

„BUTTER BEI DIE FISCHE!“

Projekt zur Förderung besonders begabter Auszubildender im Gastgewerbe Schleswig-Holstein

(Neu: mit Wildcards für Betriebe!)

Vorbemerkung

Auch 2013 ist die GASTRO, Verein zur Förderung der Aus-, Fort- und Weiterbildung im Gastgewerbe Schleswig-Holstein e.V., erneut auf der Suche nach den besten Auszubildenden des Landes. Wie in den Vorjahren sind Berufsschulen und Betriebe aufgerufen, ihre „Nachwuchsstars“ zum Projekt „Butter bei die Fische!“ (BBDF) anzumelden. Dort erhalten sie den letzten Schliff durch angesehene Meister ihres Fachs und werden auch auf die Landesjugendmeisterschaften des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Schleswig-Holstein vorbereitet.

Auswahlverfahren

Die beiden besten Auszubildenden des jeweiligen Berufs an einer der acht Berufsschulen des Landes können am Projekt teilnehmen. Dabei entscheiden sowohl die Schulnoten und die Zwischenprüfung, als auch Wettkampfleistungen und soziale Kompetenz. Die letzte Entscheidung über die Teilnahme treffen die Schulen und ihre verantwortlichen Lehrkräfte gemeinsam mit den DEHOGA-Kreisausbildungswarten. Insofern können auch regionale Besonderheiten berücksichtigt werden. Dabei beurteilen die Kreisausbildungswarte insbesondere das Leistungsverhalten im Betrieb und nehmen damit maßgeblich Einfluss auf die Entscheidung über die Teilnahme.

Neu sind die so genannten „Wildcards“: Betriebe mit hervorragenden Auszubildenden, die aber nicht zu den Schulbesten zählen, können ihre Nachwuchskräfte selbst anmelden. Ob die Kandidaten geeignet sind und an den hochwertigen Kursen teilnehmen dürfen, entscheidet dann ebenfalls die Projektleitung.

Zeitplan 2014

(v o r a u s s i c h t l i c h, bitte unter www.gastro-sh.de nach Aktualisierungen schauen)

1. Seminar: 12.- 14. Januar 2014 mit Kick-off- Veranstaltung
2. Seminar: 10.- 16. Februar 2014 mit Küchenparty
3. Seminar: 26.- 28. Februar 2014 mit schriftlicher Prüfung zu den Landesjugendmeisterschaften
4. Seminar: 28.- 30. März 2014
5. Landesjugendmeisterschaften: 14.- 15.März 2014.

Seminarort wird die Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie in Lübeck sein, die Landesjugendmeisterschaften voraussichtlich wieder im DAMP Ostseeresort stattfinden.

M e l d e s c h l u s s i s t d e r 30. N o v e m b e r 2013!

Konzept/Ziele:

Im Rahmen unseres Projektes sollen begabte Auszubildende an insgesamt zwölf Schulungstagen auf die Landesjugendmeisterschaften und eventuell später auf den Bundeswettkampf vorbereitet werden. Dazu müssen Kenntnisse und Fertigkeiten „on top“ auf hohem und höchstem Niveau vermittelt werden, die über die üblichen schulischen und fachpraktischen Lehrinhalte hinausgehen. Darüber hinaus werden die soziale Kompetenz geschult sowie Kreativität und eigenständiges, verantwortungsbewusstes und unternehmerisches Denken und Handeln gefördert. Ein wichtiges Ziel ist, das Führungspersonal von morgen auszubilden.

Im Verlauf des vierten Seminars treten die Teilnehmer im Rahmen der DEHOGA-Landesjugendmeisterschaften zunächst in der theoretischen Prüfung an. Die 32 Besten verbleiben im Wettkampf, in dem es dann um die praktischen Fertigkeiten geht. Die Medaillengewinner - also die jeweils drei Erstplatzierten in den verschiedenen Berufen – qualifizieren und verpflichten sich zur Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften. In einem weiteren Auswahlverfahren werden dann die drei Teilnehmer ermittelt, die am Bundeswettkampf teilnehmen; sie werden in einem weiteren zweiwöchigen "Trainingslager" auf den Wettbewerb vorbereitet. Der Goldmedaillengewinner bzw. die Goldmedaillengewinnerin der Fachleute für Systemgastronomie fährt indessen zum Azubi-Award, dem Bundeswettbewerb der Systemgastronomen.

