

Gastronomie hautnah

Aktivunterricht mit Blick hinter die Kulissen der Gastronomie & Hotellerie
für Schülerinnen und Schüler im Landkreis Böblingen



Foto: An

2022/2023

Herausgeber Qualitätszirkel Gastronomie
im Landkreis Böblingen
c/o Industrie- und Handelskammer Region
Stuttgart
Bezirkskammer Böblingen
Steinbeisstr. 11
71034 Böblingen
Telefon 07031 6201-0 www.stuttgart.ihk.de
info.bb@stuttgart.ihk.de

Konzeption Referat Berufsbildung

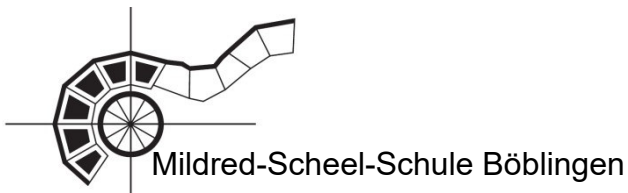
Redaktion Iris Nonnenmann
in Zusammenarbeit mit den Mitgliedern des
Qualitätszirkel Gastronomie für den Landkreis
Böblingen

Stand März 2022
5. Auflage

Qualitätszirkel Gastronomie



Wappen der Banzhaf



Inhaltsverzeichnis

Editorial.....	5
Tisch decken wie die Profis.....	6
Party-Planner	8
Auf du und du mit dem Chef - Karriere und Aufstiegsmöglichkeiten	10
Power Briefing.....	12
Der etwas andere Blick hinter die Kulissen	14
Auf der anderen Seite der Bar.....	16
Karrierechancen als Koch	18
Knigge bei Tisch	20
Kombination von Angeboten	22
Berufsschulluft schnuppern	23
Ausbildungsbotschafter	24
Praktikumsangebot	25
Ausbildungsangebote in der Hotellerie und Gastronomie.....	26
Ausbilderversprechen	28
Anschriften und Anfahrtsskizzen	29
Ansprechpartner bei Ausbildungsfragen.....	35

Obwohl aus Gründen der Lesbarkeit im Text die männliche Form gewählt wurde, beziehen sich die Formulierungen auf Angehörige aller Geschlechter.

Editorial



Sehr geehrte Damen und Herren,

Beruf kommt von Berufung. Wie aber eine Berufung finden, ohne Berührungspunkte mit der beruflichen Wirklichkeit? Wie kann man als Schüler seine Talente entdecken, die außerhalb des schulischen Fächerkanons liegen? Die unüberschaubare Vielzahl der beruflichen Wahlmöglichkeiten zwischen 350 Ausbildungsberufen, zahlreichen vollzeitschulischen Bildungsgängen und über 30.000 Studiengänge machen es den Jugendlichen nicht leicht, sich zu entscheiden und die richtigen Weichen zu stellen. Damit kommt dem Thema Berufsorientierung an Schulen eine immer größere Bedeutung zu.

Der Qualitätszirkel Gastronomie, eine Initiative der Hotels und Gaststätten im Landkreis Böblingen, der Mildred-Scheel-Schule in Böblingen und der IHK-Bezirksskammer Böblingen, möchte sich aktiv in der beruflichen Orientierung an Schulen engagieren. In der vorliegenden Broschüre stellen wir Ihnen eine bunte Palette an Veranstaltungen vor, die Ihren Schülern die vielfältigen und abwechslungsreichen Tätigkeiten, die die Gastronomie zu bieten hat, praxisnah und lebendig aufzeigen. Ganz praktisch können Ihre Schüler – in unseren Betrieben oder an Ihrer Schule – mit professioneller Unterstützung eine Party planen, Cocktails selber mixen, Tischsitten und Dekoration in der gehobenen Gastronomie ausprobieren, Schalen- und Krustentiere zubereiten und aus erster Hand die hervorragenden Berufs- und Karrierechancen nach der Ausbildung kennenlernen.

Die angebotenen Veranstaltungen ergänzen die Inhalte des Bildungsplans durch die Einbindung von Expertinnen und Experten aus verschiedenen Bereichen der Gastronomie, so dass diese Begegnungen einen wichtigen Baustein bei der individuellen Berufsorientierung bilden können.

Wählen Sie das für Ihren Unterricht passende Thema aus. Sprechen Sie das jeweilige Unternehmen an, klären Sie die Inhalte und Termine mit den Verantwortlichen ab und buchen Sie so Ihr individuelles Angebot.

Sie und Ihre Schüler sind herzlich willkommen!

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hadler'.

Andreas Hadler
Präsident

Tisch decken wie die Profis

- **Inhalt:** In gehobenen Restaurants sehen die Tischdecken immer besonders ordentlich aus. Die Servietten sind elegant gefaltet und ein ganzes Sortiment Besteck erwartet den Gast. Der Anblick ist beeindruckend, doch was steckt dahinter? Wie arrangiert man eine Tafel perfekt? Bei diesem Praxiserlebnis decken die Schüler gemeinsam mit den Profis einen Festtisch ein. Schritt für Schritt lernen sie dabei die dafür geltenden Regeln und können alles gleich selbst ausprobieren. Angefangen beim Molton und dem richtigen Auflegen des Tischtuchs, über das Tischdecken mit Geschirr und Besteck, bis zum Falten von Servietten. Auch welches Besteck für welchen Gang verwendet wird sowie ein paar wichtige Serviceregeln werden vom Veranstalter erklärt.

- **Ziel:** Die Schüler erhalten einen Einblick in den Restaurantbetrieb und das Thema Tisch decken.

- **Erlebnisdauer:** 90 Minuten

- **Ort:** Die Veranstaltung kann sowohl an den Schulen als auch im Unternehmen durchgeführt werden. Findet die Veranstaltung im Unternehmen statt, ist diese auch in Kombination mit einer kurzen Hausführung möglich.



