

Berufsfeld Gastronomie ganz real erleben

Gastronomie-Betriebe aus dem Rems-Murr-Kreis bieten Schüler/-innen eine Reihe von Angeboten an, um sich vor Ort ein Bild zu machen

Rems-Murr.

Wie arbeiten eigentlich Profi-Köchinnen und -Köche in Profi-Küchen, wieso sehen die gedeckten Tische in Restaurants wie Kunstwerke aus, und wie beeindruckt man sein Gegenüber mit perfekten Tischmanieren? Schülerinnen und Schüler können das und noch viel mehr rund um Berufe in der Gastronomie direkt vor Ort herausfinden: Eine Reihe von Restaurants und Hotels bieten „Berufsorientierung à la carte“. Lehrer/-innen können die Angebote unkompliziert für ihre Schüler/-innen buchen. Wie das funktioniert, welche Betriebe beteiligt sind, und was genau sich hinter den Workshops, Kursen und Führungen verbirgt, ist in der Broschüre „Gastro live!“ zusammengefasst. Die IHK-Bezirkskammer Rems-Murr hat darin zusammen mit Betrieben aus der Hotellerie und Gastronomie, der Agentur für Arbeit Waiblingen und der Maria-Merian-Schule ein Programm zusammengestellt, das „die Vielfältigkeit der Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe widerspiegeln soll“, wie es in einer Mitteilung der IHK.

Blick hinter die Kulissen, Workshops und Kurse

14 Angebote sind in der Broschüre aufgelistet, darunter Workshops, Vorträge, Beratungen und Praktika. Ein paar Beispiele:

Im Restaurant Lamm in Hebsack, im Hotel Landgut Burg in Weinstadt oder im Restaurant „Zum Ochsen“ in Kernen können Schülerinnen und Schüler zusammen mit einem Profi fachgerecht einen Tisch eindecken und lernen, welches Besteck wofür gedacht ist, wie man Servietten richtig faltet und welche Serviceregeln gelten. Einen Blick hinter die Kulissen mit Führung durchs Haus und Rundgang durch verschiedene Stationen bieten der Landgasthof Bir-



Die beiden Schülerinnen der Maria-Merian-Schule, Leya Makiese Maiamono (rechts) und Florinda Zabelaj, haben sich in „Gastro live!“ über die Angebote informiert. Foto: Maria-Merian-Schule

kenhof in Althütte-Schlichenhöfle, das Maritim Hotel Stuttgart und das Restaurant „Zum Ochsen“ in Kernen. Einen Schnupper-tag in der Küche können Schüler/-innen zum Beispiel in Welzheim bei der Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft

erleben. „Gute Tischmanieren haben eine große Auswirkung auf den persönlichen Eindruck des Gegenübers“, heißt es zum Angebot „Knigge bei Tisch“, das ebenfalls von mehreren Gastronomen im Rems-Murr-Kreis angeboten wird. Einen Workshop in

der Kaffeerösterei bietet die Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft in Welzheim an. Wie man sein eigenes Unternehmen gründet, erfahren Interessierte in einem weiteren Kurs. Die Angebote lassen sich kombinieren. Ferner werden Praktika und Bewerbungstrainings angeboten.

Inhalte abstimmen, Angebot buchen

Wie Interessierte die Angebote nutzen können, erklärt IHK-Bezirkskammerpräsident Claus Paal: „Wählen Sie – zum Beispiel im Rahmen der beruflichen Orientierung an Ihrer Schule – das passende Modul aus. Stimmen Sie mit der Kontaktperson im jeweiligen Unternehmen die Inhalte, Personenzahl und Termine ab.“ Ob momentan coronabedingt das eine oder andere nicht stattfinden kann, sollten Interessierte im Einzelfall erfragen.

Broschüre hier abrufbar

Die Broschüre „Gastro live!“ wird allen Schulen im Rems-Murr-Kreis zur Verfügung gestellt und ist abrufbar auf der Internetseite der IHK-Bezirkskammer Rems-Murr unter:

www.stuttgart.ihk.de/remm-murr

„Für die gastgewerblichen Unternehmen wird es zunehmend schwieriger, geeignete Fachkräfte zu finden“, schreibt der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Dehoga: „Es gilt, junge Menschen so zu befähigen, dass sie für die Arbeit in Hotellerie und Gastronomie gerüstet sind, ihnen attraktive berufliche Perspektiven zu bieten und sie damit in der Branche zu halten. Aktiv gefordert sind die Unternehmer, wenn es darum geht, den Mitarbeitern gegenüber ihre Wertschätzung und Anerkennung auszudrücken. Auch über die Tarifpolitik können zusätzliche Anreize gesetzt werden.“