



GENERATION CORONA

Der monatelange Lockdown in der Pandemie setzt nicht nur die gastgewerblichen Betriebe, sondern auch die Auszubildenden massiv unter Druck. Viele sind derzeit voller Sorge: Wie sollen sie ihre Abschlussprüfung bestehen, wenn sie ihre Küche im Betrieb seit Monaten nicht mehr von innen gesehen haben und ihnen die Praxis fehlt?

FOTO: ISTOCK BY GETTY IMAGES

Wenn Kochazubi Robert K. (*Name von der Redaktion geändert*) an seine bevorstehende Lehrabschlussprüfung denkt, hat er ein mulmiges Gefühl in der Magengegend. Seit Monaten kämpft sein Ausbildungsbetrieb im Dauer-Lockdown ums wirtschaftliche Überleben. Sein Ausbilder ist zunehmend verzweifelt und für ihn kaum noch ansprechbar. Dabei würde sich Robert K. gerade jetzt, kurz vor der Prüfung, noch die eine oder andere Extra-Trainings-einheit wünschen, denn auch für ihn steht seine Zukunft auf dem Spiel. Ohne gute Prüfungsnoten kann er seinen großen Traum von einem Job in der Sternegastronomie begraben.

„Wir sehen die Not der angehenden Köchinnen und Köche und wollen sie dabei unterstützen, besser vorbereitet und mit mehr Sicherheit in ihre praktische Prüfung zu gehen“, sagt Ulrich Schäfermeyer, erster Vorsitzender des Kochklubs Gastronom Hamburg. Noch bis Ende April führt der Kochklub mit tatkräftiger Unterstützung von Hamburger Küchenchefs und Ausbildern sowie der Berufsschule zwölf Seminare durch, von denen alle 140 Hamburger Kochazubis, die bald in die Prüfung gehen, profitieren können.

Auch andernorts weiß man um die Defizite und handelt. Zum Beispiel an der Elisabeth-Selbert-Schule in Hameln. „Wir holen die Abschlussjahrgänge in die Schule und machen mit ihnen 18 Stunden Praxisunterricht pro Woche, also dreimal so viel wie normalerweise, natürlich unter Einhaltung aller Hygienevorschriften“, berichtet Torsten Nordmeyer, Lehrer für Fachpraxis. „So haben wir im letzten Herbst die Schülerinnen und Schüler im dritten Ausbildungsjahr für die Winterprüfung trainiert, und nun sind die angehenden Köchinnen und Köche an der Reihe, die in die Sommerprüfung gehen.“

Natürlich gibt es noch Betriebe, die im monatelangen Lockdown ihren Ausbildungsauftrag unverändert ernst nehmen und sich vorbildlich um ihre Nachwuchstalente kümmern. Im *Seezeitlodge Hotel & Spa* am Bostalsee im Saarland dürfen die sieben Auszubildenden von Küchenchef Daniel Schöfisch jeweils von Freitag bis Sonntag die Regie übernehmen. Dann wird das von ihnen kreierte viergängige Azubi-Menü zur Abholung angeboten, für dessen Umsetzung der Nachwuchs komplett zuständig ist – von der Erstellung des Dienstplans über die Konzipierung der Gerichte bis hin zur Zubereitung der Speisen. Hotelinhaberin Kathrin Sersch sieht darin einen großen

Mehrwert: „Wir nehmen die aktuelle Situation als Anlass und Chance, unseren Auszubildenden möglichst viel Praxis zu vermitteln. Die daraus resultierende Eigenverantwortung und Kreativität ist ein großer Gewinn für die Zukunft, wenn wir wieder in den Normalbetrieb starten.“

Jörg Richter, Küchendirektor im *Steigenberger Hotel Der Sonnenhof* in Bad Wörishofen, vertritt sogar die Meinung, dass es ihm im Lockdown leichter fällt, gut auszubilden. „Es ist einfach viel mehr Zeit vorhanden, um sich intensiv um die jungen Leute zu kümmern, als wenn das Geschäft parallel auf Hochtouren läuft.“ Jörg Richter ist auch Mitglied der Prüfungskommission der IHK Schwaben und blickt mit Sorge auf die in Kürze anstehenden Prüfungen. Seine Prognose: „Es kommt eine neue Köchegeneration auf uns zu,

„Es kommt eine Generation auf uns zu, die viel versäumt hat und im ersten Commis-Jahr ihr viertes Ausbildungsjahr nachholen muss.“

