

Ausbildung im Gastgewerbe schmackhaft machen

Kommunale Koordinierungsstellen entwickeln innovative Konzepte, um für eine Ausbildung im HoGa-Gewerbe zu werben



Die Kommunalen Koordinierungsstellen beschäftigen sich im Rahmen des Handlungsfeldes 3 der Landesinitiative „Kein Abschluss ohne Anschluss“ (KAoA) damit, die Attraktivität der dualen Ausbildung zu steigern. Besonders für die Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättengewerbe (HoGa) scheint das auch dringend geboten, denn vor allem im Ruhrgebiet steht die Branche vor einem Problem: Der Tourismus kommt in der Region immer mehr in Fahrt, die Übernachtungs- und Gästezahlen steigen, der Hotelbau boomt, doch das Personal ist heute schon knapp, die Abbruchquote bei Ausbildungen im HoGa-Bereich hoch. Die Kommunalen Koordinierungsstellen in Bochum, Herne und auch im Hagen/Ennepe-Ruhr Kreis haben gemeinsam mit zahlreichen Partnern gute Ideen entwickelt, um Schülerinnen und Schülern eine Ausbildung in der Branche schmackhaft zu machen.

Thomas Haensel, Geschäftsführer
Berufliche Bildung der SIHK



Lars Martin, stellv. Hauptgeschäftsführer der DEHOGA Westfalen

Laura richtet gerade Linguine auf einem Teller an. Nicht ganz einfach für die Schülerin des Bochumer Alice-Salomon-Berufskollegs, sie so gekonnt zu drehen und appetitlich auf dem Teller zu platzieren, wie Suvad Memovic ihr das kurz zuvor gezeigt hat. Unter der Leitung des Spitzenkochs aus dem Herner Parkhotel haben sechs Kollegen aus anderen Restaurants in den letzten anderthalb Stunden mit Laura und 22 weiteren Schülerinnen und Schülern einen Hauptgang – Gebratene Maispoulardenbrust mit Ratatouille, hausgemachte Linguine und Sherryrahm – sowie ein Dessert gekocht. Nach dem gemeinsamen Kochen und Essen haben die Jugendlichen die Gelegenheit, mit den Personalverantwortlichen der vertretenen Gastronomieunternehmen Kontakt aufzunehmen und eine Bewerbung abzugeben.

Das gehört zum Konzept, das sich die Agentur für Arbeit zur Woche der Ausbildung für Bochum und Herne ausgedacht und gemeinsam mit den Kommunalen Koordinierungsstellen der Städte sowie der Stabsstelle Arbeitsmarkt der Stadt Herne umgesetzt hat: Arbeitgeber und Bewerber kochen zusammen, agieren als Team, lernen sich außerhalb des üblichen Bewerbungskontextes kennen. Die Schülerinnen und Schüler erhalten einen praktischen Einblick in den HoGa-Bereich, können ihre Fragen direkt an die Praktiker stellen und sich bei Interesse auch direkt bewerben. Die Arbeitgeber haben die Gelegenheit, sich jenseits von Zeugnissen und Bewerbungsunterlagen ein Bild von potenziellen Bewerbern zu machen.

Das Koch-Event fand am 1. März im Rahmen der Woche der Ausbildung 2018 in der Kochschule im Herner Zurbrüggen Wohn-Zentrum statt, das die Räumlich-

keit kostenlos zur Verfügung stellte. Dr. Regine Schmalhorst, vorsitzende Geschäftsführerin der Bochumer Agentur für Arbeit, nahm gemeinsam mit den Oberbürgermeistern der Städte Bochum und Herne, Thomas Eiskirch und Dr. Frank Dudda, an dem Event teil – ein deutlicher Hinweis darauf, dass man das Thema Werbung für die duale Ausbildung in beiden Städten ernst nimmt. Und auch dafür, dass man die Nöte des HoGa-Gewerbes erkannt hat.

