals die Lichter ausgehen. Dies führte auch gelegentlich dazu, nach durchzechter Nacht direkt in der HOFA aufzuschlagen. Einmal haben meine Mitschüler und ich am Abend gleich die Schultaschen mit ins Terzo Mondo genommen, um von da aus den Schulbesuch anzutreten. Insgesamt schadete das unserem Bildungserfolg aber in keiner Weise.

Nach einer achtjährigen Volksschulzeit in Bayern und einer Lehre als Koch und Hotelkaufmann war die Hotelfachschule für mich damals ideal, weil ich mich sowohl beruflich als auch allgemein weiterbilden konnte. Im Schlepptau der 68er Bewegung und der entstehenden grün-alternativen Bewegung war ich sehr politisch engagiert und es gab im Fach Politik mit dem Lehrer, der bestens in der altägyptischen und antiken Welt bewandert war, heftige politische Debatten. Hier prallten Welten aufeinander. Aber – im Nachhinein betrachtet – habe ich sehr viel dabei gelernt.

Insbesondere wurde mein Bildungsinteresse an der HOFA enorm gefördert, da ich im Gegensatz zu einigen anderen Mitschülern und Mitschülerinnen – wir kamen ja alle aus der Berufspraxis – kaum Probleme mit der Theorie hatte. Mit dem Abschluss an der HOFA 1978 hatte ich zugleich die Mittlere Reife, die es mir dann ermöglichte, nach einem Jahr an einer Fachoberschule die Fachhochschulreife zu erwerben. Mit diesem Abschluss absolvierte ich dann ein Grundstudium an der Fachhochschule für Wirtschaft. Das abgeschlossene Grundstudium an einer Fachhochschule ersetzte damals die allgemeine Hochschulreife, so dass ich dann Volkswirtschaft an der

FU Berlin studierte und mit dem Diplom 1985 abschloss. Diesen oder einen ähnlichen Weg gingen damals etliche Kommilitonen, weil die HOFA damals ein sehr gutes Sprungbrett für den zweiten Bildungsweg war.

Mit dem betriebswirtschaftlichen Wissen von der HOFA konnte ich ohne Mühe das Studium in diesem Feld erfolgreich absolvieren. Mein gesellschaftspolitisches Interesse hat nach dem Studium meinen Berufsweg dann stark bestimmt. Seit vielen Jahren bin ich nun Geschäftsführer des größten Berliner Wohlfahrtsverbandes, des PARI-TÄTISCHEN, mit 700 Mitgliedsorganisationen, die ca. 50.000 Mitarbeiter in der Stadt beschäftigen. Daneben habe ich noch für einige Jahre einen Krankenhauskonzern geführt. In meinem beruflichen Werdegang waren

in der Vielfalt der Jobs immer die beiden Felder Betriebswirtschaft und Gesellschaftspolitik integriert und dafür wurde an der HOFA die Keimzelle gelegt.

An dem alten Schulgebäude der HOFA in der Pfalzburger Straße komme ich noch heute regelmäßig vorbei, da unsere Verbandsgeschäftsstelle in der Nähe liegt. Dabei kommen mir immer wieder Bilder aus der Schulzeit in den Sinn und die politischen Dispute von damals erinnern

mich im Lichte meiner zugenommenen Lebenserfahrung daran, wie stark mein Urteilsvermögen über unsere Gesellschaft hier geschult und mitgeprägt wurde. Dafür bin ich der HOFA noch heute sehr dankbar.

Beruflich bin ich mit der Hotellerie und der Gastronomie nur noch ganz am Rande beschäftigt, wenn es um Integrationsunternehmen in der Branche geht, die schwervermittelbare Jugendliche und Behinderte qualifizieren und beschäftigen. Ansonsten bin ich beruflich und persönlich häufig Gast bzw. Kunde, Kochen und gutes Essen sind meine Leidenschaft geblieben.

Oswald Menninger





## Gerd Ripp

1979 - 1981

---

Zunächst einmal möchte ich sehr gerne die Gelegenheit wahrnehmen, der HOFA Berlin zum 50jährigen Jubiläum herzlich zu gratulieren!

Selbst bin ich damals -nach Kellner und Kochlehre- mit dem unbedingtem Bewusstsein auf die Hotelfachschule gegangen, um in der „Manageretage“ der Hotellerie zu landen! Im Gegensatz zur heutigen Zeit, wo Weiterbildung zu einem obligatorischen Muss gehört und es demnach sehr viele Hotelfachschulen und erweiterte Schulsysteme gibt, galt es zu unserer Zeit als ELITE, wenn man eine der fünf staatlichen Hotelfachschulen (Berlin, Heidelberg, Hamburg, Dortmund und Hannover) absolvieren konnte. Und es war selbstverständlich, dass man die Schule nicht als Chance des Ausstieges aus der Hotelbranche nutzte, sondern sie galt als „Sprungbrett“ für das Hotelmanagement. Ich erinnere mich gerne daran, dass fast jeder Hotelkonzern an der Schule vorstellig wurde, um uns anzuwerben!



Berlin hatte ich mir deshalb ausgesucht, weil ich damals durch Zufall ALBERT BRANDL auf einem Hotelkongress kennenlernen durfte... seine Überzeugungskraft war beispielhaft! In den Jahren während der HOFA, aber auch danach, haben wir dann auch einiges gemeinsam auf den Weg gebracht – u.a. denke ich da natürlich sehr gerne an die Gründung und Führung des Verbandes der Hotelbetriebswirte. In den 80er und 90er Jahre war dies eine Idee, die viele Früchte getragen hat – deutsche Hotelbetriebswirte (also auch Absolventen anderer Schulen) hatten eine Plattform gefunden, auf der man sich austauschen konnte, Fachkongresse veranstaltete und Exkursionen weltweit organisierte. Eine Zeit, die reif war für einen Berufsverband, da der Stellenwert des Abschlusses eines Hotelbetriebswirtes ein anderer war als heute.

Zurückblickend war es eine meiner schönsten Zeiten in der Hotellerie – auch deshalb vielleicht, weil wir als „Westdeutsche“ finanziell reichlich vom Bund unterstützt wurden, kein Staatsempfang ohne HOFA-Studierende stattfand (mit BAR-CASH „auf die Krallen“ – Stundenlohn DM 14,00 !!!) und wir das Ziel vor Augen haben durften, bald Hoteldirektor im Waldorf Astoria in New York werden zu können! SUPER Aussichten!

Und wenn ich daran denke, dass mein Abschluss damals ausschlaggebend war, hier auf SCHLOSS RHEINFELS (mit 24 Jahren) als Geschäftsführer eingestellt zu werden (welches ich seit nunmehr 10 Jahren als mein Eigentum nennen darf), so kann keiner mehr daran zweifeln, dass es nicht lohnend gewesen wäre!

Natürlich ist diesbezüglich heute eine andere Zeit – dennoch kann ich es nur jedem empfehlen, sich weiterzubilden... und natürlich die HOFA BERLIN zu absolvieren!

Nochmals meinen Glückwunsch!

Gerd Ripp

## Cornelia Maaß

1989 - 1991

---

Meine Zeit an der HOFA fiel in die Phase des völligen Umbruchs in Deutschland: Ich besuchte sie von 1989 bis 1991. Im August 1989 kam ich direkt aus der Schweiz mit dem Vorhaben, mich nach 5 Jahren im Service und an der Rezeption verschiedener Hotels für das Hotelmanagement zu qualifizieren. Die Hotelfachschule Berlin (als eine von damals fünf staatlichen Hotelfachschulen Deutschlands) sollte ein weiterer Schritt in meiner geplanten Hotelkarriere werden. (Das Ausland schien mir attraktiv.) Doch es kam anders: Ich blieb in Berlin und nicht im Hotel.

An meine ersten Monate erinnere ich mich schon alleine wegen des Mauerfalls und der aufregenden Zeiten in der Stadt. Schon im zweiten Jahr standen Schülerinnen und Schüler aus Potsdam und Rostock neben mir auf dem Schulhof. Unvorstellbar für jemanden, der in Zeiten des Kalten Krieges aufgewachsen ist.

An der Hotelfachschule haben mir zum ersten Mal in meinem Leben Schule und Unterricht uneingeschränkt Spaß gemacht. Ich habe die Zeit genossen. Die Bereiche Personalpolitik, Marketing, Controlling usw. waren bis dato Neuland für mich gewesen und ich sog das Wissen geradezu auf. Zu verdanken war das nicht zuletzt den Lehrerinnen und Lehrern der Hotelfachschule, von denen heute noch einige da sind. Sie waren weit mehr als „Wissensvermittler“, sie lebten ihre Fächer, sie haben motiviert, sie waren sehr freundlich, sie haben auch mit uns gefeiert: Rauschende Partys und Feste bleiben unverges-

sen, so z.B. der Abschlussball im Restaurant „Neu-Helgoland“ in Müggelheim.

Die Zeit auf der Hotelfachschule hat meinen Blick auf die berufliche Zukunft komplett verändert, die geplante Hotelkarriere wurde weniger wichtig, ich spürte, dass ich noch mehr lernen möchte: Als Rollenvorbild diente unter anderem Marianne Rapp, die erst nach ihrer Hotelausbildung studiert hatte und Lehrerin geworden war.

Nach der Hotelfachschule fand ich dann zunächst eine Anstellung als Ausbilderin in einer Umschulungsmaßnahme

in Ludwigsfelde. Arbeitslose Köche, Landwirte und andere sollten zu Hotelfachleuten ausgebildet werden. Mir wurde klar, dass Unterrichten mir Freude macht und vor allem: dass ich es kann. Also studierte ich schließlich Lehramt, mit der Vorstellung, vielleicht eines Tages zurückzukommen an die HOFA. Daraus ist dann aber nichts geworden – ich blieb an meiner Ausbildungsschule, dem OSZ Handel 1, und bin dort mittlerweile stellvertretende Abteilungsleiterin. Der Traum vom Management wurde somit doch noch Wirklichkeit, wenn auch nicht im Hotel!

Noch heute denke ich dankbar an die Zeit an der Hotelfachschule zurück, und ich weiß, dass es anderen Ehemaligen genauso geht.

Ich wünsche der HOFA Berlin, dass sie konkurrenzfähig gegenüber den vielen neu entstandenen Hotelfachschulen bleibt und mindestens weitere 50 Jahre bestehen wird!



## Dirk Ricardo Dürner

1992 - 1994

---

Nach der Ausbildung an der Hotelfachschule Berlin 1994 zog es mich ins Ausland und ich lebte für ein Jahr in London, wo ich im dortigen Hotel Four Seasons im Restaurant arbeitete. Im Anschluss an diese Tätigkeit wurde mir die Position des Assistenten der Veranstaltungsleitung im Hotel Steigenberger angeboten und somit kehrte ich wieder zurück nach Berlin. Im Jahr 1998 wechselte ich in das Hotel Adlon Berlin, um den Posten als Veranstaltungsverkaufskordinator zu übernehmen.

Im Jahr 1999 beschloss ich, den Schritt in die Selbständigkeit zu wagen und gründete die Firma „Der Butler Service Berlin“. Der Beruf des Butlers interessierte mich schon immer, und während meiner Zeit in London ergab sich die Möglichkeit, diesen Berufszweig näher kennen zu lernen.

Als das Hotel Adlon in Berlin ein eigenes Butlerkonzept entwickelte, entschied man sich für meine Vorschläge. Somit betreue ich nun seit 14 Jahren die Gäste der Präsidenten Suiten im Hotel Adlon.

Seither haben viele prominente Gäste aus der internationalen Politik und Wirtschaft, auch aus der Filmwirtschaft, meine Dienste in Anspruch genommen. Ebenso durfte ich bereits Hoheiten aus aller Welt, Königinnen und Königen wie Königin Elisabeth II und König Juan Carlos I und andere bedeutende Persönlichkeiten wie zum Beispiel Präsident Gorbatschow, Präsident Clinton oder den Dalai Lama bedienen.

Weiterhin organisiere ich kleinere Gesellschaften in privaten Haushalten und trainiere Butler in verschiedenen Luxus-Hotels.

