

03.2020 | „Top Ausbilder Award – für alle Gastro-Berufe!“
Cooking & Catering Inside

CORPORATE 65

TOP AUSBILDER AWARD FÜR ALLE GASTRO-BERUFE!

Kolumne

Immer wieder höre ich im Hintergrund die Fragestellung, ob es heute überhaupt noch Sinn macht, junge Menschen auszubilden. Wenn diese mit der Ausbildung fertig sind, dann studieren sie und sind als Fachkräfte weg vom Markt. Sicher eine Aussage, die sicherlich differenzierter zu betrachten ist, denn Studium ist auch Ausbildung. Und doch ist diese Frage berechtigt. Gerade in Deutschland, dessen politischer Wille die Akademisierung der Gesellschaft in den Vordergrund stellt. Der Frust steigt weiter, wenn Ausbilder Studien lesen, die eine relativ hohe Abbrecherquote bei Studierenden belegen. Wie gut hätte man diese jungen Menschen als Fachkraft gebrauchen können. Ebenso fällt es Unternehmen häufig schwer, Mitarbeitende mit einem Bachelorabschluss betrieblich einzuordnen, anders als bei einem Masterabschluss. Und trotzdem, ich finde es gut, dass jungen Menschen zahlreiche Ausbildungsmöglich-

keiten angeboten werden. Denn die Welt verändert sich und wir brauchen täglich andere Lösungen, um der Nachfrage nach neu entstehenden Jobs gerecht zu werden. Unser Gewerbe ist, was die Art der Ausbildungsberufe betrifft, ziemlich konstant. Aber auch unsere Branche kann sich der Veränderung nicht erwehren und bietet neben der klassischen dualen Ausbildung zahlreiche duale Studienmöglichkeiten an. Das ist gut so, weil es die Attraktivität der Arbeitsplätze in der Gastronomie steigert. Mir würde es sehr gefallen, wenn es neben dem Top Ausbilder im klassischen Beruf Koch z. B. auch einen Top Ausbilder für das duale Studium in unserer Branche gäbe. Und sorry, warum eigentlich immer der Koch? Ich stelle mir die Frage, ob die Branche solche Wettbewerbe nur deshalb auslobt, weil sie an einem Mangel leidet. Nämlich am Mangel Fachkraft Koch. Besser wäre es, wenn unsere Branche die Welt darauf aufmerksam machen würde, wie viele abwechslungsreiche Ausbildungsgänge sie in der Gastronomie und im Catering bietet und wie grandios die Unternehmen ausbilden. Es ist an der Zeit, die zahlreichen Berufe im Catering und in der Gastronomie auf die gleiche Ebene wie „den Koch“ zu stellen. Das entscheidende, und da bin ich für einen grundsätzlichen Top Ausbilder Award, ist eine Ausbildung auf höchstem Niveau. Eine Ausbildung, die jungen Menschen eine professionelle, fachliche Kompetenz vermittelt. Eine Ausbildung, die nachweislich die Persönlichkeit des jungen Menschen in den Fokus nimmt und ihn auch auf dieser Ebene entwickelt. Eine Ausbildung, die soziale Werte vermittelt, weil die Eltern es nur noch zum Teil hinbekommen, und somit Bewusstsein für Kultur im Unternehmen schafft. Wer das alles beherzigt und umsetzt, der kreiert sinnhafte Ausbildung und findet ausreichend Auszubildende, auch Köche. Dann stellt sich auch nicht mehr die Frage, ob es überhaupt Sinn macht auszubilden, denn die Nachfrage wird steigen! **CC**

KLAUS HÄCK



unterstützt als Professional Coach Führungskräfte und Unternehmer in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung. Dabei ist er auf die Branchen Catering, Gastronomie und Hotellerie spezialisiert. Außerdem ist er Beirat Wissen & Bildung bei der Foodservice Consulting Society International (FCSI).

Kontakt: www.hommequadrat.de