

## REPORTAGEN **HOTELS UND GASTSTÄTTEN**

Freizeit, Tourismus, Fremdsprachen, Dialogmarketing (Dienstleistung)



*Am PC führt Marko Rossmann Buch über jeden Geschäftstag.*

**BETRIEBSWIRT (FACHSCHULE) – CATERING/SYSTEMVERPFLEGUNG**

# BURGER MIT KONZEPT

Marko Rossmann (39) wollte sein Imbiss-Unternehmen erweitern. Um sich tiefer gehende Kenntnisse im Bereich der Unternehmensführung anzueignen, absolvierte er eine Weiterbildung zum Betriebswirt für Catering und Systemverpflegung.

**S**echs Jahre ist es her, dass Marko Rossmann im thüringischen Nordhausen seinen ersten Burger-Imbiss eröffnete: Für „Major Rossi’s – Der Burgermeister“ hatte er ein systemgastronomisches Konzept entwickelt, zu dem frisch zubereitete Burger und Bio-Bier gehörten. Er war ein Quereinsteiger, hatte Politikwissenschaften studiert und später als Inhaber zusammen mit seiner Lebensgefährtin eine Sportsbar geführt. „Dabei habe ich gemerkt, dass mein Interesse der Gastronomie galt und ich etwas Größeres in dem Bereich machen wollte“, erzählt der 39-Jährige.

Mit seinem neuen Geschäftskonzept wollte er auf Nummer sicher gehen – vor allem betriebswirtschaftlich. „Unternehmerischer Erfolg ist ja eng mit einer klaren betrieblichen Organisationsstruktur verbunden“, sagt er. „Deshalb habe ich mich nach einer passenden Weiterbildung umgesehen.“ Er entschied sich für den staatlich zugelassenen Fernlehrgang der Hotelakademie in Köln, der mit dem Abschluss als Betriebswirt für Systemgastronomie endet. Auch Fachschulen bieten diese Weiterbildung an. Voraussetzung ist meist neben Berufserfahrung auch eine abgeschlossene Ausbildung in einem einschlägigen Beruf. Da Marko Rossmann aber über mehrjährige Erfahrung in der getränkegeprägten Gastronomie verfügte, wurde er ebenfalls zugelassen.



## „ICH WOLLTE ETWAS GRÖßERES IM GASTROBEREICH MACHEN.“



### Webinare und Fallstudien

Die Weiterbildung stützte sich auf Webinare – Web-Seminare, an denen er per Konferenzsoftware über Headset und Monitor teilnahm. Bestimmte Teile absolvierte er auch im Rahmen von Präsenzveranstaltungen in Köln. Zu den Pflichtmodulen gehörten Themen wie Wirtschaftlichkeit und Controlling, Kalkulation, Lagerumschlagshäufigkeit, Personalbeschaffung, Finanzierbarkeit und Hygiene. Anderthalb Jahre dauerte die Weiterbildung – Marko Rossmann absolvierte sie neben seiner beruflichen Tätigkeit. „So konnte ich zugleich mein neu gegründetes Unternehmen weiter ausbauen und mit dem Konzept bereits Geld verdienen“, erzählt er. „Und die Kosten in Höhe von rund 5.000 Euro inklusive Anfahrt und Unterkunft liefen über die Firma.“

In praxisnahen Fallstudien beschäftigten sich die Teilnehmer damit, wie man Mitarbeiter führt und ein Unternehmen gezielt vermarktet. In einer Fallstudie musste sich Marko Rossmann in die Rolle eines Systemgastronoms versetzen, der eine zweite Filiale aufbauen will. Er lernte dabei, wie man eine passende Immobilie findet, eine Standortanalyse durchführt und einen Businessplan aufstellt: „Das passte exakt zu dem, was ich gerade mit meiner Firma plante. So

*Neue Mitarbeiter weist der Betriebswirt in die Feinheiten der Burgerzubereitung ein.*

fiel mir in der Praxis alles viel leichter.“ Gleich nach dem Abschluss setzte er seinen Plan in die Tat um.

### Einkaufen und einstellen

Betriebswirtschaftliche Aufgaben gehören nun zu Marko Rossmanns Alltag. Für seine A & R Gastromanagement GmbH mit Hauptstandort in Nordhausen verhandelt er mit Lieferanten, erledigt den Einkauf, bereitet die Bilanzierung und Buchführung für den Steuerberater vor, bildet die Fachkräfte für Systemgastronomie aus, leitet Mitarbeiter an und rekrutiert Personal. „Für die Vorstellungsgespräche habe ich anhand der Seminarskripte einen Fragenkatalog erstellt“, erzählt er. Seinen Markennamen hat er beim Patentamt registrieren lassen und möchte nun von Thüringen und Sachsen-Anhalt aus in weitere Bundesländer expandieren. Die nächsten Filialen sind schon in Planung. ◀

## faktencheck

### ANFORDERUNGEN

- Organisationsfähigkeit (z.B. betriebliche Abläufe organisieren)
- kaufmännisches Denken (z.B. mit Lieferanten verhandeln, Einkäufe tätigen)
- Kommunikationsstärke (z.B. Mitarbeiter anleiten, mit Kunden kommunizieren)
- Sorgfalt (z.B. auf Einhaltung der Hygienebestimmungen achten)

### VERDIENST

2.924 bis 3.205 Euro Bruttogrundvergütung (Orientierungswerte – tatsächliche Vergütung kann deutlich abweichen; Quelle: BERUFENET)

**Weitere Informationen** zum Beruf „Betriebswirt/in (Fachschule) – Catering/ Systemverpflegung“ finden Sie nach Eingabe der Berufsbezeichnung in BERUFENET unter [www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de).