



Spitzen-Nachwuchsförderung im Gastgewerbe

Eine Initiative der



Vorstellung [*„Butter bei die Fische“*]

Der Beginn [*Jugendmeisterschaften*]

Pilotprojekt „Begabenseminare für Köche" [*Der Versuchsballon*]

Pilotprojekt [*Auswertung*]

Teamwochenende [*Eine Mannschaft entsteht*]

Das Budget [*Finanzierung nach dem Baukastensystem*]

Das Budget [*Modulare Ausweitung*]

Unterstützung [*Brauchen wir auf allen Ebenen*]

Ihr Nutzen daraus [*Kommt nicht zu kurz*]

Kooperation [*Der erste Schritt*]

Vorstellung [„Butter bei die Fische“]

Ausgangspunkt der Initiative „Butter bei die Fische“ sind die Durchführung der Landesjugendmeisterschaften und die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften auf dem Petersberg bei Bonn.

Seit mehr als vier Jahrzehnten treten die besten gastgewerblichen Auszubildenden des Landes zwischen den Meeren gegeneinander an, um den Sieger und damit den Teilnehmer an den Deutschen Jugendmeisterschaften zu bestimmen.

Ausrichter der Landesjugendmeisterschaften sind der DEHOGA-Landesverband sowie die „GASTRO – Verein zur Förderung der Aus-, Fort- und Weiterbildung im Gastgewerbe Schleswig-Holstein e.V.“.

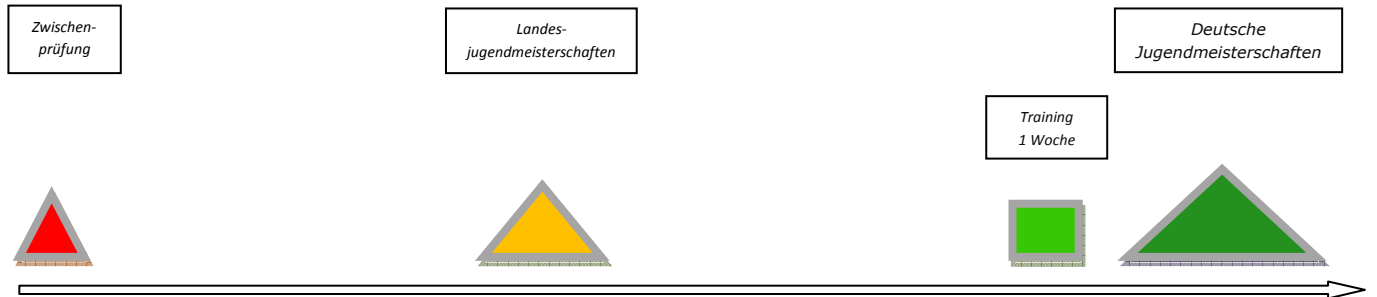
Mit dem Ziel die Ergebnisse der Teilnehmer beim Landeswettbewerb und damit später auf Bundesebene deutlich zu verbessern, haben wir ein Konzept erarbeitet, dessen Umsetzung uns die intensive Schulung und Vorbereitung auf die Jugendmeisterschaften und damit Bestleistungen ermöglicht.

Dabei handelt es sich um ein Modulsystem, dessen verschiedene Ausbaustufen in Pilotphasen erprobt werden, wie geschehen bei unserem Pilotprojekt „Butter bei die Fische!“ - Begabenseminare für Köche in 2008.

Im Durchlauf 2009 weiten wir gerade das Pilotprojekt auf die beiden anderen klassischen Ausbildungsberufe Hotelfachmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau aus, mit dem Ziel einen alljährlich wiederkehrenden Schulungszyklus für die besten Auszubildenden unserer Branche zu etablieren.

Der Beginn [Jugendmeisterschaften]

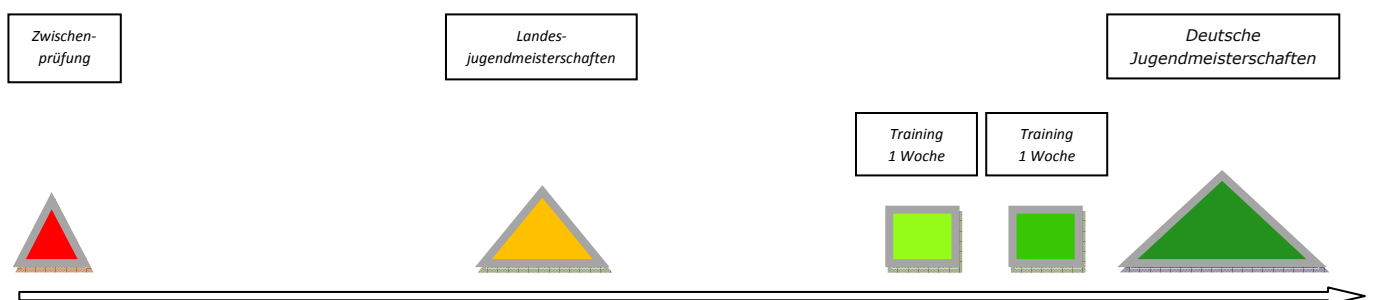
[Ausgangspunkt 2004]



