

FOOD SERVICE

Portal für den Außer-Haus-Markt

Home / Management / News / Party Service Bund Deutschland: Catering-Fachschule probt Konzepte im Life-Betrieb

06. Mai 2019

PARTY SERVICE BUND DEUTSCHLAND

Catering-Fachschule probt Konzepte im Life-Betrieb



In den Themenbereichen Marketing sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit arbeiten Service Bund und die Catering-Management-Schule in Limburg zusammen.

Der Party Service Bund Deutschland und die Staatliche Fachschule für Wirtschaft mit der Fachrichtung Catering an der Adolf-Reichwein-Schule in Limburg an der Lahn haben eine Kooperationsvereinbarung geschlossen.

Vorgesehen ist, in Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie im Marketing zusammenzuarbeiten. Die Mitglieder des Berufsfach-Verbandes sollen in der Praxis vom Know-how der Fachschule für Catering profitieren. Diese sucht regelmäßig Partner aus der Praxis für interessante Projekte.

Weiterqualifizieren zum Betriebswirt

An der Adolf-Reichwein-Schule können sich Fachkräfte mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastgewerbe, Lebensmittelhandwerk, Lebensmitteleinzelhandel und aus der Hauswirtschaft innerhalb von zwei Jahren für leitende Funktionen im mittleren Management von Cateringunternehmen weiterbilden. Das Angebot und Konzept der Fachschule gilt als deutschlandweit einzigartig. Wer die Abschlussprüfung besteht, ist "Staatlich geprüfter Betriebswirt/in Catering".

Im ersten Jahr der Ausbildung arbeiten die Studierenden über einen Zeitraum von sechs Wochen mit Existenzgründern zusammen. Praxisorientiert begleiten und beraten sie diese kostenlos bei verschiedenen auftretenden Fragestellungen. Betriebe können sich melden, die ihr Konzept neu ausrichten oder ihr Angebot erweitern wollen. Individuelle Projekte werden im zweiten Jahr der Ausbildung umgesetzt. Auch dabei entstehen den Unternehmen keine Kosten. Die Themen ergeben sich entweder aus den Interessen der Studierenden oder aus den Angeboten der Unternehmen.

Ideen für die Schulverpflegung

Derzeit erstellen Studenten innovative Schulverpflegungskonzepte, entwickeln eine Gemüse-Abo-Kiste für Kindergärten, untersuchen die Potenziale eines reduzierten Kunststoffeinsatzes in einer Fleischerei oder beleben einen historischen Wochenmarkt mit neuen Konzepten.

Job-Börse

Darüber hinaus bietet die Fachschule für Catering den Mitgliedsbetrieben des Party Service Bundes eine Plattform für offene Stellen, um qualifizierte Fachkräfte zu finden.