

Gina Schwarz arbeitet im Veranstaltungs- und Cateringmanagement der FSGG

27-Jährige kümmert sich um rund 1.800 Caterings im Jahr

Fünf Jahre hat Gina Schwarz nach Ihrer Ausbildung als medizinische Fachangestellte gearbeitet. Doch dann kam der Entschluss, die Medizin gegen die Cateringbranche zu tauschen. Für die 27-Jährige ist vor zwei Jahren die Zeit für eine berufliche Veränderung gekommen. Bei der Frank Schwarz Gastro Group auf dem Duisburger Großmarkt ist sie nach einer gastgewerblichen Ausbildung nun im Veranstaltungs- und Cateringmanagement tätig. Ein Schritt, den die junge Frau nicht bereut hat. Im Gegenteil: Der abwechslungsreiche Job macht sehr viel Freude.

Gina Schwarz hat schon langjährige Arbeitserfahrungen in einer ganz anderen Branche sammeln können. „Aber auch hier stand der Mensch im Mittelpunkt“, sagt die einstige Medizinische Fachangestellte, die diesen Beruf direkt nach der Schule erlernte. „Ich habe noch fünf Jahre nach der dreijährigen Berufsausbildung als medizinische Fachangestellte gearbeitet, ehe der Entschluss zum Wechsel kam. Dieser fiel mir letztendlich leicht, da ich ja schon seit meiner Jugend als Aushilfe im väterlichen Betrieb tätig war. Doch für mich war von Anfang an klar: Ohne entsprechende Berufsausbildung im Gastgewerbe würde ich es nicht machen.“

Ihre fachlichen Kompetenzen hat sich Gina Schwarz während eines Fernlehrgangs am renommierten Institute of Culinary Art (ICA) angeeignet. Dort absolvierte sie eine Ausbildung zur „kaufmännischen Betriebsleitern Gastronomie“, die sie Anfang des Jahres erfolgreich vor dem Prüfungsausschuss der IHK absolvierte. „Eigentlich steht diese Weiterbildung nur ausgebildeten Fachkräften aus dem Gastgewerbe offen“, weiß die 27-Jährige. „Doch aufgrund meiner langjährigen Erfahrung im Cateringgeschäft wurde ich zugelassen. Es war genau der richtige Schritt für mich. In unserer Branche sehe ich beste Entwicklungschancen. Daher kann ich eine gastgewerbliche Berufsausbildung jedem empfehlen. Es lohnt sich.“



FRANK SCHWARZ

SCHWARZ AUF WEISS

Das sieht auch ihr Vater und FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz so. Der Ausbildungsbotschafter des DEHOGA NRW und Präsidiumsmitglied des DEHOGA Nordrhein bezeichnet die beruflichen Karrierechancen in Gastronomie und Hotellerie als einzigartig in der Berufswelt. „Unsere qualifizierte Ausbildung ist so vielfältig, dass man später in mehr als 400 Berufen arbeiten kann. Gerade die Cateringbranche hat großes Entwicklungspotenzial für junge Leute, die ihren Job lieben.“

Seit mehr als einem Jahr ist Gina Schwarz gemeinsam mit ihrer Kollegin Miriam Cox für die Bereiche Partyservice, Catering und Kochschule zuständig. „Ich arbeite sehr gerne mit Menschen zusammen, die ihre private Feierlichkeiten oder Firmenfeiern gemeinsam mit gutem Essen genießen wollen. Vom ersten Kundenkontakt, über die Organisation der Veranstaltung bis hin zur Rechnungsstellung sind die Aufgaben sehr vielfältig und interessant. „Meine Kollegin und ich kümmern uns bei der FSGG um alle Veranstaltungen, die kein Servicepersonal benötigen.“ Besonders gerne kümmert sie sich um die Angebote der Kochschule. „Der Umbau hat einen echten Hype ausgelöst. Die attraktiven Kochkurse sind gefragter denn je. Spätestens nach einem virtuellen Rundgang durch die Kochschule sind unsere Kunden begeistert und buchen.“

www.fsgg.de



Gina Schwarz mit Vater und Mentor Frank Schwarz

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 16. Juli 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net

porter • redaktionsbüro holger bernert
am Driesch 12a • 47199 Duisburg
on 028418874451 • Fax 028418874452 • Handtelefon 0171 3188715
der-reporter.net • redaktion@der-reporter.net