Die Kommunalen Koordinierungsstellen der beiden Städte hatten im Vorfeld die Schulen kontaktiert und informiert. Die Auswahl der Schülerinnen und Schüler erfolgte über die Schulen. Die Ansprache der Unternehmen und auch die Finanzierung übernahm die Agentur für Arbeit. Die Akquise der Unternehmen habe gut funktioniert, sagt Sebastian Brimberg, Teamleiter vom Arbeitgeber-Service Herne. „Weil das für die Unternehmen eine gute Gelegenheit ist, für sich als Ausbildungsbetrieb Werbung zu machen.“

Zurückgehende Bewerbungen

Auch Jan Hendrik van Dillen, der Geschäftsführer des Herner Parkhotels, nutzte diese Chance beim Herner Koch-Event. Er bietet Ausbildungsplätze über fast das gesamte Spektrum der HoGa-Berufe an. In der Küche, aber auch im Restaurant und im Hotel. „Die meisten Bewerbungen bekommen wir im Bereich Hotelfach und -kaufleute, in der Küche schon weniger und für das Restaurant kaum noch.“ Er bestätigt, dass besonders in der Küche die Abbruchquote hoch ist. Meistens stiegen die Auszubildenden schon im ersten Lehrjahr wieder aus. „Vielleicht auch bedingt durch die Koch-Shows, die suggerieren: das ist lustig,

macht Spaß, die sind tätowiert und cool drauf. Aber in Wahrheit ist es dann doch ein knallharter Job, bei dem großer Wert auf Hygiene und Disziplin gelegt wird. Die Übernahme-Chancen stehen allerdings für die, die es durchziehen, sehr gut.“

Sebastian Brimberg bestätigt, dass es in den Berufsgruppen der Hotellerie und der Gastronomie mehr freie Stellen gibt als Bewerberinnen und Bewerber. Dabei ist es in Herne auf dem allgemeinen Ausbildungsmarkt genau anders herum. Die Zahl der Ausbildungsstellen hat zwar leicht zugenommen, aber nicht im ausreichenden Maß. „Der Ausbildungsmarkt ist sehr angespannt. Es gibt seit Langem das verfestigte Zahlenverhältnis von etwa 1 zu 3, also drei Bewerber auf eine Stelle“, weiß Elke Borkenstein, Leiterin der Kommunalen Koordinierungsstelle der Stadt Herne.

Weil es im HoGa-Bereich aber genug freie Stellen gibt, hat die beim Oberbürgermeister angesiedelte Stabsstelle Ausbildung und Arbeit im Rahmen der Landesinitiative „Kein Abschluss ohne Anschluss“ in Kooperation mit der Agentur für Arbeit und der Kommunalen Koordinierung schon im vergangenen Jahr die Woche der Ausbildung genutzt, um für die duale Ausbildung zu werben.

Daraus hat sich das gemeinsame Koch-Event mit Nachbarstadt Bochum¹ ergeben, wo sich die Ausbildungssituation im HoGa-Bereich ganz ähnlich darstellt.

Auch im Ennepe-Ruhr-Kreis und in der Stadt Hagen geht es dem Gastgewerbe

¹ Der Agenturbezirk der Agentur für Arbeit umfasst beide Städte.

Michaela Trzecinski (li.) und Lena Lohrmann (re.), Kommunale Koordinierungsstelle Stadt Hagen/Ennepe-Ruhr-Kreis



nicht besonders gut. „2017 hatten wir in der Region 20 Prozent weniger Ausbildungsverhältnisse zu verzeichnen“, sagt Thomas Haensel, Geschäftsführer Berufliche Bildung der SIHK und des regionalen Ausbildungskonsenses. Von deutlichen Problemen, Nachwuchs für die Branche zu gewinnen, spricht Lars Martin, stellv. Hauptgeschäftsführer der DEHOGA Westfalen. „Bei Restaurantfachkräften ist der Absturz sogar drama-

Stadt Hagen/Ennepe-Ruhr-Kreis zurück. „Um ein realistisches Bild entstehen zu lassen, kam die Idee auf, bei beiden Seiten anzusetzen und sowohl die Betriebe als auch die Auszubildenden zum Thema zu befragen.“ Vorbild hierfür war die IHK Siegen, die schon 2012 eine solche Befragung durchgeführt hatte.

