

Ausbildung in der Gastronomie

Bunte Küche

im bunten Kiez

Auf dem wahrhaft farnefrohen Gelände des Holzmarkt 25 mitten in Berlin befindet sich das Restaurant „Katerschmaus“. In dem genossenschaftlich organisierten Quartier wird Hand in Hand gearbeitet.

Dies zeigt sich auch im Ausbildungsmodell des „Katerschmaus“. Dessen Leitung obliegt Johanna Schippmann. Sie blickt auf eine Vielzahl Auszubildender zurück und berichtet von den Erfolgen, die sie mit ihnen in der Verbundausbildung erlebte: „Vor fünf Jahren startete Anna bei uns ihre Ausbildung zur Köchin im Verbund. Unsere Restaurantpartner die „Backpfeife“ und die „Patisseriemannufaktur“ ermöglichten Anna spezifische Einblicke in die Herstellung von Backwaren, wie es kaum einem Restaurant mit seinen diversen Gerichten möglich ist.“

Für eine erfolgreiche Ausbildung braucht es lernwillige Auszubildende aber auch einen motivierten Ausbilder wie Küchenchef Robin Marondel. Er widmet sich begeistert dem Unterrichten und weiß: „Mit der Motivation unserer Lehrlinge steht und fällt die Ausbildung. Annas schulische Leistungen waren herausragend. Unser Auszubildender Julius hatte hingegen einen schweren Start, was Verantwortung und Zuverlässigkeit angeht. Doch mit vielen Gesprächen und Verhandlungen mit der Schule hat auch Julius die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Sein Ziel war es bis in die Sternegastronomie zu kommen, um die Welt bereisen zu können. Wir sind gespannt, wo es ihn hintreibt.“

Anna hat sich nach ihrer Ausbildung der vegetarischen Küche gewidmet. Nach ihr hat eine weitere Kochauszubildende mit Migrationshintergrund die Ausbildung im Katerschmaus erfolgreich abgeschlossen. Das Team half ihr bei der Organisation eines Deutschkurses und einer eigenen Wohnung.

„Wie viele andere gastronomische Einrichtungen bewegt auch uns der wachsende Fachkräftemangel. In der Gastronomie ist dieser besonders schwer zu spüren und wirkt sich direkt auf die Leistung am Gast aus.“ bestätigt 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 Interessenten für die Ausbildung in der Küche am Spreeufer begeistern. Bei deren Förderung unterstützte sie die Verbundberatung Berlin.

 www.verbundberatung-berlin.de

