



## KAUM JEMAND RECHNET ZU BEGINN SEINER KOCHKARRIERE ERNSTHAFT DAMIT, DASS ER DEN ERLERNTEN BERUF AUS GESUNDHEITLICHEN GRÜNDEN IRGENDWANN NICHT MEHR AUSÜBEN KANN. DABEI IST DIE RECHTZEITIGE VORSORGE FÜR DEN FALL DER BERUFUNFÄHIGKEIT GERADE FÜR KÖCHE BESONDERS WICHTIG.

Text Frederick Bausch

**M**atthias von Hüllesheim wurde 1965 in die Gastronomie quasi hineingeboren, wie er selbst sagt, und hat fast sein gesamtes Berufsleben als Koch und Restaurantinhaber des Schützenhaus in Wiesbaden verbracht. „Ich liebe diesen Beruf sehr, doch inzwischen kann ich ihn aufgrund meines Krankheitsbildes nicht mehr ausüben.“

Von Hüllesheim leidet an COPD, einer chronisch-obstruktiven Bronchitis (COB) mit Lungenemphysem, deren Ursachen laut ärztlicher Untersuchungen auch auf die oft ungesunde Luft in Profiküchen zurückzuführen sind. Die erste Diagnose erhielt er 2013, woraufhin er zwar zunächst kürzertrat, aber als Inhaber des Restaurants Schützenhaus weiterarbeiten konnte. Allerdings verschlechterte sich sein gesundheitlicher Zustand zusehends, sodass der Koch seit 2016 offiziell als berufsunfähig gilt. „Zu allem Überfluss musste ich im Oktober 2016 mein Restaurant dauerhaft schließen, weil es allein dreier Köche bedurfte, um den Wegfall meiner Arbeitskraft zu kompensieren“, erzählt von Hüllesheim.

Glücklicherweise hatte der passionierte Koch im Gegensatz zu vielen seiner Kollegen rechtzeitig damit begonnen, sich privat über diverse Lebensversicherungen abzusichern, aus denen er seit Eintritt in die Berufsunfähigkeit eine Rente bezieht. Allerdings erkennt die Berufsgenossenschaft COPD nicht als Berufskrankheit an und zahlt von Hüllesheim derzeit keine Rente. „Ich rate daher jedem jungen Kollegen, sich privat zusätzlich finanziell abzusichern, und das möglichst früh“. Dabei sollte man beachten, dass die Beitragszahlungen einen nicht überfordern und auch in „Saure-Gurken-Zeiten“ noch zu stemmen sind. „Junge Leute machen sich viel zu wenig Gedanken um ihre Zukunft“, meint von Hüllesheim. Gerade was die richtige Vorsorge angeht, müsse mehr Kommunikation zwischen Führungskräften und Mitarbeitern stattfinden.

### Vorbeugen durch richtiges Führen

Matthias von Hüllesheim war es in seiner aktiven Karriere immer wichtig, sich Zeit vor allem für seine



„ICH RATE JEDEM JUNGEN KOLLEGEN, SICH PRIVAT ZUSÄTZLICH FINANZIELL ABZUSICHERN, UND DAS MÖGLICHSST FRÜH.“

MATTHIAS VON HÜLLESHEIM

### MATTHIAS VON HÜLLESHEIM

Jahrgang 1965

1987 – 89: Ausbildung zum Koch im Hotel Hilton International, Mainz, anschließend Commis de Cuisine, Gardemanger, Orangerie Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden

1989 – 91: Chef de Partie, Orangerie Hotel Nassauer Hof Wiesbaden

1991: Wechsel in den elterlichen Betrieb Schützenhaus in Wiesbaden-Sonnenberg als Chefkoch und Ausbilder

1993: Übernahme des Restaurants Schützenhaus

2001: Küchenmeister IHK

seit Januar 2016: berufsunfähig

Oktober 2016: Betriebsaufgabe

Mai 2017: Verkauf des Schützenhaus

Besonderes Engagement: Elf Jahre 2. Vorsitzender Verein der Köche Wiesbaden-Rheingau-Taunus, seit 1990 Mitglied im VKD

## 62 küchenMANAGEMENT



„VIELE KOLLEGEN IN FÜHRUNGSPPOSITIONEN HABEN WEDER DAS AUSSCHÖPFEN IHRES EIGENEN POTENZIALS NOCH DAS EFFIZIENTE FÜHREN IHRER MITARBEITER GELEHRT.“

—  
KLAUS HÄCK

Auszubildenden zu nehmen. Bis heute ist er der festen Überzeugung, dass zwischenmenschliche Aspekte im Zusammenspiel in der Küche von hoher Bedeutung sind: „Ein respektvoller Umgang miteinander, das gemeinsame Arbeiten auf Augenhöhe sind für die Mitarbeiter von unschätzbarem Wert. Viele legen größeren Wert auf eine ausgeglichene Work-Life-Balance sowie persönliche Wertschätzung für ihren Einsatz.“ Damit ist schon viel gewonnen, um die Mitarbeiter zu motivieren und bei Laune zu halten, was sich nicht zuletzt in guter Stimmung und niedrigen Krankenständen niederschlägt, weiß von Hüllesheim aus Erfahrung.