Die Umfrage im März/April 2017, an der 144 Azubis und 38 Betriebe teilnah-

Die teilnehmenden Jugendlichen waren knapp zur Hälfte im ersten Ausbildungsjahr. 71 Prozent der Befragten befanden sich in ihrer ersten Ausbildung. Eine hohe Abbruchquote – die Süddeutsche Zeitung berichtete Anfang April 2018 unter Bezugnahme auf den Entwurf des neuen Berufsbildungsberichts von 48,6 Prozent Abbrüchen bei Köchen und sogar 50,6 Prozent bei Restaurantfachleuten auf Bundesebene – konnte die Befragung für die Region also eindeutig nicht bestätigen. Über 86 Prozent der Auszubildenden bewerten ihre Ausbildung als gut bis sehr gut, 78 Prozent fühlen sich in ihrem Betrieb wohl, über 55 Prozent würden ihren Beruf auch weiterempfehlen. Umgang mit Menschen, Kreativität, Handwerk erlernen, Vielfalt, Möglichkeit ins Ausland zu gehen – die Auszubildenden liefern selbst gute Argumente für eine Ausbildung im HoGa-Gewerbe. Kritik gibt es unter anderem wegen mangelnder Zeit für das Führen von Berichtsheften, zu wenig Zeit für die Prüfungsvorbereitung, Überstunden – zum Teil unangekündigt – und fehlender Feedback-Gespräche in den Betrieben. Eine zweite Befragung ist geplant.



tisch, was die Bewerberzahlen angeht.“ Im Fachausschuss 3 der Kommunalen Koordinierung Hagen/Ennepe-Ruhr, dem Fachausschuss, der sich um die Attraktivität der dualen Ausbildung kümmert, entstand daher die Idee, eine Befragung zu den Gründen durchzuführen. Im Fokus sollte dabei sowohl auf Wunsch des DEHOGA als auch der Gewerkschaft das Thema „Qualität der Ausbildung“ stehen, blickt Michaela Trzecinski von der Kommunalen Koordinierungsstelle

men, erbrachte teilweise überraschende Ergebnisse. Die Betriebe berichten zu 79 Prozent von zurückgehenden Bewerberzahlen. Auswahlkriterien sind für sie vor allem Engagement und Motivation der Bewerber sowie ein „angemessenes“ Äußeres. Über 60 Prozent der Unternehmen beziehen auch die Erreichbarkeit ihres Standorts vom Wohnort des potenziellen Auszubildenden als Auswahlkriterium ein – ein Spezifikum für eine ländlich geprägte Region.

Warum die Bewerbungszahlen in der Branche insgesamt abnehmen, lasse sich aus der Befragung nicht ableiten. Eine Erklärung liege wahrscheinlich in der allgemeinen demografischen Entwicklung mit weniger starken Jahrgängen, die in das Ausbildungsalter kommen, sagt Michaela Trzecinski. In der Region seien es zwischen 20 und 25 Prozent weniger Schulabgänger innerhalb der letzten fünf Jahre.

Die allgemeine Ausbildungssituation stellt sich in Hagen bzw. dem Ennepe-Ruhr-Kreis gegenüber Herne und Bo-

Sebastian Brimberg, Teamleiter
Arbeitgeber-Service Herne



Manuela Demant, Leiterin
Kommunale Koordinierungs-
stelle Bochum

chum höchst unterschiedlich dar. Sei es noch vor zehn Jahren darum gegangen, mehr Ausbildungsplätze zu akquirieren, gehe es jetzt darum, die vorhandenen zu besetzen, berichtet Michaela Trzecinski. Die Situation auf dem Ausbildungsmarkt habe sich also umgekehrt. Die Ausbildungsvertrags-Lücke, die sich im vergangenen Jahr im HoGa-Gewerbe in der Region gezeigt habe, sei in diesem Jahr trotz eines Jahrgangs mit weniger Schulabgängern aber wieder ausgeglichen.

Neue Formate entwickelt

Auch die Kommunalen Koordinierungsstellen in Bochum und Herne entwickeln seit dem vergangenen Jahr gemeinsam mit Verbänden, Kammern, Schulen, dem kommunalen Integrationszentrum, Gewerkschaften, der Agentur für Arbeit, der Regionalagentur und Unternehmen Konzepte und Instrumente, um das Thema Ausbildung im HoGa-Gewerbe nach vorne zu bringen.

