

Dehoga-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges: „Das schönste Lob sind die jährlich steigenden Ausbildungszahlen der Unternehmen. Sie freuen mich am meisten, zeigen sie doch, dass wir genau richtig gehandelt haben.“



Yes

we can!

Was Obama 2008 gelang, glückte 1998 – auf, zugegeben, kleinerem politischen Parkett – auch den Vorkämpfern für den Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie: mit Enthusiasmus & tiefster Überzeugung, mit Beharrlichkeit & Siegesgewissheit die Vision einer besseren Zukunft in die Tat umzusetzen. Seit über zehn Jahren macht der junge Karriereweg Menschen, Unternehmen und Branche fit for the future – eine beispiellose Win-win-win-Konstellation. UV

Vitalität und Selbstbewusstsein,

wirtschaftliche Power und Standing, nicht nur gegenüber den übrigen Zweigen des Gastgewerbes, sondern in der breiten Öffentlichkeit generell – all das brachte die siegreiche Selbsthilfeoffensive den Systemern auf lange Sicht im Schlepptau. Und Wachstumsdynamik obendrein – undenkbar, wo die Profigastronomie heute stehen würde, hätte sich jene Truppe engagierter Menschen Anfang der 90er Jahre nicht auf den Weg gemacht, um die Lösung eines drängenden Problems, nämlich den Mangel an qualifiziertem Nachwuchs, selbst in Angriff zu nehmen. „Es gab keine Alternative“, sagt Dehoga-Geschäftsführerin Ingrid Hartges, seinerzeit als Geschäftsführerin der Fachabteilung Systemgastronomie Frontfrau des Vorhabens und Motor der Durchsetzung im politischen Raum.

Wo kam Anfang der 90er Jahre der Systemernachwuchs her? Gab es nicht so-

gar ein Ausbildungsverbot – was ja implizit heißt: Ihr seid nicht gut genug für unsere Jugend?

Im Gastgewerbe gab es damals fünf anerkannte Ausbildungsberufe: Hotelfachleute, Hotelkaufleute, Restaurantfachleute, Koch und Fachhilfe im Gastgewerbe. Nur wenige Systemer, wie zum Beispiel Mövenpick, konnten die Koch- oder Refa-Ausbildung anbieten. In allen anderen Unternehmen konnten die spezifischen Ausbildungsinhalte für Köche und Restaurantfachleute nicht vermittelt werden. Fisch, Wild und Geflügel filetieren bzw. zerlegen, flambieren und tranchieren war meistens nicht gefragt. Das Ausbildungsverbot hatte also sachliche Gründe.

Unabhängig davon entsprachen die bestehenden Ausbildungen nicht dem Qualifizierungsbedürfnis der Systemer: Man wollte keine Köche oder Refas, sondern Managementnachwuchs für qualitatives Wachstum gewinnen.

Gab es ein Ereignis, das den Stein des Anstoßes bildete?

Ab Beginn meiner Tätigkeit im Dehoga 1989 wurde ich massiv mit der Forderung nach einer Lösung des Nachwuchsproblems konfrontiert, was nur im Rahmen einer grundsätzlichen Neuordnung der Berufsbilder im Gastgewerbe möglich war. Dafür mussten wir die traditionell orientierten Kollegen im Verband überzeugen, warum wir etwas gänzlich Neues wollten und dass wir alles andere als eine Schmalspurlehre im Sinn hatten – was sich als große kommunikative Herausforderung erwies...

...also diplomatisch zu vermitteln, damit keine Lager entstehen, keine Frontenkonstellation.

Damals galt das Konsensprinzip: die Sozialpartner – Gewerkschaft und Arbeitgeberseite – mussten gemeinschaftlich ihren Antrag beim Bundeswirtschaftsministerium stellen. Doch bis es soweit war, mussten im Vorfeld viele Institutionen hinzugezogen werden. Koordinieren, Kooperieren und Kämpfen war angesagt. Zum Beispiel haben viele bestritten, dass wir überhaupt 100 Ausbildungsplätze zur Verfügung stellen könnten. Also haben wir eine Umfrage gemacht, die 700 Ausbildungsplätze als Response ergab. Am Ende starteten wir mit 395 Azubis. Heute sind wir bei fast 3.000 neuen Verträgen jährlich – eine tolle Erfolgsstory.

Die auffällig große Zahl junger, innovativer Gastronomiekonzepte vor allem in Großstädten wie Hamburg und Berlin ist auch der Azubi-Initiative zuzuschreiben?

Mit Sicherheit. Es gibt immer mehr von Anfang an gut durchdachte und aufgestellte Konzepte. Das ist wunderbar, da kann sich jede Branche nur glücklich schätzen.

