

03.2020 | „Top Ausbilder – wie werde ich das?“  
Cooking & Catering Inside

36 CENTER

## TOP AUSBILDER

WIE WERDE ICH DAS?

Die Verleihung des Top Ausbilders 2020 war Anlass für eine Experten-Talkrunde um das Thema Ausbildung.

Von Dörte Fleischhauer

Was sollte Ausbildung können? Detlev Ueter, Martina Timmer, Thomas Mattern, Jan-Patrick Timmer und Markus Wessel diskutierten.

FOTOS: Tobias Frick

### W

**Was zeichnet einen Top Ausbilder 2020 aus?** Wann ist ein Betrieb ein guter Ausbildungsbetrieb? Was wünschen sich Auszubildende und wie können diese Wünsche in ein zeitgemäßes Konzept integriert werden? Während der Intergastra in Stuttgart fand ein von den Green Chefs initiiertes Experten-Talk statt, um Antworten zu finden.

Fragt man Gastronomen, Caterer und Hoteliers danach, welche Themen sie derzeit am meisten beschäftigen, sind Fachkräftemangel und Nachwuchsprobleme die am häufigsten genannten Punkte. „Die Lage ist ernst geworden, die Branche und die Ausbildung haben ein Imageproblem“, sagt Jan Patrick Timmer, Gründer der Green Chefs und Initiator der Talkrunde. „Doch wie kriegt ein Gastronom heute die richtigen Bewerbungen? Und wie gelingt es, dass die Azubis die Ausbildung durchhalten?“ Angesichts von Vertragslösungsquoten von fast 50 Prozent sind das berechtigte Fragen.

Gastronomische Betriebe müssen die eigene Haltung überdenken. Das war eine zentrale Erkenntnis der Talkrunde. „Das sollte allerdings keine

Hürde, sondern eine Herausforderung werden. Die Betriebe müssen lernen, nicht auf Bewerbungen zu warten, sondern aktiv rausgehen und die zukünftigen Auszubildenden dort abzuholen, wo sie gerade sind“, so Timmer. Auch Markus Wessel, Koch und Gastro-Coach mit langer Ausbildungserfahrung, hat dies festgestellt: „Bedürfnisse und Werte haben sich verändert. Viele Ältere bestehen aber auf den alten Werten und Antreibern. Wir müssen verstehen, dass wir die Generationen, die wir erziehen haben, nicht ändern werden. Wir können uns lediglich auf sie einstellen, und nicht anders herum.“

Thomas Mattern und Jan-Patrick Timmer analysierten das Thema Ausbildung.

#### WER HAT WELCHE ERWARTUNGEN?

Doch auch andere Aspekte sollten bedacht werden und im Berufsalltag zum Tragen kommen. „Die jungen Menschen, die zu uns kommen, um eine Ausbildung zu machen, beginnen einen neuen Lebensabschnitt. Oft sind sie weit von zu Hause weg und verzichten somit auf den einzigen sicheren Hafen, den sie haben“, so Wessel. Die Möglichkeit, sich bei den Eltern oder bei Freunden nach Feierabend mal auszuheulen, wenn etwas nicht funktioniert, entfällt fast komplett. Damit werden Küchenchef, Unternehmer und Ausbilder zum Elternersatz, aus den Kollegen werden schneller Freunde als in anderen Branchen – die positiven Dinge wie gemeinsame Feierabendaktivitäten sowie Aktivitäten an den freien Tagen sind in anderen Berufen meist gar nicht bekannt.

Moderator Thomas Mattern, Gastronomie-Coach und Ausbildungstrainer, fragte die Mit Talker: Was müssen Azubis an Eigenschaften mitbringen? Die Antworten der Teilnehmer: Motivation, Fleiß, Einsatzfreude und ähnliche Eigenschaften. „Ich musste mir eingestehen, dass ich die Dinge, die ich selbst von einem Auszubildenden er-

warte, selbst erst nach meiner Ausbildung gelernt habe“, sagt Wessel. „Und genau das ist einer der Kernpunkte: Uns muss bewusst werden, dass die Auszubildenden erst noch dabei sind, ihre Persönlichkeit zu formen.“ Zweite zentrale Erkenntnis: Ausbilder und Auszubildende haben unterschiedliche Erwartungen. Das zeigte auch ein Befragung junger Intergastra-Besucher. So wurde eine gute Ausbildung gewünscht, in der man sich aktiv einbringen kann. Vermittlung von fachlichem Wissen, aber besonders von Können wurde verlangt, die Einbindung in den Betrieb, viel und ehrliches Feedback, moderne Techniken und Methoden in der Bildung, Selbstverwirklichung und faire Arbeitszeiten. Das alles war den Ausbildern so nicht bewusst.

Das heißt, Ausbilder und Auszubildende müssen endlich in einen Dialog einsteigen. „Ich finde es extrem wichtig, dass nicht nur am Image des Berufes gearbeitet wird, sondern auch eine Neuordnung der Ausbildung nicht mehr verschleppt wird. Und dass Programme und neue Ideen branchenübergreifend erarbeitet und umgesetzt werden“, so Detlev Ueter, Dozent am Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz.

Cooking + Catering inside 3/20