

## Ausbildung mit Qualität



Die Berufsausbildung des Autors dieses Beitrages liegt exakt 50 Jahre zurück. „Lehrjahre sind keine Herrenjahre“ stand zwar nicht im Ausbildungsvertrag, dennoch war es das Motto. Freude am künftigen Beruf sollte man offenbar gar nicht erst bekommen. Jedenfalls gab sich niemand Mühe, einem das zu vermitteln. Die Härte des Berufslebens war es offenbar, die man verinnerlichen sollte. Das gelang bei mir mit großem Erfolg. Obwohl mich die EDEKA nach gut bestandener Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann gern übernommen hätte, hatte ich einen anderen Vertrag schon unterschrieben, bevor ich meinen „Kaufmannsgehilfenbrief“ ausgehändigt bekam. Die EDEKA ist auch ohne mich, oder gerade deswegen, zum größten deutschen Lebensmitteleinzelhändler geworden. Meine Entscheidung, nicht dort geblieben zu sein, sondern einen anderen Beruf ergriffen zu haben, habe ich nie bereut.

Was heute in vielen Unternehmen Standard ist, nämlich ein partnerschaftliches Verhalten zwischen Ausbildern und Auszubildenden, hat sich in den letzten Jahrzehnten entwickelt. Und zwar zum Vorteil von beiden Seiten. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Berlin (DEHOGA), hat mit seinen Mitgliedsunternehmen, Hotels und Gaststätten, ein System entwickelt, bei dem die Auszubildenden zu Wort kommen und ernst genommen werden.

Bereits zum zweiten Mal zeichnete der DEHOGA Berlin am 23. April 2018 gastwerbliche Betriebe aus, die von ihren Auszubildenden gut bewertet wurden. „Es gibt nicht nur schwarze Schafe, sondern auch Betriebe, die sich ernsthaft mit ihrer Ausbildungsqualität beschäftigen“ so Willy Weiland, Präsident des DEHOGA Berlin, „deshalb haben wir die Initiative „Ausbildung mit Qualität (AmQ)“ ins Leben gerufen“ Seit 2012 existiert die Initiative, bei der die Auszu-

bildenden als Auditoren agieren. Mittels Azubibefragung und Benchmark-Tool erhalten die Betriebe ein Gefühl dafür, wie ihre Azubis die Ausbildungsqualität im Unternehmen wahrnehmen. Bei Bedarf erhalten die Ausbilder Handlungsempfehlungen und können sich in Netzwerktreffen zum Thema austauschen. Unterstützt wird die Initiative durch die k.o.s GmbH, die sich bereits seit vielen Jahren mit der Ausbildung und Qualität beschäftigt.

„Wir reden nicht nur darüber, wir tun auch was.“, sagt Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, „und wir sind sehr stolz darauf, dass sich unserer Berliner Initiative mittlerweile sechs weitere DEHOGA Landesverbände angeschlossen haben und sicherlich noch weitere folgen“. Aktuell beteiligen sich 61 Berliner Betriebe an dem System, die immerhin knapp 1/3 aller Azubis im Berliner Gastgewerbe (ca. 1.400) ausbilden. Neben einer Hilfestellung für Betriebe soll die Initiative auch eine Orientierung für diejenigen sein, die einen Ausbildungsplatz suchen.

„An seiner Qualität muss man ständig arbeiten, sonst wird es schwierig Auszubildende zu finden, geschweige denn zu halten, schließlich ändern sich auch auf beiden Seiten die Erwartungen und Anforderungen.“, sagt Dirk Raguse vom centrovital Hotel Berlin, „die Unterstützung von AmQ ist dabei sehr hilfreich“.

Die diesjährige HIGH5 Auszeichnungen haben folgende Betriebe erhalten

- Ibis Berlin Hauptbahnhof
- Mercure Hotel Berlin Mitte
- Mercure Hotel & Residenz Berlin Checkpoint Charlie
- Pullman Berlin Schweizerhof
- centrovital Hotel Berlin-Spandau

Nicole Pohlandt, Director Talent & Culture vom Pullman Berlin Schweizerhof: „Wir sind sehr stolz darauf, diesmal dabei zu sein“ und ihr Auszubildender Christian Hapke ergänzt: „Ich finde es toll, in einem Betrieb zu lernen, in dem unser Feedback gefragt ist.“

Kriterien für die Auszeichnung sind u.a. der Zufriedenheitsgrad der Azubis, die Punktzahl im Leitsatz Work-Life-Balance“ (Maßnahmen des Betriebes um Arbeit und Privatleben in Einklang zu bringen) und die Punktzahl im Leitsatz „Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen.“

An der Initiative teilnehmende Ausbildungsbetriebe richten sich nach festgelegten Leitsätzen und sind mit einer regelmäßigen Bewertung des Einhaltens dieser Leitsätze durch eine unabhängige, anonyme Befragung ihrer Auszubildenden einverstanden. Die Teil-

nahme ist freiwillig und derzeit Ausbildungsbetrieben (Hotellerie und Gastronomie) aus angeschlossenen DEHOGA Landesverbänden vorbehalten. Neben dem DEHOGA Berlin beteiligen sich folgende Landesverbände an AMQ: Baden Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Lippe, Rheinland Pfalz, Brandenburg und Hamburg. Das System wird gemeinsam weiterentwickelt und den Bedürfnissen der Auszubildenden und Betriebe angepasst.