Foto: Erikson

- **Was vorhanden sein muss:**
Rechteckige Tische und Stühle.
Falls in der Schule bereits Besteck und Geschirr vorhanden sind, sprechen Sie sich bitte mit dem Veranstalter ab. Wenn nicht, bringt der Veranstalter alle Materialien selbst mit.

- **Teilnehmerzahl:**
Maximal 25

- **Kosten:** Kostenfrei



Foto: Hasen

➤ **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

Restaurant Grüner Baum

Büsnauser Straße 2
71229 Warmbronn Leonberg
Tel.: 07152 43136
kontakt@gruenerbaum-warmbronn.de
Kontakt: Martin Banzhaf

Mercure Hotel Stuttgart Sindelfingen an der Messe

Schwertstraße 65
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 61960
birgit.handl@eventhotels.com
Kontakt: Birgit Handl

Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen

Mahdentalstraße 68
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 696871
kristin.gerk@marriott.com
Kontakt: Kristin Gerk

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

Erikson Hotel

Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8
71063 Sindelfingen
Tel.: 07031 9350
bettina.zehner@erikson.de
Kontakt: Bettina Zehner

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6
71083 Herrenberg
Tel.: 07032 2040
roland.noelly@hasen.de
Kontakt: Roland Nölly

Mercure Hotel Stuttgart Böblingen

Otto-Lilienthal-Straße 18-1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 645444
h0485@accor.com
Kontakt: Erdem Karatas

Landgasthof Hotel Rössle

Auf dem Graben 5
71111 Waldenbuch
Tel.: 07157 7380
info@landgasthofroessle.de
Kontakt: Joachim Seeger

Amber Hotel Panorama Leonberg

Römerstr. 102
71229 Leonberg
Tel.: 07152 3033
bader@amber-hotels.de
Kontakt: Heiko Bader

➤ **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden.**

Party-Planner

- **Inhalt:** Eine Party auszurichten mag einfach klingen, aber für eine erfolgreiche Party braucht man eine gute Organisation. Bei diesem Praxiserlebnis lernen die Schüler wie sie eine Party für Freunde organisieren bzw. ein Event planen. Dabei besteht die Veranstaltung aus drei Teilen. Im ersten Teil wird der Ablauf für die Party geplant. Dabei spielen Punkte wie zeitlicher Rahmen, Gestaltung der Einladungen, Bestuhlung, Einkaufslisten etc. eine Rolle. Im zweiten Teil bereitet der Veranstalter gemeinsam mit den Schülern Häppchen, kleine Speisen oder Salate zu, die gemeinsam verspeist werden.
- **Ziel:** Einführung in die Party- / Eventplanung. Auf welche Aspekte muss bei der Planung geachtet werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Außerdem lernen die Schüler selbst Häppchen oder kleine Speisen vorzubereiten.
- **Erlebnisdauer:** 90 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung findet in den Schulen während der Unterrichtszeiten statt.
- **Was vorhanden sein muss:** Alle Materialien werden vom Veranstalter mitgebracht.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 25
- **Kosten:** Kostenfrei



Foto: Aramis

- **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07032 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

- **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Auf du und du mit dem Chef - Karriere und Aufstiegsmöglichkeiten

- **Inhalt:** Dieses Angebot ist als Informationsveranstaltung konzipiert, in der nicht nur die Theorie beleuchtet wird, sondern Mitarbeiter aus den Unternehmen von ihren persönlichen Karrierewegen berichten. So erzählen beispielsweise Empfangsleiter, Verkaufsleiter, Restaurantleiter, Personalleiter, Hoteldirektoren, Chefköche oder andere Führungskräfte, wie sie zu ihrem Beruf gefunden haben, welche Hürden es zu überwinden gab und welche großartigen Erfahrungen sie gesammelt haben. Die Informationsveranstaltung kann sowohl für Schüler als auch für Eltern durchgeführt werden.
- **Ziel:** Die Schüler (oder auch die Eltern) lernen in der Veranstaltung, die verschiedenen beruflichen Perspektiven im Hotel- und Gastgewerbe kennen. Die Veranstaltung zeigt die Vielfalt in dieser Branche auf und informiert über die Chancen und Voraussetzungen in diesem Berufsfeld.
- **Erlebnisdauer:** Mindestens 90 Minuten. In Absprache kann die Veranstaltung auch verlängert werden.
- **Ort:** Die Veranstaltung kann sowohl an den Schulen als auch im Unternehmen durchgeführt werden.
- **Was vorhanden sein muss:** Alle Materialien werden vom Veranstalter mitgebracht.
- **Teilnehmerzahl:** Mindestens 10, maximal 30
- **Kosten:** Kostenfrei



Foto: Mariott

➤ **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

Restaurant Grüner Baum

Büsnauser Straße 2
71229 Warmbronn Leonberg
Tel.: 07152 43136
kontakt@gruenerbaum-warmbronn.de
Kontakt: Martin Banzhaf

Mercure Hotel Stuttgart Sindelfingen an der Messe

Schwertstraße 65
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 61960
birgit.handl@eventhotels.com
Kontakt: Birgit Handl

Mercure Hotel Stuttgart Böblingen

Otto-Lilienthal-Straße 18-1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 645444
h0485@accor.com
Kontakt: Erdem Karatas

Landgasthof Hotel Rössle

Auf dem Graben 5
71111 Waldenbuch
Tel.: 07157 7380
info@landgasthofroessle.de
Kontakt: Joachim Seeger

Amber Hotel Panorama Leonberg

Römerstr. 102
71229 Leonberg
Tel.: 07152 3033
bader@amber-hotels.de
Kontakt: Heiko Bader

