

„Mancher fängt Feuer für den Beruf“

Volker Egen wirbt für Ausbildung in der Gastronomie

Von unserer Redakteurin
Bärbel Kistner

INTERVIEW Nachwuchskräfte sind in der Gastronomie Mangelware. Der Verein der Köche will deshalb bei einem Tag der Ausbildung am 16. Mai verstärkt um Auszubildende werben. Warum Koch ein Traumberuf ist, sagt Vorsitzender Volker Egen.

Würden Sie noch mal Koch werden?

Volker Egen: Auf jeden Fall. Da muss ich nicht lange überlegen. Koch ist für mich ein sehr kreativer Beruf, der viele Möglichkeiten bietet, ob im Restaurant, in der Systemgastronomie, in Betriebskantinen, Krankenhäusern oder Altenheimen. Schön ist auch der Kontakt mit Gästen. Eine Restaurantküche ist

„Koch ist für mich ein
sehr kreativer Beruf mit
vielen Möglichkeiten.“

wie eine große Familie.

Warum ist es dann so schwer, Nachwuchs zu finden?

Egen: Unser Beruf ist geprägt von Arbeitszeiten außerhalb der Norm, an Wochenenden, Feiertagen, Brückentagen oder bis in den späten Abend. Junge Leute haben deshalb oft das Gefühl, dadurch etwas zu verpassen. Nicht automatisch die Wochenenden frei zu haben, ist für viele ein Killerargument. Das lässt sie vor der Berufswahl zurückschrecken. Wenn wir die Jugendlichen erstmal in Ausbildung kriegen, dann fängt

so mancher aber Feuer.

Warum gibt es dann trotzdem so hohe Abbrecherquoten?

Egen: Wir starten im Einzugsgebiet Heilbronn-Franken mit zirka 90 Auszubildenden. Tatsächlich hören bis zu 20 Prozent im ersten Lehrjahr wieder auf. Zwei Jahre nach Ende der Ausbildung ist dann nur noch die Hälfte dabei, der Rest orientiert sich anders. Die hohe Belastung bei dem gleichzeitig mageren Verdienst der Dienstleistungssparte sind die Hauptgründe der Abbrecher. Für uns wäre es wichtig, dass man nach der Lehre von dem, was man verdient, auch leben kann. Mancher stellt sich deshalb lieber in der Autoindustrie ans Fließband. Dort finden Sie viele ehemalige Köche.



Volker Egen vom Heilbronner Verein der Köche hofft auf den Nachwuchs.Foto: Egen

Was muss man als Koch mitbringen um Feuer zu fangen und um dabeizubleiben?

Egen: Angehende Köche brauchen eine Liebe zu Lebensmitteln. Leider wird das zu Hause immer weniger vermittelt. Es wird seltener gemeinsam gegessen, gekocht, gebacken oder eingekauft. Auch Teamfähigkeit ist in der Gastronomie wichtig, ebenso wie Ausdauer. Unsere Azubis müssen auch belastbar sein und Durchhaltevermögen zeigen und dürfen nicht gleich die Flinte ins Korn werfen.

Immer mehr Gastronomie in den Städten und immer weniger Fachpersonal: Ist das nicht beunruhigend?

Egen: Mehr Gastrobetriebe bedeutet leider nicht, dass es auch mehr Ausbildungsbetriebe gibt. Ich fürchte, die Schere geht weiter auseinander. Alle wollen Fachkräfte, aber nur wenige bringen sich in der Ausbildung ein. Ich ziehe den Hut vor denjenigen, die ausbilden. Das ist zusätzliche Arbeit, die oft nicht genug wertgeschätzt wird.

Wie ist die Situation im kommenden Ausbildungsjahrgang?

Egen: Die Rückmeldungen stehen noch aus. Aber wir gehen davon aus, dass wir die Talsohle überschritten haben und die Zahl der Bewerber wieder steigt.

INFO Infos für Auszubildende

Informationen zu Gastroberufen jeweils mit Dehoga-Gastromobil: Mittwoch, 16. Mai, 10 bis 15 Uhr, Kiliansplatz; Donnerstag, 17. Mai; 9 bis 14 Uhr, vor der Agentur für Arbeit mit Koch Boris Biggör.

Heilbronner Stimme vom 14.05.2018