

Der Beruf schmeckt nicht mehr so vielen

Den Fachkräftebestand zu sichern, fällt heimischen Gastgebern zunehmend schwerer / Viele Azubis favorisieren andere Branchen

VON KAI KOPPE

CUXHAVEN. Das produzierende Gewerbe sucht händeringend nach qualifiziertem Personal, Fachkräftemangel kennt allerdings auch die mit Abstand wichtigste Dienstleistungsbranche vor Ort: Gastronomische Betriebe im Stadtgebiet müssen sich inzwischen nach der Decke strecken – nicht nur, um geeignete Mitarbeiter zu finden. Nachwuchs für eine Ausbildung in der Küche oder im Servicebereich zu gewinnen, wird ebenfalls immer schwieriger.

Kristian Kamp, Vorsitzender des örtlichen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) erinnert sich noch gut an eine Zeit, die vielleicht fünf, vielleicht auch schon zehn Jahre zurückliegt: „Damals trudelten die Bewerbungen wie von selbst in unseren Betrieben ein“, erzählt der Vorsitzende, selbst Inhaber eines Hotels der Urlauberhochburg Duhnen.

Umworbene Bewerber

Inzwischen zwingt die Realität Kamp und seine Branchenkollegen dazu, sich etwas einfallen zu lassen: Um Ausbildungsplätze besetzen zu können, laden Cuxhavener Hotels zum Azubi-, „Speeddating“ ein, schnüren Bonus-Pakete und locken den Nachwuchs mit Exkursionen oder Fitnessangeboten zum Sonderpreis. Das kommt nicht von ungefähr: Wertschätzung zu erfahren ist den Nachwuchskräften sogar wichtiger als die Vergütung – das hat die Industrie- und Handelskammer mit einer Umfrage unter Auszubildenden herausgefunden.

Schulabgänger wägen bei der Lehrstellenwahl inzwischen genau ab, und glaubt man Prüfungsleiter Dirk Imknen von der IHK Stade, sind Koch, Hotel- oder Restaurantfachfrau alles andere als die Spitzenreiter in der gegenwärtigen Ausbildungsplatz-Hitliste. Erfahrungen, die man an den Berufsbildenden Schulen (BBS) in Cuxhaven gemacht hat, bestätigen solche Trendmeldungen: Schulleiter Rüdiger Koenemann berichtet von Klassen, die heutzutage nicht mehr so voll sind wie



Noch gibt es sie: junge Menschen, die in der Cuxhavener BBS-Lehrküche den Kochberuf von der Pike auf lernen möchten.

Archivfoto: Koppe

nicht mehr so voll sind wie in den Nuller-Jahren. „Das betrifft die ganze Sparte, die vom Dehoga betreut wird.“ Dessen Stadtverbandschef Kamp spricht von einem „angekratzten Image“, das Gastroberufen in der Wahrnehmung von „immer stärker freizeitorientiert“ denkenden Heranwachsenden anhaftet.

Freizeit ist ein Riesen-Thema

Die Mälzers, Lafers und Henslers dieser Republik bringen mit ihren TV-Kochshows zwar unzählige Amateure an den Herd, sorgen aber anscheinend nicht für den erhofften Zulauf im Profibereich: Die Aussicht, dann arbeiten zu müssen, wenn Altersgenossen frei haben, schreckt potenzielle

Bewerber, traditionell hohe Anforderungen der Branche leisten das Übrige und sorgen dafür, dass mancher Praktikant kurz vor der Unterschrift eines Ausbildungsvertrags einen Rückzieher macht. „Gastronomie ist ein handwerkliches und ein zwischenmenschliches Geschäft“, räumt Kamp ein. „Dafür muss man natürlich geschaffen sein.“

Wer Erfolg haben will in diesem Metier, muss nicht nur die grundsätzliche Eignung, sondern auch eine ordentliche Portion Ehrgeiz mitbringen. Daran hapert es immer öfter, beklagen Branchenvertreter. „Seit drei bis vier Jahren gibt es keine Prüfungsbesten mehr, die wir auszeichnen könnten“, bedauert der örtliche Dehoga-

Vorsitzende. Die Note Eins sei mehr oder minder ausgestorben; bei den Gesellenprüfungen dominiert über weite Strecken das Mittelmaß. „Dazwischen gibt es natürlich immer noch viele wirklich gute Leute“: Kamp möchte nicht allzu schwarz malen. Hält es aber dennoch für höchste Zeit, dass die Branche auf die Situation reagiert. Um nicht sehenden Augen auf ein handfestes Fachkräfteproblem zuzusteuern.

Dehoga: „Krisenfester Job“

Lösungsrezepte liegen bereits auf dem Tisch: Strukturiertere Schulung in den Betrieben wünscht sich der Hotel- und Gaststättenverband, gepaart mit einem attraktiveren Selbstbild der Gastro-

nomieberufe. Wenn Urlauber wegen der Hiobsbotschaften, die fast täglich über die Mattscheiben flimmern, nicht mehr in die Ferne schweifen, profitieren die Gastgeber daheim und können mit „hundert Prozent krisenfesten Jobs“ aufwarten. Diesen Pluspunkt, betont der Dehoga-Chef, gelte es stärker herauszukehren.

