

Berufsfachschüler des Helene-Weber-Berufskollegs besuchen das Hotel Vivendi

Der 16.11.2022 ist ein typischer Novembertag, grau und verregnet. Trotzdem machen sich 26 Berufsfachschüler für Ernährungs- und Versorgungsmanagement vom Helene-Weber-Berufskolleg auf den Weg zum Hotel Vivendi. Hier wollen sie ihre Berufsperspektiven kennenlernen, denn nach der einjährigen Berufsfachschule werden sie die Fachoberschulreife und berufliche Fähigkeiten in der Tasche haben, die sie für eine Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe qualifizieren. Im Hotel Vivendi haben sie dafür beste Aussichten, denn mit dem Neubau des Hotels Vivendi werden hier 50 neue Arbeitsplätze entstehen.

Krisensicherer Arbeitgeber als Teil eines IT-Unternehmens

Köche, Hotelfachleute und Servicekräfte können sich im Hotel Vivendi vor allem über einen ziemlich krisensicheren Arbeitgeber freuen. Denn als Spin-off eines Softwareunternehmens ist das Geschäft nicht vom Tourismus oder von der oft beschworenen Laufkundschaft abhängig. Die Gäste sind überwiegend Pflegekräfte, Betreuer und andere Mitarbeiter aus dem Sozialwesen, die im Umgang mit der Software Vivendi geschult werden. »Deshalb haben wir unser Team während Corona auch halten können«, berichtet Hotelmanager Thomas Ihde.

Ein einzigartiges Konzept in Paderborn

Neben den Vivendi-Anwendern begrüßt das Team auch Unternehmen der regionalen Wirtschaft, die Räume für Tagungen, Konferenzen oder Schulungen suchen. Mittags versorgt die Küche zudem rund 350 Connex-Mitarbeiter im Betriebsrestaurant. Am Abend verwandelt sich das Restaurant Vivendi dann zum À-la-carte-Betrieb. In dieser Form ist das Hotel Vivendi ziemlich einzigartig in Paderborn. Es ist Firmensitz, Schulungszentrum, Hotel und Restaurant mit Inklusionskonzept, ein Ort der Begegnung, der Kommunikation und des Austauschs. Davon konnten sich auch die Berufsfachschüler bei ihrem Rundgang über den Campus überzeugen.

Benefits für Mitarbeiter: Sportbereich, freies Mittagessen, JobRad

Nachdem sie die Tagungsräume, die Hotelzimmer, den eigenen Squashcourt, den Fitnessbereich mit Sauna und die Büros besichtigten, kamen sie mit dem Personalreferenten Thomas Plet beim gemeinsamen Mittagessen ins Gespräch. »Nach Feierabend können

unsere Mitarbeiter auch in einem eigenen Sportbereich entspannen«, erklärte er den Teilnehmern. »Für sie ist das wichtig, denn sie möchten ungern einem Gast in der Sauna begegnen.« Weitere Vorteile sind die digitale Personalplanung, die man bequem auf dem Smartphone ansehen kann. Dienste, die einen Monat im Voraus geplant werden, können über eine Web-App auch spontan und unkompliziert mit Kollegen getauscht werden. Die Nähe zum IT-Unternehmen macht sich hier wieder bemerkbar. Auch die Arbeitsorganisation und Hierarchie färbt auf den Hotelbetrieb ab. Man ist per Du und arbeitet auf Augenhöhe miteinander. »Dabei ist es wichtig, dass der Respekt immer gewahrt bleibt«, erklärt Plet.

Karriere machen: von der Hauptschule zum Hotelleiter

Wer seine berufliche Zukunft im Hotel- und Gastgewerbe sieht, hat heute die besten Voraussetzungen dafür. Wer noch mit Leidenschaft dabei ist, kann sogar richtig Karriere machen. Hotelmanager Thomas Ihde berichtet in diesem Zusammenhang von seinem persönlichen Weg von der Hauptschule bis zum Hotelleiter. »Nach der Schule wusste ich nicht, was ich wirklich machen wollte. Während eines Koch-Praktikums merkte ich, dass mir der Kontakt zu den Gästen fehlte. Deshalb entschied ich mich für das Hotelfach«, berichtet Ihde. Nach der Hotelfachschule ging es dann in die Schweiz, an den Bodensee und letztendlich nach Paderborn, wo Ihde die Hotelleitung des Vivendi übernahm.

Welche Möglichkeiten haben Berufsfachschüler?

Durch den Besuch im Hotel Vivendi haben die Berufsfachschüler verschiedene berufliche Wege kennengelernt. Neben der Möglichkeit, ihr Pflichtpraktikum zu absolvieren, bildet der Betrieb auch Köche und Hotelfachleute aus. Durch den Neubau entstehen 50 neue Arbeitsplätze in allen Bereichen. Vom Service über die Rezeption bis hin zum Housekeeping werden auch Nebenjobs angeboten. Eigentlich ist hier alles möglich. Vorausgesetzt, man bringt Leidenschaft für das Hotel- und Gastgewerbe mit.