*Foto: Die Vertreter der Preisträgerhotels mit ihren Auszubildenden sowie DEHOGA Berlin-Präsident Willy Weiland und der stellvertretende Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn. Foto: Ed Koch*

## Der Bundespräsident und Elke Büdenbender bei der Berliner Jugendmeisterschaft



*Foto: HAUF+FREUNDE*

Im Rahmen der Woche der beruflichen Bildung, die unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten und seiner Frau Elke Büdenbender stand, waren beide Gäste bei der Siegerehrung der Berliner Jugendmeisterschaft.

In seiner Begrüßungsansprache forderte der Präsident des DEHOGA Berlin, Willy Weiland, die verantwortlichen Institutionen auf, die Neuordnung der gastwerblichen Berufe voranzutreiben, um hier auch zeitgemäß zu sein und die Berufsorientierung zu optimieren, um den erhöhten Vertragslösungsquoten entgegen zu wirken. Er dankte den ehrenamtlichen Juroren für ihr Engagement – ohne das eine solche Veranstaltung wie diese kaum möglich wäre.

Elke Büdenbender hob in ihrer Rede u.a. die Wichtigkeit der dualen Ausbildung hervor. In der darauffolgenden Talkrunde sprach sie mit Bundesministerin Anja Karliczek, Guido Zöllick (Präsident des DEHOGA Bundesverbandes), Guido Zeitler (stellvertretender Vorsitzender NGG) und dem Moderator Dr. Gerhard F. Braun (Vizepräsident der BDA), über „Chancen und Herausforderungen in der beruflichen Bildung“. Berliner Auszubildende aus Hotellerie & Gastronomie

präsentierten sich am Vortag in Hochform. Zum Wettbewerb der 39. Berliner Jugendmeisterschaft traten jeweils die besten acht aus ihrem Fachbereich an. Im Vorfeld hatten sich hierzu über 200 Azubis angemeldet. Das diesjährige Motto lautete „Frankreich“. Die Juroren wurden mit viel Kreativität, glänzendem Fachwissen und kulinarischem Genuss überrascht. Jeder der Teilnehmer war mit Hingabe und Ehrgeiz dabei, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Große Spannung bis zum Schluss bei allen Teilnehmenden. Die Erst- bis Drittplatzierten in fünf Berufsgruppen erhielten Ihre Auszeichnung vom Bundespräsidenten, Elke Büdenbender und Willy Weiland persönlich, was die Auszubildenden sichtlich als große Wertschätzung empfanden.

Die Berliner Jugendmeisterschaft ist eine Veranstaltung des Berliner Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Berlin) und wird zusammen mit den Kooperationspartnern VSR Berlin, VKD, der IHK Berlin sowie die Brillat-Savarin-Schule (OSZ Gastgewerbe) durchgeführt. Anfänglich nur mit den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau, wird seit einigen Jahren der Wettbewerb auch für Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/-frau für Systemgastronomie und Hotelkaufmann/-frau sowie den Beiköchen angeboten. Der Wettbewerb soll Auszubildenden die Möglichkeit bieten, sich intensiv auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Gleichzeitig ist er der Regionalauscheidung zu den Deutschen Jugendmeisterschaften für die Berufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau bzw. zum Azubi-Award für den Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie.

Die Platzierungen der diesjährigen Meisterschaft:

### **Fachpraktiker in der Küche**

Platz 1 & Praxisbester - Dirk Hilbig (Novotel Berlin Am Tiergarten)

Platz 2 - Janik Münch (Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin)

Platz 3 - Devon Förschner (Lebenswelten Restaurations GmbH)

### **Hotelfachfrau/-mann**

Platz 1 & Praxisbester – Fabian Roßberger (Pullman Schweizerhof)

Platz 2 - Leo Hühner (Steigenberger Hotel Am Kanzleramt)

Platz 3 - Andre Wagner (Sofitel Berlin Kurfürstendamm)

### **Hotelkaufmann/-frau**

Platz 1 & Praxisbeste - Livia Arndt (Maritim proArte Hotel Berlin)

Platz 2 - Marie Louise Boog (Novotel Hotel Berlin am Tiergarten)

Platz 3 - Miguel Manolo Leon Cornejo (Waldorf Astoria Berlin)

### **Koch/Köchin**

Platz 1 & Praxisbeste - Anna Meike Gängler (Hilton Berlin)

Platz 2 - Josephine Patricia Koepke (InterContinental Hotel Berlin)

Platz 3 - Jacob Schill (Hotel Adlon Kempinski Berlin)

### **Restaurantfachfrau/-mann**

Platz 1 & Praxisbester - Raphael Simon Vargas Aramayo (Pullman Berlin Schweizerhof)

Platz 2 - Nazim Luma (Mövenpick Hotel Berlin)

Platz 3 - Jennifer Waletzki (Estrel Berlin)

**Zusammenstellung und Einleitung: Ed Koch**