



Jana Reiswich aus Zeven **richtet Obstsalat an**, für den sie die Joghurt-Creme hergestellt hat. Die 16-Jährige will zwar noch ihr Abi machen, schließt aber eine Ausbildung in einem Hotel oder Restaurant zumindest nicht aus.

Fotos: Albers

Wo Neugier auf Chancen trifft

Aktionstag gewährt Schülern Einblick ins Gastgewerbe – Dehoga und Berufsschule kooperieren

Von Bert Albers

ZEVEN. Es gab Zeiten, da wurden an der Zevenener Berufsschule bis zu 90 Lehrlinge aus dem Gastrogewerbe beschult. Pro Jahrgang wohl gemerkt. Mittlerweile ist es manchmal nur noch ein Drittel. Kein Wunder, dass Betriebe und Schule gemeinsam für die Arbeit in der Branche werben. Wie mit dem Aktionstag „Komm und lern im Gastgewerbe“.

Wer heutzutage eine Ausbildungsmesse besucht, wie es sie in beinahe jeder weiterführenden Schule gibt, der weiß, wie begehrt die Arbeitskraft von Schulabgängern ist. Ob Pflege, Handwerk oder Handel, überall suchen Betriebe händeringend nach Fachkräften, aber eben auch nach Lehrlingen. Das Gastgewerbe bildet da keine Ausnahme.

„Die Betriebe haben große Schwierigkeiten, alle Ausbildungsplätze zu besetzen“, weiß etwa Nathalie Rübsteck vom Hotel- und Gaststättenverband Dehoga. Sie ist Geschäftsführerin

des Bezirksverbandes Stade und besetzt an diesem Tag den Infotisch im Kivinan-Bildungszentrum in Zeven.

Dort liegen allerlei Flyer und Aufkleber, die letztlich alle einem Zweck dienen: Sie sollen junge Leute davon überzeugen, dass die Arbeit in Hotels, Restaurants, Gaststätten nicht nur Spaß macht, sondern auch viele Perspektiven eröffnet. Rübsteck, selbst Juristin, schwärmt von „tollen Möglichkeiten, die es in anderen Branchen nicht gibt“ und davon, wie „spannend und vielfältig“ die Jobs seien.

52 Neunt- und Zehntklässler aus den Landkreisen Rotenburg und Stade sind der Einladung zum Aktionstag gefolgt. Eine davon ist Jana Reiswich, Zehntklässlerin der Zevenener Gauß-Oberschule. „Ich bin sehr neugierig“, erklärt sie ihre Motivation zur Teilnahme. Nach Praktika in einer Arztpraxis und in einem Kindergarten wolle sie nun „den Horizont erweitern“ in Richtung Hotellerie.

Am Morgen hat sich die 16-Jährige deshalb mit sechs weiteren Jugendlichen das „Hotel Paulsen“ in Zeven zeigen lassen, während andere Teilnehmer Betriebe

in Basdahl, Groß Meckelsen, Sottrum, Unterstedt, Rotenburg und Stade besuchten. Danach ging's zum Kivinan-Bildungszentrum, ran an die Praxis. An sechs Stationen dürfen sich Schüler ausprobieren. Sie flambieren Pfirsiche, mixen alkoholfreie Cocktails, falten Servietten.

Jana Reiswich rührt gerade eine Joghurt-Creme an für einen Obstsalat.

„Das macht tatsächlich Spaß“, sagt sie über den Aktionstag. Darauf hofft nicht zuletzt Ina Fesel, Leiterin der Abteilung Ernährung an der Schule. „Einblick in alle Bereiche durch Selbermachen“ nennt sie das Konzept.

Davon haben nicht nur die Gäste etwas, sondern auch ihre Schüler, ist die Lehrkraft überzeugt. Denn Lehrlinge, die in wenigen Monaten ihre Abschlussprüfungen machen, leiten die Besucher an, geben ihr Wissen weiter. Unterstützt werden sie von Schülern der Berufsfachschulen Gastronomie und Nahrungsmittelhandwerk. Das vertieft deren

Kenntnisse und stärkt das Selbstbewusstsein.

Seit 2014 findet der Aktionstag fast jährlich statt. Die Idee dazu entstand einst in einem gemeinsamen Arbeitskreis von Schule und Dehoga. Der sah und sieht wegen der rückläufigen Azubi-Zahlen in der Region Handlungsbedarf. Die wiederum haben mehrere Ursachen. Zum einen ist die Zahl der Betriebe weiter rückläufig.

„Die Gastro-Landschaft verändert sich“, sagt Ina Fesel. Ein weiteres Problem sind

die hiesigen Strukturen, so Dehoga-Geschäftsführerin Rübsteck. „Je ländlicher, desto schwieriger“ sei es, Lehrstellen zu besetzen. Zumal mancher bei Antritt einer Ausbildung noch nicht 18 ist und entsprechend nicht mit dem Auto oder zur Berufsschule fahren kann. Und dann seien da noch die Klischees von der ständigen Nacht- und Wochenendarbeit. Wer die Wahl hat, der möchte nicht immer arbeiten, wenn seine Freunde Feierabend haben, weiß Rübsteck.

Dass das auch gar nicht nötig ist, unterstreicht Detlef Schröder. „Wunschdienstpläne sind Standard“, sagt der Hotelier aus Groß Meckelsen, der auch Präsident des Dehoga-Landesverbandes Niedersachsen ist. „Das ist alles sehr flexibel“, versichert er. Und auch von Zwölf- oder 15-Stunden-Schichten könne keine Rede sein. Dafür von einem vielfältigen Beruf, den man entsprechend darzustellen versuche.

Bei manchen Gastschülern ist derlei Überzeugungsarbeit unnötig. Neele Holsten, Gymnasiastin aus Unterstedt, ist schon Feuer und Flamme. Ihr Freund habe ihr schon viel erzählt. Als dann die Einladung zum Aktionstag kam, habe sie die Gelegenheit gerne genutzt. „Das ist alles ziemlich interessant“, findet die Neuntklässlerin, die sich mehr fürs Hotelfach begeistert als für die Küche. „Ich gehe mit vielen neuen Eindrücken nach Hause.“

» Das ist alles ziemlich interessant. Ich gehe mit vielen neuen Eindrücken nach Hause.«

Neele Holsten, Neuntklässlerin aus Unterstedt



Auszubildende des dritten Lehrjahres begleiten die Schüler, die sich für die Lehre im Gastgewerbe interessieren. Hier zeigt der angehende Koch Domenic Duttenhöfer (rechts), wie man Eis frittiert.