

Neue Köchin hebt die Frauenquote bei der FSGG an

Ulrike Plate hat die Freude am Kochen wiedererlangt

Seit einem halben Jahr hat die Küchencrew des Cateringunternehmens vom Duisburger Großmarkt eine neue Kollegin. Mit ihrer freundlichen und offenen Art bringt Ulrike Plate neuen Schwung in die Küche der Frank Schwarz Gastro Group. Die Köchin ist für Vorspeisen, Platten, Salate und Dressings verantwortlich. Gemeinsam mit der Küchenleitung kreiert sie neue Rezepte und ist eigenverantwortlich auch im Außer-Haus-Einsatz.

Nach ihrer Ausbildung zur Köchin im Hotel „Haus Duden“ in ihrer Heimatstadt Wesel, zog es die junge Frau ins schweizerische Tessin, bevor sie in den Norden und Osten der Republik ging. Nach Stationen in Cuxhaven und auf Rügen kam sie 2016 zurück an den Niederrhein. In den letzten vier Jahren stand die 39-jährige als stellvertretende Küchenchefin im Restaurant „Haus Blumenkamp“ in Wesel am Herd. Dort war sie hauptsächlich für die Fleischzubereitung und die Patisserie verantwortlich. Auch die Ausbildung der angehenden Köche lag ihr beim alten Arbeitgeber sehr am Herzen. „Natürlich möchte ich mich auch bei der FSGG in diesem Bereich weiter engagieren“, so die tatkräftige Köchin.

Trotz oder gerade wegen der wirtschaftlich angespannten Lage verzichtet die FSGG nicht auf die qualifizierte Berufsausbildung junger Menschen. „Für das in wenigen Wochen beginnende Ausbildungsjahr konnten wir zwei engagierte Jugendliche finden, die in den kommenden drei Jahren den Kochberuf von der Pike auf erlernen möchten“, freut sich FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz auf die neuen Mitarbeiter. „Mit dieser antizyklischen Maßnahme halten wir weiterhin an unserem, seit vielen Jahren erfolgreichen Ausbildungskonzept fest. So können wir unter anderem einem späteren Fachkräftemangel im Gastgewerbe nachhaltig vorbeugen.“

SCHWARZ AUF W E I S S

Aufgrund einer chronischen Erkrankung musste Ulrike Plates ehemaliger Chef den Betrieb gesundheitsbedingt aufgeben. „Ende letzten Jahres war Schluss“, erzählt die Weselanerin. „Zum Glück hat sich mein früherer Arbeitgeber schon rechtzeitig um einen neuen Arbeitsplatz gekümmert. Da ich aufgrund des hohen Stresslevels nicht mehr in einem Restaurant arbeiten wollte, kam mir das Angebot der FSGG sehr gelegen.“ Im Laufe des letzten Jahres hatte Ulrike Plate sogar daran gedacht, ihren Job in der Küche komplett aufzugeben und in einem völlig anderen Beruf umzuschulen. „Doch meinen neuen Aufgaben hier auf dem Großmarkt ist die Liebe zum professionellen Kochen zurückgekehrt und ich bin froh, dass ich mich nicht gegen diesen leidenschaftlichen Beruf ausgesprochen habe. Denn eigentlich bin ich mit ganzem Herzen Köchin.“

Küchendirektor Roger Achterath ist von seiner neuen Mitarbeiterin begeistert: „Ulrike hat frischen Wind in unsere männerdominierte Küche gebracht und verbessert durch ihre offene Art eindeutig das allgemeine Betriebsklima. Sie bringt sehr viel Erfahrung aus dem À-la-carte-Geschäft mit, die wir in einem so breit aufgestellten Cateringunternehmen sehr gut nutzen können. Bei der FSGG verschmelzen die Bereiche Menü und Catering sehr oft. Da sind entsprechende kulinarische Fertigkeiten gefragt.“

Mittlerweile hat sich Ulrike Plate hervorragend eingearbeitet und fühlt sich auf dem Duisburger Großmarkt sehr wohl. „Die Arbeit in einem so großen Cateringunternehmen ist eine echte Herausforderung, die mir sehr viel Spaß macht. Zum Beispiel habe ich noch nie mit gehörlosen Menschen zusammengearbeitet. Deshalb habe ich bereits ein wenig Gebärdensprachen gelernt, damit ich mit meinen Kolleginnen und Kollegen vernünftig kommunizieren kann. Das ist eine tolle, bereichernde Erfahrung für mich.“

SCHWARZ AUF W E I S S

Seit vielen Jahren verfügt die FSGG in ihrer Großküche über eine integrative Abteilung für Konfektionierung und Verarbeitung. Dort haben insgesamt sechs Menschen mit Handicap einen Arbeitsplatz gefunden. „Bei uns sind auch die integrativen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vollwertige Kolleginnen und Kollegen. Da machen wir keine Unterschiede“, macht Frank Schwarz deutlich. „Sie werden ohne Sonderbehandlung und Probleme von unserem Küchenteam in den betrieblichen Tagesablauf integriert.“

www.fsgg.de



BUZ: Küchendirektor Roger Achterath kann sich auf die kulinarischen Fähigkeiten von Ulrike Plate verlassen.

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 13. Juli 2020

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