

# Fachakademie Triesdorf

*In historischem Ambiente ist an der Fachakademie Triesdorf die Fortbildung zum Betriebswirt und zur Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement möglich. Diese qualifiziert für eine spätere Leitungsfunktion.*

„Wir können zwei Alleinstellungsmerkmale vorweisen“, sagt Judith Regler-Keitel, die Schulleiterin der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. „Das eine ist unsere nach RAL-Gütezeichen zertifizierte Schulwäscherei. Sie bietet beste Voraussetzungen für eine praxisorientierte Fortbildung, wobei ihre jährliche Rezertifizierung von den Studierenden selbst vorbereitet wird.“ Das andere Alleinstellungsmerkmal ist der Lehr- und Schaugarten in unmittelbarer Nähe des Schulgebäudes, der sich ebenfalls hervorragend in die verschiedenen Bereiche der dreijährigen Fortbildung einbinden lässt. So bietet er eine gute Möglichkeit, Themen wie soziale Landwirtschaft, Direktvermarktung oder Therapie- und Erlebnisparken zu veranschaulichen.

Insgesamt 51 junge Menschen, darunter zwei Männer, haben die Fachakademie im vergangenen Schuljahr besucht. Der Einzugsbereich erstreckt sich „vom tiefsten Niederbayern bis nach Unterfranken“, so Regler-Keitel: „Vereinzelte haben wir auch Studierende aus anderen Bundesländern.“ Nicht zuletzt sei es auch der Standort im Bildungszentrum Triesdorf mit seinen insgesamt über 3.000 Studierenden und dem regen Campusleben, der einen Besuch der Fachakademie attraktiv mache. Der Fachakademie ist das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft angeschlossen, das zahlreiche Seminare zu unterschiedlichsten Themen anbietet.

Die Fortbildung zum Betriebswirt und zur Betriebswirtin Ernährungs- und Versorgungsmanagement umfasst drei Jahre, wobei der Einstieg zu zwei unterschiedlichen Zeitpunkten möglich ist: zum ersten Schuljahr, wenn ein mittlerer Schulabschluss und zusätzlich eine bestandene Abschlussprüfung als Hauswirtschafterin beziehungsweise Hauswirtschafter oder in einem anderen einschlägigen Ausbildungsberuf nachgewiesen werden kann, und zum dritten Schuljahr, wenn Qualifikationen zum Meister oder Meisterin der Hauswirtschaft, Techniker oder Technikerin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement oder Wirtschafter oder Wirtschafterin für Ernährungs- und Haushaltsmanagement vorliegen.

## Gelenktes Berufspraktikum

Im ersten Schuljahr stehen verschiedene Theorie- und Praxisfächer wie Ernährung und Verpflegung, Objektreinigung, Garten und Gestaltung oder Textilien und Wäscheversorgung auf dem Lehrplan. Das zweite Schuljahr ist mit einem gelenkten Berufspraktikum ausgefüllt. „Das Berufspraktikum ist in zwei Blöcke à sechs Wochen und einen neunmonatigen Block unterteilt“, präzisiert Schulleiterin Regler-Keitel. „Das neunmonatige Praktikum absolvieren die Studierenden zum Beispiel in Tagungshäusern, exklusiven Hotels oder Senioreneinrichtungen, wo sie die Aufgaben der Hauswirtschaftsleitung

Die Autorin



**Ulrike Bletzer**  
Freie Journalistin, Bad Ems  
ulibletzer@aol.com

kennenlernen.“ Im dritten Schuljahr liegt der Schwerpunkt auf den Themenkomplexen Betriebswirtschaft und Führung. Jetzt geht es beispielsweise um Kenntnisse in Rechnungswesen, Qualitätsmanagement, Betriebs- und Personalwirtschaft oder Lebensmittelproduktion und -vermarktung. Vermittelt werden diese Kenntnisse von insgesamt zwölf Lehrkräften.

Am Ende müssen die angehenden Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ihr Wissen und Können in vier schriftlichen Theorieprüfungen und einer praktischen Prüfung unter Beweis stellen. Dazu kommt eine Übung in Berufs- und Arbeitspädagogik, die Voraussetzung ist, um die Auszuberechnung zu erhalten. Außerdem gehören eine viertelstündige Präsentation, ein Arbeitsgespräch mit den Mitarbeitenden und ein Prüfungsgespräch dazu. Wer eine Ergänzungsprüfung in Englisch ablegt und bestimmte Mindestleistungen in Deutsch, Mathematik und Sozialkunde vorzuweisen hat, kann über den Abschluss als Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement hinaus die Fachhochschulreife erwerben.

## Führungskraft werden

„Unsere Studierenden besuchen die Fachakademie, weil sie nicht als einfache Hauswirtschafterin, sondern als Führungskraft mit einem deutlich besseren Gehalt und interessanteren Aufgaben arbeiten möchten“, beschreibt Regler-Keitel die Motivation. Die Berufsaussichten seien hervorragend, wobei die späteren Tätigkeitsfelder ganz unterschiedlich sein könnten. Einige steigen als stellvertretende Hauswirtschaftsleitung in Senioreneinrichtungen, Tagungshäusern oder Hotels ein, viele erhalten auch gleich eine Leitungsfunktion. Andere entscheiden sich für eine Ausbildung zur Fachlehrkraft in der Landwirtschaftsverwaltung. ■

**Staatliche Fachakademie für  
Landwirtschaft, Fachrichtung Ernährungs-  
und Versorgungsmanagement**  
Schlossallee 1, 91746 Weidenbach  
Tel.: 09826 50811001  
poststelle@fak-td.bayern.de  
www.fachakademie-triesdorf.bayern.de



Foto: Fachakademie Triesdorf