

Betriebswirtschaft + Fachfrau für Systemgastronomie

Mehr als Pommes und Burger

Eine Tätigkeit in der Gastronomie mit einem Studium kombinieren – diesen Weg schlägt Julia Nothaft ein. Die 21-Jährige studiert Betriebswirtschaft und absolviert eine Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie in einem McDonald's-Restaurant in Landshut.

Burger, Pommes, Milchshakes – McDonald's gilt als Inbegriff von Fast Food. Allein in Deutschland betreibt die amerikanische Schnellrestaurantkette mehr als 1.470 Filialen. In einer ist Julia Nothaft tätig. „Ich hatte bereits während meiner Schulzeit einen Nebenjob bei McDonald's. Nach dem Abi wusste ich nicht so recht, welchen beruflichen Weg ich einschlagen will. Zunächst spielte ich mit dem Gedanken, für eine Zeit ins Ausland zu gehen – allerdings eher, weil das eben viele machten, und nicht, weil es mich wirklich weggezogen hätte.“

Also arbeitete die heute 21-Jährige erst mal bei McDonald's weiter. Nach einigen Monaten erkundigte sie sich beim zuständigen Ausbildungsleiter, welche Ausbildungs- bzw. Studienmöglichkeiten es bei McDonald's gäbe. „Der Bereich Gastronomie hat mich interessiert, ich wollte aber auch gerne studieren“, sagt sie. Nach einem Bewerbungsgespräch stand fest, dass sie bei McDonald's ein duales Studium absolvieren kann. „Die Arbeit in der Filiale macht mir viel Spaß und ich bereue es nicht, mich für die Kombination aus der Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie und dem BWL-Studium entschieden zu haben“, bringt sie es auf den Punkt.

DIE AUFGABEN EINER SCHICHTFÜHRERIN

Das erste Jahr ihres dualen Studiums widmete sich Julia Nothaft ganz ihrer Ausbildung. „Normalerweise durchlaufen Auszubildende alle Stationen wie Grill, Kasse, McCafé oder McDrive. Da ich die verschiedenen Tätigkeiten aus meinem Nebenjob bereits kannte, bin ich bereits nach zwei Jahren Ausbildungszeit zur Schichtführerin aufgestiegen“, erklärt sie. Den Schichtführerschein hat sie während eines Seminars in der Zentrale in München abgelegt. „Hier habe ich unter anderem gelernt, wie man mit den Bedürfnissen und Wünschen von Gästen umgeht“, berichtet sie. Der Schichtführer ist außerdem für sämtliche Mitarbeiter verantwortlich und dafür, dass alle Stationen besetzt sind, die Gäste ihre bestellten Produkte in einwandfreier Qualität erhalten und dass die Kasse stimmt. Zudem hat er auf die Sauberkeit des Restaurants, einen ausgezeichneten Service und einen reibungslosen Ablauf zu achten.

„Der größte Gästeandrang herrscht meist zwischen 11 und 14 Uhr sowie zwischen 17 und 20 Uhr“, weiß Julia Nothaft. „Da kann es schon mal stressig werden. Am Abend weiß man, was man getan hat.“ Dabei schätzt sie sehr, dass sie sich hundertprozentig auf ihre Kollegen verlassen kann – „ich finde es toll, in einem engagierten Team zu arbeiten.“

Ergänzend zu ihren praktischen Tätigkeiten in der Filiale besuchte sie eine Woche im Monat die Berufsschule. „Da ich nur ein Jahr am Unterricht teilnahm, bin ich gleich ins dritte Berufsschuljahr eingestiegen und hatte Fächer wie Personalwesen,



Vom Nebenjob in die Ausbildung: Julia Nothaft kennt sich als angehende Fachfrau für Systemgastronomie an allen Stationen bei McDonald's bestens aus – vom Grill bis McDrive.

Englisch, Deutsch und Sozialkunde“, erläutert Julia Nothaft. Die Zwischenprüfung stand nach dem ersten Semester an, Ende 2018 folgt dann die Abschlussprüfung.

ANGEPASSTER VORLESUNGSPLAN

Im Anschluss an ihr erstes Ausbildungsjahr wechselte die gebürtige Passauerin schließlich an die Hochschule in Landshut. „Während des Semesters bin ich einen Tag in der Woche im



Foto: Monika Wimmer

Die Wünsche der Gäste zu erfüllen, steht für Julia Nothaft an erster Stelle, zum Beispiel im McCafé.



Foto: Monika Wimmer

Auch nach ihrem Abschluss möchte die duale Studentin gerne bei McDonald's weiterarbeiten – allerdings eher im Büro. Auch ein Restaurant zu übernehmen, kann sie sich vorstellen.

„Ich finde es toll,
in einem engagierten
Team zu arbeiten.“

Julia Nothaft



Betrieb und vier Tage an der Hochschule. In den Semesterferien arbeite ich dann jeden Tag in der Filiale und setze auch in diesem Zeitraum meine Urlaubstage ein“, erzählt sie. „Das klappt gut, denn der Vorlesungsplan ist an dual Studierende angepasst.“ Vorlesungen wie Mikro- und Makroökonomie, Informationstechnologie, Mathe, Wirtschaftsenglisch, Kosten- und Leistungsrechnung, externes Rechnungswesen und Statistik hat die duale Studentin bereits in den ersten beiden Semestern belegt.

Im fünften Semester wird sie ihr Praxissemester in ihrem angestammten Restaurant in Landshut verbringen und den sogenannten Managerkurs ablegen, der sie befähigt, eine Filiale zu leiten. „Dieser Abschluss ist auch im Ausland anerkannt. Ich habe es nicht geplant, aber sollte es mich doch noch in die Ferne ziehen, stehen mir alle Türen offen“, sagt die 21-Jährige.

FRÜHZEITIG MIT LERNEN BEGINNEN


Die Doppelbelastung aus Ausbildung und Studium meistert Julia Nothaft gut. „Im ersten Semester musste ich mich noch orientieren und herausfinden, wie man am besten und effektivsten lernt. Ich habe gemerkt, dass es entspannter läuft, wenn man frühzeitig mit dem Lernen beginnt.“

Eine Vergütung erhält die duale Studentin sowohl während ihrer Praxisphasen im Betrieb als auch während der Vorlesungszeit. „Mit meinem Gehalt komme ich gut zurecht. Der Betrieb übernimmt außerdem die Kosten für Lernmaterialien“, erklärt sie.



Foto: Monika Wimmer

Die 21-Jährige ist mittlerweile zur Schichtführerin aufgestiegen und ist in dieser Position verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf des Restaurantbetriebs.

Nach ihrem Studienabschluss möchte sie gerne bei McDonald's weiterarbeiten: „Auf längere Sicht allerdings vielleicht eher im Büro. Auch ein Restaurant zu übernehmen, könnte ich mir vorstellen“, blickt sie in die Zukunft. 

INFO

STUDIENGANG: BETRIEBSWIRTSCHAFT

Form: *ausbildungsintegriert*

Ausbildungsberuf: *Fachfrau für Systemgastronomie*

Unternehmen: *McDonald's Landshut Rampf KG*

Hochschule: *Hochschule Landshut*

Reguläre Dauer: *4,5 Jahre*

Abschlüsse: *Bachelor of Arts und IHK-Abschluss*