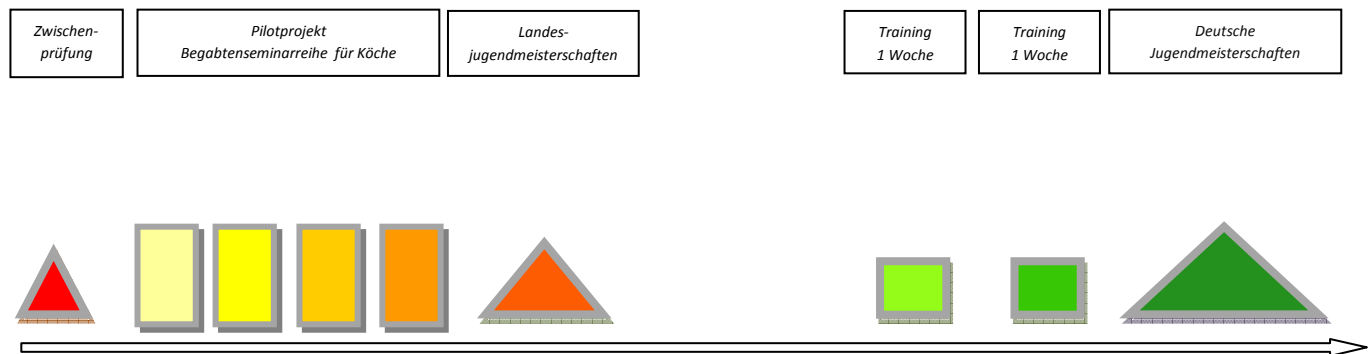
Das einwöchige Trainingslager vor den Deutschen Jugendmeisterschaften soll die Kandidaten fachlich und mental auf den Leistungsstand der Bundesebene bringen, sie auf die Wettkämpfe einstimmen und als **TEAM Schleswig-Holstein** formieren.

Eine Ausweitung des Trainingslagers auf zwei Wochen ermöglicht jedoch eine verbesserte Vorbereitung durch gezielte Aufarbeitung letzter Wissens- und Fertigungsdefizite:

[2006: Mannschaftsgold]



[2008 Köche-Gold und Leistungsbester aller Teilnehmer]



Wir haben überlegt, wie man die Leistungsbesten der einzelnen Ausbildungsberufe frühzeitig erreichen und in eine langfristig angelegte Trainingsstruktur einbinden könnte, die nachhaltige Leistungssteigerungen ermöglicht.

Ergebnis der Überlegungen war schließlich das erwähnte Pilotprojekt „Butter bei die Fische!“ - Begabenseminare für Köche. Dieses Projekt beinhaltete ein Vorlaufseminar – unseren Versuchsballon – und dann eine dreiteilige Hauptreihe. Die Einzelseminare gingen je über drei Tage und wurden an der Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie in Lübeck durchgeführt. Hierbei wurden die zwölf leistungsbesten Köche der Zwischenprüfungen der Berufsschulen unseres Landes für die Teilnahme ausgewählt.

Unser Seminarleiter Herr Günter Weinberg hat eine durchgehend auf die vier Seminare ausgelegte Gesamtkonzeption erarbeitet und dabei jeweils auch hervorragende Gastdozenten eingebunden, wie etwa die Sterneköche Roy Petermann vom Restaurant Wullenweber in Lübeck, Lutz Niemann von der Orangerie, Timmendorfer Strand, und Heiko Zimmat, Vitalia Seehotel, Bad Segeberg. Es gelang Seminarleiter und Gastdozenten das Feuer der Begeisterung in den jungen Nachwuchsköchen zu entfachen und ihnen einen weiten Blick „über den Tellerrand hinaus“ zu vermitteln.