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6
71083 Herrenberg
Tel.: 07032 2040
roland.noelly@hasen.de
Kontakt: Roland Nölly

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen

Mahdentalstraße 68
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 696871
kristin.gerk@marriott.com
Kontakt: Kristin Gerk

➤ **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Power Briefing

- **Inhalt:** Power Briefing ist eine innovative Methode, Mitarbeiter, bzw. ganze Teams in drei Minuten pro Tag zu schulen, zu motivieren, zu führen und gleichzeitig den Teamgeist zu stärken. Tägliche kurze Sequenzen trainieren das Team effektiv, helfen, das Wissen auszubauen und sorgen gleichzeitig dafür, dass sich eine gesunde Teampower entwickelt. Power Briefings werden täglich kurz vor Arbeitsbeginn durchgeführt.
- **Ziel:** Lernen wie und warum ein Unternehmen die Mitarbeiter regelmäßig in kurzer Zeit schult, informiert und somit motiviert, damit sie selbstsicher auftreten und Spaß an ihrer Arbeit haben.
- **Erlebnisdauer:** 120 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung findet im Unternehmen statt.
- **Was vorhanden sein muss:** Die Schüler sollten eine Liste mit Fragen rund um das Thema mitbringen.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 10
- **Kosten:** Kostenfrei



Foto: Reussenstein

- **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Hotel-Restaurant "Zum Reussenstein"

Familie Böckle GmbH Kalkofenstraße 20

71032 Böblingen

Tel.: +49 7031 66000

info@reussenstein.com

Kontakt: Sandra Böckle-Sakraker

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44

71126 Gäufelden

Tel.: 07032 781511

svenja.kwa@aramis.de

Kontakt: Svenja Kwa

- **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Der etwas andere Blick hinter die Kulissen

- **Inhalt:** Bei einer interessanten Führung durch das Unternehmen lernen die Schüler verschiedene Stationen kennen. Der Rundgang orientiert sich an den Stationen eines Gastes. In einem Hotel beginnen wir mit der Rezeption, dann folgt der Gang zum Hotelzimmer und später ins Restaurant. Dabei erklären die Veranstalter bei jeder Station, welche Arbeitsschritte im Hintergrund laufen. Ein- und Auschecken, Housekeeping, Warenlagerung, Kochen etc... Alle Prozesse werden auf der Tour beleuchtet. Der Fokus liegt dabei auf der Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Abteilungen und dem Teamwork. Die Schüler bekommen einen Ausblick darauf, was auf sie zukommt, wenn sie sich für die Arbeit in der Gastronomie oder Hotellerie entscheiden.
- **Ziel:** Die Schüler lernen bei diesem Praxiserlebnis den Ablauf und die verschiedenen Arbeitsschritte im Hotel/Restaurant kennen. Zudem bekommen sie ein besseres Verständnis dafür, welche Charaktereigenschaften und Fähigkeiten zu einem Beruf in der Gastronomie und Hotellerie passen.
- **Erlebnisdauer:** 90 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung findet im Unternehmen statt.
- **Was vorhanden sein muss:**
Gerne können die Schüler eine Liste mit Punkten vorbereiten, was sie besonders interessiert.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 25
- **Kosten:** Kostenfrei



Fotos: Mariott

➤ **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de Kontakt:
Svenja Kwa

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6
71083 Herrenberg
Tel.: 07032 2040
roland.noelly@hasen.de
Kontakt: Roland Nölly

Mercure Hotel Stuttgart Böblingen

Otto-Lilienthal-Straße 18-1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 645444
h0485@accor.com
Kontakt: Erdem Karatas

Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen

Mahdentalstraße 68
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 696871
kristin.gerk@marriott.com
Kontakt: Kristin Gerk

Hotel Restaurant "Zum Reussenstein"

Familie Böckle GmbH
Kalkofenstraße. 20
71032 Böblingen
Tel.: 07031 66000
info@reussenstein.com
Kontakt: Sandra Böckle-Sakraker

Amber Hotel Panorama Leonberg

Römerstr. 102
71229 Leonberg
Tel.: 07152 3033
bader@amber-hotels.de
Kontakt: Heiko Bader

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

➤ **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Auf der anderen Seite der Bar

- **Inhalt:** Die Veranstaltung vermittelt den Schülern einen Eindruck, wie es hinter einer Hotelbar zugeht. Zu Beginn genießen die Schüler einen alkoholfreien Cocktail. Während der Verkostung, gibt der Veranstalter in einem Einblick in die Geschichte der Cocktails, über die verschiedenen Drink-Gruppen von A bis Z, die unterschiedlichen Zutaten und die Utensilien, die zur Zubereitung von Drinks und Cocktails benötigt werden. Zum Abschluss der Veranstaltung dürfen die Schüler selbst einen alkoholfreien Drink mixen und können eigene Kreationen ausprobieren.
- **Ziel:** Am Ende der Veranstaltung kennen sich die Schüler hinter der Theke einer Hotelbar aus. Sie lernen, welche Arbeitsschritte und Zutaten für den perfekten Cocktail benötigt werden.
- **Erlebnisdauer:** 90 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung kann sowohl an den Schulen als auch im Unternehmen durchgeführt werden.
- **Was vorhanden sein muss:** Alle Materialien werden vom Veranstalter mitgebracht.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 25
- **Kosten:** Kostenfrei



Foto: V8 Hotel

- **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6
71083 Herrenberg
Tel.: 07032 2040
roland.noelly@hasen.de
Kontakt: Roland Nölly

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

Amber Hotel Panorama Leonberg

Römerstr. 102
71229 Leonberg
Tel.: 07152 3033
bader@amber-hotels.de
Kontakt: Heiko Bader

- **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Karrierechancen als Koch