Den Besuch der Hotelfachschule habe ich immer als unerlässlichen Baustein für eine gute, umfassende Ausbildung in der Branche gesehen. Meine bis heute gemachten Erfahrungen haben diese Ansicht bestätigt – ohne dieses Studium wäre mir vieles nicht so leicht gefallen. Besonders hilfreich war die Hotelfachschule in Bezug auf meine heutige Selbständigkeit.





## Steffen Weller

2006 - 2008

---

Leider muss ich es an dieser Stelle zugeben: Schule und ich, wir waren nicht immer die besten Freunde. Egal, ob Grundschule oder Gymnasium, ich war nie ein Fan vom Lernen. Das änderte sich in der Hotelfachschule Berlin. Mit ihr verband und verbindet mich eine enge Freundschaft. Hier habe ich, dank des außergewöhnlichen Engagements einiger Lehrkräfte, erfahren wie Schule auch sein kann. Heute bin ich ein großer Fan! Warum? Weil die Zeit in der HOFA Berlin mein Leben zwischen Küche und der jetzigen Karriere maßgeblich beeinflusst hat.

Ich kam im Jahr 2006 an die HOFA Berlin, ich brauchte eine Auszeit von der Gastronomie und wollte endlich einmal was anderes sehen als weiße Küchenfliesen. Obwohl ich anfangs mit der Institution Schule erfahrungsgemäß nicht viel anfangen konnte, entschied ich mich nach der Kochausbildung im Schlosshotel Kronberg und den Stationen in der mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Küche von Helmut Thieltes und dem Schlosshotel im Grunewald. Letztendlich war das nicht nur ein Tapetenwechsel für mich, sondern auch eine neue Herausforderung.

Für mich waren die beiden interessantesten Erfahrungen meiner „HOFA-Jahre“: der Event-Kurs und die Studienarbeit.

Wer mich in dieser Zeit kennengelernt hat, weiß, dass ich immer irgendwie aufgedreht war, immer was zu tun haben musste und mir manche Sachen einfach zu langweilig waren. Ich wollte mich zum Beispiel in meinem Wahlpflichtkurs „Event-Management“ nicht damit zufrieden geben, dass das von jedem Studierenden zu erarbeitende Projekt nur theoretisch sein sollte. Mit 17 Studierenden des Eventkurses organisierten wir in mehrmonatiger Arbeit einen eindrucksvollen Ball im damals neu errichteten Maritim Hotel für Absolventen der HOFA Berlin! Hört sich zunächst nicht sehr spektakulär an, aber jeder, der daran teilgenommen hat, kann bestätigen, dass es ein überwältigender Abend war. Besonders beeindruckt waren die rund 400 Gäste von der noch in der Nacht professionell gedruckten Zeitschrift mit Impressionen des Abends, dem fantastischen Menü und der unbeschreiblichen Atmosphäre zwischen

den Abgängern aus über 40 Jahrgängen. Die Erinnerungen wurden von einem Filmteam festgehalten und so konnten die Gäste einige Wochen später den Abend nochmals auf DVD genießen.

Ähnlich verlief das Projekt meiner Studienarbeit. Auch hier hatte ich wenig Lust auf Theorie. Am Ende entstand ein Ergebnis, an dem ich heute noch Spaß habe: mit zwei Mitschülern, Michael Froh und André Jenczewski, habe ich ein Kochbuch herausgegeben. In „Karriere.Rezepte.Hotelfachschule“ stellen ehemalige Studierende der HOFA Berlin neben ihren außergewöhnlichen Karrieren nach dem Schulabschluss auch ihre Lieblingsrezepte vor.



Ich würde gerne erfahren, wie es den anderen, letztlich 128 Absolventen aus meinem Jahrgang ergangen ist. Nach den zwei Jahren an der Hotelfachschule ist mir das wichtigste doch erst am Ende geglückt: direkt nach meiner Zeit in Berlin habe ich einen spannenden Job in einem interessanten Unternehmen der Lebensmittelbranche gefunden und ich sehe endlich mehr als die gefliesten Wände der deutschen Gastronomie.

An meine Zeit an der Hotelfachschule werde ich heute immer noch oft erinnert. Denn mein Chef stellt mich so vor: „Unser Produktentwickler. Ein Koch, der rechnen kann! Er war an der Hotelfachschule.“ Obwohl es nicht mein Lieblingsfach war, haben meine erworbenen Kenntnisse in Rechnungswesen zumindest so weit geführt, dass ich heute mit „Die Räucherrei“ Fische Spezialitäten im Fernsehen verkaufen kann.

Dass die zwei Jahre an der Hotelfachschule, die Zeit zwischen Küche und Karriere, mein Leben so beeinflussen würde, hätte ich niemals für möglich gehalten. Ich wünsche allen zukünftigen Studierenden eine genauso tolle Zeit wie ich sie hatte, viel Erfolg, Glück und Gesundheit, beruflich wie privat!

*Steffen Weller*

# Sven Nemitz

2009 - 2011

## Warum sind Sie damals zur HOFA gegangen?

Ich bin damals zur HOFA gegangen, weil ich etwas für mich machen wollte. Die Gastronomie ist für einen Angestellten nicht gerade die attraktivste Branche, und um weiter zu kommen war die Hotelfachschule einer der ersten Schritte, die ich als sinnvoll gesehen habe. Natürlich war auch mein enormer Wissensdrang und das Zureden von Kollegen, die den gleichen Weg gegangen sind, ausschlaggebend.

## Was haben Sie von der HOFA in Erinnerung?

Es sind viele Bilder, die Architektur des Hauses, die Bauarbeiten des neuen Gebäudekomplexes zu unserer Zeit, die Stammtische und Chill and Grills im wunderschönen Schulgarten, meine Studienkollegen besonders die, die zu Freunden geworden sind. Aber natürlich auch viele Lehrer und deren Eigenheiten wie zum Beispiel Lehrer, die immer die Kreide in der Jackettasche trugen oder in einer selten gesehenen Ruhe vor der Tafel auf und ab liefen. Engagierte Lehrer, die immer ein offenes Ohr hatten und was besonders schön ist, noch immer haben.

## Hat sich der HOFAbesuch für Sie gelohnt?

Der Besuch hat sich für mich auf jeden Fall gelohnt. Auch wenn ich kein Musterbeispiel bin, da ich der Gastronomie gewissermaßen den Rücken gekehrt habe. Natürlich konnte man während der Zeit sein Fachwissen enorm vergrößern und auch, was ich für besonders wichtig erachte, seine Persönlichkeit weiterentwickeln. Ich sage zu allen, die die Schule besuchen oder sich dafür interessieren immer: Es kommt das dabei raus, was du investierst. Jeder der glaubt, die HOFA nur zu bestehen sei das Ziel, hat sich grundlegend getäuscht. Die HOFA ist in meinen Augen eher ein Sprungbrett auf dem man Anlauf nehmen kann und was danach kommt, liegt bei jedem selbst.

## Hat sich die HOFA für Ihre berufliche Entwicklung positiv erwiesen?

Wie bereits erwähnt, hat sich die HOFA sehr wohl positiv auf meine berufliche Entwicklung ausgewirkt. Es ist jedoch vielmehr das, was man nach der Hotelfachschule daraus macht.

In keinem Vorstellungsgespräch habe ich erlebt, dass ich aufgrund meines Fachbetriebswirts genommen wurde, sondern vielmehr wegen der Erfahrung, die man im Laufe der Zeit gesammelt und immer wieder ausgebaut hat und seiner Persönlichkeit. Der Betriebswirt ist ein Teil dieses fachlichen Puzzles, auf dem sich allerdings auch gut aufbauen lässt.

## Haben Sie die HOFA damals weiter empfohlen?

Die Hotelfachschule Berlin habe ich bereits mehrfach weiterempfohlen. Gründe hierfür sind natürlich der Standort, die Entwicklung der Hotellerie und Gastronomie und hierfür ist Berlin die Vorzeigestadt. Ich glaube es gibt keine andere Stadt in Deutschland, in der sich so viel in diese Richtung tut. Ein weiterer Grund ist selbstverständlich die Qualität der Hotelfachschule und ihr Bemühen, sich stetig weiterzuentwickeln.

## Was sollte eine Hotelfachschule heute leisten?

Was sollte die Hotelfachschule heute leisten? Diese Frage ist sehr vielschichtig. Zum einen könnte man aufzählen, was sie leisten sollte, jedoch ist auch die Frage, was sie leisten kann? Die Hotelfachschule sollte stets versuchen auf einem aktuellen Wissensstand zu sein, aktuelle Themen und Entwicklungen mit einfließen zu lassen und so den Lehrplan zeitgemäß zu halten. Hier wäre es sicher interessant, neben den Fachlehrern auch Profis aus der Hotellerie und der Wirtschaft mit in

den Lehrplan einzubeziehen. Der Praxisbezug ist wichtig, da dieser zum einen das nötige Wissen vermittelt und zum anderen das Lernen erleichtert. Hier ist jedoch die Wirtschaft genauso gefragt. Da die Unterstützung der Hotelfachschule Berlin, die Weiterbildung der kommenden Generation von Führungskräften der Hotellerie und Gastronomie zum Ziel haben sollte. Es sollte ein Kreislauf an Wissen, Unterstützung und Weiterentwicklung entstehen, bei dem alle drei Seiten profitieren können. Heutzutage ist es immer wichtiger Kontakte zu pflegen und neue aufzubauen. Und hier sehe ich auch die Hotelfachschule als antreibende Kraft.

*Diese Fragen wurden unter Mitwirkung von Katharina Schmitt beantwortet*



# Robert Peukert

2001 - 2003

## Persönliches

Name: Peukert  
Vorname: Robert  
Geburtsdatum: 11.07.1972  
Geburtsort: Berlin  
E Mail: robert.peukert@web.de

## Ausbildung / Praktika

09/01 – 06/03 Staatliche Wirtschaftsfachschule für  
Gastronomie und Hotellerie  
Berlin, Abschluss Grad: 1,25  
Staatlich geprüfter Betriebswirt  
Fachrichtung Hotel- und Gaststättenwesen

02/00 - 03/00 AEVO - IHK Berlin

09/99 Praktikum Restaurant  
„Michel Rostang“ Paris

02/99 Praktikum Kurkonditorei  
„Oberlaa“ Wien

09/90 - 08/91 Grundwehrdienst

09/88 - 08/90 Restaurant  
„Französischer Hof“  
Berlin, Ausbildung zum Koch

## Beruflicher Werdegang

08/07 - dato MS Hanseatic, MS Europa CSM  
(5 Sterne plus Berlitz Guide)  
Hotel Manager, F&B Manager

03/07 - 07/07 MS Bremen, MS c.Columbus, CSM  
Hotel Manager

01/06 - 02/07 MS Europa  
(5 Sterne plus Berlitz Guide) CSM  
F&B Manager / Hotel  
Inventory Controller

04/04 - 12/05 MS Europa (5 Sterne plus Berlitz Guide)  
CMS  
Hotel Inventory, Controller

09/03 - 03/04 MS c.Columbus CSM  
Hotel Inventory, Controller

01/00 - 08/01 Dorint\*\*\*\* Söl'ring Hof Sylt  
Neueröffnung (17 Punkte Gault Millau)  
Küchenchef, Regional - Küchenchef  
der Dorint AG

03/99 - 07/99 Mosimanns London, Partyservice  
Junior sous-chef

09/98 - 01/99 Dorint Hotel AG  
Küchendirektionsassistent und Trainer

06/98 - 08/98 Schlosshotel „Vier Jahreszeiten“ Berlin  
Sous-chef

04/96 - 03/98 Restaurant „Grand Slam“ Berlin  
(1 Michelinsterne, 18 Punkte Gault Millau)  
Sous-chef

02/92 - 03/96 Radisson Plaza Hotel Berlin  
Restaurant „Rôti d'Or“ & „Orangerie“  
Chef de partie

Robert Peukert





# Karrieren und Ratschläge Ehemaliger

1989 - 1991

---

Der Klassenzusammenhalt der 892 war besonders gut, die Mitschüler mit unterschiedlichem beruflichem Werdegang haben sich während der Schulzeit gegenseitig unterstützt. Besondere Projekte, z. B. Adventscafé oder die gemeinsame Klassenfahrt mit Herrn Conrad nach Frankreich, haben dazu beigetragen, dass man sich auch heute gern an diese schöne Zeit erinnert. Das Netzwerk besteht immer noch. Zum Klassentreffen, jeweils nach 10 Jahren, kamen die Ehemaligen wieder nach Berlin und haben ihre Erfahrungen ausgetauscht. Heute erleichtert die Liste der Email-Adressen den Kontakt zu den Berliner Ansprechpartnerinnen Andrea Bauer, Christine Hering und Isa Hanning, die sich regelmäßig treffen und beispielhaft über Möglichkeiten nach der HOFA berichten.