Jörg Richter, Küchenmeister, Ausbilder & Mitglied Prüfungskommission IHK Schwaben

die viel versäumt hat und – sofern sie die Prüfung schafft – im ersten Commis-Jahr sozusagen ihr viertes Ausbildungsjahr nachholen muss.“

Auch der Politik ist klar, dass die Ausbildung in Zeiten der Pandemie leidet und hat vor kurzem die Verlängerung und Weiterentwicklung des Bundesprogramms „Ausbildungsplätze sichern“ gebilligt. Ziel ist es, die betriebliche Berufsausbildung zu stabilisieren und zu stärken. Entsprechend wurden die Ausbildungs- und Übernahmeprämien verdoppelt und die Zuschüsse zur Vermeidung von Kurzarbeit und die Förderung von Auftrags- und Verbundausbildung verbessert. Ein Sonderzuschuss soll Kleinstunternehmen helfen. Kosten für externe Vorbereitungskurse werden anteilig übernommen. Auch die Förderung einer Auftrags- oder Verbundausbildung wird attraktiver. Für das Bundesprogramm stehen 2021 insgesamt 500 Millionen Euro zur Verfügung.

Mehr Informationen unter <https://www.arbeitsagentur.de/unternehmen/finanziell/bundesprogramm-ausbildungsplaetze-sichern> ▷

TORSTEN NORDMEYER

Küchenmeister & Lehrer für Fachpraxis
Elisabeth-Selbert-Schule, Hameln

chefs!: Sie sind seit 17 Jahren Lehrer für Fachpraxis, waren früher selbstständig in der Gastronomie. Wie ist Ihre Beobachtung: Kommen die Betriebe ihrem Ausbildungsauftrag in der Corona-Krise noch ausreichend nach?

Nordmeyer: Durchaus. Es gibt Betriebe, die sich auch in dieser schwierigen Zeit vorbildlich um ihre Azubis kümmern, aber wir haben leider auch Betriebe, die so mit ihren wirtschaftlichen Problemen beschäftigt sind und ums Überleben kämpfen, dass die Ausbildung leidet. Speziell Azubis, die wegen der Krise in der Probezeit entlassen wurden, haben einen schweren Stand. Wir als Schule haben unsere Kontakte genutzt und konnten sie zum Glück in anderen Betrieben unterbringen.

chefs!: Gerade findet sehr viel Unterricht online statt. Wie oft sehen Sie Ihre Schülerinnen und Schüler im Lockdown?

Nordmeyer: Die Abschlussklassen sind regulär einmal die Woche in der Schule. Die Schülerinnen und Schüler aus dem ersten und zweiten Ausbildungsjahr waren seit Dezember nicht mehr vor Ort, sondern sind ausschließlich im Onlineunterricht. Manche Schüler berichten, dass es für sie im Betrieb trotz allem gut läuft, weil es Take-away- und Delivery-Geschäft gibt und der Chef mit ihnen Dinge trainiert, für die sonst keine Zeit ist. Wir haben aber auch Schüler, die ihre Küche im Betrieb seit Monaten nicht mehr von innen gesehen haben.

chefs!: Gilt das auch für Auszubildende im dritten Jahr, die jetzt kurz vor ihrer Abschlussprüfung stehen?

Nordmeyer: Ja, auch sie betrifft das leider. Und das hat uns als Schule zum Handeln veranlasst. Weil zirka 50 Prozent der Auszubildenden im Abschlussjahr gar nicht mehr praktisch in ihren Betrieben arbeiten konnten, haben wir



„Wir holen die Abschlussklassen in die Schule und machen 18 Stunden Praxis pro Woche – dreimal so viel wie normalerweise.“

Torsten Nordmeyer, Elisabeth-Selbert-Schule

gesagt: Wir holen die Abschlussjahrgänge in die Schule und machen mit ihnen 18 Stunden Praxisunterricht pro Woche, also dreimal soviel wie normalerweise, natürlich unter Einhaltung aller Hygienevorschriften. So haben wir im letzten Herbst die Schülerinnen und Schüler im 3. Ausbildungsjahr für die Winterprüfung trainiert, und nun sind die angehenden Köchinnen und Köche an der Reihe, die in die Sommerprüfung gehen. Die Betriebe und der Dehoga unterstützen das Projekt finanziell.

chefs!: Wie sind Ihre Erfahrungen?

