

Abb. 3: Durchschnittliche Summe an Wäschestücken von Studierenden nach Bewertung der Aussage „Ich lege Wert auf einen einfachen Lebensstil.“

## 5 Diskussion

Das vorgestellte Instrumentarium ist geeignet, den Wäschebestand von Personen zu bestimmen, die per E-Mail kommunizieren und in der Lage sind, einen Internetfragebogen auszufüllen. Die Distanz durch das Medium Internet wahrt die Intimität und Anonymität des Probanden, macht Rückfragen an das Forschungsteam aber auch unmöglich. Darüber hinaus lässt das Medium Internet die Befragung einer sehr großen Anzahl von Probanden unabhängig von Zeit und Ort zu.

Die empirische Untersuchung zum Wäschebestand der Studierenden an der HS Anhalt, Standort Bemburg rekrutierte die Probanden mit dem Auswahlverfahren Freiwilligenstichprobe. Aufgrund dieses Auswahlverfahrens beteiligten sich mehr Frauen als Männer an dieser Untersuchung. Untersuchungsteilnehmer haben vermutlich ein größeres Interesse an Wäsche und Kleidung als Nichtteilnehmer. Insofern könnte es sein, dass die empirische Studie den Wäschebestand der Studierenden überschätzt.

## Literatur

- Goslich, Lorenz: Die deutsche Frau besitzt 2,6 Kleider. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, vom 25.März 1985, Nr. 71, S. 15
- Peters, Josefine: Wäschebestand von Studierenden - eine empirische Studie über Studenten der HS Anhalt, Standort Bemburg, Bemburg, HS Anhalt (FH), Fachbereich Ökotothologie, Bachelorarbeit, 2012

Prof. Dr. Margot Steinel  
Hochschule Anhalt  
Strenzfelder Allee 28  
06406 Bemburg  
m.stein@loel.hs-anhalt.de  
Josefine Peters (B.Sc.)  
Otto-Walter-Str. 17b  
01796 Pirna

# Akademiker für die Außer-Haus-Versorgung

Angelika Sennlaub, Jens Wetterau

Am Fachbereich Ökotothologie der Hochschule Niederrhein werden am Standort Mönchengladbach seit 2007 Studierende im Studiengang „Catering und Hospitality Services“ ausgebildet, die in der Außer-Haus-Versorgung von Personen, und hierbei vor allem im mittleren Management, tätig werden sollen. Es handelt sich unseres Wissens um den einzigen Studiengang deutschlandweit, der gezielt für die Organisation der nicht-privaten Versorgung ausbildet. Das Alleinstellungsmerkmal besteht darin, bedarfs- und erwerbswirtschaftliche Versorgungsbetriebe gezielt zusammen zu betrachten (s. auch Seite 78). Im Folgenden soll dieser Studiengang kurz vorgestellt werden, da wir annehmen, dass er für all diejenigen von Interesse ist, die in Praxis, Wissenschaft und Lehre der Außer-Haus-Versorgung tätig sind.

## Das Fachgebiet

Das Studium „Catering und Hospitality Services“ (BSc) ist ein multidisziplinäres Studium: Studiert werden natur-, betriebs- und sozialwissenschaftliche Inhalte ebenso wie Physik und Technik. Damit greift der Studiengang die Multidisziplinarität der Ökotothologie auf, vor dessen Hintergrund er entwickelt worden ist. Das Fachgebiet umfasst all jene Inhalte, die Einrichtungen betreffen, in denen Menschen versorgt werden (s. Abb. 1): Es sind Betriebe, in denen Lei-

stungsgeber für Dritte Versorgungsleistungen erbringen (Unterkunft und Verpflegung im weitesten Sinne). Einbezogen sind erstens Betriebe der Catering und Hospitality Industrie, zweitens Betriebe aus dem Bereich Social Catering und Hospitality. Catering und Hospitality Industrie umfasst im Kern den Bereich der Außer-Haus-Versorgung, der traditionell erwerbswirtschaftlich ausgerichtet ist. Die leistungsnehmenden Personen ergänzen mit diesem Angebot ihre private Versorgungsstruktur; sie nehmen die Leistung freiwillig entgegen und können in der Regel zwischen verschiedenen Anbietern wählen; sie sind

