

Fachfrauen gesucht!

Unternehmen, die weibliche Azubis für sogenannte frauenatypische Berufe begeistern können, erhalten finanzielle Unterstützung vom Senat

VON *Anika Harnoth*



*Die angehende Köchin
Melissa Tran und ihr Ausbilder
Karsten Borowski*



Informationen zur Verbundberatung
verbundberatung-berlin.de
marktplatz-verbundausbildung.de



**Kerstin Josupeit-
Metzner,
Projektleiterin
Verbundberatung**
Tel.: 030 / 63 41 52-00
josupeit@verbund-
beratung-berlin.de

Seit Jahresbeginn bereitet die Kochauszubildende Melissa Tran das Essen für die Bewohner der „Domicil – Seniorenpflegeheim Müllerstraße GmbH“ zu. Dort ist sie eine wichtige Kraft, denn nicht nur Pflegepersonal, sondern auch Mitarbeiter, die sich um das leibliche Wohl der Bewohner kümmern, werden in Pflegeeinrichtungen dringend gebraucht.

Als weibliche Auszubildende ist Tran jedoch eine Ausnahme. Der Beruf Koch zählt zu den frauenatypischen Berufen. Um das zu ändern, stellt das Förderprogramm der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales finanzielle Unterstützung für Unternehmen zur Verfügung, die Frauen für eine Erstausbildung begeistern. Vom Förderprogramm profitieren können alle Betriebe, die Frauen in sogenannten frauenatypischen Berufen als Azubis beschäftigen, etwa auch Unternehmen aus der IT- und Elektrobranche. Gefördert werden zudem Betriebe, die zur Sportfachfrau oder zur Tischlerin ausbilden.

Melissa Tran ist mit ihrer Ausbildung sehr zufrieden. Ihr Arbeitgeber, die Hamburger Cade Catering und Dienstleistung Ost GmbH, konnte Tran auch während der Lockdowns beschäftigen. „Obwohl im letzten Jahr viele Restaurants schließen mussten, hatte ich die Sicherheit, dass wir weitermachen“, erzählt Tran. „Unsere Bewohner wollen versorgt werden – und das jeden Tag.“

Viele Jugendliche schrecken wegen der Arbeitsbedingungen, wie späte Arbeitszeiten und Feiertagsdienste, vor einer Kochausbildung in einem Restaurant zurück. In Trans Ausbildung ist es anders: Da die Anzahl und Zeiten der Gerichte geplant sind, kann das Essen vorbereitet werden. Außerdem bleibt es, wie etwa in einem Restaurant, nicht bei einem einmaligen Dinner. Stattdessen bereitet die angehende Köchin regelmäßig das Essen für ihre Schützlinge vor und kennt deren Vorlieben.

In den meisten Pflegeeinrichtungen findet kein Service am Tisch statt, und es gibt selten Menüs und Delikatessen. Da das Zubereiten von aufwendigen Speisen und das Bedienen aber Bestandteile der Ausbildung sind, absolviert Tran eine viermonatige Praxisphase in einem anderen gastronomischen Betrieb. Bei der Vermittlung des Kooperationspartners stand die Verbundberatung zur Seite. ■