Nordmeyer: Sehr gut. Ich hatte noch nie eine so tolle, aufgeschlossene Klasse. Die angehenden Köchinnen und Köche sind mit Feuereifer dabei und brennen wie ein Tannenbaum. Sie sind eine eingeschworene Gemeinschaft und voller Motivation. Sie sagen: „Das ist gar nicht wie Schule, sondern wie ein Juniorenkochclub, der sich dreimal die Woche trifft.“ Wir haben mit den jungen Leuten genau abgestimmt, was sie während ihrer Praxisstunden machen möchten, und es ist hochspannend, was dabei herauskommt. Die Ergebnisse, die wir dokumentiert haben, sind teilweise auf

Meisterkursniveau. Wir konnten auch Themen umsetzen, die in der Vergangenheit ein wenig in Vergessenheit geraten sind, etwa Pasteten herstellen.

chefs!: Wie sehen Sie das – wird sich die versäumte Ausbildungszeit im Lockdown auf das fachliche Können der nachfolgenden Köchegeneration auswirken?

Nordmeyer: Prinzipiell würde ich das nicht sagen. Unsere Azubis im dritten Jahr, die jetzt nach unserem Praxistraining bald in die Prüfung gehen, sehe ich auf jeden Fall gut gewappnet für das Berufsleben. Wenn es in den Betrieben wieder los geht, werden die jungen Leute schnell reinkommen in den Alltag und das Versäumte aufholen. Richtig hart wird es für diejenigen, die im letzten Sommer ihre Ausbildung angefangen haben und nahezu nur online beschult werden. Ihnen fehlen Struktur und Motivation, sie arbeiten online kaum mit, da ihnen durch die Schließung der Ausbildungsbetriebe seit November schlichtweg der Bezug fehlt, vor allem auch im praktischen Bereich.

chefs!: Glauben Sie, dass junge Leute nach den Erfahrungen aus der Corona-Zeit in Zukunft noch Lust auf eine Ausbildung in der Gastronomie haben?

Nordmeyer: Wenn es wieder weitgehend normal läuft, werden junge Menschen sich auch wieder für die Branche entscheiden, denn Gastronomie ist hochspannend. Es liegt natürlich auch an den Betrieben, wie sich die Nachfrage entwickelt. Sie müssen Anreize schaffen, Mitarbeiter*innen ordentlich bezahlen und wertschätzend mit ihnen umzugehen. Es muss einfach wieder interessant sein, Dienstleister zu werden.

JÖRG RICHTER

Küchendirektor, Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen

Mit Sorge schaue ich als Mitglied der Prüfungskommission der IHK Schwaben auf die kommenden Lehrabschlussprüfungen. Es ist absehbar, dass die meisten Prüfungsergebnisse aufgrund des monatelangen Lockdowns erschreckend schlecht ausfallen werden, weil derzeit nur noch ein paar wenige Betriebe ihrem Ausbildungsauftrag wirklich gerecht werden. Viele, die zum Beispiel kurz vor dem wirtschaftlichen Aus stehen, haben jetzt andere Sorgen. Somit kommt eine neue Köchegeneration auf uns zu, die viel versäumt hat, und – sofern sie die Prüfung schafft – im ersten Commis-Jahr sozusagen ihr viertes Ausbildungsjahr nachholen muss.

Wir hier im Steigenberger Hotel Der Sonnenhof haben mit der DEVK Versicherung einen Eigentümer, dem das Wohl der Mitarbeiter ein Anliegen ist und der sich das auch etwas kosten lässt. Dies zeigt sich allein schon in der Tatsache, dass er das Kurzarbeitergeld um 20 Prozent aufstockt. In Abstimmung mit der Direktion habe ich die Koordination der Ausbildung im Lockdown für unsere insgesamt 25 Azubis im Haus übernommen und kümmere mich selbst natürlich vor allem um unsere zehn Kochazubis.

Im Gegensatz zum ersten Lockdown im letzten Frühjahr, den wir überwiegend mit Aufräum- und Außenarbeiten gefüllt haben, beschäftigen wir uns diesmal intensiv mit den fachlichen Inhalten der Ausbildung. Wir trainieren zum Beispiel Themen wie das gastorientierte Gespräch und versuchen, mit Seminaren

von Amuse gueule bis Pâtisserie trotz Lockdown so viel Theorie und vor allem so viel Praxis wie möglich zu vermitteln. Dazu gehört auch, dass die Auszubildenden das Personalesen kochen und in die Produktion der Take-away- und To go-Angebote zu Anlässen wie Weihnachten, Silvester, Valentinstag, Ostern oder Muttertag eingebunden sind. Alle 14 Tage produziert unser Küchenchef Fabian Weilandt mit den Kochauszubildenden außerdem unsere sehr beliebten Sushi-Variationen für die To go-Boxen.