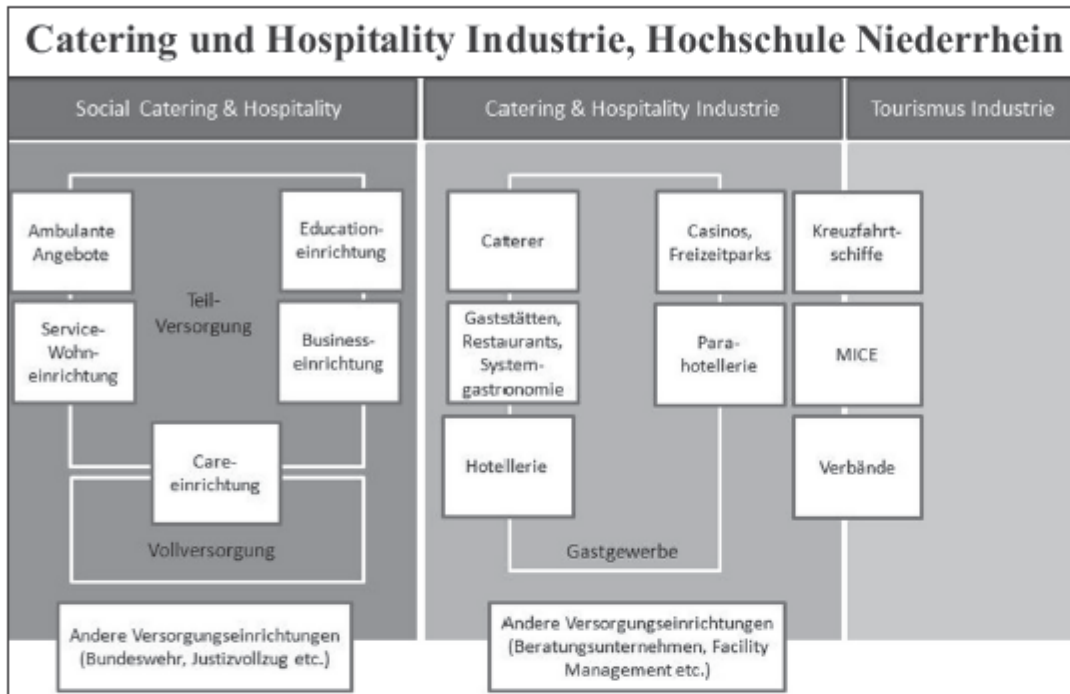


Abb. 1: Catering und Hospitality Industrie an der Hochschule Niederrhein  
Sennlaub/Wetterau, in Anlehnung an Gruner/von Freyberg (o. J.)

| Gemeinschaftsgastronomie                                       |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Betriebsverpflegung „Business“ (Verpflegung von Berufstätigen) | Anstaltsverpflegung „Care“  | Verpflegung im Ausbildungs- und Bildungsbereich „Education“                           | sonstige Verpflegungsbereiche   |
| – Unternehmen<br>– Behörden                                    | – Krankenhäuser<br>– Kur- und Erholungseinrichtungen<br>– Altenhilfe-einrichtungen<br>– Behinderten-einrichtungen<br>– Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe<br>– Einrichtungen der Familienhilfe | – Schulen<br>– Hochschulen/ Studentenwerke<br>– Tagungstätten<br>– Kindertagesstätten | – Bundeswehreinheiten<br>– Justizvollzugsanstalten<br>– Jugendherbergen |

Abb. 2: Social Catering, Hochschule Niederrhein (Quelle: Bottler 2008, 58)

also klassische Kunden. Zur Catering und Hospitality Industrie zählen gastgewerbliche Einrichtungen wie Caterer, Betriebe der Systemgastronomie, Hotels und Gaststätten/Restaurants. Außerdem sind Freizeitparks als Orte der Versorgung und Einrichtungen auf der Grenze zu touristischen Betrieben einbezogen wie Kreuzfahrtschiffe und MICE-Angebote, also jener Teil des geschäftlichen Tourismus, der die Organisation und Durchführung von Tagungen (Meetings), von Unternehmen veranstaltete Anreiz- und Belohnungsreisen (Incentives), Kongressen (Conventions) und ähnliche Veranstaltungen (Events) umfasst.

Betriebe des Segments Social Catering und Hospitality sind traditionell eher bedarfswirtschaftlich ausgerichtet. Leistungen, die hier erbracht werden, gelten als Leistungen, die den Nutzenden zustehen, weil sie Angehörige der Gesellschaft sind; entsprechend werden sie im Zweifelsfall von öffentlichen Stellen finanziell getragen. Es gibt hier ebenso wie im Bereich der Catering und Hospitality Industrie die beiden Personengruppen

Leistungsgebende und -nehmende; allerdings sind die Leistungsnehmenden häufig „gefangene Kunden“ (Witt 1998), denen aufgrund von Hilfebedarf und Angebotsstruktur vor Ort keine großen Wahlmöglichkeiten zur Verfügung stehen.