Die Hotelfachschule bietet nach Ansicht der Ehemaligen berufliche Perspektiven in leitende Positionen zu kommen, unabhängig von unterschiedlicher Vorbildung.

Andrea Bauer war vor Beginn der HOFA in Berlin Hausdamenassistentin. Nach Abschluss ihres Studiums hat sie ihr berufliches Fortkommen kontinuierlich weiterentwickelt. Sie begann als Trainings- und Renovierungshausdame in einem Berliner Mittelklassehotel, wurde danach 2. Hausdame und schließlich 1. Hausdame. Heute ist sie General Manager vom Leonardo Hotel Berlin. Sie unterstützt jetzt außerdem die Entwicklung des zweiten Leonardo Hotels in der Friedrichstraße. Robert Hering hat zuerst eine Ausbildung zum Koch gemacht. Nach Abschluss der HOFA wurde er Geschäftsführerassistent und ist heute Manager der A & O Hostels Berlin.

Isa Hanning war vor der HOFA bereits Geschäftsführende Gesellschafterin des Hotels Transit in Berlin-Kreuzberg. Nach Vergrößerung ihres Jugendhotels entschloss sie sich, eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung an der Hotelfachschule Berlin aufzunehmen. Sie hat auch während ihres Studiums in ihrem Hotel weiter gearbeitet. Zusammen mit ihrem Geschäftspartner hat sie 2001 als zweites Jugendhotel das „Transit Loft“ in Prenzlauer Berg eröffnet, 2008 folgte das „Alex“ als Mittelklassehotel, ebenfalls in Prenzlauer Berg.

Am Beispiel dieser ehemaligen Studierenden wird deutlich, dass fundamentale betriebswirtschaftliche Kenntnisse, wie an der HOFA Berlin vermittelt, unerlässlich für leitende Positionen sind. Das Hinführen zu unternehmerischem Denken ist besonders wichtig für Studierende, die sich selbstständig machen wollen. In den allgemeinbildenden Fächern Deutsch, Englisch, Sozialkunde und Politik besteht an der HOFA die Schwierigkeit, das unterschiedliche Niveau der Studierenden aufgrund verschiedener Eingangsvoraussetzungen auszugleichen.

## **Abschließend einige Ratschläge der Ehemaligen:**

Die HOFA gibt ein gutes Basiswissen, um in der Gastronomie und Hotellerie weiterzukommen, liefert aber keinen „Freifahrtschein“ ins Topmanagement. Jeder sollte sich während des Studiums bereits realistisch mit seiner Karriereplanung auseinandersetzen und seine Ziele konsequent verfolgen.

---

*Ein persönlicher Blick zurück auf meine Zeit an der HOFA*

---

# Und plötzlich: Applaus

---

Der Beginn im Herbst 1990 konnte – allgemein gesprochen – turbulenter nicht sein:

Berlin ist wieder vereint, aber noch geteilt. In der formell noch existierenden DDR finden im März des Jahres freie Wahlen der Volkskammer statt. Die Hotelfachschule Ber-

lin (West) sucht zum Schuljahresbeginn, um den Bedarf vor allem in „Französisch“ zu decken, einen geeigneten Handelslehrer. Sie hat ihren Standort in Lichterfelde. Auch in Berlin (Ost) – Hauptstadt der DDR – gibt es eine Hotelfachschule, mit Standort in der Friedrichstraße in Mitte.

Was sagt einem wirtschaftlich-kaufmännisch orientierten Handelslehrer die Bezeichnung „Hotelfachschule“? Klar, das ist keine Berufsschule im gewöhnlichen Sinn. Ihre ‘Schüler’, das sieht man schon auf dem Schulhof, sind Erwachsene. Im Vorstellungsgespräch ging es – so erinnere ich mich vor allem – um „Französisch“. Das Schlüsselwort hieß „mise-en-place“.

Dass Herr Ludwig, damals Schulleiter, damit viel weniger eine grammatische Analyse der Wortbildung als eine wesentliche Kunstfertigkeit vieler seiner Studierenden meinte, das habe ich später im Umgang mit ihnen erfahren. Ich unterrichtete also angehende Betriebswirte des Hotel- und Gaststättengewerbes, zu deren täglicher Praxis ein *Mise-en-place* über Jahre gehört hatte, bevor sie an der HOFA angingen.

Ich unterrichtete – wie erwartet – überwiegend das Fach Französisch. Diesem Umstand und einer Folge des noch geteilten Berlins verdanke ich das schönste Erlebnis meiner Lehrerjahre überhaupt: Eine echte Studienreise, meine erste an der HOFA, und zwar mit Studierenden aus beiden Hotelfachschulen – aus Ost und West - nach Südfrankreich (Marseille, Provence). Die Idee, Studierende zur Teilnahme an der Reise nach Frankreich im Frühjahr 1991 einzuladen, stammte von Arnold Conrad, jenem Kollegen, der mir einen Wechsel an die HOFA ans Herz gelegt hatte und mit dem gemeinsam wir diese Reise unternommen haben.

Viele Studienreisen sollten folgen, anfangs weiter nach Frankreich, wo die HOFA Berlin lange sehr gute Kontakte nach Marseille, Autun (Bourgogne) und nach Strasbourg hatte. Später ging es häufiger nach Ost-Europa, eine letzte Studienreise führte uns 2003 nach Wien.

1993 wurde die HOFA 30. Diese Feier fand noch in Lichterfelde statt. In der Aula, festlich dekoriert, wurde das Festessen serviert – was für ein Genuss zu sehen und vor allem zu schmecken, was in ihrem gastgewerblichen Know-how unsere Studierenden zu bieten haben!

Auf dem Weg zur „Wirtschaftsfachschule“ schärfte die HOFA ihr Profil, Konzept und Fächerangebot änderten sich. Der Schwerpunkt meiner Unterrichtstätigkeit verschob sich zu „Wirtschaft und Politik“, methodisch verändert und mit dem Anspruch versehen, u.a. auch die Kompetenz der Studierenden im Vortragsverhalten zu entwickeln. Anfangs waren „Volkswirtschaft“ und „Sozialkunde“ noch in zwei Fächern unterrichtet worden, Sozialkunde auch von mir. „Wirtschaft und Politik“ barg hinreichend Stoff

zur Erarbeitung von Gruppenvorträgen. Sowohl aus der Substanz der Sachgebiete als aus der weiterhin turbulenten wirtschaftlichen und politischen Entwicklung: Einigungsvertrag, Vier-Plus-Zwei-Vertrag, Maastricht ... Das Fach schaffte viel Bewegung, über 13 Jahre ständig Aktualität - und Gelegenheit für die Studierenden, selbst aktiv zu werden. Gleichwohl erinnere ich mich aber vor allem an eine Einführungsstunde, die erste überhaupt zum Schuljahresbeginn 1990: „Was soll denn dieses Fach (Sozialkunde) überhaupt hier an der HOFA?“ ... „Was denn stellen Sie sich vor, was Sie hier in diesem Fach lernen sollen?“ Einige Antworten dazu, somit Gelegenheit, einige kritisch zu hinterfragen ... und auf einmal hatte das Fach Zuhörer.

Die Stunde war um. **Plötzlich: Applaus!**

Was war passiert? Nach 20 Jahren Unterrichtstätigkeit, und in diesem Fach, so etwas! Ich war völlig verblüfft. Das musste eine schöne Zeit werden, die da vor mir lag. Dachte ich. Und sie war es auch. Den entscheidenden Unterschied, natürlich, machte die Tatsache, dass ich mit dem Wechsel zur HOFA in die Erwachsenenbildung eingetreten war.

Stark beeindruckt haben mich schließlich die Großhotellerie und das Fach „Housekeeping“. An der Praxis orientiert waren wir regelmäßig unterwegs, von den Katakomben bis zur Präsidentensuite. Den Einstieg ins Fach für mich bildete ein Seminar für Hausdamen in Berlin sowie ein Praktikum im Hotel Inter-Continental (Paris).

Mein Beitrag für die Festschrift zum 50. Jahrestag der Gründung der Berliner Hotelfachschule beschränkt sich auf diese persönliche Sicht meiner Tätigkeit an der HOFA. Die Pensionierung als Studienrat liegt nun 10 Jahre zurück.

Ich habe die HOFA als „Gouvernante“ verlassen, verabschiedet zufällig im Hotel Adlon. das ich – als Student in Berlin(West) auf der östlichen Seite des Brandenburger Torres stehend – 1963 vergeblich gesucht habe.

Ich habe allen Grund, mich für die vielen tausend Stunden Unterricht zu bedanken, die zu halten mir die Hotelfachschule als Institution des Berliner Bildungswesens gewährt hat. Ich wünsche Ihnen allen, Studierenden, Kolleginnen und Kollegen, weitere 50 Jahre des Erfolges auf dem selbstgesetzten Ziel der Qualifizierung von Betriebswirten des Hotel- und Gaststättengewerbes in der Hauptstadt Berlin.

*Helmut Kreisel, Mai 2013*

# ERLERNTES PERFEKT INSZENIERT



Am Freitag, den 11. April 2008 lud die Hotelfachschule alle ehemaligen Studierenden und Lehrer zu einer rauschenden Galanacht in das Maritim Hotel Berlin an der Stauffenbergstraße ein. Bis zu diesem Zeitpunkt hatten in 45 Jahren bereits ca. 5.000 Studierende ihren Abschluss als staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in an der HOFA Berlin erworben.

Der Wahlpflichtkurs Eventmanagement 2007/2008 verwirklichte im Rahmen eines Unterrichtsprojekts die Idee des damaligen Studierenden Steffen Weller, HOFAnetzt, ein Netzwerk für alle HOFA Absolventen zu schaffen. Um diese Idee erfolgreich nach außen zu tragen, plante und organisierte der Kurs eine Kick-Off-Veranstaltung zum Start des Netzwerks. Viel Zeit, Mühe, Kreativität und Engagement investierte das Organisationsteam, um den Galaabend vorzubereiten. Der Enthusiasmus des Teams steckte an und so fanden die Studierenden viele Verbündete, die sich nicht nur begeisterten, sondern diese Idee auch aktiv unterstützten. Als Schirmherr für die Veranstaltung konnte Heiko W. Zadernach aus der dama-

ligen Direktion der Maritim Hotels, eine in der Berliner Hotellerie bestens bekannte Persönlichkeit, gewonnen werden. Rund 450 Gäste kamen am Abend des 11. April ins Maritim Hotel Berlin. Es war ein Abend der Begegnungen, denn viele ehemalige Absolventen der HOFA trafen sich wieder, feierten das Treffen und hatten Gesprächsstoff aus gelebten Jahren, der Satzbeginn „weißt du noch“ war ein oft gehörter.

Wenn Hotelfachleute feiern, unterscheidet sich das von anderen Events, denn Menü und Service lagen ganz in den Händen der Studierenden. Mit Hilfe von Reinhold Schuwer, Küchendirektor der Maritim Hotel-Gesellschaft, wurde das 3-Gänge-Menü gekocht und kreiert. Viele können sich sicher noch an den Hauptgang aus zarten Ochsenbäckchen in Perlzwiebeljus mit glasiertem Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin erinnern. Die Nacht war lang und die Ehemaligen tanzten bei stimmungsvoller Musik mit den MiZo Boys, den DJ Urgesteinen aus Berlin, bis in die frühen Morgenstunden.