Unsere Azubi-Trainings zu Themen wie gastorientiertes Gespräch oder Herstellung eines saisonalen Drei- bzw. Vier-Gänge-Menüs mit Blick auf die Prüfung gibt es inzwischen auch als Tutorials. Diese werden als Videos über verschiedene Kanäle wie zum Beispiel die Websites von Hotel und IHK sowie auf Youtube oder Instagram verbreitet, sodass möglichst viele Auszubildende davon profitieren können.

Wenn ich ehrlich bin, fällt es im Lockdown leichter, gut auszubilden. Es ist einfach viel mehr Zeit vorhanden, um sich um die jungen Leute zu kümmern, als wenn das Geschäft parallel auf Hochtouren läuft. Mir persönlich macht es jedenfalls großen Spaß, jetzt Ausbilder zu sein. Es ist möglich, intensiv auf jeden einzelnen Azubi einzugehen und auch mal über den Teller-

rand hinaus zu schauen. Die Mischung aus Praxis, Workshops, Rollenspielen und Handouts ist sehr effektiv und kommt bei den jungen Leuten bestens an. Außerdem haben wir als Hotel eine Lizenz für das digitale Lerntool *azubi:web* erworben, mit dem die Auszubildenden auch während ihrer Zeit im Hotel spielend lernen und sich auf ihre Prüfung vorbereiten können. Ich bin auf jeden Fall sehr zuversichtlich, dass wir unsere Auszubildenden trotz des monatelangen Lockdowns gut durch die bevorstehenden Prüfungen bringen werden.



„Wenn ich ehrlich bin, fällt es im Lockdown leichter, gut auszubilden. Es ist einfach viel mehr Zeit da für die Auszubildenden, als wenn parallel das Geschäft auf Hochtouren läuft.“

Jörg Richter, Küchendirektor & Ausbilder

FOTOS: CLAUDIA ROTHENBERGER, STEIGENBERGER DER SONNENHOF (2)

ULRICH SCHÄFERMEYER

1. Vorsitzender, Kochklub Gastronom Hamburg, und Fachlehrer/Küchenmeister, BS 03, Hamburg

Über ein Jahr Corona bedeutet für viele angehende Köchinnen und Köche viele Monate Ausbildung im Lockdown und damit leider oft auch eine lange Zeit fern ihrer betrieblichen Küchen, ohne die Möglichkeit, die im Homeschooling gelernte Theorie in die Praxis umzusetzen. Das bleibt natürlich nicht ohne Folgen: Die Ergebnisse der praktischen Winterprüfung in Hamburg waren zum Teil erschreckend und haben das Vorstandsteam vom Kochklub Gastronom Hamburg auf den Plan gerufen. Die Situation beklagen hilft bekanntlich nicht weiter. Schnell war für uns im Vorstand klar: Wir müssen dringend etwas tun, denn schon bald geht es ja mit den Sommerprüfungen los.

Darum führt der Kochklub Gastronom Hamburg noch bis Ende April mit tatkräftiger Unterstützung von Hamburger Küchenchefs und Ausbildern sowie der Berufsschule ein Projekt zur Vorbereitung auf die praktischen Prüfungen durch. Von Suppen und Jus über Fisch und verschiedene anspruchsvolle Haupt-



gerichte bis hin zu den Desserts – das Themenspektrum ist breit gefächert und an den Bereichen ausgerichtet, in denen die jungen Leute nach unserer Be-

obachtung Nachholbedarf haben. Insgesamt bietet der Kochklub den Azubis zwölf Seminare mit Küchenmeistern aus Hamburger Betrieben als Dozenten an. Dabei freuen wir uns sehr über das tolle Engagement; alle von uns angefragten Kollegen*innen haben sofort zugesagt, uns bei diesem wichtigen Anliegen zu begleiten. Auch die Vorstandsmitglieder des Kochklubs sind mit von der Partie.