Zu den Betrieben des Social Catering und Hospitality-Segments zählen Häuser der Vollversorgung wie Krankenhäuser, Pflegeheime oder Reha-Einrichtungen ebenso wie Einrichtungen der Teilversorgung (Betriebe aus Care, Business und Education). Zusätzlich werden Service-Wohn-einrichtungen und ambulante Dienste betrachtet,

deren Träger häufig diejenigen sind, die auch stationäre Einrichtungen betreiben.

Social Catering umfasst v. a. Betriebe der klassischen Gemeinschaftsgastronomie, die in die Sektoren „Business, Care und Education“ unterteilt werden können (Abb. 2).

### Ziele, Berufsbilder, Inhalte des Studiums

Das Studium „Catering und Hospitality Services“ (BSc) zielt auf Tätigkeiten im mittleren Managementbereich in den genannten Häusern. Absolventen sind qualifiziert für unterschiedliche Aufgabenbereiche wie das Organisieren der Hauswirtschaft („Serviceabteilung“), der Verpflegung, des Qualitätsmanagements oder als Assistenz der Geschäftsführung. Regelmäßig durchgeführte Absolventenbefragungen zeigen auf, dass der Einstieg ins mittlere Management in der Regel gut und reibungslos verläuft. Z. B. ist eine Absolventin als stellvertretende Hauswirtschaftsleitung eines renommierten Krankenhauses, ein Absolvent als Verpflegungsleiter im Studentenwerk, ein weiterer als Qualitätsmanagementbeauftragter in einer großen Brauerei tätig. Des Weiteren besteht die Möglichkeit, nach dem Bachelorstudium oder einer gewissen Zeit der beruflichen Praxis an einer anderen (Fach-)Hochschule oder Universität einen Masterabschluss zu erwerben.

Tätigkeiten im mittleren Management erfordern ein breit angelegtes Fachwissen. Deshalb ist das Studium multidisziplinär angelegt. Fachinhalte sind, ebenso wie in der Oecotrophologie, unter anderem

- Wirtschaftswissenschaften (Betriebswirtschaftslehre, Marketing etc.),
- Naturwissenschaften (Biologie, Mikrobiologie, Hygiene, Ernährungswissenschaften etc.),
- Mathematik, Physik und (Haushalts)Technik, EDV,
- außerdem Beratung, Kommunikation,

- zusätzlich ausgewählte Inhalte der Soziologie/Psychologie. Dazu kommen zum anderen fachspezifische Inhalte des Catering- und Hospitalitybereichs, beispielsweise
- spezifische Kenntnisse über verschiedene Zielgruppen (Kinder, Familien, Ältere, Menschen mit Demenz, Menschen mit Beeinträchtigungen usw.),
- Systeme der Speisenzubereitung im Verpflegungsbereich (Cook-and-Serve, Cook-and-Hold, Cook-and-Chill, Cook-and-Freeze),
- Fragen rund um das Personalmanagement,
- Fragen zu freiwilligen betrieblichen Sozialleistungen wie der Vereinbarkeit von Familie und Beruf,
- Fragen der Arbeitslehre (z. B. Burn-Out-Syndrom, PowerNapping oder bewegte Pausen),
- Fragen zur zielgruppengerechten Raumgestaltung (z. B. familien-, demenz- und altersgerechte Räume).

Auf der Basis dieses Wissens können Absolventen Prozesse und Aufgaben einschätzen und gestalten. Sie können aber auch mit den jeweiligen Spezialisten kommunizieren; das Spektrum dieser Gruppe ist besonders groß: Dazu zählen hausinterne Mitarbeitende beispielsweise der Hauswirtschaft, der Küche, des Rechnungswesens, ggf. der Pflege oder des medizinischen Personals, dazu zählen aber auch externe Partner wie Vertreter von Haushaltsgeräten bei Neuanschaffungen, Lieferanten von Lebensmitteln oder Architekten, wenn räumliche Veränderungen oder Neubauten anstehen.

Es geht aber nicht nur darum, aktuelles Wissen zu erwerben, sondern darüber hinaus, sich selbstständig in neue Fachgebiete oder Neuerungen im Fachgebiet einzuarbeiten und das erworbene Wissen praxisgerecht einsetzen zu können. Tätigkeiten im mittleren Management benötigen darüber hinaus nicht nur ein breites Fachwissen und gelungenes Lernverhalten, sondern ganz besonders auch die sogenannten Softskills: Die Fähigkeit zur Kommunikation mit den verschiedenen Professionen im Betrieb, die Fähigkeit, kreativ Lösungen in unvorhergesehenen Situationen zu finden und die Fähigkeit, strukturiert an neue Fragestellungen und Probleme heranzugehen.

