

Die Gastronomie Ein spannender Arbeitsplatz

Es gibt nur wenige Städte auf der Welt, die über so ein reichhaltiges und unterschiedliches Gastronomieangebot verfügen wie Berlin. Hier gibt es nichts, was es nicht gibt. Vom Frühstück über den Mittagstisch bis zum five o'clock-tea und der frühen oder späteren abendlichen Nahrungseinnahme, Berlin bietet alles, fast zu jeder Uhrzeit. Der Arbeitsmarkt ist ein weites Feld. Gekellnert haben viele, während des Studiums und noch danach. Nicht jeder, der einen Kaffee fehlerfrei auf den Tisch stellen kann, ist aber eine ausgebildete Fachkraft. Viele denken, das kann doch jeder, da muss man nichts lernen. Der häufige Gaststättengänger merkt aber schon, ob jemand seinen Job gelernt hat, oder nur mal aushilft.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) hält es mit den Fachkräften, denn „Gut ausgebildete Fachkräfte sind auch in Berlin gefragt“, sagte DEHOGA-Präsident Willy Weiland bei der diesjährigen Siegerehrung der Berliner Jugendmeister. „Wir bieten in unserer Branche sichere Arbeitsplätze und beste Aufstiegschancen für motivierte Leute, die Spaß daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen.“

Das Wettkampfmotto der Teilnehmer aus den verschiedenen Berufsgruppen „Fachpraktiker in der Küche“, „Hotelfachfrau/-mann“, „Restaurantfachfrau/-mann“, „Koch/Köchin“ und „Hotelkaufmann/-frau“ war in diesem Jahr Italien. Rund um dieses Thema konnten die jeweils acht Besten der Berufsgruppen in den Räumlichkeiten der IHK Berlin ihr Wissen und Können unter Beweis stellen bei Aufgaben wie: ein Menü nach vorgegebenem Warenkorb erstellen, Tische für ein 4-Gang-Menü eindecken inklusive themenbezogener Deko, Cocktails mixen, Verkaufs-/ Personalgespräche führen. Mehr oder weniger kamen alle ganz schön ins Schwitzen, denn, einmal so weit gekommen, war der Ehrgeiz natürlich da, möglichst weit vorn zu landen – auch wenn Worte wie „Dabei sein ist alles!“ zur Beruhigung von manchen Eltern oder Ausbilder/innen gesprochen wurden.

Je näher die Siegerehrung rückte, umso steiler stieg die Kurve der Aufregung bei den Auszubildenden, die es bis in die Endrunde geschafft hatten. Auf einer Bühne im absoluten Mittelpunkt vor Publikum zu stehen – ein tolles Gefühl, das jeden einzelnen der jungen Menschen dort oben unheimlich stolz aussehen ließ, auch wenn von dem Einen oder der Anderen vermeintliche Coolness demonstriert wurde.

Die mega stylische Sieger-Trophäe, eine Sonderanfertigung für die Berliner Jugendmeisterschaft, die das Brandenburger Tor auf Säulen aus Messer, Gabel und Löffel darstellt, kam auch bei den Empfängerinnen und Empfängern ausgesprochen gut an. Ein O-Ton: „Dieses Teil sieht hammermäßig aus, das stell ich mir echt hin!“



*Foto: Und hier sind die jeweils Erstplatzierten: v.l.n.r.: Hotelfachmann/-frau: Lasse Storm - InterContinental Berlin, Hotelkaufmann/-frau: Marcel Pohl - Steigenberger Am Kanzleramt, Restaurantfachmann/-frau: Claudia Topfstedt - Regent Berlin, Fachpraktiker der Küche: Dirk Hilbig - Novotel Berlin Am Tiergarten, Koch/Köchin: Hendrik Wegener - Hilton Berlin
Foto: Sabine Hauf*

In Berlin sind derzeit 3.435 Auszubildende in sieben verschiedenen Berufen der Branche tätig, deutschlandweit 56.000. Zu den Preisträgern gehören nicht nur Auszubildende aus großen Hotels, sondern auch aus Restaurants wie dem Kopps am Rosenthaler Platz in Mitte oder dem Escados Parilla Grill in der Karl-Liebknecht-Straße. Nun, „mein“ „Lieblings-Griechen“ ist nicht unter den Preisträgern, vielleicht kann ich ihn überreden, einen Azubis einzustellen.

Die Berliner Jugendmeisterschaft ist eine Veranstaltung des DEHOGA und wird zusammen mit den Kooperationspartnern Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V., dem Landesverband der Köche Berlin-Brandenburg, der IHK zu Berlin sowie der Brillat-Savarin-Schule (OSZ Gastgewerbe) durchgeführt. Der Wettbewerb soll Auszubildenden die Möglichkeit bieten, sich intensiv auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Gleichzeitig ist er der Regionalauscheid zu den Deutschen Jugendmeisterschaften. Bleibt nur noch, guten Appetit zu wünschen.

Zusammenstellung: Ed Koch Quelle: DEHOGA