Jedes Seminar ist aufgrund der aktuellen Situation auf maximal zehn bis zwölf Teilnehmer*innen begrenzt und wird unter der Einhaltung von strengen Hygienemaßnahmen umgesetzt. Alle Seminare finden mit intensiver Unterstützung der Beruflichen Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk BS 03 in den verschiedenen Schulküchen statt.

Wir sehen die Not der angehenden Köchinnen und Köche und wollen sie mit unserem Projekt dabei unterstützen, besser vorbereitet und mit mehr Sicherheit in ihre praktischen Prüfungen zu gehen. Aufgrund der großen Anzahl an zur Verfügung stehenden Dozenten kann in allen zwölf Seminaren eine sehr indi-



„Wir wollen die angehenden Köchinnen und Köche dabei unterstützen, besser vorbereitet und mit mehr Sicherheit in ihre praktischen Prüfungen zu gehen.“

Ulrich Schäfermeyer, 1. Vorsitzender Kochklub Gastronom

viduelle, persönliche Betreuung für die Auszubildenden realisiert werden – in der Regel kümmert sich jeweils ein Dozent intensiv um zwei bis maximal drei Schülerinnen und Schüler. Das gesamte

Angebot ist kostenfrei, weil alle Dozenten ihre Expertise ehrenamtlich in den Dienst der Sache stellen. Die Berufsschule unterstützt uns mit den Räumlichkeiten und bei der Beschaffung der Waren.

Alle 140 angehenden Köchinnen und Köche, die demnächst in die Prüfung gehen, können an mindestens einem der angebotenen Kurse teilnehmen. Egal, welcher Kurs belegt wird – in jedem einzelnen gehen wir nicht nur auf das jeweilige Thema und das praktische Kochen ein, sondern behandeln auch prüfungsrelevante Dinge wie persönliches Auftreten, Arbeitsplatzaufbau, Arbeitsablauf und Organisation. Die Reaktionen der jungen Leute in den Feedback-Runden sind stets äußerst positiv und spiegeln eine große Dankbarkeit wider. Das motiviert natürlich auch die Dozenten, die sich in ihrem Engagement bestätigt sehen.

6 FRAGEN AN

Yannick Behr (19), Kochauszubildender 3. Jahr, Hamburg



chefs!: Wie geht es Ihnen als Azubi im Lockdown?

Behr: Soweit gut, aber ohne Lockdown ginge es mir sicher besser. Es ist ja so, dass mein drittes Ausbildungsjahr voll in den Lockdown fällt und ich zuletzt im November in meinem Ausbildungsbetrieb, dem Anglo German Club, war, der seitdem geschlossen ist. Wenn ich gewusst hätte, dass so was kommt, hätte ich nach der Schule vielleicht etwas anderes gemacht. Eine Option war, zur Bundeswehr zu gehen, das wäre wohl im Moment der idealere Arbeitgeber. Trotz allem habe ich nach wie vor Bock aufs Kochen, und im Moment läuft es ja auch ganz gut.

chefs!: Inwiefern?

Behr: Vor meinem letzten Berufsschulblock durfte ich zum Beispiel zu Peter Weise ins Betriebsrestaurant der Helm AG. Dort habe ich nicht einfach nur mitgekocht, sondern wurde richtig gut

trainiert, speziell in Themen, von denen ich wenig Ahnung hatte, z.B. Desserts. Das war toll, aber auch mega anstrengend, weil ich es nach der langen Pause gar nicht mehr gewohnt war, so viele Informationen aufzunehmen. Ich habe mich gefühlt wie eine Stopfgans – alles, was geht, muss rein. Abends bin ich todmüde ins Bett gefallen.

chefs!: Sie stehen kurz vor der Prüfung. Was läuft zurzeit?

Behr: Ich bin jetzt in der Berufsschule im Prüfungsblockunterricht. Wir haben einmal in der Woche Praxisunterricht in der Schule, und der Rest der Woche ist Online-Unterricht zu Hause. Mega gut sind die Kurse, die derzeit vom Kochklub Hamburg in der Berufsschule zu vielen prüfungsrelevanten Themen angeboten werden: Da steht ein Dozent die ganze Zeit beratend neben dir und kümmert sich individuell um alle deine Fragen.

„Die meisten meiner Mitschüler sind ziemlich besorgt, wie sie die Prüfung schaffen sollen.“

Yannick Behr, Koch im dritten Ausbildungsjahr

chefs!: Wie geht es Ihren Mitschülerinnen und Mitschülern?

