

## Pressemitteilung Mystery-Check Dresden 12.03.2011



Schule für **Hotel- und  
Tourismus-  
management**  
Wiesau

---

Titel	<b>In geheimer Mission</b>
Untertitel	<b>Hotelmanagement-Schüler aus Wiesau testen Hotelqualität in Dresden</b>
Text	<p>Wiesau. Im Januar begaben sich zwei Studierende der Hotel- und Tourismusmanagementschule Wiesau auf eine „geheime Mission“: Unterrichtsprojekt Mystery-Check. Sie testeten das 3-Sterne-Superior Hotel Novalis in Dresden auf Herz und Nieren. Inkognito verbrachten sie ein Wochenende im Hotel und prüften eingehend die Bereiche Back Office, Front Office, Food and Beverage, Housekeeping und Wellness mit dem kritischen Blick anspruchsvoller Gäste.</p> <p>Um aussagekräftige Testergebnisse zu erreichen, erstellte vorab die Klasse BFH 12 b unter Koordination ihrer Lehrerin Anja Dietz einen umfassenden Fragenkatalog aus über 400 Fragen, welchen die Testerinnen vor Ort abarbeiteten. Kein Winkel des Hotels und keine Leistung blieben unkontrolliert.</p> <p>Das Resultat des Mystery Checks war aber nicht nur ein bloßes Aufdecken von Mängeln. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiteten einen umfassenden Bericht, der die Testergebnisse ausführlich beschreibt. Trotz des insgesamt hervorragenden Abschneidens des Hotels bei fast allen Kriterien – besonders die Freundlichkeit des Personals hat die Tester beeindruckt - wurden über 50 kreative und moderne Handlungsempfehlungen abgegeben, welche das Hotel schnell und effizient umsetzen kann.</p> <p>Die Präsentation der Ergebnisse des Mystery Checks durch die Testerinnen beim Management war ein voller Erfolg. Die Eigentümer des Hotels Novalis in Dresden Theo und Karlhans Bergauer waren beeindruckt von der Genauigkeit des Mystery Checks. Sie erkannten, wie wichtig es ist, das eigene</p>

Unternehmen aus einer Fremdperspektive zu analysieren und so „Betriebsblindheit“ zu vermeiden. Die sinnvollen Handlungsempfehlungen aus Sicht einer jungen Zielgruppe nahmen die Hoteleigentümer gern zur Kenntnis und überlegten noch während der Vorstellung, wie diese umzusetzen sind.

Nicht nur das Hotel Novalis profitierte von diesem Unterrichtsprojekt. Das Unterrichtsprojekt führte zu einer Win-Win-Situation. Die Schülerinnen und Schüler der Hotel- und Tourismusmanagementschule Wiesau sammelten wertvolle Erfahrungen bei dieser anspruchsvollen und umfangreichen Aufgabe. Sie lernten neben dem Umgang mit Statistikprogrammen und der praxisnahen Analyse von Geschäftsprozessen eines Hotels vor allem die erfolgreiche Arbeit im Team sowie eine professionelle Ergebnispräsentation kennen. Das Projekt Mystery Check war somit hervorragend geeignet, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler weiter auszubauen. Zum Dank erhielten die Schüler jeweils ein Buch von Theo Bergauer.

Bild	110312_bfshot_mysterycheck.jpg: Theo und Karlhans Bergauer mit den Schülern nach der Präsentation der Check-Ergebnisse
Ansprechpartner	Schule für Hotelmanagement und Tourismusmanagement Wiesau Pestalozzistr. 2 95676 Wiesau Tel: 09634 – 9203 0 FAX: 09634 – 8282 www.HoT.bs-wiesau.de E-Mail: bfs-hot@bs-wiesau.de Ansprechpartner: André Putzlocher, OStR
Vorstellung Schule	Über die Schule für Hotelmanagement und Tourismusmanagement Wiesau: In 3 Jahren erhalten pro Jahrgang bis zu 54 leistungsstarke und motivierte junge Damen und Herren ab dem mittleren Schulabschluss eine Doppelqualifikation, nämlich zusätzlich zur beruflichen Erstausbildung zum staatlich geprüften Assistenten für Hotelmanagement und Tourismusmanagement die Studierfähigkeit in Form der allgemeinen Fachhochschulreife. Der Besuch dieser staatlichen Berufsfachschule ist schulgeldfrei und BAFÖG-fähig. Die Schule liegt im bayerischen Landkreis

Tirschenreuth, Bezirk Oberpfalz. Neben allgemeinbildenden Inhalten wie z. B. Englisch, Spanisch, Tschechisch und Standardsoftware liegt der Schwerpunkt der Ausbildung auf kaufmännischen Fächern (Rechnungswesen, Marketing u. a.) sowie branchenspezifischen Kenntnissen (Restaurantervice, Empfang, Etage, Projektmanagement, Reiseabwicklung u. a.). Während der dreijährigen Ausbildung sind mindestens 23 Wochen Betriebspraktika zu absolvieren.