



BLICKPUNKT HOTELFACH

Spione der Gastlichkeit

Hotelfachschüler stellen Ergebnisse ihrer Projektarbeit vor

AHAUS • So einen Gast wünscht sich eigentlich keiner: einen, der heimlich zum Staubtest seinen Finger über die Bilderrahmen gleiten lässt, der im Badezimmer akribisch eine Checkliste abarbeitet und die Freundlichkeit und Diskretion der nichts ahnenden Gastgeber mit kleinen Fallstricken auf die Probe stellt.

Daniela Büld, Thomas Heinka und Marina Lappessen haben genau dies getan – als heimliche Hoteltester. Der „Mystery Check“ war Praxisprojekt im Rahmen ihrer Ausbildung zum Betriebsleiter, Fachrichtung Hotel und Gaststätten. Gestern stellten die beiden gelernten Hotelfachfrauen und der Koch wie auch die anderen Fachschüler ihr Projekt im Berufskolleg Lise Meitner Mitsülern, Lehrern und externen Experten vor.

Testessen und Testschlafen im Drei- oder Viersternehotel – das klingt nach einem entspannten Projekt. „Das war es aber keineswegs“, betont Marina Lappessen. Abgesehen vom aufwändigen Erarbeiten des Kriterienkatalogs und der logistischen Vorbereitung waren auch die Tests selber wenig erholsam. „Wir mussten ja eine Rolle spielen und durften nicht auffallen. Es ist gar nicht so einfach, absichtlich ‚unabsichtlich‘ eine Serviette fallen zu lassen. Außerdem hatten wir dauernd unsere Checklisten im Kopf.“ Eingeweiht waren nur die Hotelchefs, die zuvor ihr Einverständnis für



Ihren kritischen Blicken entging nicht: Die Hoteltester Marina Lappessen, Thomas Heinka und Daniela Büld (von links) bei der gestrigen Präsentation ihres Projekts. MLZ-Foto Grothues

die Undercover-Tests, – deren Ergebnisse übrigens vertraulich sind – gegeben hatten. Ein weiteres Projekt befasste sich mit dem Motivationskonzept STAX (Studenten-Aktien-Index), der in Anlehnung an den DAX Kurse für Studenten und Lehrer

klettern und fallen lässt. Eine andere Gruppe erstellte eine Tagungsmappe für das Ringhotel Teutoburger Wald. Die Projektgruppe „Landidyll“ erarbeitete Kriterien für eine Kooperation von Küchen unter ökologischen, biologischen und re-

gionalen Gesichtspunkten. Nach dem Ausflug in die weite Welt der Praxis folgt für die Studenten jetzt allerdings der Ernst der Theorie. Ende des Monats beginnen für die angehenden Betriebsleiter die Abschlussprüfungen. » gro

Toleranz richtig fest

Ahaus/Kreis • Die Akademie Ahaus (tet in Zusammenarbeit der Steinbeis-Stiftung Wirtschaftsförderung Stuttgart am 10. und ein Seminar zur „Richtige Festlegung Toleranzen für Form, Oberfläche“ an. Knobloch gibt Köcheln, Arbeitsplanern arbeiten in der Küche im Qualitätswesen tuellen und um Überblick über die Normen und Anreg

Informationen und An Tel. (02561) 699201 ternet. » www

NOTIZ

Blutspendete

Alstätte/Ottenstein Kreuz sucht immer neue und treue Bl Die nächsten Blut tionen sind in Al Montag, 7. April, bis 20.30 Uhr in de von-Droste-Hülsho Münsterstraße 5, u tenstein am Mo April, 16 bis 20.30 Burgschule, Gru Am Burggraben 6.

Anzeige

HONEKAMP
DIE FRIS
www.honekamp-die-
Ahaus - Bahnhofstr. 4

Friedenswal

Wüllen • Die Frau schaft St. Andreas Frauen zur Frie wallfahrt am Mit April, nach Grona Messe in der Pfar Antonius beginnt u Nach dem Gottes



... **Peter Geusendam** (Foto), Inhaber des Ahauser Ratshotels.



Viele Hoteliers haben das Angebot der Studenten auf einen „Mystery Check“ nicht einmal beantwortet. Haben sie lange überlegt?

Geusendam: Nein, ich habe spontan Ja gesagt. Ich glaube, dass es für meine Mitarbeiter mal etwas ganz anderes ist, wenn nicht ich, sondern neutrale Beobachter Lob oder Kritik aussprechen. Ich bin unterm Strich mehr als begeistert.

Was haben denn Ihre Mitarbeiter davon gehalten?

Geusendam: Naja, die haben es ja erst hinterher erfahren – da gab es nicht nur Begeisterung. Aber es ging ja nicht ums Anschwärzen, sondern um Verbesserung. Das dicke Auswertungsbuch mit Stärken und Schwächen ist natürlich auch für die Mitarbeiter hochinteressant.

Und gab es darin für Sie Überraschungen?

Geusendam: Eigentlich nicht. Ich hatte die Schwachpunkte schon im Blick. Aber es ist hilfreich, von Außenstehenden bestärkt zu werden. ■ gro

... **Helmut Osterholt** (Foto), Studiendirektor und BELHOGA-Teamleiter.



Wer studiert eigentlich an der BELHOGA?

Osterholt: Köche und Köchinnen, Restaurantfachmänner und -frauen sowie Hotelfachmänner- und -frauen, die sich weiterentwickeln wollen. Eine abgeschlossene Berufsausbildung und Praxiserfahrung sind Voraussetzung für den Betriebsleiterstudiengang im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Und woher kommen Ihre Studenten?

Osterholt: Ein Drittel aus dem Kreis Borken, ein weiteres Drittel aus dem restlichen Münsterland. Zudem haben wir uns auch überregional einen Namen gemacht – bis hin nach Berlin.

Welche Chancen haben denn die Absolventen der BELHOGA?

Osterholt: Ausgezeichnete! Die meisten haben schon vor ihrem Abschluss Angebote. Fachkräfte sind gefragt – und das weltweit. Unsere Schule bekommt sogar Anfragen von Hotels aus Spanien oder den USA. ■ gro



BELHOGA

■ 16 Studierende absolvieren zurzeit den Studiengang zum staatlich geprüften Betriebsleiter der staatlichen Hotelfachschule BELHOGA am Lise-Meitner-Berufskolleg.

■ In NRW gibt es neben der BELHOGA in Ahaus nur zwei weitere Fachschulen für Hotel und Gaststätten: eine staatliche in Detmold sowie eine private in Dortmund.

■ Für den nächsten zweijährigen Studiengang gibt es noch freie Plätze. Weitere Informationen unter Tel. (02561) 95 57 00 oder im Internet.

» www.bklm-ahaus.de

... zu trinken. Weiter-
tion und Anmel-
Mechtild Harpering
(0 25 61) 8 26 31.

Feldbegegnung

Wüllen ■ Der Landliche Ortsverband lädt alle Mitglieder ressierten zu einer hnung mit Josef Hav Mittwoch, 2. April, Uhr ein. Treffpunkt gen der Hof Efsin in Quantwick.

NAME

Wilhelm Gesing, V Straße 103, wird he Jahre alt. Zu seinem



tag g
ihm
woh
Mit
des
Seni
Pfl
trum
Kran