

Verein unterstützt Schüler bei Berufssuche

Ausbildungspaten begleiten Jugendliche auf ihrem Weg – Tugenden sind Türöffner

Von Christina Maria Benz

WALDBEUREN - Die Ausbildungspaten des gemeinnützigen Vereins „Engagement für berufliche Zukunft“ (EfbZ) in Sigmaringen hat am Donnerstag im Hotel Alte Mühle in Waldbeuren über Chancen für Jugendliche in der Gastronomiebranche informiert.

Das Abschlusszeugnis steckt in der Tasche und mit diesem die Eintrittskarte vieler Schüler in ein eigenständiges Leben durch eine Ausbildung. Aber nicht für alle. Denn vor allem lern- und bildungsbenachteiligte Schüler sehen sich bereits beim Bestehen der letzten Klasse mit Stolpersteinen konfrontiert. Für diese bietet der Verein EfbZ Unterstützung in dieser zukunftsbestimmenden Phase. Von Vielseitigkeit bis zum Austausch mit den Gästen reichten die Gründe, aufgrund derer sich die betreuten Schüler des EfbZ für die Hotel- und Gaststättenbranche interessieren.

Sascha Krämer, Geschäftsführer und Inhaber des Landhotels Alte Mühle in Ostrach-Waldbeuren, bot Räumlichkeit und Zeit für den Informationsnachmittag zu diesem Thema. Gemeinsam mit dem Verantwortlichen und den rund 20 Ausbildungspaten des Vereins sowie Fachleuten des Fachverbandes Dehoga erhielten alle Teilnehmer einen Einblick in die Ausbildungsmöglichkeiten in sämtlichen Zweigen des Berufsfeldes. „Die Gastronomie ist eine Branche mit sicherem Ausbildungs-

angebot und abwechslungsreichem Tätigkeitsfeld“, sagte Richard Hunsicker, Vorsitzender des EfbZ. Vor allem aber sei es relevant, sich mit den Arbeitsbedingungen der Branche identifizieren zu können. Unregelmäßige Arbeitszeiten und die Voraussetzung einer gewissen Belastungsfähigkeit in Stoßzeiten seien oftmals Grund für den Ausbildungsabbruch. Wer Spaß habe an seiner Arbeit, könne alles erreichen, ergänzte Krämer.

Zahlreiche Möglichkeiten seien nach dem Lehrabschluss garantiert, auch im Ausland. Und dies sogar bis ins hohe Alter: „Unser ältester Mitarbeiter ist 82 Jahre alt“, sagte Krämer. „Mit Renteneintrittsalter gehört

man in unserer Branche noch lange nicht zum alten Eisen, sondern zu einem vielfältigen und bunten Bild der Gastronomie, das sich aus vielseitigen Lebenssituationen, jeder Altersstufe und allen Nationalitäten zusammensetzt.“ Gemäß Richard Hunsicker betreut der Sigmaringer EfbZ aktuell rund 20 Jugendliche mit Migrationshintergrund, darunter auch einige Flüchtlinge und Asylbewerber, die sich für die Hotel- und Gastronomiebranche interessieren. „Das Beherrschen der sogenannten bürgerlichen Tugenden wie Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Freundlichkeit ist für alle zukünftigen Auszubildenden der Türöffner zum Wunsch-tätigkeitsfeld“, schloss Hunsicker.



Bernd Dahringer, Armin Eha (von links, beide Dehoga), Richard Hunsicher (EfbZ), Markus Landeck, Küchenchef des Landhotels Alte Mühle, Lilo Reiser (EfbZ), Alexander Jäger (Dehoga) und Sascha Krämer, Geschäftsführer des Landhotels Alte Mühle, wollen Ausbildungsberufe in der Gastronomie schmackhaft machen.

FOTO: BENZ