



Stefan Fuß über...

Der 33-jährige Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG vom Gasthaus & Catering Goldener Stern in Friedberg bei Augsburg hat seinen Betrieb vielseitig aufgestellt und Ausbildung fest ins Konzept integriert. Zwei Kochauszubildende im Team sind Standard



AUSBILDUNG ZWISCHEN GESTERN UND HEUTE

„Meine eigene Ausbildung war taff und fordernd, aber auch sehr, sehr lehrreich. Aus eigener Beobachtung kann ich sagen, dass die Belastbarkeit der jungen Menschen im Vergleich zu früher abgenommen hat. Sie brauchen heute zudem viel mehr Aufmerksamkeit und Betreuung als noch meine Generation. Man muss ganz individuell auf sie eingehen, ihre Stärken und Schwächen analysieren und dann als Ausbilder entsprechend agieren, um sie optimal zu fördern, aber gleichzeitig auch nicht zu überfordern. Schließlich sollen sie ja auf keinen Fall die Lust am Kochberuf verlieren und jeden Tag gerne zur Arbeit kommen.“

MOTIVATIONSANREIZE

„Das Thema Motivation wird in den nächsten Jahren ein großes Thema werden. In anderen Berufen arbeitet man weniger Stunden, verdient mehr und genießt viele Benefits. Solche Leistungen können wir nicht ansatzweise bieten. Wir müssen stattdessen vermitteln, dass es etwas Besonderes ist in der Gastronomie zu arbeiten. Ideal wäre es, wenn jeder Azubi in jedem Lehrjahr zwei, drei Wochen in einen anderen Betrieb reinschnuppern könnte. Das wäre für ihn eine Horizonterweiterung und eine echte Motivationspritze. Vielleicht lässt sich ja über das CHEFS TROPHY-Netzwerk ein spannender Austausch realisieren. Wir wären die ersten, die bei so einem Projekt mitmachen würden.“

DIE PREISVERLEIHUNG

„Die Veranstaltung war super inszeniert, das hat mich sehr beeindruckt. Man hat gemerkt, dass für die anwesenden Kollegen das Thema Ausbildung eine Herzenssache ist, alle meinen es ernst. Ebenso beeindruckend: Alle haben mir gratuliert und ich wurde gleich in die Gemeinschaft aufgenommen. Man gehört dazu, und zwar gleich am ersten Abend – das hätte ich nicht gedacht! Ich freue mich sehr auf den Austausch mit den Kollegen. Und meine Azubis möchten an der CHEFS TROPHY JUNIOR teilnehmen. Das hat ihnen gut gefallen. Auch sie haben schnell Kontakte geknüpft mit den anderen jungen Leuten vor Ort.“



TEAMWORK BEIM AUSBILDEN

„Wir sind ein kleiner, überschaubarer Betrieb. Bei uns ist der Auszubildende keine Nummer, sondern ein wertgeschätztes, vollwertiges Mitglied des Teams. Ich habe einen täglichen Kontakt zu meinen Azubis. Wir arbeiten eng zusammen und sind füreinander da – auch bei privaten Problemen. Es ist mir wichtig, dass sie sich bei uns gut aufgehoben fühlen. Mein Co-Ausbilder und Sous-Chef Markus Peller ist zum Teil noch näher dran an den jungen Leuten. Er ist nicht der Chef, sondern ein Kollege und bekommt früh mit, wenn sich Probleme anbahnen. Nur ein Beispiel: Die jungen Leute starten bei uns meist im Alter von 16, 17 Jahren mit der Ausbildung. Die folgenden drei Jahre sind eine lange Zeit, in der sehr viel passieren kann. Mancher hat da schon mal einen Durchhänger und möchte alles hinschmeißen. Im Zusammenspiel können wir gezielt gegensteuern.“



CHANCEN & ERWARTUNGEN

„Ich bin mit gemischten Gefühlen zur Preisverleihung nach Ludwigshafen gefahren und fühlte mich eher als Außenseiter unter den Nominierten. Es waren sehr namhafte Betriebe darunter, deshalb habe ich mir nicht so viele Chancen ausgerechnet. Umso größer war dann natürlich die Überraschung, als ich zur Preisvergabe auf die Bühne gerufen wurde. Es ist sehr schön, nun ein Teil des großen CHEFS TROPHY-Netzwerks zu sein.“