Denn sie verjüngt sich nicht nur über die Menschen, sondern auch durch die Konzeptformeln.

Das Gastgewerbe wird deutlich professioneller wahrgenommen als noch vor 20 Jahren und lockt dadurch auch Unternehmer, Machertypen ganz anderen Kalibers an. Das ist mit Sicherheit das Verdienst der Systemgastronomie. Sie wird ernster genommen, hat auch ein größeres wirtschaftliches Gewicht: Lag ihr Anteil am Gaststättenumsatz 1990 bei unter 15 %, sind es heute schon weit über 20 %.

Wie ging es seinerzeit weiter, nachdem Sie die Skeptiker ins Boot geholt hatten?

Auch bei der Erarbeitung der Lernziele, die 30 Sitzungstage in Anspruch nahm, gab es branchenintern Unstimmigkeiten. Einige wollten nur kaufmännisch ausbilden, ja sogar ein Studium, während andere die jungen Leute vor allen Dingen im operativen Geschäft einsetzen wollten. Ein Mittelweg musste her, damit möglichst viele Betriebe mitmachen und auch echte Karriereoptionen für die Azubis geschaffen wurden. Die Lösung: eine relativ offene Formulierung der Lernziele, so dass jedes Unternehmen seinen betrieblichen Ausbildungsplan innerhalb dieses Rahmens individuell ausformulieren konnte.

Dann ging es zum damaligen Wirtschaftsminister, Herrn Rexrodt.

Am 1. August 1998 stand die Verkündung im Bundesgesetzblatt, zusammen mit 25 anderen neuen Berufen überwiegend in der Medien- und Werbebranche. Aber kaum einer hat eine so erfolgreiche Entwicklung genommen wie der unsrige.

Hätte es auch ohne die Fachleute für Systemgastronomie weitergehen können?

Wie wäre es dann heute um die Branche bestellt?

Sie stände unverschuldet in dem Ruf, nichts zur Bekämpfung der Jugendarbeitslosigkeit beizutragen, hätte also in punkto Image in der Öffentlichkeit Probleme. Dann hätte sie größte Schwierigkeiten, qualifizierte Leute zu finden für ihre Expansion. Viele Unternehmen berichten von einem viel besseren Betriebsklima im Zuge der Ausbildung. Was erleben wir für eine Begeisterung bei unse-

rem Azubi-Award! Das alles hat den Unternehmen mehr Selbstbewusstsein gegeben.

Was waren beim Marsch durch die Instanzen die hilfreichsten Mutmacher?

Die Menschen: ihre Energie, die Leidenschaft, mit der alle dabei waren. Vor allem der 'Inner Circle': Dr. Erich Kaub als damaliger Vorsitzender der Fachabteilung, Dierk Kraushaar von Stockheim, Hagen Jankowski von Karstadt, Annette Mützel von Ikea/Nordsee und Helmuth Uhl, bis 1991 Mövenpick. Und natürlich das Ziel, das es zu realisieren galt: Der Branche, ja der ganzen Öffentlichkeit aufzuzeigen, dass die Systemer jungen Menschen eine tolle Perspektive geben können. Deshalb war ich zu jedem Zeitpunkt hundertprozentig vom Gelingen überzeugt. Auch die Bedenkensträger von damals respektieren heute die Initiative und freuen sich, dass die Big Player der Branche ihren Nachwuchs selbst ausbilden. Last but not least gab es eine tolle emotionale Wegbegleitung durch die Partner aus der Industrie, die großzügig Preise sponsern für den Azubi-Award.

Nach der Zulassung hagelte es Glückwünsche von allen Seiten ...

Das schönste Lob sind die jährlich steigenden Ausbildungszahlen der Unternehmen. Sie freuen mich am meisten, zeigen sie doch, dass wir genau richtig gehandelt haben.

Worauf kommt es jetzt an?

Es muss Daueraufgabe bleiben, in die Qualität der Ausbildung zu investieren. Ein sehr sensibles Thema, aber oberste Pflicht. Es spricht sich schnell herum, wenn ein Betrieb nachlässig handelt in punkto fachlicher Qualifizierung oder Mitarbeiterführung, der

ganzen menschlichen Seite. Die jungen Leute sind so kommunikativ heutzutage, und über das Internet wissen alle sofort über schwarze Schafe unter den Lehrbetrieben Bescheid.