Eines der Formate, die in Bochum entstanden sind, nennt sich „Ausbildung on Tour“. Dabei öffnen fünf renommierte Restaurants und Hotels ihre Türen für Schülerinnen und Schüler, die per Bus von Standort zu Standort gefahren werden. Dort erfahren sie anhand von praktischen Aufgaben, wie zum Beispiel Eindecken von Tischen, Zimmercheck oder Zubereiten von Speisen, viel über die unterschiedlichen Ausbildungsberufe, die es in der Branche gibt. Das Spektrum erstreckt sich neben dem Beruf Koch/Köchin auch über die Bereiche, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Restaurantfachmann/-frau und Fachkraft im Gastgewerbe. Ein er-

ster Testlauf fand im vergangenen Jahr statt. „Als wir in diesem Jahr 15 Plätze für Ausbildung on Tour in das gemeinsame Berufsfelderkundungsportal für die Städte Bochum und Herne eingestellt haben, auf dem sich die Schüler der achten Klassen online anmelden können, waren die Plätze im Nullkommanichts vergeben“, berichtet Manuela Demant, Leiterin Kommunale Koordinierungsstelle Bochum.

Mit solchen Zusatzangeboten, wie zum Beispiel dem Koch-Event oder Ausbildung on Tour, mache man durchweg gute Erfahrungen, da sie den direkten Kontakt zwischen Arbeitgebern und Jugendlichen ermöglichen, ergänzt Heike Wegner von der Kommunalen Koordinierungsstelle Herne. Im Nachgang stellten die Herner Unternehmen zum Beispiel oft Praktikumsplätze bereit oder luden die Schülerinnen und Schüler zu einem Probearbeiten ein.



Darüber hinaus werden die Touren parallel auch für ältere Schülerinnen und Schüler, die sich etwa auf dem Berufskolleg schon für eine Fachrichtung entschieden haben oder in die internationalen Klassen gehen, angeboten. Bei der letzten Aktion hätten immerhin drei der 15 Teilnehmenden in der Folge einen Ausbildungsvertrag bei den HoGa-Unternehmen unterschrieben. Im April 2018 wurde das Angebot wiederholt. Es soll zu einer Regelveranstaltung werden.

Für Schülerinnen und Schüler, die einen größeren Unterstützungsbedarf haben, hat die Akteursgemeinschaft aus Bochum darüber hinaus ein stationäres Format am Alice-Salomon-Berufskolleg, das auf die HoGa-Branche spezialisiert ist, entwickelt: Auszubildende aus dem HoGa-Gewerbe, die das Berufskolleg besuchen, betreuen dabei verschiedene Stationen wie ein Restaurant, eine Küche, eine Bar, ein Hotelzimmer und eine Rezeption, die die Schülerinnen und Schü-

Heike Wegner, Kommunale
Koordinierungsstelle Stadt Herne



Elke Borkenstein, Leiterin
Kommunale Koordinierungsstelle
Stadt Herne

ler dann ansteuern können. „Die jungen Leute lernen die verschiedenen Aufgaben in den Berufsfeldern kennen, können sich auch selbst ausprobieren, und die Azubis lernen dadurch, dass sie die Schülerinnen und Schüler anleiten und begleiten, selbst noch etwas hinzu.“

„Wir haben die HoGa-Betriebe aber auch angeregt, sich Gedanken zu machen, was Attraktivitätssteigerung der Berufe konkret bedeuten könnte“, ergänzt Manuela Demant. Für diesen Aspekt hat man in Bochum ein Kooperations-Workshop-Angebot für interessierte Unternehmen entwickelt, bei dem es um Azubi-Rekrutierung geht. „Dabei kommt man notwendigerweise auch auf Themen wie Arbeitszeiten, Gehälter, was kann ich tun, um für meine Azubis Mehrwerte zu schaffen?“, so Manuela Demant. „Für die Unternehmen ist es wichtig, genau die jungen Menschen zu identifizieren, die wirklich zu den Rahmenbedingungen des einzelnen Betriebes passen. So können Ausbildungsabbrüche vermieden werden. In den Workshops geht es auch darum, hierzu das notwendige Rüstzeug zu entwickeln.“ Der erste Workshop unter Moderation einer Unternehmensberatung mit anerkannter Expertise fand im April dieses Jahres statt. Weitere werden folgen.