Betriebliche Probleme aus der Sicht eines „Unternehmensberaters“ zu untersuchen, das gehört seit dem Jahr 2000 für die Studierenden der Hotelfachschule Berlin zu den Möglichkeiten, ihr Wissen in der Praxis anzuwenden. Gruppen von jeweils fünf bis sieben Studierenden suchen den Kontakt zu Betrieben, um kleinere oder größere Problemstellungen zu analysieren und dem Auftraggeber umsetzbare Lösungen vorzuschlagen.

Die intensive Auseinandersetzung mit der Aufgabenstellung muss anschließend in einer schriftlichen Arbeit dokumentiert, aber auch vor den Auftraggebern und Studierenden der Unterstufe präsentiert werden.

Seit einigen Jahren hat sich die gute Arbeit der Studierenden herumgesprochen, so dass sich inzwischen viele Betriebe direkt an die Schule wenden, auf der Suche nach Unterstützung.

Die Bandbreite der Themen erstreckt sich von der Suche nach Schwachstellen in der betrieblichen Kommunikationsstruktur über die Optimierung des Personaleinsatzes bis zu Konzepten für die Neuausrichtung der gesamten Angebotsstruktur. Seit zwei Jahren ist der Themenbereich Ausbildung stärker im Focus der Betriebe, und viele Arbeiten beschäftigen sich mit der Suche, der Auswahl und der Betreuung von Auszubildenden.

Durch die Studienarbeit lernen die Studierenden,

- betriebliche Problemstellungen zu erkennen
- ein zweckmäßiges Vorgehen für die Untersuchung der Probleme festzulegen
- für den Betrieb geeignete und umsetzbare Empfehlungen auszuarbeiten
- die gesamte Problemstellung verständlich und nachvollziehbar darzustellen
- die Zusammenarbeit in der Gruppe und mit dem Betrieb zu gestalten.

Unterstützt werden die Gruppen jeweils von einem Betreuerteam aus zwei Lehrern. Die Bewertung erfolgt anhand eines Kataloges mit 40 Kriterien, wobei maximal 100 Punkte erreicht werden können. Seit diesem Jahr haben die Studierenden die Möglichkeit bei der Bewertung selbst aktiv zu werden. Die Betreuer vergeben auf Grund der erreichten Punkte nur noch 70 % davon fix für jedes Gruppenmitglied, die verbleibenden 30% der Punkte können die Gruppenmitglieder untereinander vergeben. So kann erreicht werden, dass besonderes Engagement Einzelner besser bewertet wird als die Gesamtgruppe.

# STUDIEN-ARBEITEN

Eine kleine Auswahl an Studienarbeiten aus dem Zeitraum 2000 - 2013

- Der Strukturwandel im Gastronomiegewerbe Berlin „Von der Eckkneipe zur Erlebnisastronomie“ (2000)
- Entwicklung und Einführung eines umsatzorientierten Entlohnungssystem für das Unternehmen „Aramark“ im Olympiastadion Berlin (2008)
- Optimierung des Online-Marketing für den Tagungsbereich des Kempinski Hotel Bristol Berlin (2009)
- Analyse und Verbesserung des Online Social Media Auftritts für das Hotel Bleibtreu Berlin (2011)
- Entwicklung und Durchführung von Mystery Guest Checks (2012)
- Virales Marketing via Facebook-Gewinnspiel für die Kochschule Mitte (2013)



H.-Peter Michel

# Mise en Place-Cup und Champagne- Wettbewerb

**Im Januar diesen Jahres haben drei Studierende aus der Oberstufe an einem Wettbewerb in Amsterdam teilgenommen – EM-Cup von Mise en Place.**

Der Wettbewerb erstreckte sich über zwei Tage und hatte das Thema „Cruse-Management“. In diesem Zusammenhang musste die jeweilige Bildungseinrichtung in einem Video dargestellt werden.



Des Weiteren musste ein Text mit einer Idee und später in Amsterdam eine Fallstudie erstellt werden. Das Ganze fand in englischer Sprache statt. Ca. 30 Hotel- und Fachschulen hatten sich beteiligt. Die Hotelfachschule Berlin belegte einen sehr guten 5. Platz.

Für die Studierenden war es eine spannende und mit Sicherheit auch erfahrungsreiche Veranstaltung, die auch Möglichkeiten zur Netzkwerkbildung bat.

Wie schön wäre es, wenn wir uns mit unserer Beteiligung an diesem Wettbewerb auch im Januar 2014 einen guten Platz sichern könnten.

**Im November 2013 findet der alljährliche Champagne-Wettbewerb zwischen den DEHOFA-Schulen (Hamburg, Heidelberg, Hannover, Dortmund und Berlin) statt.**

Wir sind zuversichtlich, auch in diesem Jahr an die Erfolge der letzten Jahre anknüpfen zu können.

Es treten drei Studierende an, die sich im Bereich Champagner zu Hause fühlen, zusätzlich eine Marketingidee haben und diese zügig in eine Präsentation umsetzen können.

Dieser Wettbewerb hat eine lange Tradition und findet in diesem Jahr in Hamburg statt.

Für die Teilnehmer entstehen keine Kosten.





*Bierkultur*

# Radeberger Cup

Die Idee zum Radeberger Cup entstand beim Champagne-Wettbewerb. Gäste der Radeberger Brauerei hatten Feuer gefangen: „Das müssen wir unbedingt auf das Thema Bier übertragen!“

Die Idee war geboren, umgesetzt wurde sie bei einem Bier in den nächsten Tagen. In den ersten beiden Jahren fand der Wettbewerb nur unter den Studierenden der Hotel-fachschule Berlin statt. Nachdem er sehr gut angenommen wurde, stand einer Übertragung auf die Partnerschulen aus Dortmund, Heidelberg, Hannover und Hamburg nichts mehr im Weg. Das Bewusstsein für die „Deutsche Bierkultur“ stand im Mittelpunkt des Wettbewerbs.

Seminare und Schulungen bildeten die Inhalte des Wettstreites. Praktiker aus den jeweiligen Standorten der Brauereien schulten und prüften die Themen: Qualitätskontrolle, Vertragsrecht, Marketing, Event, den Höhepunkt stellte die Verkostung dar.

Diese Schulungen waren neben der Erstellung eines Marketingkonzeptes die Schwerpunkte der Prüfung. Der Wettstreit hat sich zur Tradition entwickelt und steht mit dem Champagne-Wettbewerb auf der gleichen Stufe – wer hätte das zum Thema Bier gedacht!?





# Der Eierfall

## Was haben fliegende Eier mit Kompetenzen zu tun?

Nun, wenn man einen Tag die neue Unterstufe in verschiedensten Kompetenzen trainieren will – eine Menge! Im Jahr 2010 sollte es auch mit einem besonderen Tag in die Tat umgesetzt werden, dass die Hotelfachschule nicht mehr nur fachliche Kompetenzen vermittelt, sondern auch personale und Methodenkompetenzen. Zusammengefasst sind das die Führungskompetenzen, die von einer angehenden Führungskraft erwartet werden. Diese Führungskompetenzen können nicht auswendig gelernt, sondern nur langfristig trainiert werden. Im Unterricht mit 30 Studierenden ist das meist schwierig, dennoch möglich in verschiedenen Konstellationen, wie z. B. in der Teamarbeit. So können Kompetenzen wie Kritikfähigkeit, Auftreten und Durchsetzungsfähigkeit trainiert werden.

Um diese Kompetenzen zu trainieren und das Kennenlernen der neuen Studierenden zu fördern, führt ein Teil des Kollegiums mit den neuen Studierenden seit vier Jahren den Kompetenztrainingstag durch. An diesem Tag wird die Sinnhaftigkeit von Teamarbeit untersucht, in verschiedenen Teams immer neue Aufgaben gelöst und von Studierenden der Oberstufe Feedback gegeben.

Das Ende dieses Tages gehört dem „Ei des Kolumbus“, dem „gigantischen Eierfall“. Hierbei wird ein Fluggerät im Team gebaut, das ein Ei unbeschadet aus drei Meter Höhe auf den Boden befördern soll. Ein Heidenspaß zum Ende eines herausfordernden Tages!





Qualifizierte Ausbildung wird immer wichtiger, deshalb gilt seit 2009 auch wieder die Pflicht der Ausbildereignungsprüfung als Voraussetzung zur Ausbildung. Fast fünf Jahre war diese Prüfung ausgesetzt, in der Erwartung, dass den Betrieben der Einstieg in die Ausbildung dadurch erleichtert wird. Die Erwartung hat sich nicht erfüllt, im

dungssituation mit einem Auszubildenden oder der Präsentation einer Ausbildungssituation bestehen kann. Die praktische Prüfung findet wie bisher in der Schule statt und wird durch ein entsprechendes Zeugnis bestätigt, was in Verbindung mit dem IHK-Zeugnis der schriftlichen Prüfung zur Ausbildertätigkeit berechtigt. Da unsere



Gegenteil wurde festgestellt, dass die Ausbildungsergebnisse schlechter wurden.

Geändert hat sich bei der neuen AEVO, dass die Prüflinge keine beruflichen Voraussetzungen zur Teilnahme an der Prüfung benötigen, diese können bei einem späteren Einstieg in die Ausbildertätigkeit nachgewiesen werden.

Die Schule bietet wie schon seit 30 Jahren allen interessierten Studierenden die Möglichkeit, im Anschluss an den Unterricht in „Berufspädagogisches Training“ die Ausbildereignungsprüfung abzulegen. Diese besteht aus einem schriftlichen Teil, der seit 2012 in einer Online-Prüfung bei der IHK zu absolvieren ist und einem praktischen Teil, der aus der Durchführung einer Ausbil-

Studierenden die beruflichen Voraussetzungen bereits mitbringen, steht einer sofortigen Tätigkeit als Ausbilder nichts mehr im Wege.

Nicht nur die Zahl der Studierenden hat sich im Laufe der Zeit erhöht, sondern auch die Zahl der AEVO-Prüfungen. Waren es zu Beginn meiner Tätigkeit 1986 ca. 70 -80 Prüfungen, haben in diesem Jahr 122 Studierende die Prüfung abgelegt.

Dank der vertrauensvollen Zusammenarbeit mit der IHK werden wir diese Serviceleistung auch weiterhin unseren Studierenden anbieten können.

H.-Peter Michel



**Die Studierenden sind zwar nicht mitgelaufen, zeigten aber an der Stecke jede Menge Einsatz.**

In einem Projekt der Berliner Hotelfachschule sollte bewiesen werden, dass sich Langstreckenlauf und gutes Essen nicht ausschließen. Um diese These zu beweisen, starten die Organisatoren des real,- BERLIN-MARATHON in Kooperation mit fünf Berliner Gourmet-Köchen und der HOFA, die Initiative unter dem Motto: Lustvoll essen, lustvoll laufen.

Gesunde und die Leistung fördernde Ernährung darf und muss weder langweilig noch einseitig und schon gar nicht fad sein. Das werden die fünf Gourmet-Köche der Berliner Spitzenrestaurants zeigen. Involviert sind Thomas Kammeier (HUGOS), Herbert Beltle (Aigner), Kolja Kleeberg (VAU), Franz Raneburger (Schloß Glienicke) und Matthias Buchholz (First Floor).

Jeder der fünf Köche hat nach Vorgaben der Berliner Ernährungswissenschaftlerin und Langstreckenläuferin Anja Carlson sowie des Leiters der Berliner Hotelfachschule, Dieter Reichl, selbst aktiver Läufer und Triathlet, ein Menü speziell von sportlichen Köchen für Sportler kreiert.

Die Sterneköche haben aufgrund ihrer internationalen Erfahrung beste Voraussetzungen, um die von Ausdauersportlern gewünschte gesunde Lebensweise auch beim Essen umzusetzen.



