



Werner Klingseisen

„Meine größte Motivation? Dass der Betrieb weiterhin so erfolgreich läuft, wie ich ihn derzeit von meinen Eltern übernehme. Die Weiterbildung hat mir hierfür Durchblick und Können verschafft.“

Geschäftsführer
und Küchenchef

Jahrgang
1993

Arbeitsort
LAM



Um mein Leben leben zu können

„Ich habe keine einzige Hausaufgabe gemacht und eigentlich nur Fußball gespielt“, erzählt Werner Klingseisen von seiner Schulzeit. Schon immer steht für ihn fest, dass er in den elterlichen Hotel- und Gaststättenbetrieb einsteigen wird. „Easy going hätte ich haben können, aber das wollte ich nicht. Im Gegenteil, mich hat richtig der Ehrgeiz gepackt.“ Als Jahrgangsbester schließt er seine Ausbildung zum Koch ab und startet beruflich mit Vollgas durch: „Mir ist klar geworden, dass ich mir zuerst mein eigenes Fundament schaffen muss, damit ich mein Leben so leben kann wie ich es mir vorstelle.“

Um sich selbst und den Betrieb als Juniorgesellschaftsführer weiterentwickeln zu können, entscheidet er sich, die Weiterbildung zum Geprüften Tourismusfachwirt zu absolvieren. „Ich wollte einfach mehr Know-how in BWL und Marketing, da war dieser Lehrgang die beste Wahl.“ Erneut schließt er als Jahrgangsbester im Bezirk der IHK Regensburg ab: „Wenn schon, dann will ich auch etwas erreichen, obwohl es hart war: abends bis neun Uhr arbeiten und dann noch lernen, samstags morgens Unterricht, kaum freie Zeit. Andererseits ist es natürlich auch ein Glück, in einen Betrieb hineinwachsen zu können. Unser Steuerberater hat mir zum Beispiel die Bilanz erklärt und wie wir mit ihr die Zukunft planen. Das lernst du im Familienunternehmen ganz anders, als wenn es in BWL um irgendein Beispielunternehmen geht.“



Nur in die Fußstapfen der Eltern zu treten, reicht Werner Klingseisen jedoch nicht. Während seiner Weiterbildung nimmt er auf eigenes Risiko einen Kredit auf und investiert in den Kauf eines weiteren Hotel- und Gaststättenbetriebes in der Nachbarschaft: „Das stemme ich allein auf meinen Schultern. Erfolg geht nur mit einer gehörigen Portion Disziplin und Ausdauer, erst recht in unserer Branche. Aber natürlich erlebt man auch eine ganz andere Art von persönlicher Befriedigung.“ Abends für die Gäste kochen, tagsüber den Betrieb führen – Werner Klingseisen unternimmt viel, um sein Leben leben zu können: selbst und ständig als Unternehmer, inspiriert von der Idee, das Beste aus dem zu machen, was ihm an Talent mitgegeben wurde.

„Viele Jugendliche begreifen viel zu spät, dass ihr selbstbestimmtes Leben schon längst begonnen hat. Aber wer Entscheidungsfreiheit für seinen Werdegang fordert, muss dafür auch etwas tun und zwar ganz bewusst.“



Bildungsweg

- Mittlere Reife
- Ausbildung zum Koch (Ausbildungsbetrieb: Best Western Premier Hotel)
- 2019 Abschluss der Weiterbildung zum Geprüften Tourismusfachwirt
- 2019 Abschluss der Ausbildung zum Ausbilder nach AEVO



Karrierestationen

- Berufseinstieg 2012 als Koch
- 2015 Übernahme der Position des Küchenchefs im Hotel- und Gaststättenbetrieb der Eltern
- 2018 Einstieg in die Geschäftsführung im elterlichen Betrieb
- 2018 Kauf eines weiteren Gastronomiebetriebs



Mehr Infos



Informationen für angehende Fachwirte/Fachkaufleute zu Lehrgang, Prüfung und Aufstiegschancen: „Aufstieg mit System“



Verordnung über die Prüfung „Geprüfter Tourismusfachwirt und Geprüfte Tourismusfachwirtin“

