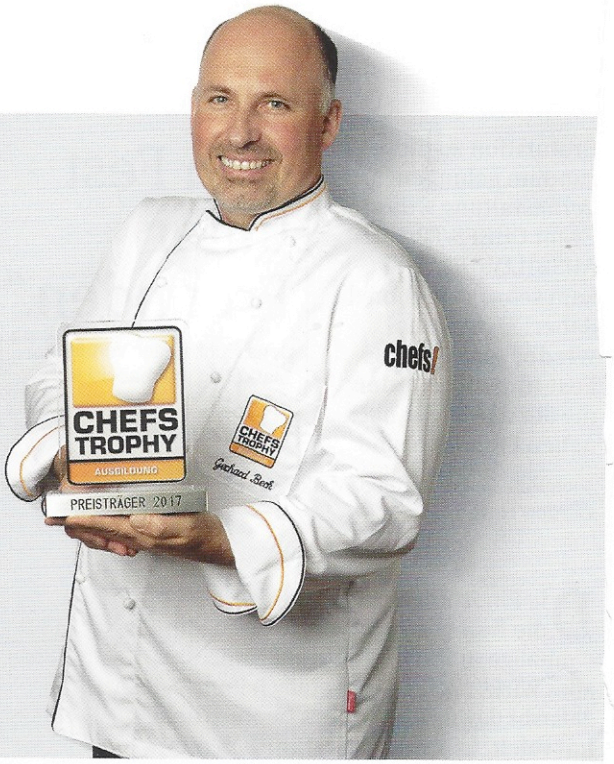
Gerhard Beck über...

Der Küchendirektor (51) im modernen Konferenzhotel der Lufthansa in Seeheim-Jugenheim macht Ausbildung zur Chefsache. Mit viel Herzblut, großem fachlichen Know-how und einer ausgeklügelten Organisation werden für die sieben Kochauszubildenden im 50-köpfigen Team beste Voraussetzungen für den Start in den Beruf geschaffen



FOTOS: CLAUDIA ROTHENBERGER (1); LUFTHANSA SEEHEIM

DIE PREISVERLEIHUNG

Die Preisverleihung war Hollywood-reif inszeniert. Allein schon der Empfang: Vorgefahren werden in der Limousine, zum Willkommen rauf auf die Bühne und dann genießen an der riesengroße Azubi-Station im Freien – das war einfach nur klasse! Später dann, nach der Preisverleihung, hat mir fast das gesamte Kollegen-Netzwerk gratuliert. Ich war mehr als nur geflasht.

ERWARTUNGEN ANS CHEFS TROPHY-NETZWERK

In diesem Netzwerk sehe ich viele mächtige Verbündete in Sachen Ausbildung. Gemeinsam können wir Dinge anschieben und bewegen, die für die ganze Branche wichtig sind. Man merkt es sofort: Hier begegnen sich alle auf Augenhöhe, alle sind auf einer Wellenlänge und man schätzt sich gegenseitig. Das gibt mir auch ein gutes Gefühl, wenn die eigenen Auszubildenden oder Mitarbeiter durch ein Praktikum ihren Horizont erweitern oder den Betrieb wechseln wollen. In die Netzwerk-Häuser kann ich sie mit gutem Gewissen vermitteln. Man kennt den Kollegen/Ausbilder vor Ort und weiß, dass er ähnlich denkt und führt wie man selbst.

DIE EIGENE AUSBILDUNG

Ich selbst bin zu einer Zeit in den Beruf gestartet, als es in den Küchen noch ziemlich streng zuging. Mein Ausbildungsbetrieb in Passau war das erste Haus am Platz – meine Ausbilder haben mir fachlich viel beigebracht, menschlich eher weniger. Trotzdem war es für mich ein Gewinn, denn ich habe die Prüfung mit Eins gemacht. Das hat mich zu Größerem beflügelt. Als ich meine erste Commis-Stelle im *Forsthaus Wörnbrunn* antrat, musste ich gleich am ersten Tag 20 Kisten Feldsalat putzen. Das hat mich wieder auf den Boden der Tatsachen zurückgebracht.

MITEINANDER IM ALLTAG

Ich bin überzeugt: Wenn es den Mitarbeitenden gut geht, geht es auch dem Betrieb gut. Ich wertschätze jeden in unserem 50-köpfigen Team; egal, ob Azubi, Koch oder Küchenhilfe. Ich gebe jedem bei meiner täglichen Runde durchs Haus die Hand, spreche mit ihm. Die Tür des Küchenbüros steht immer offen. Wir pflegen auch diverse Arbeitszeitmodelle. Zwei Beispiele: Eine meiner Stellvertreterinnen ist Mutter – sie arbeitet Kindergarten-konform. Mein direkter Stellvertreter hat eine Vier-Tage-Woche. Unsere Arbeitszeiten sollen in Zukunft sogar noch flexibler werden.