Die Pilot-Seminarreihe „Butter bei die Fische!“ - Begabenseminare für Köche wurde mit einem fulminanten ersten Platz und der Goldmedaille unseres Seminarbesten *Florian Neumann* bei den Deutschen Jugendmeisterschaften abgeschlossen, der sowohl in Theorie als auch Praxis Punktbester aller Teilnehmer auf dem Petersberg wurde.

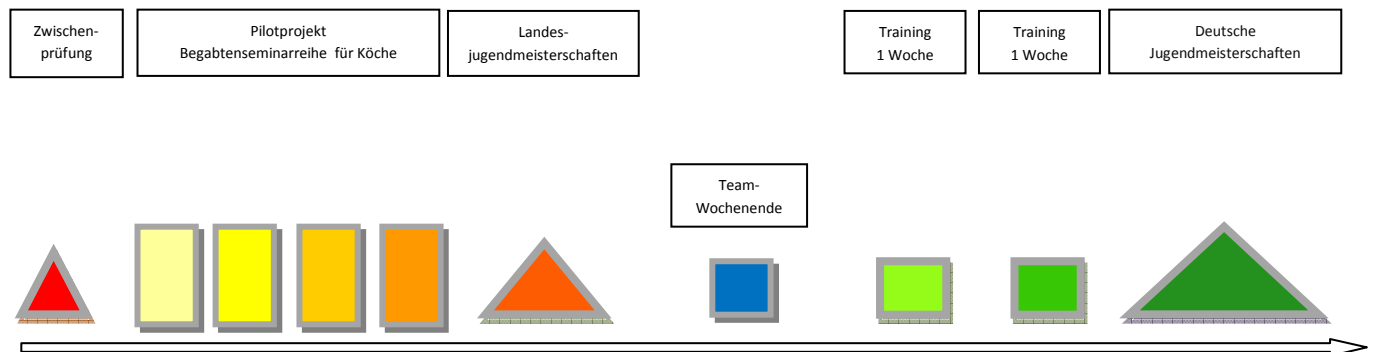
Wir sehen jetzt deutlich, dass die Begabtenförderung „Butter bei die Fische“ ihr Ziel erreicht: Leistungs- und Motivationssteigerung bei unseren jungen Teilnehmern an den Deutschen Jugendmeisterschaften. Daher haben wir uns zur Fortführung und Ausdehnung des Projektes auf die anderen beiden klassischen Berufe Hofa und Refa entschlossen.

[Heiko Zimmat im Begabenseminar, vorne rechts Florian Neumann]



Teamwochenende [*Eine Mannschaft entsteht*]

[2007/08]



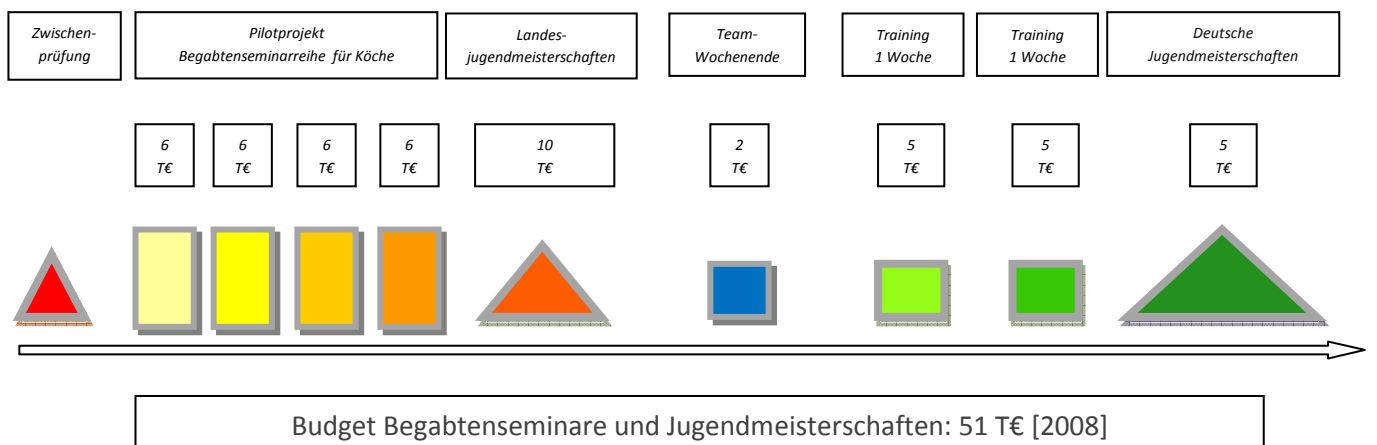
Um die lange und unbetreute Wartezeit zwischen Landes- und Bundeswettbewerb trainingsseitig sinnvoll zu begleiten, wird ein Teamwochenende im Sommer durchgeführt, an dem die Kandidaten erstmalig als dreiköpfige Mannschaft zusammentreffen. Die Leiter des Trainingslagers zur DJM werden einen ersten theoretischen und praktischen Überblick über die Trainingsinhalte geben und die Mannschaft auf den Wettkampf im Grandhotel Petersberg atmosphärisch, mental und fachlich einstimmen, insbesondere durch Probearbeiten und Vorführung der Fernsehreportagen der letzten Jahre.