### Kooperationen

Um diese inhaltliche Breite mit dem Anspruch, praxistauglich zu sein, tatsächlich zu erreichen, gibt es enge Kooperationen der Hochschule mit ortsansässigen Betrieben. Unter Anleitung der Dozenten

- führen die Studierenden einsemestrige Projekte in der Praxis durch, z. B. mit den Themen Ampelsystem für die Gastronomie, kulinarischer Tourismus oder spezifische Angebotsgestaltung für Geschäftsfrauen im Hotel;
- nehmen die Studierenden an sog. ILPs (Interdisziplinären Langzeitprojekten) teil, die über mehrere Jahre durchgeführt werden und in denen wechselnde Gruppen von Studierenden über drei Semester mitarbeiten und von zwei Dozenten unterschiedlicher Fachrichtungen betreut werden, z. B. Verpflegung in Ganztagschulen, Vorbereitung und Begleitung der Schüler, die ihr Schulpraktikum im Pflegeheim ableisten, oder das

Projekt „2030 – Chancen im Wandel der Zeit“, in dem es um Fragen der zukünftigen Alltagsgestaltung geht;

- verfassen die Studierenden ihre Bachelorarbeit, die praxisbezogen gestaltet sein soll und nach Möglichkeit in enger Kooperation mit einem Betrieb erarbeitet wird.

Kooperationsbetriebe sind Unternehmen und Einrichtungen, in denen Menschen außer Haus versorgt werden: z. B. Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Schulen, Hotels oder Systemgastronomen.

### Fazit

Das Studium „Catering und Hospitality Services“ (BSc) ähnelt inhaltlich stark der aktuellen Ausbildung in der Hauswirtschaft. Ein bestimmter Anteil an Absolventinnen und Absolventen hat entsprechend zuvor eine hauswirtschaftliche Ausbildung oder eine Ausbildung des Gastgewerbes durchlaufen und qualifiziert sich nun auf dieser Basis weiter.

Die Resonanz der örtlichen Kooperationspartner ist durchweg äußerst positiv. Obwohl in Deutschland bislang die Akademisierung praxisorientierter Tätigkeiten (noch) nicht sehr weit fortgeschritten ist, hat hier ein deutliches Umdenken eingesetzt. Um nur zwei Beispiele zu nennen: Die Leiterin der Hauswirtschaft (Hauswirtschaft, Hol-und-Bringe-Dienst etc.) eines großen Krankenhauses, die selbst aus der Position einer Sekretärin in dieses Aufgabengebiet hineingewachsen ist und heute kurz vor dem Ruhestand steht, hält ihren Werdegang heute nicht mehr für möglich; sie glaubt, dass die akademische Ausbildung besser für diese Aufgabe qualifiziert. Auch im Hotelgewerbe setzt zunehmend ein Paradigmenwechsel ein: Der Geschäftsführer einer großen, internationalen Hotelkette sagte noch Anfang Mai dieses Jahres, er halte den traditionellen Weg des „Hocharbeitens“ aus der Position eines Restaurant- oder Hotelfachlehrlings nicht länger für zukunftsfähig. Auch hier scheint der Bedarf an akademisch qualifizierten, praxisnahen Ausbildungsgängen deutlich gegeben.

### Literatur

- Bottler, Jörg (2008): Verpflegungsbetriebe und deren Management, in: Wetterau / Seidl / Fladung (Hrsg.): *Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie*  
 Gruner, Axel, von Freyberg, Burkhard (o. J.): *Hospitality Management*. [http://de.wikipedia.org/wiki/Hospitality\\_Management](http://de.wikipedia.org/wiki/Hospitality_Management), abgerufen 05. 12  
 Witt, Dieter (1998): *Qualitätspotenzial Mitarbeiter: Leistungsdruck und Motivation*. Vortrag auf der 48. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., TU München-Weihenstephan, 14. – 16. 10. 1998

Prof. Dr. Angelika Sennlaub,  
 Fachgebiet Hospitality Management, Tel. +49 2161 1865424  
 Prof. Dr. Jens Wetterau  
 Fachgebiet Arbeitswissenschaft, Tel. +49 2161 1865415  
 Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie  
 Rheydter Straße 277  
 41065 Mönchengladbach