Die Menüs sind so konzipiert, dass sie alle wichtigen ernährungsphysiologischen Bestandteile enthalten und zu Hause leicht nachkochbar sind. Zudem sind diese Essen erschwinglich. Es gibt keine Zutaten, die nur in Spezialgeschäften zu bekommen sind und deren Handhabung schwierig sein könnte.

Die nachfolgenden Menüs werden in der Zeit rund um den real,- BERLIN-MARATHON auch in den jeweiligen Restaurants der Gourmet-Köche von Berlin's Best ([www.berlinsbest.de](http://www.berlinsbest.de)) angeboten. In Zusammenarbeit mit dem Berliner Hotel- und Gaststättenverband sollen sie auch in weiteren Berliner Restaurants auf der Speisekarte stehen.



# Gemeinsam gegen Kinderarmut

Anlässlich des diesjährigen 50-jährigen Jubiläums soll nicht nur gefeiert, sondern auch geholfen werden.

Die Studierenden Daniela Pein, Anja Kroneberg, Marcel Bonness und Alexander Stark aus dem Eventkurs organisierten eine Spendenaktion zu Gunsten des Kinderhilfswerkes „Die Arche“.

An mehr als 10 Standorten in ganz Deutschland unterstützt die Arche benachteiligte Kinder und Jugendliche. Obwohl die Arche bereits von vielen hilfsbereiten Menschen und Institutionen unterstützt wird, ist es leider nie genug.

Mit dieser Spendenaktion wendeten sich die Studierenden auch an die Absolventen der Hotelfachschule Berlin aus dem Abschlussjahr 2013.

Für viele der Absolventen war der Besuch der Hotelfachschule eine entscheidende Weichenstellung für ihren beruflichen Werdegang. Viele von ihnen haben einen ausgesprochen erfolgreichen Berufsweg vor oder auch hinter sich und können mit Recht stolz auf ihre Leistung sein. Dabei hat die Hotelfachschule oft eine wichtige „Anschubfunktion“.

Die Studierenden des Spendenmarathons hofften nun, dass auch viele der Absolventen bereit sind, anderen bei ihrem notwendigen „Anschub“ zu helfen. Bei der Arche ist man mit dieser Unterstützung in den besten Händen.

Dazu Anja Kroneberg, eine der Initiatorinnen der Spendenaktion: „Es ist richtig, wir zählen natürlich stark auf die Unterstützung unserer Absolventen. Aber auch bei allen anderen Unterstützern sagen wir herzlich Dankeschön.“



# Von der „Kontaktbörse“ zum „Career-Day“

**Als Kontaktbörse in Lichterfelde gestartet, als Career-Day in Mitte angekommen.**

Der Career-Day an der Hotelfachschule Berlin fand vor einigen Jahren noch am Standort in Lichterfelde statt und nannte sich Kontaktbörse. Mittlerweile sind wir im 21. Jahrhundert und in der Mitte von Berlin angekommen. Er gilt vielen Personalern der Branche immer noch als „das beste Event dieser Art – deutschlandweit!“

Das kann nicht nur an der legendären Bewirtung der Teilnehmer durch jeweils eine Klasse der Hotelfachschule liegen. Flying buffet, mousse-au-chocolat und alkoholfreie Cocktails verderben zwar sicher nicht die Stimmung. Aber was einige Unternehmen erst seit wenigen Jahren als Zauberwort für sich entdeckt haben, praktiziert die HOFA-Berlin eben schon seit Jahrzehnten: Nachhaltigkeit! Und zwar durch die konsequente Verzahnung von praxisnahem Fachschulstudium und der Vermittlung der Absolventen in Führungspositionen.

An der HOFA-Berlin ging es noch nie nur um die trockene Vermittlung eines betriebswirtschaftlichen Fundaments. Nicht l'art pour l'art, sondern anwendungsorientierte Vermittlung von Wissen, sozialer Kompetenz und Kommunikationsfähigkeit um Unternehmen bei Bilanzen, Organisations- und Personalentscheidungen voran zu bringen.

Und die HOFA-Berlin sah ihre Pflicht auch nie allein mit der Überreichung eines der begehrten Abschlusszeugnisse erfüllt – man wollte die Absolventen so schnell wie möglich dahin bringen, wohin sie gehören: in die gehobenen Positionen im mittleren Management.

Aus diesem Grund organisiert eine Projektgruppe von Studierenden zusammen mit ein bis zwei Lehrern jeden Herbst den Career-Day. Aus diesem Grund stellen sich jedes Frühjahr wieder 14 Unternehmen in Berlin-Mitte den angehenden 130 Betriebswirten und Betriebswirtinnen, die im Sommer ihre zweijährige Ausbildung abschließen werden, in kurzen Vorträgen vor. Zusammen mit ihrer mehrjährigen Berufserfahrung in Hotel und

Gastronomie sind sie begehrte Fachkräfte auf dem immer umkämpfteren Arbeitsmarkt.

Dieses Potential interessiert neben den Großen der Branche, wie Accor oder Karstadt inzwischen auch Branchenfremde. Personalvermittler Persona Service, Enterprise Autovermietung und IKEA umwerben die HOFA-Betriebswirte mit lukrativen Angeboten.

Mit der „Kontaktbörse“ hat sich die HOFA-Berlin also schon in Zeiten gut aufgestellt, als „umkippende Bevölkerungspyramide“ noch ein weit in der Zukunft liegendes Schreckgespenst war und das Wort „Lehrstellenleerstand“ allenfalls als Zungenbrecher in Rechtschreibtests auftauchte.

Ob der Career-Day an der HOFA-Berlin eine Institution bleibt? Für Schulleiter Reichl eigentlich eine Selbstverständlichkeit: „Solche Events zu organisieren, dafür bilden wir die Studierenden hier ja zwei Jahre aus. Und schmecken tut's jedes Jahr besser!“

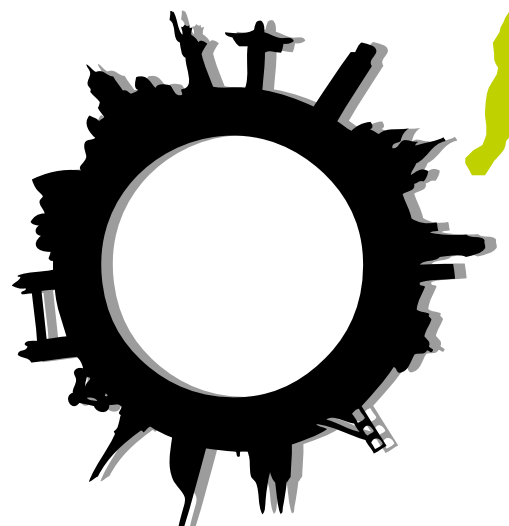


Carsten Birkholz

A stylized world map in red, showing the continents. The map is centered on the Atlantic Ocean, with North and South America on the left and Europe and Africa on the right. The map is composed of solid red shapes for the continents.

# Studienfahrten der HOFA

*Viel mehr als nur eine Reise*





2013

*Studienfahrt der Klasse 122*

# Barcelona

Die Woche vom So. - Do. 21.04.2013 - 25.04. 2013 war eine der besten Wochen in diesem Jahr für uns, denn es hieß für die Oberstufe Prüfungen schreiben und für die Unterstufe Studienfahrt. Unsere Klasse ist schon am Sonntag den 21.04.2013 um 7 Uhr von Berlin-Schönefeld nach Barcelona geflogen. Gemeinsam mit unserer Lehrerbegleitung Frau Wirth haben wir fünf schöne Tage mit super Wetter und tollem Programm erlebt.

Der erste Tag stand ganz unter dem Motto „erst einmal ankommen“ in Badalona, also haben wir unsere selbst geplante Sightseeing Tour in Barcelona auf den nächsten Tag verschoben und haben den Stadtteil erkundet, in dem wir übernachtet haben. Mit nur gut zehn Minuten Entfernung zum Strand ging der eine die Promenade erkunden und andere wiederum schnappten sich gleich ihr Handtuch und legten sich an den Strand. Als der Abend anbrach, fanden alle zusammen und gingen Tapas essen. Danach haben einige den Abend am Strand oder im Hostel oder auch in der Altstadt von Barcelona ausklingen lassen.

Am Montag hatten wir zuvor eine Hotelbesichtigung geplant. Leider hat das Hotel abgesagt. Nun hatten wir Zeit für die selbst geplante Sightseeing Tour in Barcelona und konnten unser Programm ansonsten gut bewältigen. Wir haben uns einige Bauwerke des berühmten Architekten Antoni Gaudí angeschaut, wie beispielsweise die Sagrada Familia. Auf unserem Weg lag ebenfalls eine Brauerei an der Fenster in den Boden eingelassen waren, so dass man einen Einblick in die Braukunst bekam. Ebenfalls konnte man sich dort stärken, die einen mit einem Cortado oder einem Café con leche, die anderen mit Feldstudien in Sachen Cerveza. Weiter ging es zur Boquería, ein riesiger Markt vor allem für Lebensmittel, direkt an der Rambla.

Der Dienstag war der Tag des „Vinos“. Nach einem langen Weg kamen wir auf den Weingut Parés Baltà an. Dort bekamen wir eine umfangreiche Einsicht wie Wein hergestellt und auch abgefüllt wird, indem wir einen Spaziergang zu den Weinbergen machten und uns die Weinreben anschauen und erklären ließen. Die Barriquefässer und auch der Kellerraum, wo der Wein in den Flaschen gelagert wird, waren sehr beeindruckend. Danach gab es dann noch eine Verkostung einiger Weine, die dort angebaut werden. Wer wollte konnte die ein oder andere Flasche auch käuflich erwerben. Im Anschluss ging die ganze Klasse dann mit den beiden Betreibern des Weingutes noch in ein Restaurant essen – Paella!

Der Mittwoch war reserviert für kulturelle Ausflüge. Es stand uns frei, eigene Pläne zu realisieren. Zur Auswahl stand der Besuch in diversen Museen, auch die vielfältigen Parks in Barcelona besuchten einige, wie zum Beispiel den Park Güell oder den Tibidabo. Weiterhin gab es noch diverse Architektur anzusehen, einige gingen zum Casa Batlló oder zur Casa Milà (La Pedrera = das Steinbruchhaus). Am Abend fand sich die ganze Klasse im Hostel zusammen und hat gemeinsam ein leckeres Abendessen genossen.

Und da war dann auch schon der letzte Tag da. Um 11 Uhr hieß es auschecken und ab zum Flughafen, denn unser Flug nach Berlin ging um 15 Uhr. Der Rückflug war zwar sehr turbulent, aber wir sind zum Glück gut angekommen. Schließlich hatte uns Berlin dann gegen 17:30 Uhr wieder.

Zum Schluss noch ein großes Dankeschön an Philipp Otto, der sich um die Buchung des Hostels sowie um den Flug gekümmert hat. Außerdem auch ein großes Danke an Frau Wirth, die es mit uns ausgehalten hat und natürlich auch an Jana Jargow und ihre Helfer, die uns am Mittwoch so ein schönes Abendessen gezaubert haben.





2013

Studienfahrt der Klasse 121

# Ahoj Praha!

Jugendstil, bombastische Ornamente, Kafka, Golem, spitze Türme und alte Friedhöfe - das erwartet man von der Metropole an der Moldau. In der tschechischen Hauptstadt lauert der Zauber hinter jeder Ecke, gerade jetzt, wo der Frühling zurückgekehrt ist. Ja, wir haben Glück mit dem Wetter an diesem Sonntag, tauchen ein in die engen Gassen und schieben uns an den anderen Touristen vorbei. Viele von uns stehen noch unter dem Einfluss des guten tschechischen Biers und setzen weiterhin auf das bewährte Doping, um den Schmerzen der Nüchternheit zu entgehen. Auf der Karlsbrücke, einer uralten Steinbrücke aus dem 14. Jahrhundert, spricht man alle Sprachen der Welt und man hat Mühe, Nepomuk zu besuchen, die Statue des böhmischen Priesters. Ihn zu berühren soll Glück bringen, leider hindern uns Japaner mit Hüthen und weißen Gesundheitsschuhen daran, unserem Glück nachzuhelfen. Später am Nachmittag besuchten wir die historische Brauerei Staropramen und durchliefen eine interaktive Zeitreise der tschechischen Traditionsmarke, die seit 1871 unsere Lust am Gerstensaft mit Hilfe des Zweimaischverfahren befriedigt.