- **Inhalt:** Was erwartet mich in diesem Beruf? Welche Aufgaben habe ich als Koch und welche Fähigkeiten sollte ich mitbringen? Diese und weitere Fragen werden in dieser Veranstaltung besprochen. Vermittelt werden diese Informationen anhand von Lebensläufen, Erfahrungen und Anekdoten der teilnehmenden Köche und Gastronomen. Im praktischen Teil, wird gemeinsam eine Kleinigkeit zubereitet.
- **Ziel:** Einen Einblick in das Berufsbild des Kochs aus erster Hand zu erhalten.
- **Erlebnisdauer:** 45 bis 60 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung findet in den Schulen statt.
- **Was vorhanden sein muss:** Bezüglich der Materialien halten Sie bitte Rücksprache mit dem Veranstalter. Die benötigten Materialien variieren je nach dem, was gemeinsam „gekocht“ wird.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 25
- **Kosten:** Kostenfrei



Fotos: Hasen

- **Ansprechpartner siehe Rückseite**

➤ **Buchen Sie direkt bei einem der angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6
71083 Herrenberg
Tel.: 07032 2040
roland.noelly@hasen.de
Kontakt: Roland Nölly

Restaurant Grüner Baum

Büsnauser Straße 2
71229 Warmbronn Leonberg
Tel.: 07152 43136
kontakt@gruenerbaum-warmbronn.de
Kontakt: Martin Banz-haf

Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen

Mahdentalstraße 68
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 696871
kristin.gerk@marriott.com
Kontakt: Kristin Gerk

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

Amber Hotel Panorama Leonberg

Römerstr. 102
71229 Leonberg
Tel.: 07152 3033
bader@amber-hotels.de
Kontakt: Heiko Bader

➤ **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Knigge bei Tisch

- **Inhalt:** Gute Tischmanieren haben eine große Auswirkung auf den persönlichen Eindruck des Gegenübers. Die richtigen Tischmanieren sind als gutes Benehmen bei Tisch sowohl für den Gastgeber als auch für den Gast unerlässlich. Bei diesem Praxiserlebnis erfahren Schüler die wichtigsten Regeln, die bei einem gemeinsamen Essen beachtet werden sollten. Anhand eines Drei-Gänge-Menüs wird der Umgang mit Besteck und Serviette, Gläsern und den unterschiedlichen Speisen erklärt und geübt. Auch das Verhalten bei Tisch ist hierbei ein wichtiges Thema.
- **Ziel:** Die Schüler lernen spielerisch Verhaltensregel beim Tisch und gewinnen Sicherheit mit Besteck, Servietten und Gläsern bei ihrem Drei-Gänge-Menü.
- **Erlebnisdauer:** 150 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung findet im Unternehmen statt.
- **Was vorhanden sein muss:** Alle Materialien werden vom Veranstalter organisiert. Von den Teilnehmern wird eine dem Anlass entsprechende, gepflegte Kleidung erwartet.
- **Teilnehmerzahl:** Mindestens 10, maximal 15
- **Kosten:** 18,50 Euro für ein 3-Gänge-Menü plus 3,50 Euro Getränkepauschale pro Person



Foto: Mercure

- **Buchen Sie direkt bei einem der unten angegebenen Unternehmen:**

Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden
Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6
71083 Herrenberg
Tel.: 07032 2040
roland.noelly@hasen.de
Kontakt: Roland Nölly

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Tel.: 07031 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

- **Hinweis: Die Angebote können nach Rücksprache mit dem jeweiligen Veranstalter auch individuell angepasst werden**

Kombination von Angeboten

- Sie wollen einen ganzen Tag von den Angeboten der Gastronomen profitieren?
- Sie haben mehrere Klassen, die gemeinsam in die Gastronomie reinschnuppern sollen?
- Es gibt unterschiedliche Interessen bei Ihren Schülern?
- Sie haben ganz eigene Ideen wie Sie Ihren beruflichen Unterricht gestalten wollen?

Sprechen Sie die gewünschten Verantwortlichen an, um unterschiedliche Kombinationsmöglichkeiten zu erfragen. Fordern Sie sich ein individuelles Angebot an.

Beispiel:

Eine Schulklasse soll in kleinen Gruppen zwei unterschiedliche Hotels in der Region kennen lernen und nutzt hierzu verschiedene Angebote aus der Broschüre

Vormittags:

- | | |
|-----------|---|
| 1. Gruppe | Tischlein deck dich im Hotel Hasen, Herrnberg |
| 2. Gruppe | Hinter den Kulissen im Sporthotel Aramis, Gäufelden |

Nachmittags: Wechsel der Gruppen



Berufsschulluft schnuppern

- **Inhalt:** Bei dieser Veranstaltung besuchen die Schülerinnen und Schüler die Mildred-Scheel-Schule in Böblingen als den schulischen Partner in der dualen Ausbildung. Sie besichtigen das Schulhaus mit den Fachräumen. Im Anschluss daran nehmen sie an einer fachspezifischen Unterrichtssequenz teil, in der die Vernetzung der betrieblichen und schulischen Ausbildung sichtbar wird. Darüber hinaus haben sie die Gelegenheit mit Auszubildenden im Hotel- und Gastgewerbe ins Gespräch zu kommen.
- **Ziel:** Die Schüler gewinnen mit der Veranstaltung Einblicke in die Berufsschule und erleben so die Verzahnung von schulischer und betrieblicher Ausbildung.
- **Erlebnisdauer:** 90 Minuten
- **Ort:** Die Veranstaltung findet in der Mildred-Scheel-Schule Böblingen statt.
- **Was vorhanden sein muss:** Alles Notwendige ist an der Schule vorhanden.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 25
- **Kosten:** Kostenfrei
- **Buchung:**

