

Motivation macht erfolgreich



Career Center: Die Intergastra unterstützt zusammen mit der Agentur für Arbeit Nachwuchs- sowie Fachkräfte dabei, einen neuen Arbeitgeber zu finden / Foto: Messe Stuttgart

Fachmessen wie die Intergastra sind geeignete Branchenplattformen, um sich über neue Entwicklungen sowie Trends zu informieren und den Karriereweg zu gestalten. Auch Erfolgsgeschichten bekannter Sterneköche sowie Branchenkenner und verbandsseitige Angebote bestätigen darüber hinaus: Das Gastgewerbe bietet viele Entwicklungsmöglichkeiten für den beruflichen Aufstieg.

Die Karrierewege in der Branche sind kurz. Wer gut im Job ist, hat hervorragende Chancen, erfolgreich zu sein, bringt Daniel Ohl, Pressesprecher des DEHOGA Baden-Württemberg, die Karrieremöglichkeiten auf den Punkt. Beste Voraussetzungen dafür schaffen die duale Berufsausbildung, der Abschluss des Fachabiturs am dualen Berufskolleg, der Erwerb von Zusatzqualifikationen und fortlaufende berufliche Weiterbildung, zum Beispiel an der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen. Auch wir bieten ein Sprungbrett in den Karriereeinstieg in Kooperation mit der Bundesagentur für Arbeit haben Young Professionals, Studenten und Auszubildende auf der Intergastra die Möglichkeit, im Career Center der Agentur für Arbeit Top-Unternehmen aus der Hotellerie und Gastronomie persönlich kennenzulernen. Viele Erfolgsgeschichten haben hier schon begonnen, denn wir bringen die Drahtzieher der Branche zusammen, erklärt Markus Tischberger, Projektleiter der Intergastra.

Von den Großen lernen

Michael Oettinger, Chef des Hotels Hirsch und des mehrfach ausgezeichneten Oettinger's Restaurant in Fellbach (Stuttgart), bietet Auszubildenden die Möglichkeit, sich begleitend

zum Berufsschulunterricht an der JRE Genuss-Akademie in Bad Überkingen für die Top-Gastronomie zu qualifizieren. ?Wir, also die Jeunes Restaurateurs d?Europe, vereinen in der Sektion Deutschland die erfolgreichsten Betriebe des Landes. In der Akademie geben wir an den Nachwuchs weiter, was uns auszeichnet: Erfahrung, Können und Leidenschaft?, erklärt Oettinger.

Juan Perez Amador, erster Drei-Sterne-Koch Österreichs, beschreibt die Ausbildung in seinem Betrieb: ?Die Formel unserer Arbeit ist die Emotion ? wir als Köche leben unsere Kreativität aus und bringen Leidenschaft hinein. Insbesondere junge Leute brauchen Raum, um sich selbst kennenzulernen und ihre Stärken auszubilden.? Hier sei der Ausbildungsbetrieb gefragt: An oberster Stelle stehen für Amador ein respektvoller Umgang und die Anerkennung der Lehrlinge als vollwertiges Team-Mitglied. Neben fachlichem Können und Passion zählen zwischenmenschliche Komponenten, erklärt auch Tobias Meyer, Gründer des Franchiseunternehmens tobi?s: ?Ich lege viel Wert auf Fairness und vertraue meinen Mitarbeitern. Als Franchisegeber lebe ich auch intern die Philosophie, andere stark zu machen. Denn der Betrieb muss selbst ohne mich laufen können.?

Wettbewerbe bestätigen und motivieren

In Wettbewerben, wie den DEHOGA-Jugendmeisterschaften oder dem Rudolf Achenbach Preis vom Verband der Köche, kann der Nachwuchs seine Fertigkeiten unter Beweis stellen. Anna Stocker, Gewinnerin des Rudolf Achenbach Preises 2019 und ehemalige Auszubildende im Brenners Park Hotel in Baden-Baden: ?Die Erfolge motivieren mich und geben mir Selbstvertrauen.? Begeistert erzählt die junge Köchin von ihrem Traumberuf: ?Das Schöne ist, dass wir mit hochwertigen Produkten arbeiten und relativ rasch ein Ergebnis unserer Arbeit sehen.?

Und wenn auf dem Weg zum Erfolg Steine liegen, weiß Juan Amador Rat: ?Dann gilt: aufstehen und weitermachen. Fehler sind nicht zwingend negativ, wichtiger ist es, danach zu wissen, wie es nicht geht!? Auch der Besuch von Fachmessen sei relevant, um mit der Branche zu verwachsen, erklärt Michael Oettinger: ?Als Gastronom schätze ich den direkten Austausch mit Lieferanten, Kollegen und Produzenten, wie ihn die Intergastra bietet. Zudem begutachte ich die neueste Gastro-Technik gerne persönlich vor Ort.?