

Azubis an der Spree

Das Restaurant Katerschmaus im Holzmarkt25 beweist, welchen großen Beitrag Ausbildungen im Verbund für die Fachkräftesicherung leisten

VON *Anika Harnoth*



Azubi *Laura-Isabell Schick* lernt beim Küchenchef und Ausbilder *Robin Marondel* die Kunst des Kochens



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



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

Die bunten Fassaden des Holzmarkt 25 ziehen seit ihrer Entstehung im Jahr 2017 die Blicke der S-Bahn-Fahrgäste auf sich, die zwischen Jannowitzbrücke und Ostbahnhof Richtung Spreeufer aus dem Fenster schauen. Vor fünf Jahren starteten in dem genossenschaftlich organisierten Stadtquartier die beiden Kochauszubildenden Anna und Maximilian in der Küche des Restaurants Katerschmaus, in dem auch in Zeiten des Fachkräftemangels die Ausbildung hochgehalten wird. Die Leitung obliegt Johanna Schippmann. Sie berichtet heute von den Erfolgen, die sie mit ihren Auszubildenden in der Verbundausbildung erlebte, und davon, wie sie die Zusammenarbeit mit der Verbundberatung Berlin fortführt.

„Es ergeht uns ebenso wie vielen anderen gastronomischen Einrichtungen. Sobald die Auszubildenden motiviert sind, leisten wir gemeinsam Großartiges. Wieder andere wählen für sich einen neuen Weg, ohne uns. So war es auch mit Maximilian und Anna. Maximilian hat die Ausbildung bei uns nicht fortgeführt. Anna hingegen war in ihren schulischen Leistungen herausragend.

Die Verbundausbildung in der Backstube hat ihr viel differenziertere Einblicke ermöglicht, als es in unserem Restaurant möglich wäre, und ihre Fertigkeiten in der Patisserie wurden von unserer Verbundpartnerin Sarah intensiv in der Patisserie-Manufaktur geschult“, schildert Johanna Schippmann.

Obwohl die Kochausbildung noch immer vorrangig von Männern belegt ist und somit als frauenatypischer Beruf mit bis zu 7.500 Euro über Berliner Landesmittel gefördert wird, konnte das Restaurant einige weibliche Interessentinnen für die Ausbildung in der Küche am Spreeufer begeistern. Bei deren Förderung unterstützte sie die Verbundberatung Berlin.

Anna hat sich nach ihrer Ausbildung der vegetarischen Küche gewidmet. Nach ihr hat eine weitere Kochauszubildende mit Migrationshintergrund die Ausbildung im Katerschmaus erfolgreich abgeschlossen. Die Kolleginnen und Kollegen halfen ihr bei der Organisation eines Deutschkurses und einer eigenen Wohnung. Johanna Schippmann bestätigt: „Alles steht und fällt mit einem guten Team. Liqaaa spricht mittlerweile fließend Deutsch und ist als Köchin in der Berliner Gastronomie etabliert. Nun steht die neueste Auszubildende in den Startlöchern und wird von unserem Küchenchef Robin Marondel an den heißen Kesseln unterrichtet.“ ■