Dann ist es natürlich wichtig, den Azubis Perspektiven aufzuzeigen, im eigenen Unternehmen oder in befreundeten. Idealerweise gibt es einen Paten, der den jungen Menschen mit Empfehlungen ausstattet. Die Berufsschullehrer müssen permanent für unsere Branche begeistert werden. Auch in den Arbeitsagenturen sollte unser Beruf noch bekannter werden. Wir werden unsere Internet-Seite www.gast-star.de weiterentwickeln. Dann haben viele Betriebe extrem junge Gäste, also genau die Zielgruppe. Effizienter, informativer, einfach besser als andere Branchen können wir die Schüler zu Tagen oder auch Stunden der offenen Tür einladen und vor Ort über Inhalte, Vorzüge und Perspektiven der Systemer-Ausbildung informieren.

Man muss kreativ darüber nachdenken, wie man junge Menschen in der 7. oder 8. Klasse für den Beruf interessieren und gewinnen kann. Denn das wird im Hinblick auf die demografische Entwicklung eine Mega-Herausforderung. Man muss abwarten, wie sich die Wirtschaftskrise auf die Ausbildungssituation auswirkt. Bisher hatten die Systemer im War for Talents oft das Nachsehen, gerade bei guten Schulabgängern. Nun werden allerdings in der Bankenwelt mit Sicherheit vorerst weniger Lehrlinge benötigt...

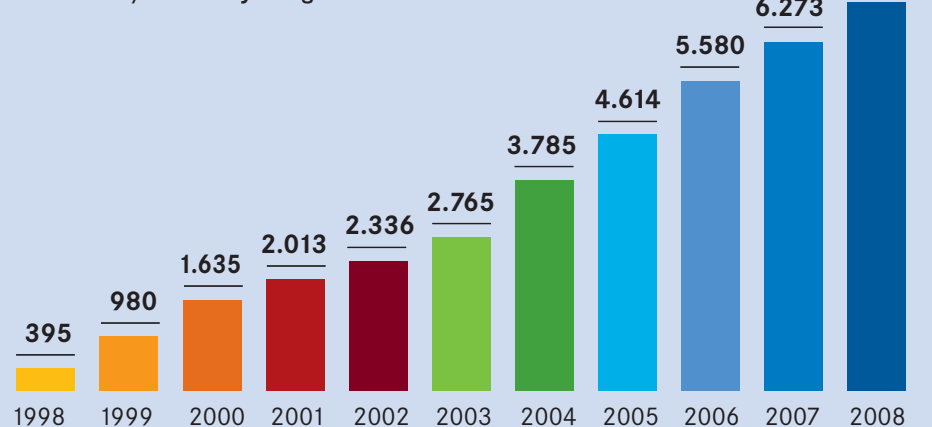
Inwieweit arbeiten hier Verband und Unternehmen zusammen?

Der Erfahrungsaustausch der Ausbildungsunternehmen hatte vom Start weg

Ausbildungszahlen 1998-2008

– Ausbildungsverhältnisse 1.–3. Lehrjahr

'Fachmann/-frau für Systemgastronomie' in Deutschland –



* Prognose

Quelle: DIHK/Dehoga



Interview

Ingrid Hartges: „An den Marathonlauf bis zur Etablierung des neuen Berufsbildes denke ich mit sehr viel Freude und Dankbarkeit in Richtung meiner Mitstreiter zurück. Allesamt Macher, alle mit viel Herzblut und unglaublich positiver Energie dabei. Für mich als junge Frau war es die Chance zu beweisen, dass ein Verband etwas bewegen kann, wenn sich die Unternehmen einbringen, konkret ihre Vorstellungen artikulieren und solidarisch agieren. Ein derart starker Verband kann so auch 'Tore' schießen.“

größte Priorität. Dies zu organisieren, neue Ideen zu bewerten und zu kommunizieren, Arbeitsaufträge umzusetzen, lautet die Aufgabe des Verbandes. Eine erfolgreiche regionale Initiative sind Stammtische vor Ort mit Ausbildern und Berufsschullehrern. Auf nationaler Ebene haben wir vor

kurzem erstmalig Personalleiter der Systemgastronomie und der Marken-Hotellerie zusammengestellt, zwecks Erfahrungsaustausch und um Ideen für Maßnahmen zu entwickeln, mit denen man gemeinschaftlich den rückläufigen Schülerzahlen entgegenzutreten kann. Dieser Tag hat ge-

zeigt, dass die Systemgastronomie in den letzten Jahren unglaublich an Ansehen zugelegt hat, ja, dass die Schaffung des neuen Ausbildungsberufes der ganzen Hospitality-Branche hilft.

Welche guten Worte und Wünsche geben Sie den noch relativ jungen Ausbildungsbetrieben mit für die nächsten 10 Jahre?

