

Wo Auszubildende auch mal über den Tellerrand schauen

Eine Ausbildung zum Koch oder zur Köchin machen? – Da kommen vielen Schülerinnen und Schülern erst einmal unregelmäßige Arbeitszeiten und Schichtdienst in den Sinn. Dass Köche und Köchinnen besonders in der Gemeinschaftsverpflegung, das heißt im Catering-Bereich für Betriebsrestaurants, Kliniken oder Senioreneinrichtungen, vielfältige Aufgabenbereiche und gute berufliche Entwicklungsmöglichkeiten haben, wird dagegen oft vergessen. Frank Raufer, Geschäftsführer des Nürnberger Catering-Spezialisten Dorfner Catering steht dazu Rede und Antwort. Er spricht aus eigener Erfahrung, denn der Geschäftsführer eines der führenden Catering-Unternehmen in Deutschland begann seine Karriere mit einer Kochlehre in einem familiengeführten Hotel in Nürnberg.

Frage: Ein Blick auf die Stellenanzeigen in der Zeitung zeigt, dass gerade im Bereich Gemeinschaftsverpflegung händeringend Nachwuchs gesucht wird. Woran liegt das?

Frank Raufer: Natürlich sind die „Begleitumstände“ des Kochberufs ein Grund dafür, dass er bei Jugendlichen nicht gerade als Traumberuf gilt: unregelmäßige Arbeitszeiten und vor allem die eingeschränkte Freizeit. Man verzichtet auf vieles, was für Andere ganz selbstverständlich ist. Auf der einen Seite gibt es also zu viele „willige“ Ausbilder, auf der anderen Seite zu wenige Interessenten und damit wiederum zu wenig Fachkräfte. Da sind Enthusiasmus und Leidenschaft für den Koch-Beruf gefragt. Erfolg wird man vor allem dann haben, wenn man bereit ist, etwas zu investieren.

Frage: Beim Wort „Catering“ denken viele zunächst an den klassischen Partyservice...

Frank Raufer: Es ist wichtig, jungen Menschen zu vermitteln, dass der Begriff Catering sehr vielfältig ist. Der englische Ausdruck „to cater for someone“ heißt auf Deutsch „für jemanden sorgen“. Catering bedeutet also nichts

anders als sich um Menschen zu kümmern, die Hunger und Durst haben. In der vielschichtigen Gemeinschaftsverpflegung natürlich im etwas größeren Ausmaß...

Frage: Gibt es im Catering-Bereich wesentliche Unterschiede zur klassischen Koch-Ausbildung im Restaurant?

Frank Rauffer: Dem IHK-Berufsbild nach ist die Ausbildung überall gleich. In der Gemeinschaftsverpflegung muss zu einem bestimmten Zeitpunkt eine bestimmte Menge an Essen bereitgestellt sein, im A-là-Carte-Geschäft bestimmt der Gast wann und wie viel er essen möchte. Wir wollen unseren Auszubildenden bewusst einen Einblick in beide Welten vermitteln. In unserem Unternehmen gibt es zum Beispiel Partnerschaften mit unserem firmeneigenen Restaurant **libertas** und mit Hotels, in denen unsere Auszubildenden Erfahrungen in der klassischen Gastronomie sammeln. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre. Durch gute Leistung während der Ausbildung und eine gewisse Schulbildung ist aber eine Lehrzeitverkürzung auf 2,5 Jahre möglich. Wichtig ist natürlich auch hier die Motivation jedes einzelnen. Konkrete Ausbildungsinhalte sind Themen wie Hygiene, Lebensmittelkunde, die Zubereitung von Speisen und internationale Küche. Von Soßen über Beilagen bis hin zu Süßspeisen und kalter Küche – unsere Auszubildenden durchlaufen alle Bereiche der Speisenzubereitung und der Küchen-Organisation. Und auch kaufmännische Kenntnisse werden vermittelt.

Frage: Kann eine Ausbildung zum Koch in der Gemeinschaftsverpflegung zum großen Karrieresprungbrett werden?

Frank Rauffer: Grundsätzlich kann jeder Karriere machen, egal ob er seinen beruflichen Werdegang in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Gastronomie, als Koch oder als Hotelfachmann/frau startet. Jeder Beruf prägt ja auch die eigene Persönlichkeit. Ich finde es aber besonders wichtig, dass man viele unterschiedliche Erfahrungen sammelt. Wir ermöglichen unseren Auszubildenden zum Beispiel außerbetriebliche und innerbetriebliche

Weiterbildungen, die mindestens einmal im Jahr stattfinden. Dort hat jeder die Möglichkeit, im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand zu blicken. Bei Dorfner-Catering bestehen nach der Lehrzeit gute Chancen auf eine Übernahme. Ich finde mit Kollegen zu kommunizieren und zu fachsimpeln, das Sich-untereinander-Austauschen, ist mindestens genauso wichtig wie sich Wissen aus Büchern anzueignen. Wir haben dafür die besten Voraussetzungen, denn Dorfner ist ein Familienunternehmen, in dem ein ganz besonderes Miteinander herrscht.

Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 225 Millionen Euro im Jahr 2012 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt etwa 10.000 Mitarbeiter in Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen sowie Verwaltungen und Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst die drei Geschäftsfelder **Gebäudereinigung** mit den Spezialgebieten Reinraumreinigung und Zentrale Sterilgutversorgung, **Catering** für die Segmente Kliniken, Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie **Gebäudemanagement**, zu dem Wirtschafts-, Wartungs- und Instandhaltungs- sowie Sicherheitsdienste zählen. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

Weitere Informationen:

Dorfner menü Catering-Service
Organisations GmbH & Co. KG
Meike Ertl
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911-6802-250
Telefax +49(0)911-6802-255
E-Mail mertl@dorfner-gruppe.de

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Cornelia Wagner
Kaiserstraße 168 –170
D-90763 Fürth
Telefon +49(0)911-97478-0
Telefax +49(0)911-97478-10
E-Mail: info@kontext.com