Der nächste Tag war weniger leicht zu verdauen als das böhmische 5-Hopfen-Gebräu vom Vorabend. Der Besuch der Gedenkstätte Theresienstadt stand auf dem Plan. Die Geschichte war allen bekannt, doch erst als wir das „Tor des Todes“, die Gefängniszellen, die Totenkammern und die eingeritzten Namen der Deportierten im Mauerwerk sahen, bekamen die Opfer ein Gesicht. Der Rest des Tages diente zur weiteren Entdeckungsreise durch Prag. Wir liefen quer durch die historische Altstadt, vorbei an kubistischer Architektur, über die Moldau direkt hinauf zum weltweit größten geschlossenen Burgareal. Licht, Luft und Sonne erwarteten uns und ebenso ein fantastischer Blick über die 1 Millionen-Metropole. Wer nach diesem Tag in den engen Gassen von Prag Hunger bekam, traf sich im „restaurace u parlamentu“

im jüdischen Viertel. Vornehm, ohne Schnöseligkeit, deftig, mit viel Raffinesse bewirtete man uns. Für viele einer der Orte, wo man auf das echte Praha trifft.

Am vorletzten Tag unserer Studienreise verschlug es uns nach Mittelböhmen, 30 km nördlich von Prag. Über dem Zusammenfluss der Elbe und Moldau befindet sich auf einer Anhöhe das Schloss Mělník der Adelsfamilie Lobkowicz. In den Gewölben probierten wir ihren Wein, lauschten unserer bezaubernden Reisebegleiterin und erlebten böhmische Weinkultur. Auch an diesem Tag wollten und konnten wir nicht auf Prag verzichten und fuhren zurück zu einem letzten Treffen mit der tschechischen Hauptstadt. Im Stadtteil Vinohrady gab es erst einmal slawischen Honigkuchen und ein Nickerchen im Riegrovy sady Park, bevor wir in die Straßenbahnlinie 22 einstiegen und zwischen dem ganz neuen und dem ganz alten Prag verkehrten. Das Rütteln und Quietschen der alten roten Bahn schoss einen zurück in die Sechziger, wir ließen uns in die Sitze fallen und fuhren durch das Gassengewirr von Praha 1-6. Wir stiegen spontan aus, gelangten zur Zpívající fontána und verweilten dort bis zu unserem Abstieg. Wir streiften noch über die Halbinsel Kampa, die durch ein Flüsschen von der Kleinseite abgetrennt wird, überquerten die Jiráskův most, sprangen auf ein Tretboot und ließen uns den Fluss hinuntertreiben.

Langsam brach die Dunkelheit über Prag herein und wir genossen noch ein letztes Bier an den Ufern der Moldau, bis wir uns zum gemeinsamen Abendessen wieder trafen.

„Prag lässt nicht los. Dieses Mütterchen hat Krallen“, schrieb Franz Kafka 1902 an seinen Schulfreund, und er hatte Recht damit.

*Felix Schaub für die Klasse 121*







2013

Studienfahrt der Klasse 124

# Lissabon

**Der Start:** Am Samstag, den 20. April 2013 ging es los. Seit Wochen, eigentlich seit der ersten Woche, haben wir alle diesem Tag entgegen gefiebert. 10 Uhr am Flughafen, ein wilder Haufen mit gemischten Gefühlen steht da. Abflug bei ca. 15°C, alle hatten Lust auf Sonne! Ankunft 23°C. Wir erreichten das Hostel gegen ca. 15 Uhr. Die Aufteilung ging recht schnell. Alle Mädels in ein Zimmer und alle Jungs in anderes. Vor dem Hostel ein großer Platz, der sich wunderbar geeignet hat, als Treffpunkt und auch als Ort, um den Abend ausklingen zu lassen. Nach hinten raus befand sich die Partymeile von Lissabon, mit vielen kleinen Bars, Restaurants und Clubs. Das Hostel war auch sehr schön. Nachdem wir es bezogen hatten und uns frisch gemacht hatten, machten wir die erste Wanderung durch die Stadt. Unser Ziel war die Castelo der São Jorge. Eine Burg, von der man den Blick über die ganze Stadt genießen konnte. Mareen und Nicole haben uns hier ein einmaliges, kleines Theaterstück geboten, um uns künstlerisch die Geschichte der Burg nahe zu bringen. Hier haben wir ein Picknick gemacht mit Oliven, verschiedenem Brot, Käse, Salami, Gemüse und frischen portugiesischen Erdbeeren. Auf dem Rückweg vom Castelo haben wir noch einen Abstecher ins Biermuseum gemacht und spannende Dinge über die Bierkultur in Portugal gelernt. Zurück zum Hostel, frisch machen und ins Partyoutfit. Die Nacht stand ganz unter dem Motto „Happy Night Life“.

**Am zweiten Tag** sind wir nach dem Frühstück zu einer traumhaften Wanderung aufgebrochen. Die schönen Häuser der Stadt sind mit blauen Fliesen verkleidet. Die Geschichte dieser Fliesen hat uns die Julia erklärt. Weiter ging es, wir sind mit dem Schiff auf die andere Seite der Stadt gefahren. Danach gingen wir immer der Nase nach durch ein schönes portugiesisches Dorf. Allerdings sind wir wohl ein bisschen falsch abgebogen und in einer alten Ruine gelandet. Nachdem wir uns wieder auf einem Weg befanden, kamen wir unserem eigentlichem Ziel näher, jeder einzelne Schritt hatte sich gelohnt. Cristo Rei, eine wirklich riesige Staue, war atemberaubend. Der Ausblick war schon von unten der Hammer, aber von oben hatte man dann den vollen Durchblick. Nach einer kleinen Kaffee- und Eispause

haben wir uns auf den Rückweg gemacht, denn wir mussten unser nächstes Ziel pünktlich erreichen. Etwa im Zentrum der Stadt, war der Treffpunkt zur Gourmet Tour. Ca. 2 Stunden sind wir durch die Stadt gezogen und haben uns durch sämtliche Geschmackswelten der Portugiesen geschlemmt.

**An unserem dritten Tag** trafen wir uns schon um 9 Uhr, um in Richtung Sagres Brauerei aufzubrechen. Hier bekamen wir eine Führung durch die Brauerei und durften am Schluss noch Bier probieren. Sogar ein schönes Glas als Andenken konnten wir mit nach Hause nehmen. Außerdem haben wir noch etwas über den Ort Belem vom Martin erfahren und wussten dann alle, wo die geliebten Nattas (Blätterteigtörtchen mit Pudding)

ihren Ursprung haben.

**Unseren vierten Tag** starteten wir bei ca. 20 °C auf dem Lissaboner Fischmarkt. Die Geschichte über den Mercado di Ribeira Nova hat uns der Chris erzählt. Ein Luxusbus brachte uns zu einem wunderschönen Ort in den Bergen auf ein Weingut – mit Hammer-Ausblick. Die Dame, die die Herrin auf dem Gut ist, empfing uns als wären

wir alte Bekannte. Wir haben eine tolle Führung über das ganze Gut bekommen und durften im Anschluss in den Genuss von verschiedenen Weinen und Käse kommen.

**Der „Macht doch was Ihr wollt-Tag“ war unser fünfter Tag.** Die einen sind zum Strand gefahren und haben Sonne getankt. Die anderen sind durch die Kirchen von Lissabon gezogen und die nächsten haben sich auf nach Belem gemacht. Selbst ein weiterer Ausflug in die Berge war dabei. So hat jeder den Tag auf seine Art und Weise gefüllt.

Und wenn ich ehrlich bin, tat ein bisschen Ruhe auch mal richtig gut. Da wir allerdings alle nicht genug voneinander bekommen konnten, haben wir uns zum Abendessen wieder getroffen.

**Der Rückreisetag:** 4.00 Uhr in der Früh! Der Wecker klingelt...es heißt Abschied nehmen. Abschied nehmen von einer tollen Woche mit einer tollen Klasse, Abschied nehmen von einer wunderschönen Stadt und einem wunderschönen Hostel. Es war toll!

Elisabeth Belau



---

# Die HOFA und die ITB

---

Von Beginn an weckte die ITB mein Interesse. Eine bessere Möglichkeit uns als Schule zu präsentieren und zu einem Fachthema einen Beitrag zu leisten gibt es kaum in Berlin. Der erste Kollege, der die ITB zum Thema an der HOFA machte, war Albert Brandl und schon bald haben wir zusammen die Planung und Durchführung übernommen.

Schließlich haben Wilfried Breuer und ich weitergemacht. Doch die Hauptarbeit haben immer die Studierenden geleistet und das freiwillig und zusätzlich. In vielen abendlichen Sitzungen wurden Themen gefunden (wobei die Aktualität immer im Vordergrund stand, z. B. „Leanmanagement“ Anfang der 90er Jahre) und entsprechende Diskussionen vorbereitet, Podiumsteilnehmer organisiert und Einladungen versandt. Schließlich musste auch ein Stand, der sich in der Regel in der Wissenschaftshalle befand, ausgestattet werden. Bei der Besetzung des Podiums ging es uns immer darum, Persönlichkeiten aus der Hotellerie und hotelnahen Industrien einzuladen.



ITB 2011

Damals gab es noch keine Studienarbeit und der Anteil an Projektarbeiten war nicht so hoch wie heute. So wurde über die Jahre – je nach Interesse – aus dem „Freiwilligen Projekt“ ein Projekt als Teil des Unterrichts (BWL-Marketing bzw. Wahlpflichtfach Sales & Marketing/Eventmanagement). Allerdings mit einigen Unterbrechungen. Denn nicht jedes Jahr wird ein „ITB-Projekt“ realisiert.

## Podiumsdiskussionen der HOFA auf der ITB

- 1992 Yield – Management
- 1993 Lean - Management
- 1994 Hotellerie in Deutschland – Strategien aus der Krise
- 1995 Ökologische Betriebsführung in der Hotellerie – Chance oder Notwendigkeit?
- 1996 Amadeus, Internet & Co – Mit welchem Reservierungssystem in die Hotelzukunft?
- 1997 Berlin in der Pre-Opening-Phase – Eine Hauptstadt vermarktet sich
- 1998 Berufliche Perspektiven von Hotelfachschülern und Chancen des Gastgewerbes in einer neuen Dienstleistungsgesellschaft
- 1999 Tourismusmetropole Berlin – Chancen für die mittelständische Privathotellerie
- 2000 Hotelfachschulabsolvent – und was dann?
- 2001 Auf dem Weg zu einer neuen Corporate Identity – Studierende der Hotelfachschule präsentieren Prozess und Ergebnisse (HOFA-Clip, HOFA-Imagebroschüre)
- 2002 Öko – Management - Ein Thema für die Stadthotellerie?
- 2003 Zeitreise durch 40 Jahre Hotelfachschule Berlin
- 2004 HOFALOUNGE - Motiviert, Engagiert, Berlin studiert
- 2010 Wird der Mittelstand auf dem Datenhighway überholt? Wie gehen mittelständische Hoteliers mit Online-Bewertungen um?
- 2011 Social Media - Moderne Gästebindung oder lästiges Übel?
- 2012 Kampf der Hotelportale, und jetzt kommt Google! Vertriebswege und -kosten, wohin geht die Reise?

Die Podiumsdiskussionen der letzten Jahre erfolgten in Zusammenarbeit mit den Greenline Hotels zu brandaktuellen Themen wie beispielsweise Hotelbewertungsportale und wie mittelständische Hoteliers damit umgehen. Für die ITB 2014 plant Albert Brandl in seinem Wahlpflichtunterricht wieder eine Zusammenarbeit mit den Greenline Hotels. **Das sind doch gute Aussichten...**

*Jutta Buckenmaier*





Herzlichen Glückwunsch  
und alles Gute  
für die nächsten 50 Jahre!