Mildred-Scheel-Schule

Austraße 7

71034 Böblingen

Tel.: 07031 462550

schule@mss-bb.de

Kontakt: Jutta Prellwitz



Foto: Mildred-Scheel-Schule

Ausbildungsbotschafter

- **Inhalt:** Auszubildende aus den Betrieben ermöglichen direkte und authentische Einblicke in ihre Ausbildungsberufe. Sie bieten umfassende Informationen über die Berufsausbildung und über Karrieremöglichkeiten. Die Ausbildungsbotschafter geben den Schülern die Möglichkeit „auf Augenhöhe“ Fragen zu stellen und werden so aus „erster Hand“ zum Thema Ausbildung in der Gastronomie informiert. Die Berichte über das wirkliche Arbeitsleben bauen Unsicherheiten ab, motivieren die Schüler und zeigen neue Möglichkeiten einer beruflichen Perspektive nach dem Schulabschluss auf.
- **Ziel:** Die Schüler machen sich ein lebensechtes Bild über die Ausbildungsmöglichkeiten in der Gastronomie.
- **Erlebnisdauer:** 45 bis 90 Minuten
- **Ort:** Die Ausbildungsbotschafter kommen in die Schule.
- **Was vorhanden sein muss:** Beamer, die Auszubildenden bringen ihre eigene Präsentation mit.
- **Teilnehmerzahl:** Maximal 25
- **Kosten:** Kostenfrei
- **Buchung:**

IHK-Bezirksskammer Böblingen

Steinbeisstr. 11

71032 Böblingen

Tel.: 07031 62018247

ulrike.kaelber@stuttgart.ihk.de

Kontakt: Ulrike Kälber



Praktikumsangebot

Die Betriebe des Qualitätszirkels bieten den Schülern über Berufspraktika Einblicke in die Arbeitswelt der Gastronomen, in die verschiedenen Berufe sowie Informationen über die möglichen Karrierewege an. Im Rahmen der Berufsorientierung oder auch als Schnupperpraktikum in den Schulferien können diese durchgeführt werden.

Die Schüler können sich aus erster Hand informieren, sich mit den Mitarbeitern unterhalten und über ihre Mitarbeit selbst erleben, was die Berufe in der Gastronomie so interessant und vielseitig macht. Erfahrene Mitarbeiter betreuen die Schüler während ihres Praktikums und stehen für alle Fragen zur Verfügung.

Kontaktaufnahme zur Vereinbarung eines Praktikums:

Aramis Tagungs- und Sporthotel Gäufelden

Tel.: 07032 781511
svenja.kwa@aramis.de
Kontakt: Svenja Kwa

Amber Hotel Panorama Leonberg

Tel.: 07152 3033
bader@amber-hotels.de
Kontakt: Heiko Bader

Erikson Hotel Sindelfingen

Tel.: 07031 9350
bettina.zehner@erikson.de
Kontakt: Bettina Zehner

Restaurant Grüner Baum Leonberg- Warmbronn

Tel.: 07152 43136
kontakt@gruenerbaum-warmbronn.de
Kontakt: Martin Banzhaf

Hotel Gasthof Hasen Herrenberg

Tel.: 07032 2040
barbaranoelly@web.de
arnold.noelly@hasen.de
Kontakt: Barbara oder Arnold Nölly

Hotel-Restaurant "Zum Reussenstein"

Familie Böckle GmbH
Tel.: 07031 66000
info@reussenstein.com
Kontakt: Sandra Böckle-Sakraker

Mercure Hotel Stuttgart Böblingen

71034 Böblingen
Tel.: 07031 645 444
h0485@accor.com
Kontakt: Erdem Karatas

Mercure Hotel Stuttgart Sindelfingen an der Messe

Tel.: 07031 61960
birgit.handl@eventhotels.com
Kontakt: Birgit Handl

Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen

Tel.: 07031 696871
kristin.gerk@marriott.com
Kontakt: Kristin Gerk

Landgasthof Hotel Rössle Waldenbuch

Tel.: 07157 7380
info@landgasthofroessle.de
Kontakt: Joachim Seeger

V8 Hotel Motorworld Böblingen

Tel.: 07032 3069880
info@v8hotel.de
Kontakt: Marina Meimerstorf

Ausbildungsangebote in der Hotellerie und Gastronomie

Ausbildungsberufe:

- **2-jährige Ausbildungsberufe:**
- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie – Schwerpunkt Restaurantservice
- Fachkraft für Gastronomie – Schwerpunkt Systemgastronomie

- **3-jährige Ausbildungsberufe:**
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau
- Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
- Koch/Köchin

Zusatzqualifikationen für Abiturienten:

- Zusatzqualifikation „Küchen- und Servicemanagement“ für die Ausbildungsberufe Koch/Köchin und Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie.
- Zusatzqualifikation „Hotel- und Gastronomiemanagement“ für die Ausbildungsberufe Hotelfachmann/frau, Koch/Köchin, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/frau für Systemgastronomie.

Vertiefungsmodule zum Ausbildungsberuf:

- Vertiefungsmodul für vegetarische und vegane Küche möglich zum Ausbildungsberuf Koch/Köchin.
- Vertiefungsmodul Bar und Wein möglich zum Ausbildungsberuf Fachmann/-Frau für Systemgastronomie u. Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-frau für Hotelmanagement.

Ausbildung plus Fachhochschulreife:

- Engagierte Schüler mit mittlerer Reife und einem Berufsausbildungsvertrag in einem dreijährigen Ausbildungsberuf können durch die Teilnahme am Dualen Berufskolleg, neben dem Berufsabschluss auch die Fachhochschulreife erlangen.

Dualer Studiengang:

- Bachelor of Arts (B.A.) Hotel- und Gastronomiemanagement an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Ravensburg.

Alle Informationen und Ausbildungsrahmenpläne unter www.wir-gastfreunde.de.

