

Verbundausbildung jetzt erst recht

Gemeinsam stark in der Ausbildung

Die vergangenen Wochen sind geprägt von Einschränkungen für gastronomische Betriebe und die Hotellerie. Obwohl täglich neue Herausforderungen auf die Personalverantwortlichen warten, ist es gerade in dieser Zeit sinnvoll an eine Verbundausbildung zu denken.

Warum ist das so?

Bei geschlossenen Hotelküchen oder verwaisten Tischen in Restaurants sind die Tätigkeitsfelder für Auszubildende stark begrenzt. Doch es gibt Ausbildungsinhalte, die weiterhin vermittelt werden können. Auf diese Aufgaben sollten sich Ausbildungsbetriebe nun fokussieren. War beispielsweise ein Verbund für das zweite oder dritte Ausbildungsjahr in einem Partnerbetrieb geplant, so kann es sinnvoll sein diesen vorzuziehen. Viele Restaurants sind weiterhin im Außerhausverkauf aktiv und können somit die Kompetenzen im Küchenbereich vermitteln. „Das geringere Gastaufkommen hat sogar den Vorteil, dass sich die Ausbilder intensiver mit den Verbund-Auszubildenden befassen können.“ meint Kevin Elias, Inhaber des Restaurant Schneeweiß und Verbundpartner.

Während der Verbundausbildung wird die Ausbildungsvergütung weiterhin vom regulären Ausbildungsbetrieb gezahlt, es sei denn die Partner wählen eine andere Lösung. Unter anderem wird weiterhin finanziell gefördert die Ausbildung von Geflüchteten, Jugendlichen ohne Schulabschluss und Frauen, die eine Ausbildung zur Köchin starten. Unterstützung gibt es vom Team der Verbundberatung Berlin unter Tel: 030. 63415201.

Ein anderer Weg die Situation zu nutzen, ist die gemeinsame Ausbildung mit einem verbündeten Hotel oder Restaurant. Da die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales ebenfalls die Prüfungsvorbereitung fördert, können bis zu 400 Euro pro Azubi beantragt werden, wenn dieser in einem Partnerbetrieb auf die praktische Abschlussprüfung vorbereitet wird.



© Dirk Mathesius

(v.l.n.r.) Marc Banze (Küchenchef), Kevin Elias (Inhaber), Marko Nikolic (Restaurantmanager)
(das Foto entstand in Vor-Corona-Zeiten)

Der derzeitige Leerstand von vielen Küchen und Gasträumen kann somit sinnvoll genutzt werden, um die Lehrlinge des dritten Jahrgangs auf ihre praktische Abschlussprüfung vorzubereiten. Im Idealfall schließen sich hierfür mehrere Betriebe mit ihren Schützlingen zusammen. Die Ausbilder vertiefen auf ihren Spezialgebieten das Wissen und Können mit den eigenen und weiteren Azubis, um sie trotz aller Einschränkungen in der letzten Phase der Ausbildung fit zu machen, denn sie werden auch in Zukunft als gastronomische Fachkräfte für Berlin und seine Touristen gebraucht.

 www.verbundberatung-berlin.de

„Das geringere Gastaufkommen hat sogar den Vorteil, dass sich die Ausbilder intensiver mit den Verbund-Auszubildenden befassen können.“

Kevin Elias,
Inhaber des Restaurant Schneeweiß