Liebe Grüße  
von hoher See,  
Vanessa Osterwald

Желаю нашей школе всего самого  
пожеланного на ближайшие 50 лет.  
И кроме того желаю успехов во  
всех предстоящих состязаниях среди  
других школ!

Матвей Иванович Сирин

Le deseo todo lo mejor  
a la escuela de Hotelería  
de Berlín para los  
siguientes 50 años.

Donuel Sanchez

Blahopřáme hotelové škole  
všechno nejlepšího pro  
příští 30 let!  
Jupina

50 ci kutlamalarinizi candan  
tebrik eder basarilarinizin  
devamini dilerim.

Haudan. Deval, Gilmaz  
/K/

Happy Anniversary, HOFA!  
Love from Vail in Colorado!



*Doreen Nespethal Hitt*



# Das alles ... und noch viel mehr ...

2012 - 2014

...würde ich machen, wenn ich Minister der SSV wär' .... Wer hätte das gedacht? Jetzt ist es tatsächlich schon ein Jahr her, als ich damals zu den „Neuen“ dieser Schule gehörte. Ganz gespannt habe ich den Worten der Großen gelauscht und all ihre Informationen aufgesaugt, als würde ich sie selbst mal gebrauchen können. Der Schulsprecher, der mir damals noch unbekannten SSV stellte sich und seine Minister vor und berichtete, worin seine Aufgabe besteht. Jedes einzelne erwähnte Detail speicherte ich ab und malte mir schon damals aus, was ich alles ändern, unterstützen oder fördern würde, wenn ich ein Minister der SSV wäre ...

...und nun, ein Jahr später, bin ich tatsächlich derjenige, der aufgeregt von („neuer-“)Klasse zu („neuer-“) Klasse geht, um kurze, vorstellende Gedanken zur SSV zu äußern. Minister wollte ich werden und Schulsprecher bin ich geworden. Was vor einem Jahr noch schier unvorstellbar war, konnte nur wenige Wochen später realisiert werden.

Die jetzige SSV, an der bisher noch kein Studierender vorbei gekommen ist, setzt sich zusammen aus insgesamt 7 Ministerien:

**Finanzminister/in:** Unser Finanzminister ist im buchstäblichen Sinne unser teuerstes Mitglied. Zu seiner Hauptaufgabe gehört es, die Gelder, die bei verschiedenen Events, Aktionen und Basaren eingenommen werden, zu verwalten. Und von diesen Einnahmen werden dann wiederum neue Veranstaltungen ermöglicht, um unsere Studierenden auch immer bei Laune zu halten. Und wenn am Ende der vier Semester noch ein „Gewinn“ (...wenn das Frau Buckenmaier lesen würde...) übrig bleibt, wird davon unsere Absolventen-Abschlussfeier finanziert. Somit ein unabdingbarer Posten ...

**Eventminister/in:** In diesem Ministerium haben wir mehrere Studierende untergebracht, da sich diese Aufgaben als sehr umfangreich gestalten. Die Eventminister sind, überraschender Weise, für die Planung von Events verantwortlich (Party, Party, Party!!). Dabei besichtigen sie neue und bereits bekannte Locations, schließen notwendige Verträ-

ge mit den Veranstaltern und kümmern sich dann um den dazugehörigen Veranstaltungsablauf. Die meisten Veranstaltungen sind dabei unsere heißbegehrten „get-together“, die sogenannte Stammtische. Hauptaugenmerk bei diesen Events liegt auf der lustigfröhlichen Zusammenkunft von Ehemaligen, Studierenden und Lehrern ...  
...außerhalb des HOFA-Alltags und somit ganz privat ...

**Jobminister/in:** Unser Jobminister ist der Ansprechpartner Nr. 1, wenn es darum geht, Unternehmen mit unseren hochmotivierten und perfekt ausgebildeten, arbeitswilligen Studierenden zu verbinden. Dabei werden nicht nur unsere Studierenden unter den Hut gebracht, sondern sie können auch diese Gelegenheit nutzen, um ein gutes Netzwerk sowohl zur SSV als auch zu den Unternehmen aufzubauen. Und dass das nicht nur für die Studienzeit wichtig ist, kann sich sicher jeder denken ...

**Sportminister/-in:** Der wahrscheinlich sportlichste Mensch unserer Schule ist der Sportminister. Er ist derjenige, der den Sport und unsere Wirtschaftsfachschule zusammenführt. Und um unser sportliches Talent unter Beweis zu stellen, haben wir z. B. ein Team für den „HOFA-Cup“ bereit gestellt, bei dem die 5 Hotelfachschulen aus Deutschland durch das besagte selbstorganisierte Fußballturnier ihr Können unter Beweis stellen. Außerdem stehen Marathonläufe, Volleyball und Badminton ganz oben auf seiner Liste.

**Social-Media-Minister/in:** Durch die rasant wachsende Social-Media-Gesellschaft haben auch wir, von der SSV, erstmalig in unserem Jahrgang 2012-14 einen Social-Media-Minister ins Leben gerufen. Dieser ist für die gesamte virtuelle Welt der Hotelfachschule verantwortlich und kümmert sich somit um Posts und Tweets, um unsere Internetauftritte bei Facebook und Twitter zusammen mit den EDV-verantwortlichen Lehrern immer am Leben zu halten.



**Allrounder/in:** Unser Allrounder ist wahrhaftiges Glück für die gesamte SSV. Er ist das Herz der Ministerien, weil er einfach in jedem Bereich tätig ist und bei Engpässen und Vorbereitungen uns stets mit Rat und Tat zur Seite steht.

**Der/die Schülersprecher/in:** Als Schülersprecher ist man der Studierende, der an Konferenzen sowohl mit Studierenden als auch mit Lehrern teilnimmt. Er gilt als kommunikative Schnittstelle und leitet somit wichtige Informationen weiter. Darüber hinaus hält er den Kontakt zu ehemaligen Absolventen und pflegt das Netzwerk zu den aktuellen Studierenden der HOFA.

#### **Wie wird man eigentlich SSV Mitglied?**

Zu Beginn eines jeden neuen Jahrgangs, also genau während der aufregendsten Zeit, stellt die bisherige SSV der Oberstufe ihr Posten der Unterstufe vor, um dann nach den Weihnachtsferien die Posten ehrenvoll zu übergeben. Die Zeit zwischen August, also dem Beginn an der HOFA, und den ersten Weihnachtsferien wird dann von der Unterstufe dafür genutzt, um sich an den HOFA-(und Ferien-)Alltag zu gewöhnen und um eventuelle Kandidaten zu finden. Am letzten Schultag vor den Weihnachtsferien werden dann die einzelnen Ministerposten feierlich an die neue Unterstufe übergeben und die neue SSV tritt ihr Amt an.

...und somit werden wieder neue Ideen, Wünsche und Vorstellungen besprochen und umgesetzt...bis dann im nächsten Jahr das Gleiche wieder von vorne losgeht....

*Tobias Riedel | Schülersprecher*

# Geschichte mit Zukunft

1963 - 2013

Fünf Jahrzehnte der Hotelfachschule Berlin zeigen eine kontinuierliche Entwicklung beruflicher Weiterbildung im Hotel- und Gaststättenwesen in Berlin. Die Stadt war geprägt durch Zusammenbruch 1945, Blockade 1948, Aufstand 17. Juni 1953, Chruschtschowultimatum 1957 und letztendlich den Mauerbau 1961, der die Teilung der Stadt zementierte. Berlin war Frontstadt im Ost-West-Konflikt. 1963, Gründungsjahr der Hotelfachschule, war auch das Jahr, in dem John F. Kennedy durch die Besichtigung der Mauer und seinen Ausspruch „Ich bin ein Berliner“ neue Hoffnung in die zerstörte Stadt brachte. Der Fremdenverkehr erhielt einen Aufschwung, gestützt durch subventionierte Reisen nach Westberlin.

In der damals wirtschaftlich prekären Lage haben sich Heinz Zellermayer, der Obermeister der Hotel- und Gaststätteninnung in Westberlin, und Heinz Beyer, Direktor der Brillat-Savarin-Oberschule in der Pfalzburger Straße 23 in Berlin-Wilmersdorf, für die Förderung der beruflichen Weiterbildung in der geteilten Stadt entscheidend eingesetzt. Im April 1963 begann die erste „Versuchsklasse“ mit der damals einjährigen Weiterbildung, Voraussetzung für die Zulassung war eine abgeschlossene Lehre (heute Ausbildung). Viele der Absolventen kamen in leitende Positionen.

Der Erfolg dieses ersten Lehrgangs und die Qualität der Ausbildung führten zu einem raschen Anstieg der Bewerberzahl, so dass ab 1964 bereits drei Klassen eröffnet wurden.



Typisch für die ersten Jahre war die Tatsache, dass sich ausschließlich männliche Studierende, die bereits mehrere Jahre Praxis im Anschluss an ihre Ausbildung hatten, für eine Weiterbildung im Hotel- und Gaststättenwesen entschlossen. Der Aufbau der Hotelfachschule wurde nicht nur von Herrn

Beyer, Schulleiter der HOFA von 1963 bis 1975, sondern auch von den Kollegen Hohn, Dr. Kiseleff, Krüger, Ritter, Sittig, Stenzel und Süßenguth besonders gefördert. Darüber hinaus gab es Dozenten aus Wirtschaft und Hochschule: so wurden die Fächer Hotelentwurfkunde von einem Architekten, Marktforschung von einem Dozenten der Freien Universität Berlin, Französisch von einem ehemaligen französischen Offizier aus Paris, Englisch von einem Amerikaner aus Kalifornien und Steuerlehre von einem Professor der Fachhochschule für Wirtschaft betreut. Mit der staatlichen Anerkennung der Hotelfachschule Berlin zum 1. Januar 1965 wurde gleichzeitig die Genehmigung erteilt, die Weiterbildung auf vier Semester zu erweitern.



Im folgenden Jahr hatten die Absolventen bereits die Berechtigung zum Titel „Staatlich geprüfter Hotelfachmann“.

Infolge steigender Nachfrage wuchs die Fachschule in den 70er Jahren auf 7 Klassen, das Kollegium vergrößerte sich, und es gab eine Vielzahl von Studienbewerbern aus Westberlin, der Bundesrepublik und dem Ausland.



Kollegium



Ab 1971 wurde den Absolventen der HOFA Berlin der Titel „Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotel- und Gaststättenwesen)“ verliehen.

Nach der Verabschiedung von Herrn Beyer übernahm Herr Ritter neben der Schulleiterfunktion an der Berufsschule auch die Leitung der Hotelfachschule von 1975 bis 1979.

Die steigende Zahl der Hotels und Restaurants in Westberlin und dementsprechend die Zunahme der Auszubildenden in der Gastronomie machten es 1979 erforderlich, neue Räumlichkeiten für die Hotelfachschule zu finden. In dieser Situation hat sich Herr Gehrman, von 1964 bis 1977 selbst Dozent für Betriebswirtschaftslehre und Betriebliches Rechnungswesen an der HOFA, um die Verlegung der Schule verdient gemacht. Als kaufmännische Fachschule wurde die Hotelfachschule der Banken- und Versicherungs-Oberschule am Ostpreußendamm 40 in Berlin-Lichterfelde (Bezirk Steglitz) angegliedert, deren Schuldirektor Klaus Gehrman bereits war. Er übernahm in diesem Zusammenhang auch die Leitung der Hotelfachschule von 1979 bis 1981 und unterstützte sie in ihrer weiteren Entwicklung, bis die Bankenschule in das neue Oberstufenzentrum in Berlin-Moabit zog.

Mit Wirkung vom 1. August 1981 erhielt die Berliner Hotelfachschule den Status einer selbständigen Fachschule durch die Schulsenatorin Hanna-Renate Laurien zuerkannt. Schulleiter wurde Günter Ludwig, der bereits unter Herrn Ritter in der Pfalzburger Straße Abteilungsleiter war.