Investieren, investieren und nochmals investieren in die Qualität der Ausbildung und die Mitarbeiterbindung. Auszubilden bringt den Unternehmen nur dann etwas, wenn es nachhaltig und ernsthaft betrieben wird. Sprich: Azubis gewinnen ist das eine. Aber sie zu begeistern, ihnen das Gefühl zu vermitteln, dass sie bei uns ihr berufliches Zuhause gefunden haben: Das ist die eigentliche Herausforderung. ■

Ein Beruf wird geboren – Chronologie der Ereignisse

1990/91 Wer etwas bewegen will, muss sich organisieren

1991 gründeten zehn Unternehmen (Casserole, Dinea, Karstadt, Le Buffet, Maredo, Mitropa, Mövenpick, Nordsee, Stockheim, Wienerwald) die Dehoga-Fachabteilung Systemgastronomie unter Leitung von Ingrid Hartges. Auf der Agenda von Anfang an in Top-Position: die Schaffung eines anerkannten Ausbildungs-Berufes im Rahmen des dualen Systems, um die Wachstumsbremse Nummer 1, den Mangel an qualifiziertem Nachwuchs, eigenverantwortlich lösen zu können.

1992-95 Mitstreiter gewinnen, Bedenkenräger überzeugen

Da dies aufgrund rechtlicher Verfahrensvorschriften nur im Rahmen einer grundlegenden Neuordnung der Berufsbilder im Gastgewerbe möglich war, mussten zunächst die Berufsbildungsverantwortlichen im Verband von der Notwendigkeit des neuen Lehrberufes überzeugt werden. Noch schwieriger gestaltete sich die Überzeugungsarbeit gegenüber den zu beteiligenden Institutionen, wie z.B. der Gewerkschaft NGG, dem DIHK, dem Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung, dem Bundesinstitut für Berufsbildung. Die ganze Klaviatur des Lobbyings kam zum Einsatz.

Parallel: Internes Abstimmen der Systemgastronomen über die inhaltlichen Schwerpunkte der geplanten Ausbildung. Bildung eines Expertenkreises zur Formulierung der Ausbildungsinhalte und der Lernziele.

1996 Antragstellung beim Bundeswirtschaftsministerium auf Neuordnung der Ausbildungsberufe im Gastgewerbe im Januar; Antragsgespräch im Oktober.

1997 Feilen an Details

In 6 rasch aufeinander folgenden 2- bis 3-tägigen Sitzungen wurden die Ausbildungsrahmenpläne für die Betriebe formuliert. Mit am Tisch: Vertreter des federführenden Bundesinstitutes für Berufsbildung, von NGG, DIHK, Bundeswirtschafts- und Bundesbildungsministerium, vom Verband der Köche, Verband der Serviermeister, der Küchen- und Restaurantmeister. Die Interessen der Systemer vertraten Ingrid Hartges (Dehoga) und Thomas Klingenberg (Nordsee).

1998 Die Zielgerade

Unterzeichnung der Verordnung am 13. Februar, Veröffentlichung am 18. Februar. Auseinandersetzung mit der schulischen Seite: Information und Motivation der Berufsschullehrer über Schnuppertage und

Praktika. Am 1. August fiel der lang ersehnte Startschuss: Die ersten 395 angehenden Fachmänner und -frauen für Systemgastronomie traten ihre Lehre an.

2002 Lorbeeren geerntet, Publicity verstärkt

März: Verleihung des 'Hamburger Foodservice Preises'
Oktober: Der nationale Azubi-Award für Systemgastronomie wird ins Leben gerufen, als medienwirksame Plattform für Öffentlichkeitswerbung, jährlich veranstaltet im Rahmen der abwechselnd stattfindenden Messen Anuga und hogatec. Inzwischen finden in 15 Bundesländern auch Landesmeisterschaften für die Nachwuchssystemer statt.

2008 Unterwegs im World Wide Web

Seit Mai macht die Internet-Seite www.gast-star.de mit Informationen, Jobbörse, Chatforum und Online-Tagebuch von Azubis Lust auf eine Karriere in der Systemgastronomie.

2009 Zahlenerfolg

Mehr als 7.000 Azubis in der 3-jährigen Ausbildung, davon ein Drittel bei McDonald's.

Top 10 Ausbilder = rd. 70 % aller Ausbildungsverträge



Im Jahr 2002 wurde der neue Ausbildungsgang mit dem Hamburger Foodservice Preis geehrt – als beispielhaftes Gemeinschaftswerk vieler engagierter Persönlichkeiten aus Branche und Berufsbildungswesen. Auf der Bühne in Hamburg: neben Ingrid Hartges Schlüsselfiguren wie Annette Mützel (links), Eva-Maria Sachse und Dr. Günter Rexrodt.