

Gastronomie: Jeder Vierte bricht ab

Wie sind Fachkräfte für die Gastronomie zu gewinnen? Hoga-Arbeitskreis mit Berufsschule, Betrieben und Arbeitsagentur

Waiblingen.

Wie gewinnen wir Fachkräfte für die Gastronomie im Rems-Murr-Kreis? Wie können wir verhindern, dass junge Leute ihre Ausbildung abbrechen? Wie können wir weitere Betriebe dafür gewinnen, Ausbildungsplätze zu schaffen? Wie sie unterstützen? Diese und weitere Fragen werden seit rund vier Jahren im Hoga-Arbeitskreis diskutiert und erfolgreich bearbeitet.

Der Hoga-Arbeitskreis, das sind die Maria-Merian-Schule - die Berufsschule für die gastronomische Ausbildung im Rems-Murr-Kreis -, eine Reihe von Betrieben - etwa Oettingers Hirsch in Schmidlen oder die Deutsche Bahn - die IHK Rems-Murr und die Arbeitsagentur Waiblingen. Auch der Ochsen in Stetten gehört dazu, dessen ChefIn Ilka Jeggle zum jüngsten Treffen des Arbeitskreises seine Räume zur Verfügung stellte. Sichtbarstes Ergebnis bisher: der umfangreiche Azubi-Gastro-Ordner, der auf den Homepages der Schule und der IHK heruntergeladen werden kann und der den Auszubildenden dabei helfen soll, ihre Ausbildung zu strukturieren.

Mit dem Azubi-Ordner wird der Anfang leichter

Mit dem Azubi-Ordner wird es ihnen leichter fallen, am Ball zu bleiben. In engagierten Ausbildungsbetrieben wie dem Lamm in Hebsack erhält jeder neue Azubi einen solchen Ordner, der vorher auf den Betrieb individuell zugeschnitten wurde. „Den Auszubildenden gelingt es so rascher, sich mit ihrem Betrieb zu identifizieren“, erklärt die ChefIn Sylvia Polinski, die von Anfang an Mitglied im Arbeitskreis ist.

„Mindestens so wichtig wie dieses sichtbare Ergebnis ist die Vernetzung, die uns der Arbeitskreis bietet“, meint Rita Richter, Lehrerin an der Maria-Merian-Schule. „Wir laden die Betriebe des Hoga-Arbeitskreises beispielsweise ein, wenn wir in der Schule für gastronomische Berufe werben und jüngere Schüler zum Schnuppern zu uns kommen.“ Absolventen der zweijährigen Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe, die noch eine weitere Qualifizierung etwa zur Restaurantfachkraft erwerben möchten, finden durch das Netzwerk leicht eine geeignete Stelle.

In der jüngsten Sitzung des Arbeitskreises wurden aktuelle Zahlen diskutiert. Immer noch brechen rund 25 Prozent der Azubis in der Gastronomie ihre Ausbildung ab. Die Teilnehmer des Arbeitskreises wissen, dass dies unterschiedliche Gründe hat. Die Arbeitszeiten in der Gastronomie stellen für die jungen Leute eine Schwierigkeit dar



Von links nach rechts: Manuela Weinschen-Pirke (Maria-Merian-Schule), Daniela Floß (Deutsche Bahn), Annette Schanbacher (Arbeitsagentur Waiblingen), Rita Richter (Maria-Merian-Schule), Uwe Schimmel (tobi's Stuttgart), Sylvia Polinski (Lamm Hebsack), Ingrid Klumpp (Maria-Merian-Schule), Ilka Jeggle (Ochsen Stetten), Ortwin Ziemler (IHK Rems-Murr), Christina Hägele (Ochsen Stetten), David Fais (IHK Rems-Murr), Stefan Herbst (Herbst-Genussmanufaktur Waiblingen). Foto: Carmen Rotaru

- klar, das ist nicht zu ändern. Aber immer wieder verschärfen „graue Schafe“ unter den Ausbildungsbetrieben die Situation, indem sie zum Beispiel verlangen, dass Azubis nach langen Berufsschultagen oder an den Wochenenden zwischen dem Blockunterricht noch im Betrieb arbeiten. Ortwin Ziemler, der bei der IHK Waiblingen für den Bereich Gastronomie zuständig ist, und Annette Schanbacher, Teamleiterin Berufsberatung bei der Arbeitsagentur Waiblingen, gehen auf die Azubis zu und ermutigen sie, sich in solchen Fällen zu melden. „Über die Betriebe, die im Arbeitskreis mitarbeiten, wurde in dieser Hinsicht aber noch nie geklagt“, meint Annette Schanbacher.

Erasmus-Projekt der EU: Waiblinger Lehrer fahren an italienische Schule

„Mein vorrangiges Ziel ist es nicht, dass meine eigenen Auszubildenden anschließend bei uns bleiben. Wichtig ist, dass sie überhaupt in der Gastronomie bleiben“, bringt Michael Oettinger das Anliegen auf

den Punkt. Es ist daher wichtig, dass sich alle Ausbildungsbetriebe ihrer Verantwortung bewusstwerden.

Im nächsten Tagesordnungspunkt erläutert die Maria-Merian-Schule die Partnerschaft, die sie mit der Landeshotelfachschule in Bruneck / Südtirol eingehen wird. Dabei finanziert die EU ein Erasmus-Projekt, in dem Waiblinger Lehrkräfte zur Hospitation an die italienische Schule fahren werden. „Daraus sollen dann Schülerbegegnungen erwachsen. Dies wird den Auszubildenden verdeutlichen, dass ihnen ihr gastronomischer Beruf die ganze Welt eröffnet“, erklärt die Schulleiterin Ingrid Klumpp. Auch so sollen diese Berufe attraktiver werden. Durch die enge Zusammenarbeit im Arbeitskreis ist sie zuversichtlich, die Betriebe für die dann erforderliche Freistellung ihrer Azubis zu gewinnen, damit diese zu ihren Südtiroler Kollegen reisen können.

Alle Beteiligten des Arbeitskreises sind sich sicher, dass dieser Früchte trägt und sich die Mitarbeit in ihm lohnt. Und doch: Die diskutierten Fragen nach Fachkräften

und nach Maßnahmen gegen Ausbildungsabbrüche werden auf der Agenda bleiben müssen, soll die Gastronomie im Rems-Murr-Kreis weiterhin gedeihen.

Bildungspartner

■ Mit den meisten Betrieben des Arbeitskreises hat die Maria-Merian-Schule auch eine **offizielle Bildungspartnerschaft** geschlossen.

■ Stefan Herbst, Chef der Herbst-Genussmanufaktur im Bürgerzentrum (Remstalstuben), freut sich: „Die Bildungspartnerschaft trägt auch dazu bei, dass Schülerinnen und Schüler, die erst noch vor der Berufswahl stehen, bei uns eine **Praktikumsstelle finden**. Aus den Praktika können anschließend **Ausbildungsverhältnisse** erwachsen“.