Zu Beginn der 90er Jahre hat er zusammen mit seinem langjährigen Stellvertreter Felix Olscha in Anbetracht des starken Andrangs von Studienbewerbern nach der Wiedervereinigung die Vergrößerung der HOFA von 7 auf 10 Klassen in die Wege geleitet. 1993 wurde die Hotelfachschule entsprechend ihrer kaufmännischen Ausrichtung in „Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie“ umbenannt. An dem neuen Standort in Berlin-Lichterfelde gab es größere Klassenzimmer und für Veranstaltungen den sog. Servier-



raum im 4. Stock, dem jedoch eine Küche fehlte. Dort wurde alljährlich die Berliner Hotellerie zum traditionellen themenbezogenen Adventscafé eingeladen, z.B. zum Afternoon Tea mit typisch englischen Rezepten für Sandwiches, Scones und Kuchen (1998). Die Verbindungen nach Übersee wurden intensiviert. Herr Koch, ehem. Berliner Hotelier, berichtete von seiner Hoteltätigkeit in Australien und Singapur sowie über die Besonderheiten der chinesischen Kultur. Herr Balin, ein Ehemaliger der Hotelfachschule Berlin, bot Praktika an im Golfclub von White Plains, einem Vorort von New York City. Das Mitglied des Kuratoriums der Hotelfachschule Herr Münster vermittelte besonders guten Studierenden einige „summer school“ Aufenthalte an der Cornell University, USA.

20 Jahre nach dem ersten Standortwechsel musste die HOFA aus Platzgründen noch einmal umziehen. 1999 zog sie gemeinsam mit der Brillat-Savarin-Oberschule in den Neubau in der Buschallee 23A in Berlin-Weißensee ein. Im gleichen Jahr wurde Direktor Ludwig pensioniert und Herr Reichl als neuer Schulleiter der HOFA ernannt. Dieter Reichl war bis dahin als Fachleiter für Restaurantorganisation im OSZ Gastgewerbe in Berlin-Reinickendorf tätig. Mit Engagement hat er neue Wege für die HOFA erschlossen, wobei die innere Organisation der Fachschule durch seine Stellvertreterin Marianne Rapp hervorragend geleistet wurde.

Bereits zu Beginn seiner Amtszeit wurde der internationale Kongress des AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme) im Jahr 2000 in Berlin abgehalten. An dem Kongress, den die Hotelfachschule Berlin gemeinsam mit den Hotelfachschulen aus Dortmund und Hamburg veranstaltete, nahmen 650 Personen aus 25 Ländern teil. Es wurden Wettbewerbe und Workshops zu den Themenbereichen Tourismus, Marketing, Rezeption, Küche und Service in der Hotelfachschule, im Ausbildungszentrum Casino Adlershof und Ausbildungszentrum Kurfürstendamm durchgeführt.



Die Logistik für den reibungslosen Ablauf des Kongresses wurde von Herrn Olscha organisiert. Für die HOFA Berlin war dieser Kongress, unterstützt durch den qualifizierten Einsatz der Studierenden, ein herausragendes Ereignis.

Die Partnerschaft mit der renommierten amerikanischen Universität Johnson & Wales in Providence, Rhode Island, ermöglicht den Absolventen der Hotelfachschule Berlin seit einigen Jahren zusätzlich die Besonderheiten des amerikanischen Marktes kennenzulernen und Kontakte zu den international kooperierenden Hotelgesellschaften zu knüpfen. Je nach allgemeinbildendem Schulabschluss können sie innerhalb von 1 oder 2 Jahren den Abschluss eines Bachelor oder Master erwerben und haben anschließend die Berechtigung für ein Praktikum an einem US-Hotel. Mehrere HOFA-Absolventen haben diese Möglichkeit bereits wahrgenommen.

Nach intensiven Bemühungen von Schulleiter Reichl und Herrn Weiland, damals Direktor des Intercontinental und auch Leiter des Kuratoriums der HOFA, ist es 2006 gelungen, ein frei werdendes Schulgebäude, den Altbau in der **Niederwallstraße 6-7 in Berlin-Mitte** nahe Hausvogteiplatz für die HOFA Berlin zu gewinnen. Bis 1989 wurde das Haus vom Gymnasium zum Grauen Kloster benutzt.

Endlich hatte die HOFA ein eigenes Haus, jedoch ohne Küche, so dass man bis zum letzten Jahr für größere Veranstaltungen auf Ausweichmöglichkeiten angewiesen war, wie z. B. die Küche der Staatsoper. 2012 wurde die Schule durch einen Neubau erweitert, der an die Stelle des kriegszerstörten Vorderhauses tritt und mit einer großen Küche und Veranstaltungsräumen den Ansprüchen der Hotelfachschule entspricht.









## ... und die Zukunft ist der Bachelor

Nach ihrer zweijährigen Ausbildung und einer bestandenen Abschlussprüfung erhalten die Studierenden der Hotelfachschule Berlin den Abschluss staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in. Aber welchen Stellenwert hat dieser Abschluss im Hinblick auf die aktuellen Veränderungen im europäischen Bildungssystem?

Seit den Beschlüssen von Bologna im Jahr 1999 wurden gravierende Veränderungen im europäischen Bildungssystem vollzogen. Zielrichtung ist die Vereinheitlichung des europäischen Hochschulsystems. Diese Veränderungen können auch als Chancen für die Fachschulen, d.h. auch für die Hotelfachschule Berlin gesehen werden, da die Durchlässigkeit erhöht werden soll. Konkret bedeutet das, die an der Hotelfachschule erworbenen Qualifikationen können bei einem Hochschulstudium angerechnet werden, da die Bewertung der Bildung sich in Zukunft an den Lernergebnissen orientieren soll. Es ist nicht mehr wichtig, wo man einen Abschluss erworben hat, sondern welche Kompetenzen erreicht wurden.

Die Einordnung aller Bildungsabschlüsse innerhalb Europas erfolgt im Europäischen Qualifikationsrahmen (EQF) innerhalb von 8 Stufen. Der Deutsche Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (DQR) ist die nationale Umsetzung des EQF und verfügt ebenfalls über 8 Stufen. Der Abschluss Betriebswirt/in ist im DQR der Stufe 6 zugeordnet, genau wie der Bachelor-Abschluss. Die Absolventen der Hotelfachschule erhalten ein dementprechendes Zertifikat, eine wichtige Information für die europäischen Arbeitgeber.

Allerdings sind trotz der gleichen Einordnung in den DQR mit dem Abschluss Hotelbetriebswirt/in gegenwärtig nicht automatisch dieselben Berechtigungen in Bezug auf weiterführende Studien wie mit dem Bachelorabschluss verbunden. Z.B. kann nach der Hotelfachschule nicht automatisch ein Masterstudium begonnen werden. Der DQR bietet lediglich einen

Rahmen zur Beschreibung und Einordnung von Lernergebnissen. Die jeweiligen Hochschulen entscheiden selbst über die Anerkennung von Vorleistungen für weiterführende Studien.

Aus diesem Grunde ist es für uns wichtig, mit geeigneten Hochschulen zu kooperieren, die möglichst viele Vorkenntnisse unserer Studierenden in Form von credit points (CP) anrechnen. Mit einigen Hochschulen gibt es bereits erfolgreiche Kooperationen, eine genaue Aufstellung in welchem Maße die Anrechnung erfolgen kann, befindet sich auf unserer Homepage.

Derzeit arbeiten wir an einer Vereinfachung der Abstimmung der Lehrpläne der HOFA mit den Lehrplänen der Hochschulen, die modularisiert sind. Unser aktuelles Entwicklungsprojekt ist die Modularisierung unserer Lehrpläne, welche wir in den nächsten Jahren realisieren wollen.

Petra Beeck und Marianne Rapp



# HOFA-Paare

---

Dass die HOFA nicht nur für die berufliche, sondern auch für die private Zukunft förderlich ist, bestätigen die vielen

HOFA-Paare, die entweder schon gemeinsam angetreten sind, oder sich an der HOFA erst gefunden haben.



*Maria Riedel & Hannes Schmogro*



*Luise Reetz & Johannes Deponte*

*Außerdem ...*

*Dirk + Christine*



*Berit + Steffen*

*Philipp + Hannah*



*Astrid + René*



*Marianne + Knut*

*Jan + Hanna*



*Cornelia + Christian*

*Eric + Lisa*



*Claudia + Arndt*

*... und viele mehr!*

# HOFA-Babys

---

Und wenn wieder ein HOFA-Baby geboren ist, ist auch bei den HOFA-Mitstudierenden und Lehrern die Freude groß!



*Dana Glock mit ihren beiden HOFA-Babys*



*Franziska Walther*



*Silke Löwedanz*



*Elina Shchiptsova (mit Ehemann) und Sohn (HOFA-Baby)*

Tatsächlich gab es noch viel mehr junge Mütter (und Väter) unter den Studierenden, die mit ihrem Engagement und Organisationstalent nicht nur ihre Lehrer, sondern auch ihre Kommilitonen oft sehr beeindruckt haben und nicht selten zu den Besten ihres Jahrganges gehörten.

Capeau!



# Verabschiedung

2013



## Verabschiedung der staatlich geprüften Betriebswirte der HOFA Berlin

Die alljährliche Verabschiedung der Berliner Hotelfachschüler fand in diesem Jahr in der Botschaft von Usbekistan statt. Im Rahmen der Städtepartnerschaft Berlin/Taschkent sollten die partnerschaftlichen Beziehungen der beiden Hauptstädte betont werden. Ein außergewöhnlicher Ort, das historische Ballhaus Tiergarten, welches von den Usbeken aufwendig im Sinne des Denkmalschutzes, restauriert wurde. Neben dem großen Saal stand uns ein wunderschöner Garten zur Verfügung. Und, wie soll es auch anders sein, im Sommer 2013, das Wetter spielte mit.

Höchstes Lob gab es für den Abschlussjahrgang 2013! Von 141 zur Prüfung angetretenen Studierenden haben 136 das Ziel erreicht. Sechs Absolventen bestanden die Prüfung mit der Traumnote „sehr gut“, 83 Prozent konnten immerhin mit der Note „gut“ überzeugen. Darüber hinaus haben 114 Abgänger die Ausbildereignungsprüfung bestanden und weitere 12 Studierende haben die Chance genutzt, um die Fachhochschulreife zu erwerben.

Die Festredner waren alle in bester Laune und ermunterten die jungen Menschen dazu, der Branche die Treue zu halten – so Willy Weiland, Präsident des DEHOGA Berlin und als ehemaliger Hotelfachschüler gutes, leuchtendes Vorbild. Stephan Alker von der Schulaufsicht unterstrich die hohe Verantwortung, die die angehenden Führungskräfte in der Zukunft zu tragen haben und betonte, dass von allen Kompetenzen die soziale eine der wichtigsten ist. Dieter Reichl, der Schulleiter der Hotelfachschule Berlin, zeigte sich äußerst zufrieden mit dem Jahrgang 2011 - 2013: „Durchaus schon trinkbar und mit viel Potenzial für die Zukunft.“

Dank der hervorragenden Vorbereitung durch die stellvertretende Schulleiterin Marianne Rapp wurden die Zeugnisse zügig übergeben, so dass dem Gang zum Büffet und dem Genuss eines gut gekühlten Henkell Rosés nichts mehr im Weg stand.

Ein besonderer Dank an die Botschaft für die köstlichen usbekischen Speisen und die Bereitstellung der Räumlichkeiten. Wie in jedem Jahr wurde die Übergabe der Diplome von der Firma Getränke Preuss, der Radeberger Gruppe und den Studierenden der Unterstufe unterstützt – DANKE!!!



**Getränke Preuss Münchenhagen GmbH**

Indira-Gandhi-Str. 25  
13088 Berlin

Tel.: +49 30 68 89 01- 0  
Fax: +49 30 68 89 01- 26

info@getraenke-pm.de  
www.getraenke-pm.de

*Seit über 110 Jahren  
der führende Getränkelieferant  
der Hauptstadt!*



*Gastronomie ist unsere Welt!*

