

05.2016 | „Gut ausbilden allein ist nicht mehr genug.“
Chefs Magazin

Preisverleihung
2016



AMUSE GUEULE

„Gut ausbilden allein ist nicht mehr genug“

Mit seinem Einstiegsvortrag zum Auftakt der Preisverleihung machte Professional Coach Klaus Häck klar, was junge Menschen heute vom Kochberuf erwarten

Beim Preisverleihungsevent CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2016 war er – nach eigenen Worten – „das Amuse gueule, das kleine, anregende Häppchen vor dem großen Menü“ und legte den Finger in die Wunde: „Ich bin mir sicher, Sie geben Tag für Tag das Beste. Sie machen eine gute Ausbildung, und trotzdem gibt es immer weniger Kochauszubildende. Zurzeit rund 20 000 in allen drei Lehrjahren. Warum lassen sich über 30 000 junge Menschen lieber zum Einzelhandelskaufmann ausbilden, statt den schönen Beruf des Koch zu erlernen? Was läuft da schief?“ Für Klaus Häck, Professional Coach und einer der kreativen Vordenker der Branche, ist die Sache klar: „Sie müssen das Image des Kochberufs wieder auf Vordermann bringen. Es geht heute um mehr als nur fachlich gut auszubilden. Es geht darum, die Einstellung und die Werte der jungen Menschen zu verstehen und zu akzeptieren. Es geht darum, ihnen attraktive Arbeitsbedingungen und gute berufliche Perspektiven zu bieten und sie damit langfristig an die Branche zu binden.“ Um zu verdeutlichen, wie die Jugend von heute „tickt“ und was sie von ihrem Aus-



Hey, Chef...!

Klaus Häck ist gelernter Koch. Er trug als Hoteldirektor Führungs- und Personalverantwortung und ist heute als Professional Coach mit seinem Unternehmen hommequadrat einer der kreativen Vordenker der Branche

bildungs- resp. Arbeitsplatz erwartet, schlüpfte Klaus Häck auf der Bühne kurzerhand in die Rolle eines Azubi: „Hey Chef, zwölf Stunden täglich in der Küche, Stress, unbezahlte Überstunden, kurzfristiger Dienstplan – das geht gar nicht. Arbeit ist Lebenszeit, und mein Arbeitsplatz muss mir gefallen, sonst gehe ich.“ Häcks Fazit: „Wir brauchen neue Orientierung. Wir müssen neue Wege gehen, um den

Beruf wieder attraktiver für Einsteiger zu machen. Zum Beispiel mit einem dualen Studiengang für Köche. Oder mit Digitalisierung in der Küche. Junge Menschen verbinden mit Digitalisierung einen modernen Arbeitsplatz und Zukunftsperspektiven.“ Keine Frage: Das „Amuse gueule“ zum Auftakt der Preisverleihung bot viel Gesprächsstoff für den weiteren Abend, und so war es auch gedacht.

„Wir müssen neue Wege gehen, um den Kochberuf in Zukunft wieder attraktiver für junge Menschen zu machen.“

Klaus Häck, Professional Coach



Richard Herbert (chef) mit Sanja Grundig (Bioland) und Manfred Riegler



Markus Kirchner mit André Walker, Dominik Stubbe und Stefan Kersten (Maritim Berlin)