Behr: Ganz unterschiedlich. Glück haben die, die in der Kantine ausgebildet werden. Da ist meistens noch Geschäft, und es gibt engagierte Ausbilder, die sich auch jetzt um die Ausbildung kümmern. Aber die meisten Azubis sind ziemlich besorgt und machen sich Sorgen, wie sie die Prüfung schaffen sollen.

chefs!: Geht es Ihnen auch so?

Behr: Nein, ich habe durch die Extra-Förderung von Kochklub und Berufsschule sehr profi-

tiert, und mein Ausbilder hat schon angekündigt, dass wir ins Prüfungstraining einsteigen, sobald der Warenkorb feststeht. Ich wünsche allen Mitschüler*innen, dass sie ebenfalls in ihren Betrieben trainieren dürfen.

chefs!: Und was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Behr: Ganz klar, dass Corona bald vorbei ist. Zum Glück habe ich wohl schon einen neuen Arbeitgeber nach der Prüfung. Ich hoffe, dass sich für meine Mitschüler auch alles zum Guten wendet.

Die Seminare und ihre Inhalte

Suppen: Geflügelkraftbrühe mit Ravioli (und Gemüse), Kräuterrahmsuppe mit Klößchen (Farce)

Fische: Wolfsbarsch filetieren, Lachsфарce herstellen. Vorspeise produzieren: Terrine, gebacken oder gebraten und mariniert, Tatar, Salat und Sauce, Anrichtemöglichkeiten

Jus/Sauce: Kalbsjus, geschmorte Kalbsbäckchen, Lammragout

Sättigungsbeilagen: Herstellung von Kartoffelspeisen (püriert), Brandmasse, Gnocchi/Schupfnudeln, Gratinkartoffeln/Bäckerkartoffeln, Semmelknödel

Gemüseplatte: Glasierte Möhrchen, gebackener Spargel, Spitzkohlbällchen, Topinamburmousse, Blumenkohlröschen „polnisch“

Vorspeise und Hauptgang 1: Zweierlei vom Matjes (Filet, Hausfrauenart und Tatar), Sprossensalat (Dressing), Lammkeule (zwei Garverfahren), Sauce, Schneidebohnen und Rübchen, Gnocchi

Backen im Dessertbereich: Mürbeteig, Biskuit, Crumble, etc.

Dessert: Aufbau und Herstellung: Mousse, Creme, Eis und Rhabarber

Suppe und Hauptgang: Kräutersuppe mit Geflügelklößchen, Kalbstafelspitz (zwei Garverfahren), Jus, Spitzkohl und Kohlrabi, Kartoffelkrapfen

Gericht von der Poularde: Gefüllte Poulardenbrust, Jus, Spargel, Möhrchen und Kartoffelplätzchen

Vorspeise und Hauptgang 2: Zweierlei vom Matjes (Filet, Hausfrauenart und Tatar), Sprossensalat (Dressing) | Lammkeule (zwei Garverfahren), Sauce, Schneidebohnen und Rübchen, Gnocchi

Hauptgang und Dessert: Lammkarree, Jus, Kräuterseitlinge, Blattspinat, Gratinkartoffeln, Mascarponecreme (Küchlein), Rhabarber, Erdbeersalat und Vanilleeis

Anzeige

ERFOLGSREZEPT: FLEXIBEL WEITERBILDEN

- Geprüfter Küchenmeister (IHK)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Gastronomiebetriebswirt
- Küchenleiter
- F&B Management

Anerkannte Abschlüsse
IST-Studieninstitut
www.ist.de | 0211 86668 0

Praxiskurse für hessische Azubis

Auszubildende im hessischen Gastgewerbe können in diesem Frühjahr mit Förderung des Landes kostenlose Vorbereitungskurse auf ihre IHK-Abschlussprüfung besuchen. Vermittelt werden insbesondere praktische Kenntnisse, da dieser Teil der Ausbildung wegen der Corona-Pandemie nicht im üblichen Umfang stattfinden konnte. „Die Landesregierung wendet erhebliche Mittel auf, um die Qualität der Berufsausbildung auch unter den Bedingungen der Pandemie aufrechtzuerhalten“, sagt Wirtschaftsminister Tarek Al-Wazir. „Es darf keine verlorene Generation Corona entstehen.“ Das Land finanziert die Azubi-Kurse mit einem Budget in Höhe von 930 000 Euro aus dem Sondervermögen „Hessens gute Zukunft sichern“.