Es wird deutlich, dass das Konzept durch seine modulare Auslegung Entwicklungsmöglichkeiten bietet. So hat sich beispielsweise im Verlauf der Pilotseminare gezeigt, dass eine spürbare Nachfrage von Betrieben besteht, Jungköche, die frisch im Beruf stehen und über deutliches Entwicklungspotential verfügen, in die Seminare einzubinden. Hierbei dürfte es sich um zukünftige Entscheider handeln: Küchenchefs, Restaurantbetreiber, Inhaber. Hier besteht die begründete Hoffnung, dass im Rahmen der öffentlichen Förderung (ESF/KMU) Mittel akquiriert werden können.

Das Budget [*Finanzierung nach dem Baukastensystem*]

Die Finanzierung der Maßnahmen obliegt der GASTRO-SH, wobei der Landesverband des DEHOGA einen großen Teil der Personal- und Verwaltungskosten trägt und erhebliche Anteile des Budgets bezuschusst bzw. absichert. Die Begabenseminare werden derzeit zu gut Dreivierteln von DEHOGA und GASTRO und zu einem Viertel über Selbstbeteiligung der Teilnehmer getragen. Für viele, selbst kleine Betriebe, ist es dabei Ehrensache, die derzeitige Teilnahmegebühr von € 500,- für Ihre Teilnehmer zu übernehmen. Diese Betriebe sehen in der Teilnahme ihrer Auszubildenden auch eine Werbung für sich selbst.

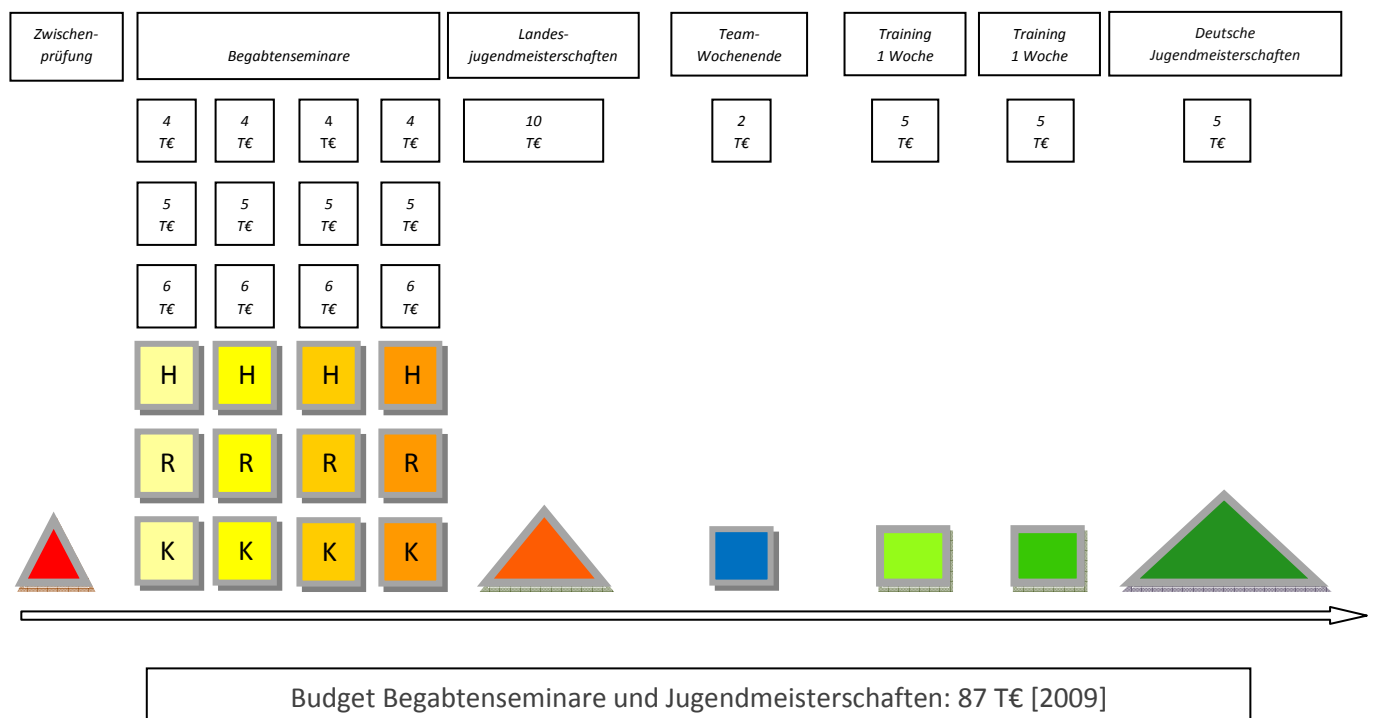
[*Budgetierung 2008*]