Branche hat Image-Problem

„Teilweise hat die Branche aber auch zu Unrecht einen schlechten Ruf“, ergänzt Heike Wegner. „Wenn man Köche zum Beispiel darauf anspricht, dass angeblich oft ein rauer Ton in der Küche herrsche, wird häufig entgegnet, dass das heute nicht mehr stimmt.“ Es habe sich vieles zum Besseren gewandelt und auch die Attraktivität sei durch die Abwechslung in

allen Berufen gut, sagt auch Lars Martin, aber es gebe ein massives Image-Problem. Auch um daran zu arbeiten, sei es wichtig, Begegnungen zwischen Schülerinnen und Schülern und den Praktikern zu organisieren, findet Elke Borkenstein. „An bestimmten Bedingungen wie den Arbeitszeiten kann man nicht viel ändern. Die gehören zum Job dazu. Es geht darum, bei den Jugendlichen eine bewusste Auseinandersetzung damit in Gang zu setzen. Und für die Unternehmen gilt es, letztendlich diejenigen herauszufiltern, die wissen, auf was sie sich einlassen.“

„Natürlich gibt es vereinzelt das kleine qualitativ weniger gut aufgestellte Gastro-Unternehmen, das Azubis als billige Arbeitskräfte ausnutzt und bei dem die SIHK auf den Tisch klopfen muss, damit die Mindeststandards eingehalten werden. Aber das ist nicht die Klangfarbe der Branche“, erklärt Thomas Haensel mit Blick auf die Region Hagen/Ennepe-Ruhr. Die zeige sich eher in einer größeren Zahl hochwertiger Gastronomie-Betriebe und auch in vielen familiengeführten Gasthäusern in den ländlichen Bereichen.

Als eine bunte Mischung sieht Lars Martin die Struktur im Gastgewerbe in der Region. „Was wir nicht haben, ist die Konzern-Hotellerie. Die Hotels sind alle inhabergeführt. Dadurch hat man eine enge Anbindung an das Personal und auch an die Auszubildenden.“ Und damit einen verantwortungsvollen Umgang mit ihnen, glaubt Michaela Trzecinski. Abbrüche seien unter diesen Voraussetzungen wesentlich seltener. Außerdem gebe es einen engen Kontakt zwischen der Berufsschule, den Ausbildungsbetrieben und den Ausbildungsberatern der SIHK, ergänzt Lars

Martin. „Ich glaube, dass man durch dieses Zusammenspiel frühzeitig erkennt, wenn es Probleme gibt.“

Aber auch in der Region Hagen/Ennepe-Ruhr gibt es Herausforderungen. So berichtet Michaela Trzecinski, dass die in den Echtbetrieb integrierten Berufsfelderkundungen aufgrund des Zeitdrucks die Betriebe und wegen des jungen Alters auch die Schülerinnen und Schüler überfordert hätten. Weil die Jugendlichen Hotel und Gastronomie dennoch so realistisch wie möglich kennenlernen sollen, sei dann die Idee der Kommunalen Koordinierungsstelle und des DEHOGA entstanden, eine gemeinsame Veranstaltung mehrerer Unternehmen zu entwickeln, bei der einzelne Arbeitsbereiche exemplarisch abgebildet werden: der „Tag des jungen Gastgewerbes“. Im Prinzip sie das weiterhin eine Berufsfelderkundung, also ein Standardelement von KAOA, aber ohne dass dadurch der Betriebsablauf in den Unternehmen gestört wird.

Zehn HoGa-Betriebe der Region taten sich zu diesem neuen Format zusammen. Als zentraler Veranstaltungsort wurde das gut erreichbare Ardey Hotel in Witten ausgewählt. Den ersten „Tag des jungen Gastgewerbes“ im März 2017 besuchten 65 Schülerinnen und Schüler. Sie konnten die verschiedenen Bereiche im Gastgewerbe – ganz ähnlich wie beim Bochumer Format „Ausbildung on Tour“ – in Form einer Berufe-Rallye kennenlernen. Jede Station wurde durch einen der beteiligten Betriebe gestaltet und betreut. Unter dem Stichwort „Hotelberichte“ erzählte ein weiteres Unternehmen Anekdoten aus dem Arbeitsalltag. Für Informationen zu den Rahmenbedingungen der möglichen Ausbildungsberufe sowie zu



den jeweils gewünschten Voraussetzungen war ein weiteres Unternehmen gemeinsam mit Beschäftigten der Agentur für Arbeit Ansprechpartner.