Allerdings darf man sich auch nichts vormachen: Der Job in der Küche und in anderen gastronomischen Berufen ist zwar überaus spannend, abwechslungsreich und kreativ, bleibt aber ein harter – daran wird sich grundlegend auch in Zukunft nichts ändern, so das Fazit des Küchenmeisters und langjährigen VKD-Mitglieds.

Klaus Häck, Führungskräfte-Coach, gelernter Koch und seit mehr als 30 Jahren in der Branche tätig, sieht die besondere Herausforderung für verantwortliche Köche und Küchenchefs in einer zeitgemäßen Art der Mitarbeiterführung: „Die meisten Kollegen in Führungspositionen haben weder das Ausschöpfen ihres eigenen Potenzials noch das effiziente Führen ihrer Mitarbeiter gelehrt. Sie kümmern sich noch zu sehr ums operative Geschäft. Durch die zunehmende Komplexität des Arbeitsalltags ist es jedoch zwingend notwendig, sich als Führungskraft auf das Management und die Organisation zu konzentrieren und den Mitarbeitern mehr Freiheiten zu gewähren.“ Wer alles selbst machen will, wird durch immer mehr Druck und Unzufriedenheit zwangsläufig in der Überforderung enden. „Wer Vertrauen in seine Mitarbeiter hat, sie in Entscheidungsprozesse einbindet und sie nicht ständig kontrolliert, sorgt für mehr Motivation“, bestätigt Klaus Häck. Man muss offen sein für Veränderungen, Hierarchien abbauen und Freiräume schaffen, in denen sich die Mitarbeiter ohne Rücksprache frei bewegen können.

### Im Ernstfall richtig versichert

Lässt sich wie bei Küchenchef von Hüllesheim der Ernstfall Berufsunfähigkeit nicht mehr abwenden, ist eine gute Versicherung Gold wert. Denn zum Tätigkeitsgebiet des Kochs gibt es letztlich nur wenige Alternativen. Aber die passende Versicherung ist gar nicht so leicht zu finden. Der Arbeitskreis Krankenversicherungen ([www.arbeitskreis-krankenversicherungen.de](http://www.arbeitskreis-krankenversicherungen.de)) gibt Tipps, worauf Köche dabei besonders achten sollten.

Ähnlich wie Matthias von Hüllesheim empfiehlt der Arbeitskreis Krankenversicherungen, eine Berufsunfähig-



Foto: Poshalov/Wu/Stock/Getty Images



berufsunfähigkeit 63



## RISIKO BERUFSUNFÄHIGKEIT MINIMIEREN

- Frühzeitig (noch in der Ausbildung) vorsorgen: Berufsunfähigkeitsversicherung abschließen
- Für Ausgleich zum Job sorgen: Sport, gesunde Ernährung, ausreichend Ruhephasen
- Hierarchien abbauen: Arbeitspensum effizient unter den Mitarbeitern aufteilen
- Zeitgemäße Mitarbeiterführung: mit konstruktivem Feedback Workflows abstimmen
- Neue Arbeitszeitmodelle einführen: flexible Zeiten, Jahresarbeitskonten, weniger Teildienst, mehr Schichtdienst

Quelle: Führungskräfte-Coach Klaus Häck

keitsversicherung bereits während der Ausbildung abzuschließen. Die Versicherungsprämien steigen auch nach der Ausbildung nur moderat an. Dabei sollte die Einsteiger-Berufsunfähigkeitsversicherung umfangreiche Nachversicherungsgarantien enthalten. Durch sie ist es möglich, nach der Ausbildung eine höhere BU-Rente zu versichern. Da der Kochberuf zu den Berufsgruppen mit erhöhtem Risiko zählt, muss der Versicherte in der Regel mit einer teuren Berufsunfähigkeitsversicherung rechnen. Doch gerade bei der Einstufung in die entsprechende Risikogruppe kann man sparen. Einige Versicherungen nehmen nämlich lediglich eine Einstufung in die vierte Risikogruppe vor, obwohl sie insgesamt fünf Gruppen vorhalten. Der

Beruf des Kochs gehört dann nicht mehr zu den teuersten Berufen.

Allerdings kommt es vor, dass eine Berufsunfähigkeitsversicherung tatsächlich zu teuer wird. Etwa aufgrund von Vorerkrankungen erreicht die Versicherungsprämie im Einzelfall schnell einen sehr hohen Wert. In einem solchen Fall sollte man sich nach Alternativen wie einer Erwerbsunfähigkeitsversicherung, Körperschutzpolicen oder Grundfähigkeitsversicherungen umsehen.