Ausbilderversprechen

Alle Ausbildungsbetriebe, die in dieser Broschüre Angebote für Schüler anbieten, haben sich auf gemeinsame Ausbildungsstandards verpflichtet:

- Wir bieten eine qualitativ anspruchsvolle, berufliche Ausbildung. Die Beachtung der einschlägigen Bestimmungen ist für uns selbstverständlich.
- Jeder Auszubildende bekommt einen Mitarbeiter als Paten und persönlichen Ansprechpartner zur Seite gestellt. Der Pate garantiert einen guten Start in die Ausbildung und stellt eine fachliche Begleitung sicher.
- Allen unseren Mitarbeitern ist bewusst, dass sie insbesondere unseren Auszubildenden gegenüber eine Vorbildfunktion haben.
- Die kontinuierliche Qualifizierung unserer Ausbilder garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau.
- Die Kommunikation im Betrieb ist geprägt von Offenheit, Fairness, Anerkennung und gegenseitigem Respekt.
- Wir informieren über Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung.
- Wir erstellen Dienstpläne frühzeitig, um den Auszubildenden eine planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.
- Wir unterstützen unsere Auszubildenden mit Schulungen und ermöglichen die Teilnahme an Berufswettbewerben.
- Wir führen regelmäßig dokumentierte Orientierungsgespräche, erkennen Leistungen an, fördern die berufliche Qualifikation und zeigen individuelle Karrieremöglichkeiten auf.

Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass qualitativ hochwertige Ausbildungsarbeit nicht nur von elementarer Bedeutung für die Zukunftssicherung unseres Betriebes ist, sondern auch das Fundament des gastlichen Sterne- und Genießerlandes Baden-Württemberg darstellt.

Das Ausbildungerversprechen ist eine gemeinsame Initiative der IHK im Land und vom DEHOGA Baden-Württemberg. Mittlerweile gibt er ergänzend das bundesweite Siegel "TOP Ausbildungsbetrieb".

Anschriften und Anfahrtsskizzen

Amber Hotel Panorama

Römerstr. 102

71229 Leonberg

Tel.: 07152 3033

bader@amber-hotels.de

Kontakt: Heiko Bader

„Das AMBER HOTEL Leonberg/Stuttgart ist ein 4-Sterne-Hotel im Zentrum von Leonberg. Der Schwerpunkt liegt bei unserem Haus auf Geschäftsreisen und Tagungen. Neben 141 Zimmern in drei verschiedenen Zimmerkategorien haben wir auch 5 Tagungsräume bis maximal 100 Personen im Angebot. Unser gutes Arbeitsklima zeigt sich unter anderem dadurch, dass viele Auszubildende nach ihrer Ausbildung bei uns geblieben sind. Auszubildende in unserem Haus können sich auf verschiedene Benefits wie übertarifliches Ausbildungsgehalt oder einen Bonus für Jahreszeugnisse freuen.“



Aramis Tagungs- und Sporthotel

Siedlerstraße 40-44

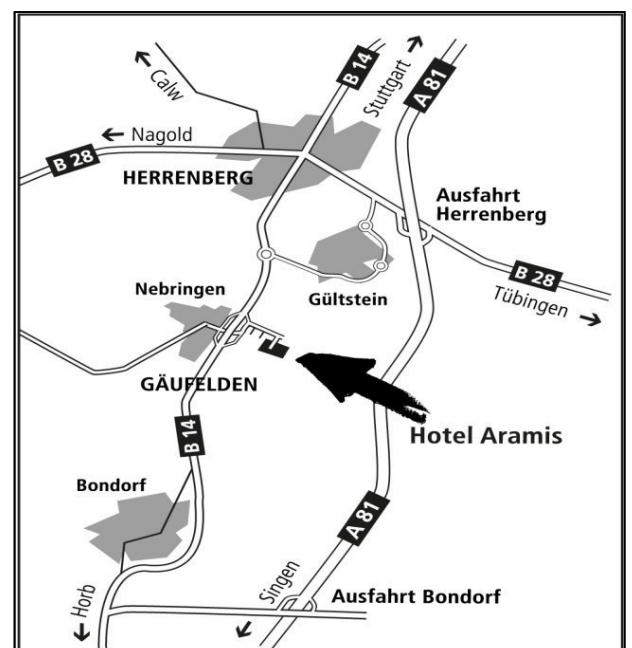
71126 Gäufelden

Tel.: 07032 781511

svenja.kwa@aramis.de

Kontakt: Svenja Kwa

„Das vielseitige ARAMIS Tagungs- und Sport-Hotel liegt am Rande der Wirtschaftsmetropole von Böblingen/ Herrenberg. Mit 91 komfortablen Hotelzimmern, einem professionellen Tagungszentrum und einem entspannenden SPA-Bereich ist das 4 Sterne Superior besonders bei Business-Gästen sehr beliebt. Herausragend sind im ARAMIS die Sport- und Freizeitangebote. Neben vielen Indoor- und Outdoor-Sportarten gibt es ein 1200 qm großes Fitness-Studio mit breitem Kursangebot sowie originelle Incentive- und Teambuilding-Programme.“



Erikson Hotel

Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8

71063 Sindelfingen

Tel.: 07031 9350

bettina.zehner@erikson.de

Kontakt: Bettina Zehner

„Wir sind ein besonderes und finanziell unabhängiges, privat geführtes 4-Sterne-Hotel im Herzen Sindelfingens, das Entscheidungen unternehmerisch frei und im Sinne der Mitarbeiter und Gäste trifft. Als Teil der Kultur in Sindelfingen und Böblingen stehen wir für zufriedene Hotelgäste und Seminarteilnehmer, Lust am Essen sowie einen kompetenten Außer-Haus-Service.“