„Die Stationen sind gut ausgewählt und präsentiert, sodass sich die Schülerinnen und Schüler der 8. Klasse auch für das Vorgeführte und Selbst-Erlebte begeistern können“, stellt Michaela Trzecinski fest. Das Gastgewerbe habe gut verstanden, dass man den Jugendlichen sehr früh ein positives Bild vermitteln muss, damit sie sich später für eine Ausbildung in der Branche entscheiden.

Die Veranstaltung fand im April 2018 erneut statt, diesmal einschließlich einer Informationsveranstaltung zu den Rahmenbedingungen der Ausbildungsberufe für die Eltern interessierter Kinder. Die müsse man, weil sie großen Einfluss auf die Berufsentscheidung der Kinder hätten, in Zukunft stärker einbeziehen, sagt

Michaela Trzecinski. Sie tut das auch angesichts der Tatsache, dass sich aktuell nur sieben Prozent der Realschulabsolventen in der Region für eine duale Ausbildung entscheiden. Die anderen besuchen, auch auf Wunsch der Eltern, weiterführende Schulen.

„Woran wir außerdem noch arbeiten müssen, ist, dass die Betriebe, die an der Veranstaltung teilnehmen, den Kontakt zu den Jugendlichen halten, bis ihre endgültige Entscheidung für einen Berufsweg ansteht“, so Michaela Trzecinski. Eine Idee dazu sind „Gutscheine“ zum Besuch des Interessenten im jeweiligen Unternehmen und die Unterzeichnung einer entsprechenden Vereinbarung, was in diesem Jahr erstmalig erprobt wird. Insgesamt sei der „Tag des jungen Gastgewerbes“ aber ein Erfolgsmodell, so Lars Martin.

Im „Standpunkt Fachkräftesicherung“ des DEHOGA von Nov. 2016 heißt es:

„Für das extrem personalintensive Gastgewerbe ist die Sicherung des Fach- und Arbeitskräftebedarfs die wichtigste Zukunftsaufgabe.“ Der DEHOGA beteiligt sich nicht nur an Werbe-Aktionen wie denen in Bochum/Herne und Hagen/Ennepe-Ruhr, er unterstützt seine Mitglieder mit Broschüren zu Themen wie „Vereinbarkeit von Beruf und Familie in Hotellerie und Gastronomie“ oder „Praxishilfen zur Fachkräftesicherung und Steigerung der Arbeitgeberattraktivität“.

Außerdem ist der DEHOGA auf Ausbildungsmessen präsent und schickt Ausbilder und Ausbildungsbotschafter zu Infoveranstaltungen in Schulen. Als weiteres Instrument nennt Lars Martin das DEHOGA-Qualitätssiegel „Ausbildung mit Qualität“, das der DEHOGA nach eingehender Befragung der Betriebe und Auszubildenden an Gastro-Unternehmen mit vorbildlicher Ausbildung vergibt. „Ein Betrieb mit dieser Auszeichnung wird es

einfacher haben, Auszubildende zu finden“, so Lars Martin. Insgesamt müsse an mehreren Dingen gearbeitet werden: am Image, an der Attraktivität der Ausbildung, daran, dass die Auszubildenden ihre Ausbildung nicht abbrechen und auch daran, dass die Fachkräfte nach der Ausbildung im Beruf bleiben, also an der Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Kommunale Koordinierungsstellen als Impulsgeber

Die Kommunalen Koordinierungsstellen sind für Aktionen, die Unternehmen einbeziehen, wichtige Impulsgeber. Für Hagen und den Ennepe-Ruhr-Kreis hat sich neben den von der Kommunalen Koordinierungsstelle organisierten Fachauschüssen für die drei Handlungsfelder im Rahmen der Landesinitiative auch ein „Runder Tisch“ des Gastgewerbes zusammengefunden, an dem unter der Leitung von DEHOGA und SIHK alle sitzen, die mit dem HoGa-Gewerbe zu tun haben: neben DEHOGA und SIHK, der DGB und die Gewerkschaft NGG, das Käthe-Kollwitz-Berufskolleg, die Kommunale Koordinierungsstelle und auch interessierte Betriebe. An ihm werden Ideen diskutiert und entwickelt, so zum Beispiel auch der „Tag des jungen Gastgewerbes“.

