

Ausbildung on Tour – Hotel und Gastronomie

Steigerung der Attraktivität der dualen Ausbildung

1. Ausgangslage

Die meisten Menschen gehen gerne auswärts essen und nutzen die Gastronomie – nicht nur im Sommer. Aber kaum jemand will in diesem Bereich arbeiten, geschweige denn eine Ausbildung machen! Warum ist das Hotel- und Gastgewerbe ein so unattraktives Arbeitsfeld?

Probleme bei der Besetzung freier Ausbildungsstellen bestehen auch in Bochum – in einer Stadt, die für ihr vielfältiges und geballtes Angebot in diesem Segment bekannt ist. Deshalb stellten sich die Fragen: Wie kann man dieses Arbeitsfeld für junge Menschen attraktiver machen? Wie kann man mit Vorurteilen aufräumen, die auf dieser Branche lasten? Die Facharbeitsgruppe „Stärkung der dualen Ausbildung“ hat unter Leitung der Kommunalen Koordinierungsstelle dazu im Jahr 2016 ein entsprechendes Konzept entwickelt. Die Akteure der Facharbeitsgruppe – u. a. Agentur für Arbeit, DEHOGA, IHK, AGV, Regionalagentur, Alice-Salomon-Berufskolleg, Unternehmen – haben sich auf zwei unterschiedliche Formate geeinigt.

Zum einen wurde die Idee entwickelt, im Rahmen der Berufsfelderkundungen die Berufe in der Hotellerie und Gastronomie für Schülerinnen und Schüler bekannter und die Arbeitsbedingungen erlebbar zu machen. Seit 2017 öffnen deshalb verschiedene renommierte Hotels und Restaurants ihre Türen für Schülerinnen und Schüler der achten Klassen an allgemeinbildenden Schulen sowie für Schülerinnen und Schüler der Internationalen Förderklassen der berufsbildenden Schulen. Umgesetzt wird „Ausbildung on Tour“ in Kooperation mit der Regionalagentur Mittleres Ruhrgebiet.

Die zweite Idee war, in Kooperation mit und am Alice-Salomon-Berufskolleg für Ernährung, Erziehung und Gesundheit (AS-BK) Schülerinnen und Schüler mit Unterstützungsbedarf und aus den Internationalen Förderklassen einen Aktionstag anzubieten. Das AS-BK beschult die Auszubildenden aus diesem Bereich. Daher verfügt es über entsprechende Räumlichkeiten wie zum Beispiel eine Großküche, ein Restaurant, ein vollausgestattetes Hotelzimmer, Rezeption. Hierdurch ist es möglich, praxisnahe Einblicke in das Hotel- und Gastgewerbe anzubieten. Die Besonderheit: Die dort unterrichteten Auszubildenden bereiten verschiedene Stationen vor und betreuen diese eigenständig. Sie erklären den Teilnehmenden Grundlagen aus ihrem Ausbildungsalltag und stellen zahlreiche Möglichkeiten zum Ausprobieren bereit.

2. Umsetzung

Die Konzeption von „Ausbildung on Tour“ sieht vor, dass die Schülerinnen und Schüler in unterschiedlichen Betrieben verschiedene Aufgaben erfüllen. Für diese Tour haben fünf Betriebe ihre Pforten geöffnet. Mit dabei sein werden in 2020 zwei Gastronomiebetriebe, zwei Hotels und die Großküche des AKAFÖ (dem Studierendenwerk) an der Ruhr-Universität Bochum.

Zwei Gruppen nehmen zeitversetzt am Angebot teil: 15 Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufe 8 der allgemeinbildenden Schule und 15 Schülerinnen und Schüler der Internationalen Förderklassen des AS-BKs. Begleitet werden beide Gruppen jeweils von einer Person aus der Kommunalen Koordinierungsstelle und ggf. von einer Lehrkraft. An den fünf Stationen werden die Schülerinnen und Schüler durch die Ausbildungsleitungen über den Betrieb und die angebotenen Ausbildungsberufe (Koch/Köchin, Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Fachkraft im Gastgewerbe) informiert. In jedem Unternehmen haben die jungen Menschen Aufgaben zu erfüllen: Frühstückstisch eindecken nach vorgegebenen Standards, Waffeln backen, Zimmercheck in einer Suite („Fehler finden“), einen alkoholfreien Cocktail mixen, die Herstellung von Crêpe Suzette beobachten, Servietten falten, Geschirr und Gläser transportieren. Außerdem zeichnen sie die Wege der Lebensmittel nach: Von Anlieferung über „Cook-and-Chill-Verfahren“ bis zur Restabholung in einem Großbetrieb, der täglich 10.000 frische Mahlzeiten auf den Tisch bringt. Und natürlich bereiten sie auch selber Essen zu: Mayonnaise, Pommes aus frischen Kartoffeln und Hähnchenschnitzel.

Ein Teil der Tour wird mit angemieteten Bussen absolviert und abschließend werden die Jugendlichen zum Ausgangspunkt zurückgefahren. Neben der Aufgabenerledigung besteht in allen Betrieben die Möglichkeit, sich mit konkreten Fragen an die Gastgeberinnen und Gastgeber zu wenden, Praktikumsplätze anzufragen, Bewerbungen abzugeben (vorrangig für die Schülerinnen und Schüler der Internationalen Förderklassen). Im Rahmen dieser Veranstaltung haben sich bereits Ausbildungsverhältnisse ergeben.

Aus den ersten Versuchen mit „Ausbildung on Tour“ hat sich zwischenzeitlich ein etabliertes Format entwickelt, das im Schuljahr 2019/20 zum vierten Mal erfolgreich umgesetzt wird. Kurz: Das Pilotprojekt aus 2016 ist zu einem nachgefragten Angebot der Berufsfelderkundung geworden.

3. Gelingensbedingungen und Empfehlungen

Damit ein solches Angebot gelingt, müssen engagierte Akteurinnen und Akteure für die Teilnahme gewonnen werden. Die beteiligten Bochumer Unternehmerinnen und Unternehmer sind den jungen Menschen gegenüber sehr aufgeschlossen, lieben ihren Beruf und investieren Zeit, Personal und Geld. Die richtige Ansprache und das Interesse an den jungen Menschen machen einen weiteren wesentlichen Gelingensfaktor aus. Die Kosten für die organisierte Busfahrt übernimmt die Regionalagentur Mittleres Ruhrgebiet. In Bochum ermöglicht dies den Besuch

von weiter entfernten Betrieben. Bei fußläufiger Erreichbarkeit der teilnehmenden Betriebe wäre dies nicht zwingend notwendig.

Darüber hinaus ist eine freiwillige Teilnahme der Schülerinnen und Schüler sowie eine gute schulische Vorbereitung wichtig.

4. Materialien und Links

Ausbildung im Gastgewerbe schmackhaft machen. Kommunale Koordinierungsstellen entwickeln innovative Konzepte, um für eine Ausbildung im HoGa-Gewerbe zu werben. Fachartikel aus dem G.I.B.-Info 2/2018, hrsg. von der G.I.B. (Juni 2018): www.gib.nrw.de

Hohe Flamme bei „Ausbildung on Tour“ versüßt Schülerinnen und Schülern den Tag. Pressemitteilung der Stadt Bochum vom 27.3.2019: www.bochum.de

Kontakt

Andreas Bürgel

Tel.: 0234 910-3938

E-Mail: kaoa@bochum.de

Internet: www.bochum.de/kaoa

Stand der Bearbeitung: 02.12.2019