

SCHWARZ AUF W E I S S

Bereits vor der Krise haben sich immer weniger Schulabgänger für eine Ausbildung im Gastgewerbe entschieden. „Unsere Branche wurde besonders hart von den Maßnahmen getroffen“, schätzt Frank Schwarz, der auch Vizepräsident des DEHOGA Nordrhein und NRW-Ausbildungsbotschafter ist, die Lage ein. „Der überwiegende Teil der Betriebe musste über Wochen und Monate schließen. Dies ist ein weiterer Grund, warum die Zahl der Auszubildenden so dramatisch zurückgegangen sind.“ Waren es vor zehn Jahren noch 28.000 neue Ausbildungsverträge in gastgewerblichen Berufen in Deutschland, sank die Zahl aktuell auf unter 15.000. Bundesweit waren noch knapp 4.500 Ausbildungsstellen für Köche unbesetzt. „Wir setzen mit unserem Ausbildungsengagement ein deutliches Zeichen – trotz der wirtschaftlich bedrohlichen Rahmenbedingungen“, gibt sich Frank Schwarz kämpferisch.

www.fsgg.de



BUZ: Roger Achterath, Lukas Preuß, Youri Chang, Milan Thiele und Frank Schwarz (v.l.).

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 25. August 2020

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

SCHWARZ AUF WEISS

Bis er soweit ist, muss Youri Chang noch ein bisschen warten. Der 18-Jährige hat gerade erst mit seiner Kochausbildung bei der FSGG begonnen. Schon nach dem Realschulabschluss wusste er, was er wollte: Für ihn gab es nur den Kochberuf. Auf Anraten des Jobcenters besuchte er in den beiden zurückliegenden Jahren das Gertrud-Bäumer-Berufskolleg in Duisburg und schloss die Schule mit dem Fachabitur im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erfolgreich ab. „Im Rahmen meiner Pflichtpraktika kam ich auch zur FSGG“, erinnert sich der angehende Koch. „Das hat mir hier so gut gefallen, dass ich mich spontan für eine Ausbildung in einem führenden Cateringunternehmen entschied.“

Milan Thiele hat sich nach dem Abitur bewusst für eine handwerkliche Ausbildung entschieden. „Ich habe keine Lust, mein weiteres Leben mit Lernen zu verbringen. Das Arbeiten mit meinen eigenen Händen liegt mir mehr. Erste Erfahrungen in der Gastronomie habe ich beim Kellnern während meiner Schulzeit sammeln können. Da mein Stiefvater Koch ist und immer sehr positiv von seinem Berufsleben erzählt, habe ich mich für eine Ausbildung in diesem Bereich entschieden.“

GESELLSCHAFTSPOLITISCHE VERANTWORTUNG

„Wir wollen trotz der anhaltenden Krise mutig und optimistisch nach vorne schauen und halten an unserem bewährten Ausbildungskonzept fest“, sagt FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz zum Start des aktuellen Ausbildungsjahres. „Nach wie vor haben Handwerk und eine qualifizierte Berufsausbildung goldenen Boden. Und das ist wahrlich keine Floskel. Leider werden Handwerksbetriebe und mittelständische Unternehmen in diesen schwierigen Zeiten oftmals alleine oder gar im Stich gelassen. Dabei sind gerade sie das wirtschaftliche Rückgrat unserer Gesellschaft. Wir mutigen Mittelständler stehen auch in Krisenzeiten für eine Duale Ausbildung zur Verfügung. Wir investieren in die Zukunft unserer Jugend. Nur so wahren wir eine sinnstiftende und wertorientierte Stabilität, die wir in dieser dynamischen Zeit brauchen.“

FSGG trotz der Krise und bildet weiterhin junge Menschen aus

Mit Mut und Optimismus in die Zukunft

Es ist ein wahrer Kraftakt, in diesen wirtschaftlichen schwierigen Zeiten jungen Menschen einen Ausbildungsplatz anzubieten. Die Frank Schwarz Gastro Group hat diese Herausforderung auch in diesem Jahr angenommen und bildet vier junge Leute zu Köchen aus. Eine Erfolgsgeschichte vom Duisburger Großmarkt.

„Bei der FSGG arbeiten 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Daher sind wir schon aufgrund unserer Betriebsgröße gesellschaftspolitisch verpflichtet, jungen Menschen eine Berufsausbildung anzubieten“, meint Küchendirektor Roger Achterath. „Doch wir stellen nicht nur Ausbildungsplätze zur Verfügung, sondern haben uns darüber hinaus auf die geänderten Bedürfnisse der jungen Menschen eingestellt. Unsere Auszubildenden übernehmen schon sehr früh Verantwortung und dürfen eigene Projekte planen und durchführen. Das führt schnell zu Erfolgserlebnissen und fördert den Spaß an der Arbeit.“

Den hat auch Lukas Preuß wiedererlangt, nachdem sein Ausbildungsbetrieb pandemiebedingt schließen musste. „Ich durfte jetzt mit meinem Chef während einer Veranstaltung im exklusiven Ambiente auf allerhöchstem Niveau kochen“, erzählt der 24-Jährige, der nach einem abgebrochenen Informatikstudium nun endlich seine berufliche Erfüllung gefunden hat. „Ich bin jetzt im dritten Ausbildungsjahr und darf diese Dinge machen. Das ist schon eine tolle Sache.“