WERBUNG & AKQUISE

„In unserer Küche arbeiten übers Jahr rund 20 Praktikanten. Wir gehen aber auch an die Schulen, um den Nachwuchs für den Kochberuf zu begeistern. Unsere ehemaligen Auszubildenden, die nicht mehr im Betrieb sind, bestreiten die Berufsinformationsabende. Einer kann das extrem gut. Er hat schon viel gesehen, war bereits im Ausland. Die jungen Leute nehmen das interessiert auf und kommen dann gezielt auf uns zu.“

STÄRKEN & SCHWÄCHEN

„Ausbilden und die Zusammenarbeit mit jungen Menschen ist sehr spannend, weil alle unterschiedlich ist. Kein Azubi ähnelt dem anderen. Jeder hat seine Persönlichkeit und seine individuellen Stärken und Schwächen. Und jeder ist anders drauf. Wir müssen den Einzelnen da abholen, wo er steht. Das ist manchmal durchaus anstrengend, aber auch sehr bereichernd. Man bleibt selber jung dabei und lernt immer wieder neu dazu.“

GEREGELTE ARBEITSZEITEN

„Unsere Arbeitszeiten haben wir generell gut im Griff, trotz Teildienst. Die Küche ist täglich von 9 bis 15 Uhr und von 18 bis 22 Uhr geöffnet. Auszubildende kommen eine Stunde später. Sonntags haben wir nur mittags geöffnet. Am Montag und Dienstag ist unser Betrieb geschlossen und wir nehmen konsequent keine Aufträge an. Wir arbeiten also viereinhalb Tage, und unsere Mitarbeiter haben drei Abende in der Woche frei. Es ist mir wichtig, dass alles gut strukturiert ist und die Mitarbeiter ihre Freizeit planen können. Das heißt auch, dass wir den Dienstplan frühzeitig rausgeben, also nicht erst eine Woche vorher.“



FOTOS: XXXX XXXX XXXX

VORBILDER UND VERANTWORTUNG

„Wir lieben, was wir tun, und leben Gastronomie positiv vor. Wir schimpfen nicht über unsere Gäste oder Lieferanten und zeigen gute Zahlungsmoral. Wir versuchen, den jungen Leuten während ihrer Ausbildung eine ganzheitliche Sicht auf unseren Betrieb zu vermitteln, auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Unsere Küche liegt sehr zentral und ist einsehbar. Wir haben nichts zu verbergen. Die Gäste können schon vom Parkplatz aus einen Blick hinein werfen und winken durch die Küchentür. Sie heben den Daumen, wenn es geschmeckt hat, und sagen, wenn mal etwas nicht nach ihren Vorstellungen war. Die Auszubildenden bekommen also früh mit: Wenn ich etwas gut mache, hat es Auswirkungen, und wenn ich etwas nicht so gut mache ebenso. Das fördert das Verantwortungsbewusstsein für eigene Tun.“

DEN AUSBILDUNGSBETRIEB

„Ich bin der jüngere von zwei Brüdern, und es war schon immer klar, dass ich einmal den elterlichen Betrieb übernehme. Nach der Ausbildung im *Herzog Ludwig* in Friedberg war ich bei Hans Haas im Münchner Tantris und bei Simon Rogan in England. Während meines Zivildienstes in einer großen Produktionsküche habe ich mein Faible fürs Catering entwickelt, das heute bereits 30 Prozent unseres Geschäfts ausmacht. Die Kombination aus Gasthaus und Catering ergänzt sich hervorragend und trägt dazu bei, dass wir ausgelastet und wirtschaftlich gut aufgestellt sind. Jetzt, im Sommer, betreuen wir zum Beispiel sehr viele Hochzeiten in der Größenordnung von 100 bis 200 Personen, die wir in verschiedenen Locations in der Umgebung komplett organisieren und durchführen.“