

BRANCHENNEWS

## Traumjob statt Underdog



Lucki Maurer (links) und Susanne Droux, Geschäftsführerin Berufsbildung/ Branchenförderung beim DEHOGA Bayern (zweite von links) gehörten zu den Gästen des ersten Karrieretages an den

Eckert-Hotelfachschulen. Mit im Bild unter anderem: der

**Mehrere Partner im bayerischen Gastgewerbe wollen mehr junge Menschen für eine Karriere bei Bayerns Gastgebern begeistern. Dazu wurde nun eine gemeinsame Kampagne ins Leben gerufen.**

Regier (Dritte von links) sowie Petra Mayer, Leiterin der Eckert-Hotelschulen (Dritte von rechts) / Foto: obx-news/Eckert Schulen

Gehen Bayerns Lokalen und Herbergen bald die Köche und Hotelmanager aus? Bis zu 8.000 Stellen im bayerischen Gastgewerbe ? und damit vier Mal so viele wie heute ? können in zehn Jahren nicht mehr besetzt werden, prognostiziert der Fachkräftemonitor der bayerischen Industrie- und Handelskammern. Das liegt zum einen daran, dass die Zahl der Jugendlichen insgesamt abnimmt. Eine der Hauptursachen ist nach den Worten von Insidern aber ?hausgemacht?: Es ist der nicht gerade exzellente Ruf der Hotellerie und Gastronomie, der den Betrieben als Arbeitgeber immer noch vorseilt. ?Dabei hat sich in den vergangenen Jahren sehr viel geändert und derzeit findet in vielen Betrieben ein tiefgreifender Wandel statt?, sagt Petra Mayer, Schulleiterin der Hotelfachschulen Regenstauf, eine von Bayerns führenden Talenteschmieden für die Hotel- und Gastrobranche. Mit einer neuen Initiative will das Weiterbildungszentrum künftig den Kampf um den Nachwuchs für die Branche aufnehmen. Das Besondere: Die Aktion ?Traumjob statt Underdog?, die unter anderem erfolgreiche Karrieren von Eckert-Absolventen nachzeichnet, holt auch die Gastgeber mit ins Boot.

Die Absolventen der Eckert Schulen sind bundesweit gefragt: 68 Studierende absolvieren dort gerade eine Weiterbildung zum Küchenmeister, zum Hotelbetriebswirt oder zum Hotelmeister. ?Viele von ihnen werden der Gastronomie aber möglicherweise nicht auf

Dauer erhalten bleiben, weil viele die gesamte Bandbreite der Perspektiven nicht kennen?, sagt die Schulleiterin. Die neue Initiative soll das ändern und zusätzliche Studierende für das Hotel- und Gastronomiefach begeistern.

Es ist der sprichwörtliche Traum vom Tellerwäscher zum Manager, den die Branche wiederbeleben möchte: ?Wo sonst kann man vom Koch zum Hotelmanager aufsteigen??. fragt Lucki Maurer. Der aus dem Fernsehen bekannte Spitzenkoch schloss 2005 seine Weiterbildung als Küchenmeister ab. Mit seinem Edel-Lokal Stoi (bairisch für Stall) inmitten des Bayerwalds erwirtschaftet er heute einen Jahresumsatz im hohen sechsstelligen Bereich. Für 2018 ist er komplett ausgebucht - und das, obwohl es kein Menü unter 100 Euro gibt. Seine Botschaft beim ersten Karrieretag der Hotelfachschule in Regenstauf, der Meisterköche, Sternelokale und -herbergen, aber auch Betriebsgastronomen mit Studierenden und Interessenten zusammenführte: ?Wenn ich die Weiterbildung zum Küchenmeister nicht gemacht hätte, wäre ich nicht da, wo ich heute bin. Handwerk ist gut, aber Zahlen sind auch wichtig.? Er freue sich, dass das Bewusstsein und die Wertschätzung für Weiterbildungen in der Gastronomie wieder zunehme ? das sei ein Schlüssel, um die Branche attraktiv zu halten für gut qualifizierte Mitarbeiter.

Zu denjenigen bayerischen Spitzenbetrieben, die beim ersten Karrieretag an den Eckert-Hotelschulen eine Lanze für die Branche brachen, gehörten unter anderem die Münchner Käfer Gruppe, die heute etwa 1.400 Mitarbeiter beschäftigt und jährlich rund 200.000 Mitarbeiter bewirbt. Käfer setzt im Wettbewerb um die Talente von morgen mit Aktionen wie einer Mitarbeiterparty und einem gemeinsamen Lauf unter anderem auf Teamgeist, auf Vergünstigungen wie ein Jobticket, aber auch auf Weiterbildung. ?Entwickeln Sie sich mit uns?, heiße das Motto, sagt Miriam Bernhardt aus der Käfer-Personalabteilung.

Weiterbildung gilt auch bei Eurest als Trumpf, um die Talente von morgen zu gewinnen und zu halten, betont Betriebskoordinator Peter Feldmeier. Das Unternehmen betreibt heute rund 900 Restaurants und serviert 190.000 Essen täglich. Ins Catering führen viele der Karrieren von Absolventen der Hotelfachschulen im Freistaat, nicht nur wegen der geregelten Arbeitszeiten von meist Montag bis Freitag. Roman Ebel, der sich bei den Eckert Schulen zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt qualifizierte, kehrte beispielsweise nach Stationen in der Schweiz in die bayerische Heimat zurück und leitet dort heute das Eurest-Betriebsrestaurant der Sparkasse Regensburg.

Mit der Burg Wernberg gehört eine weitere der vielen verschiedenen Varianten bayerischer Gastlichkeit zu den Partnern der Initiative Traumjob statt Underdog. Das Hotel mit Zwei-Sterne-Restaurant auf einer historischen Burg in der Oberpfalz steht für Exzellenz und ein kleines Team. Die Botschaft des Hoteldirektors Johannes Lehberger: ?Gastgeber sein ist anstrengend, aber auch unheimlich belohnend.? Das Restaurant gilt heute als Sterneschmiede: Bereits zwei Spitzenköche erkochten dort den zweiten Michelin Stern. Als Arbeitgeber setzt das Haus insbesondere auf die überschaubare Größe, die intensive Betreuung ? und viel Weiterbildung: ?Gerade in einem kleinen Haus kann man so viel lernen, wenn man bereit ist, sich selbst zu investieren.?

Auch der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bayern) ist optimistisch, dass sich in den kommenden Jahren wieder Fachkräfte für Bayerns Betriebe finden, wenn weiter an einem Strang gezogen wird: ?Wir merken, dass ein Wandel stattfindet?, sagt

Ulrike Watzl, Geschäftsführerin des Verbands in der Oberpfalz. Immer mehr Gäste seien bereit, für gute Qualität auch gutes Geld zu bezahlen. Das wiederum eröffne auch den Betrieben neue Spielräume, um für die Mitarbeiter attraktiv zu sein. ?Die Branche ist schon heute viel besser als ihr Ruf?, sagte sie beim ersten bayerischen Karrieretag in Regenstauf.