Die Kommunalen Koordinierungsstellen in beiden Regionen sind überzeugt, dass zur Attraktivitätssteigerung der dualen Ausbildung im Gastgewerbe gemeinsame Aktionen, bei denen das Selbst-Ausprobieren im Mittelpunkt steht, besonders geeignet sind. Neben einer guten Abstimmung mit den beteiligten Partnern sei es wich-

tig, dass sich die an einer Aktion beteiligten Unternehmen gut vorbereiten. Darüber hinaus gehöre eine Vorbereitung der Jugendlichen, ein Bewusstmachen, auf was sie sich einlassen, zwingend zu einer erfolgreichen Aktion. Das leisteten die Schulen mit ihren Studien- und Berufswahlkoordinatoren im Allgemeinen sehr gut. Es müsse insgesamt darum gehen, ein positives Erlebnis für die Jugendlichen zu schaffen.

Das funktioniert offensichtlich gut. So konnte sich Parkhotel-Chef Jan Hendrik van Dillen beim Herner Koch-Event über rund zehn Bewerbungen für verschiedene Berufe freuen. „Gut war, dass sich die Köche direkt schon ein Bild von den Bewerbern machen konnten. Wenn man die Bewerbungen später durchgeht und den Köchen durch die gemeinsame Aktion jemand in Erinnerung geblieben ist, bedeutet das für denjenigen schon einen kleinen Start-Vorteil.“

Einer, der seine Bewerbungsmappe bei Jan Hendrik van Dillen abgegeben hat, ist Mike (21). Er hat im vergangenen Jahr eine Ausbildung als Trockenbaumonteur abgebrochen. Die Agentur für Arbeit hat ihm empfohlen, an dem Koch-Event teilzunehmen. „Das habe ich gerne wahrgenommen und ich bin heute positiv überrascht. Es hat Spaß gemacht“, sagt Mike. Eigentlich hatte Mike schon als Zwölfjähriger mit dem Gedanken gespielt, Koch zu werden. Ein Onkel von ihm arbeitete in dem Beruf. „Aber ich habe gesehen, wie die Arbeitszeiten waren, und habe mich dann dagegen entschieden, weil ich am Wochenende lieber etwas mit meinem Kumpels unternehmen wollte. Jetzt arbeiten die selbst in der Gastronomie oder in der Pflege und haben Wochenenddienste. Damit hat sich das eh erledigt.“ Mike scheint fest entschlossen, es als Koch zu versuchen. Er hat bereits einige Bewerbungen verschickt, drei direkt beim Koch-Event abgegeben.



KONTAKTE**Manuela Demant**

Leiterin Kommunale Koordinierungsstelle Bochum
 Tel.: 0234 9103824
 MDemant@bochum.de
 www.bochum.de/kaoa

Elke Borkenstein

Leiterin Kommunale Koordinierungsstelle Stadt Herne
 Tel.: 02323 163756
 elke.borkenstein@herne.de
 www.herne.de

Heike Wegner

Kommunale Koordinierungsstelle Stadt Herne
 Tel.: 02323 163752
 heike-christine.wegner@herne.de

Michaela Trzecinski/Lena Lohrmann

Kommunale Koordinierungsstelle Ennepe-Ruhr-Kreis
 und Stadt Hagen
 agentur mark GmbH
 Handwerkerstr. 11
 58135 Hagen
 Tel.: 02331 4887826
 trzecinski@agenturmark.de
 www.agenturmark.de

ANSPRECHPARTNERINNEN IN DER G.I.B.**Dörthe Koch**

Tel.: 02041 767114
 d.koch@gib.nrw.de

Christiane Siegel

Tel.: 02041 767205
 c.siegel@gib.nrw.de

Elisabeth Tadzidilinnoff

Tel.: 02041 767244
 e.tadzidilinnoff@gib.nrw.de

Sebastian Brimberg

Teamleiter Agentur für Arbeit Bochum/
 Arbeitgeber-Service Herne
 Tel.: 02323 595430
 Sebastian.Brimberg@arbeitsagentur.de
 www.arbeitsagentur.de

Thomas Haensel

Geschäftsführer Berufliche Bildung der SIHK
 Bahnhofstraße 18
 58095 Hagen
 Tel.: 02331 390250
 haensel@hagen.ihk.de
 www.sihk.de

Lars Martin

stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Westfalen
 Märkischer Ring 58
 58097 Hagen
 Tel.: 02331 86098
 l.martin@dehoga-westfalen.de

AUTOR**Frank Stefan Krupop**

Tel.: 02306 741093
 frank_krupop@web.de