

Von Natur aus Gastgeber

Eine Ausbildung im Colombi Hotel bietet exzellente Möglichkeiten

Louis Steinle lässt sich zum Hotelfachmann ausbilden. Nicht irgendwo, sondern im Colombi Hotel, dem einzigen Fünf-Sterne-Hotel in Freiburg und Umgebung. Mit dem 20-Jährigen sprach unsere Mitarbeiterin Sigrid Hofmaier.

Herr Steinle, seit Sommer 2012 absolvieren Sie eine Lehre zum Hotelkaufmann im Colombi Hotel.

War das „schon immer“ Ihr Wunsch?

Louis Steinle: Ich bin in einer Gastronomenfamilie aufgewachsen, die in dritter Generation das Gasthaus „Löwen“, ein gutbürgerliches Restaurant in Ehrenkirchen betreibt. Da wächst man schon von klein auf in dieses Metier hinein.

Können Sie sich noch erinnern, was Sie als Kind besonders fasziniert hat?

LS: Oh ja! Das war die Spülmaschine, die in Windeseile das schmutzige Geschirr in sauberes verwandelt hat. Das hat mir imponiert.

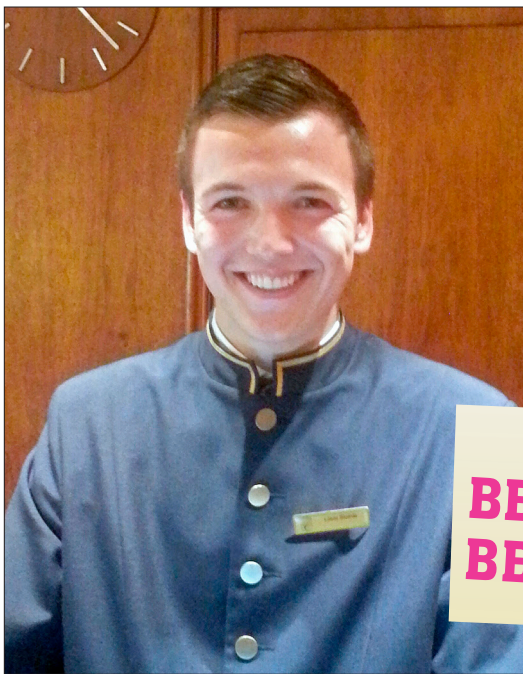
Durften Sie denn auch helfen?

LS: Auf jeden Fall! Meine Familie hat mich immer altersgemäß in den Betrieb integriert.

Und wie ging es dann weiter?

LS: Mein Berufswunsch wurde konkreter, nachdem ich auf Urlaubsreisen oft im Ausland und in der 10. Klasse ein halbes Jahr in den USA war. Das hat mein Englisch verbessert und mich selbstständiger gemacht.

Wann haben Sie sich denn dann endgültig entschieden?



Louis Steinle lässt sich im Colombi Hotel zum Hotelfachmann ausbilden.

FOTO: HOFMAIER

Wo hat es Ihnen bisher am besten gefallen?

LS: Auf jeden Fall im „Chalet“, das immer im Winter bis zum 15. März geöffnet ist.

Was schätzen Sie besonders an Ihrer Ausbildung?

LS: Die Ausbildung ist vielseitig und man lernt interessante Menschen kennen.

BERUF und BERUFUNG

Welche Fähigkeiten sollte man mitbringen bzw. kann man hier trainieren?

LS: Bereits vor dem Abitur habe ich mich mit dem Halbjahreszeugnis um den Ausbildungsplatz im Colombi Hotel beworben.

Welche Arbeitsbereiche umfasst Ihre Ausbildung?

LS: Im Colombi Hotel werde ich blockweise für unterschiedliche Dienste eingesetzt. Dazu gehören Tätigkeiten an der Rezeption, im Restaurant, beim Frühstück, in der Bankett-Abteilung, im Magazin, dem Lager, der Warenannahme, im Housekeeping und im Café.

Es gibt auch schulische Phasen?

LS: Ja, ich besuche zwölf Wochen pro Jahr die Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättengewerbe in Villingen-Schwenningen, die Köchen, Hotelfachleuten, Hotelkaufleuten, Restaurantfachleuten sowie Systemgastronomen vorbehalten ist.

LS: Man muss wissen, dass der Service im Mittelpunkt steht. Das ist genau mein Ding, ich bin von Natur aus Gastgeber. Einfühlungsvermögen und Diskretion sind ganz wichtig. Da habe ich viel von meinen Vorgesetzten gelernt.

Ihre Lehre endet im August 2015. Wie geht es dann weiter?

LS: Ab Oktober 2015 werde ich an der DHBW Ravensburg dual Hotelmanagement in Kooperation mit dem Colombi Hotel studieren. Danach möchte ich auf jeden Fall Zeit im Ausland verbringen.

Haben Sie einen Tipp für andere junge Menschen?

LS: Man sollte auf jeden Fall das lernen, was einem Spaß macht – egal auf welchem „Niveau“. Denn schließlich verbringt man ja viel Zeit am Arbeitsplatz und möchte seine Tätigkeit möglichst lange und gerne ausführen.