Restaurant Grüner Baum

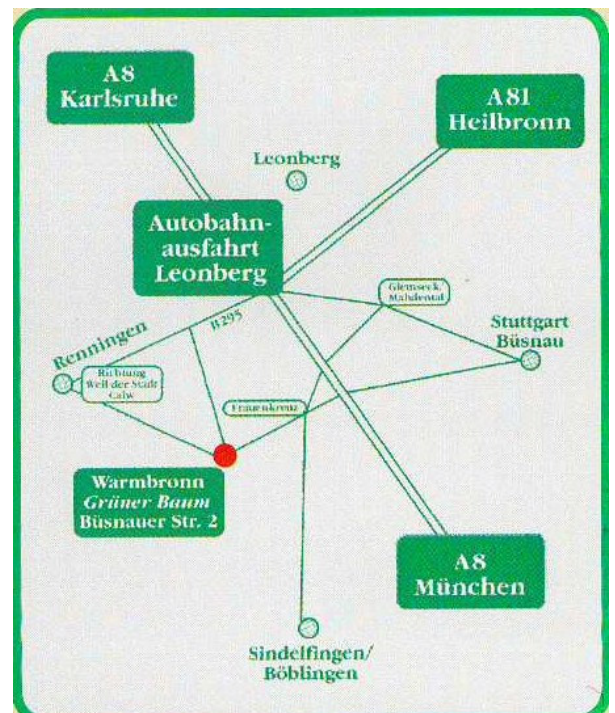
Büsnauer Straße 2

71229 Leonberg Warmbronn

Tel.: 07152 43136

kontakt@gruenerbaum-warmbronn.de

Kontakt: Martin Banzhaf



Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6

71083 Herrenberg

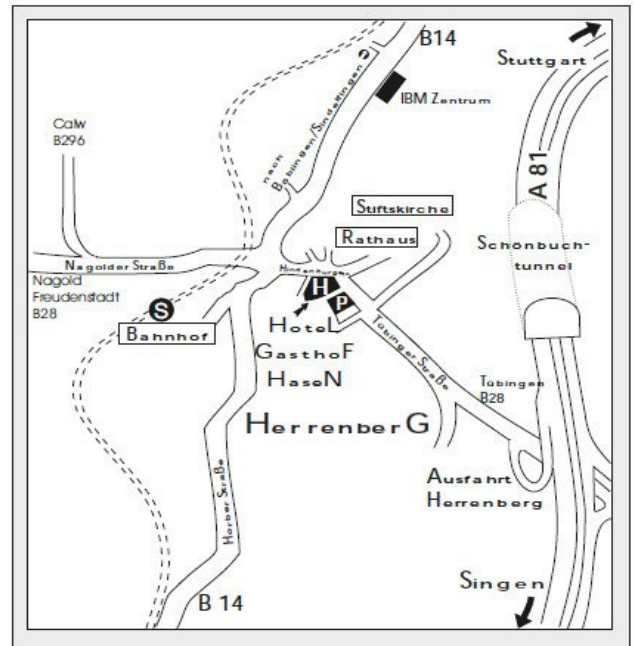
Tel.: 07032 2040

barbaranoelly@web.de

arnold.noelly@hasen.de

Kontakt: Barbara oder Arnold Nölly

„Ihr Zuhause in Herrenberg“ ist unser Slogan – Familiengeführtes Hotel im Zentrum von Herrenberg.“



A81 Stuttgart-Singen: Ausfahrt "Herrenberg". Kilometer auf der Hauptstrasse nach Herrenberg, kurz nach dem Ortsanfang in einer starken Linkskurve sehen Sie unser Hotel.