Das Angebot wendet sich vor allem an Auszubildende in den Berufen Köchin/Koch, Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann und Fachkraft im Gastgewerbe. Die dreiwöchigen Lehrgänge finden hessenweit in 16 Ausbildungsbetrieben statt, organisiert werden sie vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Hessen (DEHOGA) mit Unterstützung der hessischen Industrie- und Handelskammern. Die Dozenten sind Ausbilder, deren Betriebe oftmals vom Corona-Lockdown betroffen sind. Rund 1000 Auszubildende im hessischen Gastgewerbe stehen im Sommer vor der IHK-Abschlussprüfung.

„Unsere Betriebe und unser Nachwuchs haben es derzeit besonders schwer“, sagte Gerald Kink, Präsident des DEHOGA Hessen. „Wir wollen, dass unsere Auszubildenden direkt nach ihrer Prüfung ohne Einarbeitung eingesetzt werden können. Die Lehrgänge leisten in diesem Sinne einen wichtigen Beitrag zur Fachkräftesicherung im hessischen Gastgewerbe.“ Auszubildende können an den Lehrgängen unabhängig von der DEHOGA-Mitgliedschaft ihres Ausbildungsbetriebs teilnehmen.

Vom virtuellen Kochkurs bis zum Mittagstisch für Kollegen

Die Mitgliedshäuser der Selektion Deutscher Luxushotels haben in den letzten Monaten neue Formate entwickelt, um einerseits die nötigen Ausbildungsinhalte zu vermitteln und andererseits die Auszubildenden in ihren Betrieben weiterhin motiviert zu halten

Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden setzt im Lockdown ein mehrstufiges Schulungskonzept für die Auszubildenden um. Zum einen hat Personalleiterin Julia Beach ein Programm mit erfahrenen Mitarbeiter*innen organisiert, im Rahmen dessen die Auszubildenden unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen vor Ort Schulungen zu verschiedenen Themen wahrnehmen. Z.B. gibt Kü-



chenchef Alexander Meyer (Foto) im Restaurant *Wintergarten* jede Woche praktische Trainings, bei denen die Azubis unter anderem die Zubereitung von Sushi oder das Filetieren und Tranchieren erlernen. Zum anderen hält das Executive Committee Team regelmäßig spezielle Schulungen in Bereichen, die in den Lehrplänen der Auszubildenden üblicherweise nicht enthalten sind.

Im Rahmen der Anfang März ins Leben gerufenen Weinberg AG beschreitet das Hotel neue Wege, um Auszubildenden in praxisnahen Workshops das Universum des Weins nahezubringen. Besonders wertvoll für die jungen Leute: Master of Wine Konstantin Baum begleitet sie mit seinem großen Fachwissen.

Für alle Auszubildenden, die gerade nicht in der Schule sind, bietet das **Severin*s Resort & Spa** auf Sylt praxisnahe Schulungen im F&B-Bereich. Ein besonderes Highlight für alle

Mitarbeiter*innen sowie Auszubildenden sind die virtuellen Kochkurse mit Küchenchef Normen Eller, bei denen die Koch-Azubis aus dem ersten Lehrjahr die Aufgabe haben, die Zutaten für alle Teilnehmer*innen zusammenzustellen und vorzubereiten.

Im **Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten** in Hamburg haben die angehenden Köchinnen und Köche unter den insgesamt 52 Auszubildenden im Haus die verantwortungsvolle Aufgabe, die trotz des Lockdowns im Hotel anwesenden Mitarbeiter*innen mit einem abwechslungsreichen Mittagstisch zu versorgen. Zusammen mit ihren Kollegen*innen aus dem Restaurant- und Hotelfach organisieren sie in Eigenregie die dafür nötigen Schritte von der Planung über die Beschaffung bis hin zur Speisenzubereitung.

Im **Schloss Fuschl Resort & Spa** bei Salzburg dürfen die Auszubildenden während des Lockdowns eines der hoteleigenen Restaurants führen und die noch anwesenden Kollegen*innen verwöhnen. Unter der Anleitung von Executive Chef Johannes Fuchs entwi-



ckeln sie eigenständig Menüs und erstellen Speisekarten, bereiten die Speisen zu und servieren sie – unter Einhaltung der notwendigen Hygienevorkehrungen. So erlernen sie die Theorie und Praxis des Hotelalltags; zwar nicht mit Gästen, aber mit ihren äußerst dankbaren Kollegen*innen.