



AHGZ - Rostock. Hanseatische Weiterbildungs- und Beschäftigungsgemeinschaft Rostock ist zu einem der größten Bildungsdienstleister der Region avanciert.

Lange ist's her: Im Mai 1990 gründen Bremen und Rostock, die Vereinigungen der Arbeitgeberverbände und Arbeitnehmerorganisationen das Gastronomische Ausbildungs- und Trainingszentrum der Hanseatischen Weiterbildungsgemeinschaft e.V. Rostock (HWR). Damit wurde der Grundstein für die erste Bildungseinrichtung dieser Art in Mecklenburg-Vorpommern gelegt.

Bescheidene Anfänge

"Damals haben wir noch das Buffet mit Kreide auf den Boden gemalt", erinnert sich Hans-Erich Meier, der die Entwicklung der Bildungseinrichtung vom ersten Tag an maßgeblich mit bestimmt hat. 1992 erfolgt die Umbenennung in Hotelschule Rostock und die Ernennung Meiers zum Hotellschulleiter. Zwei Jahre nach der Privatisierung der HWR übernimmt Meier die Leitung der Hotelschule Rostock in der Hanseatischen Weiterbildungs- und Beschäftigungsgemeinschaft gGmbH Rostock (HWBR).

Eine Säule ist die Erstausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe, Koch oder Beikoch, die als überbetriebliche Berufsausbildung, Umschulungsmaßnahme oder als Verbundausbildung in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen angeboten wird. Besonders gefragt ist die Aufstiegsfortbildung für Hotel- und Restaurantfachleute sowie Köche zum Fachwirt beziehungsweise Restaurant- oder Küchenmeister. Der Vollzeitkurs dauert dreieinhalb Monate und setzt eine vierjährige Berufserfahrung voraus. Neben dem IHK-Abschluss kann zusätzlich eine Prüfung vor der Berufsakademie Mecklenburg-Vorpommern abgelegt und somit ein Doppeldiplom erlangt werden.

Seit etwa zwei Jahren wird der aus dem Berufsförderungsdienst der Bundeswehr entstandene Kurs auch überregional angeboten - mit Erfolg. "Etwa ein Drittel der Teilnehmer kommt aus Mecklenburg-Vorpommern. Die übrigen Teilnehmer kommen aus dem gesamten Bundesgebiet. Selbst aus der Schweiz und von den Seychellen haben wir Köche weitergebildet", berichtet Meier und verweist auf die Möglichkeit, sich auch innerhalb von 15 Monaten beispielsweise zum Diätkoch zu qualifizieren. Seit diesem Jahr werden an der HWBR auch Bioköche ausgebildet - ein Novum in der Bundesrepublik. Bei der Weiterqualifizierung der Köche können unter bestimmten Voraussetzungen Bildungsgutscheine eingelöst werden. Außerdem übernimmt beim Bestehen der Prüfung die Walter und Margarete Müller-Stiftung alle Kosten. Ein weiteres Segment der HWBR ist die Hauswirtschaftsschule, die mit einer Meisterprüfung vor der Landwirtschaftskammer abgeschlossen werden kann. Da die Qualifizierung in Kursen erfolgt, ist dieses Angebot auch für Hoteliers interessant.

"Umgekehrt nehmen Hoteliers auch sehr gern unsere Absolventen als feste Mitarbeiter oder zur Aushilfe in Spitzenzeiten", weiß Hans- Meier.

Lehrgang zum Sommelier

Ebenfalls unter dem Dach der HWBR befindet sich die von Antje Gühlke geführte German Baracademy, die erstmals in Deutschland zertifizierte Lehrgänge anbietet, die bundesweit über Bildungsgutscheine oder in Mecklenburg-Vorpommern über Bildungsschecks finanziert werden können.

Ganz neu im Portfolio hat die HWBR Sommelier- und Weinschule Rostock ab Oktober 2010 den fünftägigen Lehrgang zum "Sommelier professionel du thé", der mit Prüfung und Abschluss vor der Berufsakademie Mecklenburg-Vorpommern angeboten wird.

Artikel: Stephan Rudolph-Kramer, Original-Artikel siehe AHGZ-Online

Foto: Stephan Rudolph-Kramer - Hans-Erich Meier (rechts) präsentiert die Bandbreite der Fachrichtungen, die unter dem Dach der Hanseatische Weiterbildungs- und Beschäftigungsgemeinschaft Rostock gelehrt werden.

[SEO by Artio](#)