Das Budget [Modulare Ausweitung]

Aus der aktuellen Einbeziehung der Berufe Restaurant- und Hotelfachmann/-frau (R, H) ergibt sich folgende Budgetierung:

[Budgetierung 2009]



Unterstützung *[Brauchen wir auf allen Ebenen]*

Wir haben uns ein ehrgeiziges Projekt vorgenommen – das wissen wir. Ein Projekt, das auf Spitzenqualität setzt, muss ehrgeizig sein und kommt nicht ohne finanzielle Mittel aus.

Unsere Planung für den Ablauf 2009 sieht einen Etat von 87 T€ vor. Auf Sponsoren entfällt dabei gut die Hälfte.

Es helfen kleinere Sach- und Geldzuwendungen, allerdings geht es uns beim Sponsoring eher um Partnerschaften, die uns eine mittel- und langfristige Budget-Planung erlauben. Insbesondere die Mitgliedschaft in der GASTRO-SH ist ein wertvoller Beitrag, der oft eine über Jahre bestehende Partnerschaft begründet.

Über die Form und den Umfang Ihrer Unterstützung möchten wir gern im Detail mit Ihnen sprechen.

Es sind Zuwendungen zum Gesamtbudget möglich, aber auch gezielte zweckgebundene Zuwendungen, etwa regelmäßige Übernahme einzelner Module, mit der Möglichkeit gezielter Außendarstellung.

Darüber hinaus ist die Umsetzung von markengebundenen eigenen Veranstaltungen und Schulungsmodulen (z.B. Sensorik und Frischwaren) während der Seminarblöcke und Trainingslager möglich und sehr willkommen.

Sie sind Partner der Gastronomie mit einer klaren Qualitätspositionierung und ein idealer Begleiter und Sponsor für unser Projekt „Butter bei die Fische!“.

Bei allem Idealismus und allem Engagement – jedes Sponsoring muss „passen“ und darf nicht zum bloßen Mäzenatentum ausarten. Deswegen muss es nicht nur gute Gründe, sondern auch belastbare Argumente geben, warum für Sie eine Unterstützung gerade dieses Projektes Sinn ergibt:

- Authentizität des Engagements durch eine hohe Kongruenz bei der regionalen Platzierung von Firmennamen und unterstütztem Projekt
 - „Jugendförderung“ ist ein in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft positiv besetztes Image-Thema mit hohen Aufmerksamkeitswerten
 - Themenfeld „Begabtenförderung/ Spitzenklasse“ passt zur Markenbotschaft im weiteren Sinne (IHRE Kunden setzen auf hohe Qualität und wissen genau, was sie wollen und warum sie es wollen)
 - Teilnehmer der Programme werden zu einem hohen Prozentsatz später Entscheider in Gastronomie sein bzw. sind es schon (junge Spitzenkräfte)
-

Die GASTRO-SH geht bei der Suche nach Partnern nach dem Top-Down-Prinzip vor, sodass bei ernsthaftem Interesse eines potentiellen Sponsors ein sofortiger interner Abgleich der Ansprache weiterer Unternehmen erfolgen muss. Darüber hinaus drängt die Zeit – bereits Ende 2009 soll der neue Durchlauf „Butter bei die Fische!“ – Begabenseminare für Köche, Hofa und Refa starten, und wir müssen Planungssicherheit auf beiden Seiten herstellen.

Deswegen wünschen wir uns von Ihnen eine rasche, ehrliche Entscheidung, ob wir mit einem Engagement rechnen können. Wir haben dabei an folgendes Vorgehen gedacht:

- Mündliche Zusage
- „Letter of Intent“
- Gemeinsame Ausarbeitung des Sponsorenpaketes
- Schriftliche Vereinbarung
- Detail- und Ablaufplanung für 1 Jahr