Daneben diskutiert man in Branchenkreisen neuerdings einen Plan B: Zuwanderer könnten einen Fachkräfteschwund im Hotel- und Gaststättenbereich kompensieren. Bis dahin sei es aber ein weiter Weg, warnt IHK-Mann Imknen: „Da gibt es noch viele Hürden, nicht nur die sprachlichen, sondern auch die des Bleiberechts.“

Gastronomie-Azubis haben es geschafft

Nach den Gesellenprüfungen erhielten die Absolventen des Winterhalbjahres 2015/16 ihre Zeugnisse

CUXHAVEN. Während der bis zu drei Jahren dauernden Ausbildungszeit herrschte nicht immer eitel Sonnenschein: Es habe „gute und weniger gute Tage“ gegeben, bilanzierte Rüdiger Koenemann, Leiter der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven, als er die frisch gebackenen Gastronomie-Gesellen auf der Freisprechungsfeier begrüßte. Dennoch: 16 seiner Schülerinnen und Schüler haben die Prüfungen erfolgreich hinter sich gebracht und dürfen ab sofort Hotel- oder Restaurantfachleute firmieren, beziehungsweise den Titel Fachkraft im Gastgewerbe oder Koch tragen.

Beruf mit Perspektiven

„Sie können stolz sein auf das Erreichte“, betonte der Studiendirektor, der keinen Hehl daraus machte, dass bei dem ein oder anderen Auszubildenden leistungsmäßig „noch Luft nach oben“ bestand. Trotzdem würden sich sämtliche Absolventen, die am vergangenen Mittwoch im Duhner Hotel Seelust geehrt wurden, hervorragende berufliche Perspektiven bieten. Das bekräftigte unter anderem auch Fachpraxis-



Im Hotel Seelust feierten sie gemeinsam das Ende der Ausbildungszeit. Die Arbeit geht für die „frisch gebakenen“ Gesellen und Gesellen allerdings jetzt erst richtig los: Am Herd oder im Service werden sie in Zukunft ihren Mann (respektive ihre Frau) stehen müssen. Foto: Koppe

lehrer Stefan Brandes, der (an die Köche gewandt) den Gesellenbrief als „Eintrittskarte für einen qualifizierten Arbeitsplatz“ bezeichnete. Dehoga-Sprecherin Petra Gebhardt nannte die Urkunde „ein festes Fundament für das weitere Leben“ der Gastronomie-Fachkräfte. Sie äußerte die Hoffnung, dass möglichst viele

Absolventen auf dieser Grundlage aufbauen: Dass man sich im Hotel- und Gaststättengewerbe ständig weiterbilden muss, dass man im Idealfall in verschiedenen Häusern rund um dem Globus Erfahrungen sammelt, ist beinahe eine Binsenweisheit, die am Mittwoch jedoch mehrfach zitiert wurde – vor allem, um eine Lanze

für die Beschäftigung im Bereich Gastronomie zu brechen. Zwar sei der Job durchaus fordernd und derjenige, welcher ihn ausübt wemöglich „ein bisschen masochistisch veranlagt“: Gleichwohl, so Gastgeberin Heide Harras (Seelust), halte die Branche „einige der facettenreichsten Berufe überhaupt“ bereit. (kop)

Die Namen der neuen Gesellen

CUXHAVEN. Im Winterhalbjahr 2015/16 haben 16 Gastronomie-Azubis ihre Lehrzeit mit Erfolg abgeschlossen. Es handelt sich um die Köche Martin Bohndorf (Ausbildungsbetrieb: Horstensemeier, Hechthausen), um René Burger (Ausbildungsbetrieb: Wolters, Wremen), um Patrick Kohler (Ausbildungsbetrieb: Picker, Nordholz), Rebecca Thiessen (Berufsbildungswerk Cadenberge) und um einen Absolventen, der Wert darauf legte, anonym zu bleiben. Die Prüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe haben bestanden: Shayan Darvish (Bildungswerk Nieders. Volkshochschulen), Manon Foth (Dr. Hubotter Wohnungsbau, Bremervörde), Jennifer Langanke (A&A Ausbildung und Arbeit, Cuxhaven) und Luca Vincent (Picker, Nordholz). **Hotelfachleute:** Jan Brüning (Rausch, Cuxhaven), Alina Harre, Olga Reimer (Hotel Bösehof, Bad Bederkesa), Jennifer Smyk (Strandhotel Duhnen, Cuxhaven) und Isabell Thiele (Hotel Seelust, Cuxhaven). **Restaurantfachleute:** Sarah Aldag (Strandgaststätte Behrens, Cuxhaven) und Florian Eminaj (Restaurant Strandräuber, Cuxhaven). (kop)