Mercure Hotel Stuttgart Sindelfingen an der Messe

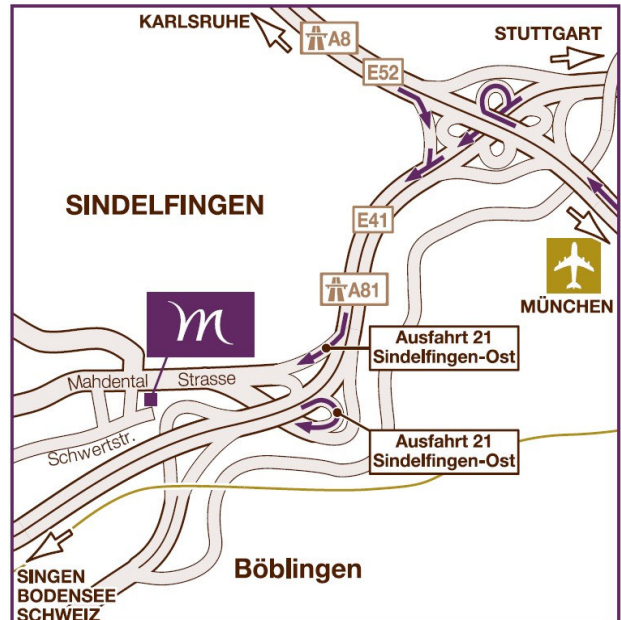
Schwertstraße 65

71065 Sindelfingen

Tel.: 07031 61960

birgit.handl@eventhotels.com

Kontakt: Birgit Handl



Mercure Hotel Stuttgart Böblingen

Otto-Lilienthal-Straße 18-1

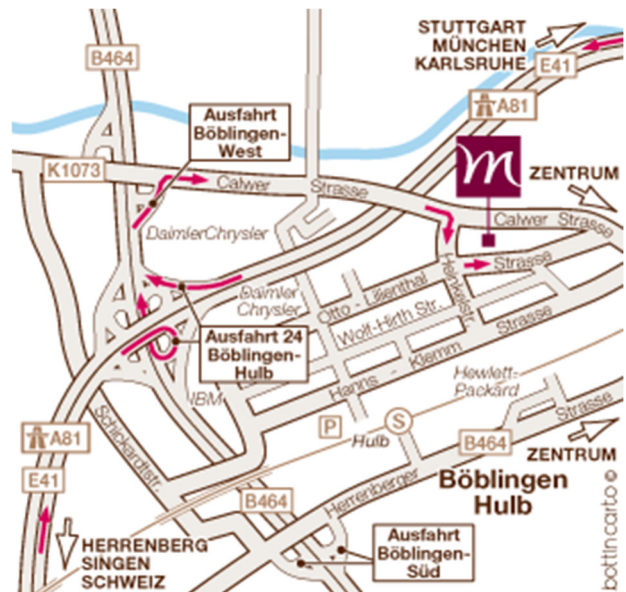
71034 Böblingen

Tel.: 07031 645444

h0485@accor.com

Kontakt: Erdem Karatas

„Zum am Stadtrand gelegenen Mercure Hotel Stuttgart Böblingen gehören 116 moderne Zimmer. Sie verfügen im gesamten Hotel über kostenloses Wi-Fi. Der Veranstaltungsbereich für bis zu 275 Personen ist der größte der Böblinger Hotellerie und auch mit PKW befahrbar. 4 kombinierbare Tagungsräume und als Highlight der 330qm große, festliche Saal. Die wichtigsten Unternehmen sind in unserer Nähe. Ihre Anreise: Stuttgarter Flughafen und Hauptbahnhof ist nur 25 km entfernt. Parkplätze befinden sich direkt am Hotel.“



Hotel-Restaurant "Zum Reussenstein"

Familie Böckle GmbH

Kalkofenstraße. 20

71032 Böblingen

Tel.: 07031 66000

info@reussenstein.com

Kontakt: Sandra Böckle-Sakraker



Stuttgart Marriott Hotel Sindelfingen

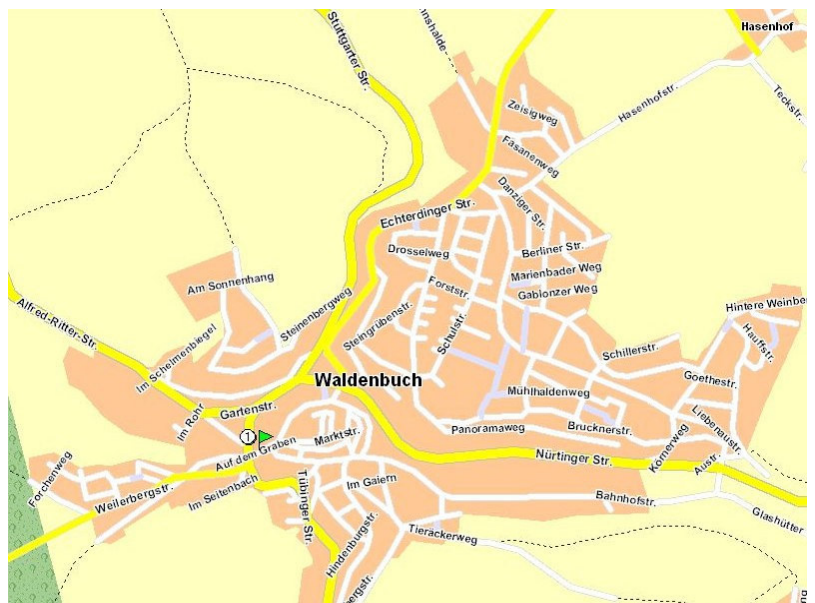
Mahdentalstraße 68
71065 Sindelfingen
Tel.: 07031 696871
kristin.gerk@marriott.com
Kontakt: Kristin Gerk

„Das STUTTGART MARRIOTT HOTEL SINDELFINGEN ist ein internationales First-Class Hotel und verfügt über 260 Zimmer, inklusive zwei Executive Etagen mit 76 Zimmern und 4 Suiten, zwei Restaurants mit insgesamt 160 Sitzplätzen, eine Bar, eine Bankettkapazität bis zu 400 Personen sowie ein Schwimmbad mit Fitnessbereich. Das Haus beschäftigt rund 100 Mitarbeiter, davon sind 15 Auszubildende.“



Landgasthof Hotel Rössle

Auf dem Graben 5
71111 Waldenbuch
Tel.: 07157 7380
info@landgasthofroessle.de
Kontakt: Joachim Seeger



V8 Hotel Motorworld Böblingen

Graf-Zeppelin-Platz 1

71034 Böblingen

Tel.: 07032 3069880

info@v8hotel.de

Kontakt: Marina Meimerstorf



Ansprechpartner bei Ausbildungsfragen



IHK-Bezirkskammer Böblingen

Steinbeisstraße 11
71034 Böblingen
Tel.: 07031 62018232
iris.nonnenmann@stuttgart.ihk.de
Kontakt: Iris Nonnenmann
Website: www.stuttgart.ihk.de/boeblingen



Mildred-Scheel-Schule Böblingen

Mildred-Scheel-Schule

Austraße 7
71034 Böblingen
Tel.: 07031 462550
schule@mss-bb.de
Kontakt: Jutta Prellwitz
Website: www.mildred-scheel-schule.info



Informationen zu allen Berufen im Gastgewerbe und Ausbildungsbetrieben
in der Region sind unter www.wir-gastfreunde.de zu finden.

Das GastroMobil, einen multimedial ausgebauten Linienbus, können Schulen für bestimmte Aktionen buchen. Das GastroMobil bietet abwechslungsreiche Aktionen, Aufgaben und Spiele rund um die Berufe in Gastronomie und Hotellerie. Die Schulklassen können im Bus mit viel Spaß und Kreativität die Branche erleben und die Berufe kennenlernen.

Weitere Informationen unter: www.wir-gastfreunde.de/de/action/gastromobil
Webseite mit Informationen zur Branche insgesamt: www.dehogabw.de.