AUSBILDUNG IN SEEHEIM

Mit der Kochausbildung hier hat mein Vorgänger angefangen. Ich habe die Ausbildung auf seinem Fundament weiter ausgebaut. Anfangs, 2009, hatte ich nur einen Auszubildenden, dann waren es drei, und heute haben wir sieben Azubis. Ausbilden fasziniert mich: Man fängt bei null an, baut nach und nach Wissen auf und formt den jungen Menschen so, dass er seinen eigenen Weg gehen kann. Wir Ausbilder müssen es schaffen, junge Leute so zu begeistern, dass sie weitermachen und im Beruf bleiben. Ich finde es sehr schade, dass viele nach der Prüfung die Branche verlassen.

DAS TAGUNGSHOTEL

Wir sind das Tagungshotel des Lufthansa-Konzerns und machen sieben Tage in der Woche Gastronomie pur mit allen Vor- und Nachteilen. Unsere Gäste kommen längst nicht nur aus dem Konzern – wir sind ein offenes Haus und haben auch viele Tagungen, Konferenzen, Events und Banketts von externen Kunden. Das Haus ist von Montag bis Sonntag geöffnet, und die erste Schicht in der Küche beginnt um fünf Uhr morgens mit dem Frühstücksdienst. Ein Vorteil ist die Osterschließung von Gründonnerstag bis Ostermontag, und auch über Weihnachten und Neujahr haben wir für zwei Wochen geschlossen. Das schätzen unsere Mitarbeiter natürlich sehr.

ZUKUNFTSPLÄNE

Jetzt haben wir den Preis, wir sind Vorzeige-Ausbilder, Mitglied im CHEFS TROPHY-Netzwerk und freuen uns sehr darüber. Aber wir wollen nicht stehenbleiben. Mein persönliches Ziel ist, unsere Küche fit für die Zukunft zu machen und das konstruktive Miteinander unserer 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter zu fördern. Eine gute Gemeinschaft bringt weiter, zusammen kann man viele Probleme lösen. Der Austausch untereinander hilft auch weiter, wenn es darum geht, jungen Menschen Orientierung zu geben. Auszubildende wissen oft nicht, wohin ihre künftige Reise nach der Prüfung gehen soll. Wir Ausbilder müssen sie also noch mehr abholen und über mögliche Wege informieren.

VEGETARISCH-VEGANE ZUSATZAUSBILDUNG

Wir wollen unsere Auszubildenden bestmöglich fit machen für ihre berufliche Zukunft. Darum unterstützen wir ihre Zusatzausbildung in vegetarisch-veganer Küche, die an der Berufsschule Darmstadt angeboten wird und mit einem IHK-Zertifikat abschließt. Die Initiatoren sind Norbert Walter und Angelika Koerbler vom Vegetarischen Restaurant *Radieschen* in Darmstadt. Seit drei Jahren arbeite ich an der Weiterentwicklung des Programms mit, aktuell geht es um die Initiierung eines bundeseinheitlichen Lehrgangs.

AZUBI-AKQUISE

Um junge Menschen für eine Kochausbildung bei Lufthansa Seeheim zu begeistern, veranstalten wir Schülerinfotage im Haus oder gehen auf Ausbildungsmessen. Es gibt einen Azubi-Film und wir nutzen Facebook, um junge Menschen auf uns als möglichen Ausbildungsbetrieb aufmerksam zu machen. Wir sind auch Teil des Projekts Zukunftswerkstatt der IHK. Dabei gehen wir in Partnerschulen und stellen uns mit anderen Betrieben vor. Wir nutzen dies gezielt, um Interessierte für unser Projekt *Koch bei der Lufthansa* einzuladen. Es geht bereits in die dritte Runde und umfasst fünf Projekttage mit einem ausgefeilten Programm. Zum Beispiel kochen die Schülerinnen und Schüler mit mir ein Party-Menü oder kreieren ein Happy Hour Special mit anti-alkoholischen Getränken. So generieren wir Praktikanten, aus denen dann später vielleicht Auszubildende werden.

AUSBILDUNG ALS TEAMLEISTUNG

Bei uns ist die Kochausbildung eine echte Teamleistung. Jeder Co-Ausbilder hat seinen Anteil am Erfolg – das sind im wesentlichen die Küchenchefs René Neu und Martin Vanicek, Souschef Sigmar Birmele, Chef-Pâtissier Manfred Oehler und Junior Souschef Michel Daab. Es funktioniert im Grunde wie ein großes Getriebe, bei dem die Zahnräder perfekt ineinandergreifen. Um nichts dem Zufall zu überlassen, haben wir das Thema Ausbildung mit einer hohen Systematik organisiert. So gibt es u.a. Einarbeitungsprotokolle für die neuen Auszubildenden, Checklisten für Beurteilungs- und Entwicklungsgespräche, Vordrucke für Unterweisungen, Versetzungs- und Schulungspläne etc. So gelingt die Ausbildung bei Lufthansa Seeheim.