Lehrinhalte

Sowohl die Vermittlung der fachspezifischen theoretischen und praktischen Sachkompetenzen als auch das Training der Sozialkompetenz orientieren sich an den Anforderungen der Deutschen Jugendmeisterschaften des DEHOGA-Bundesverbandes und am Leitbild des DEHOGA Schleswig-Holstein. Dabei wird besonders Wert gelegt auf

- ökonomische Arbeitsweise
- Sauberkeit am Arbeitsplatz
- hervorragende fachpraktische Umsetzung der Aufgabenstellung,
- Teamfähigkeit
- ausgeprägte Gastorientierung.

Die Schulungsinhalte werden sich für das Jahr 2014 im Wesentlichen - vorbehaltlich einiger Aktualisierungen sowie kurzfristiger Einbindung von weiteren Seminarangeboten – an den bewährten Inhalten orientieren. Flankiert wird das Projekt seit September 2012 von der Online-Lernplattform www.ausbildung-lernen.de, die gemeinsam von DEHOGA-SH, GASTRO-SH und vom Wirtschaftsministerium SH initiiert und gemeinsam mit der hyAcademyGmbH angeboten wird. Das System umfasst mehrere Lernmodule, die je nach Seminarinhalt abgerufen werden können.

Bisherige Ergebnisse/Erfolge

Bereits im November 2008 in der Versuchsphase des Projektes konnte unser BBDF-Schützling Florian Neumann die Goldmedaille als Bester aller Teilnehmer bei den Deutschen Jugendmeisterschaften auf dem Petersberg bei Bonn erringen. Im September 2009 gewann er dann sogar den Weltmeistertitel bei den World Skills in Calgary/ Kanada. Sein nachahmenswertes Motto „Handwerklich exakt arbeiten, den direkten Weg wählen“ steht inzwischen stellvertretend für den Leitspruch der BBDF-Seminare.

Im Jahr 2010 errang der Koch Jan-Michael Stümpert die Bronzemedaille bei den Bundesjugendmeisterschaften und 2012 kamen die schleswig-holsteinischen Teilnehmerinnen und Teilnehmer gleich mit zwei Bronzemedailles nach Hause: Bei den Restaurantfachleuten errang Jasmina Joost einen hervorragenden dritten Rang. Und auch die ganze Mannschaft konnte sich über Bronze freuen.

Vorteile für Betriebe

Gute und hoch motivierte Auszubildende sind die besten „lebenden Visitenkarten“ für die Gastronomie. Die Teilnehmer sind insofern auch Botschafter für den Lehrbetrieb, der sich damit in der Öffentlichkeit als hervorragendes Haus mit besten Ausbildungschancen präsentiert. Das führt nicht nur zu einer guten Bewertung als attraktives Ausbildungsunternehmen, sondern auch als herausragender gastronomischer Betrieb. Entsender von besonders begabten Auszubildenden werden in den PR-Maßnahmen, aber auch auf der Homepage der GASTRO- Schleswig-Holstein e.V. besonders genannt und heben sich daher von den Mitbewerbern ab.

Kosten

Die GASTRO-Schleswig-Holstein e.V. erhebt von jedem Teilnehmer einen Kostenbetrag in Höhe von € 45,- Euro pro Tag. Damit wird etwa ein Drittel der Gesamtkosten abgedeckt; die restlichen zwei Drittel übernimmt der Verein. Der Seminar-Beitrag sollte jedoch nach Möglichkeit vom Ausbildungsbetrieb in einer Summe von € 540,- getragen werden.

Für die Seminar- Berufsgarderobe sollten Kosten von zusätzlich ca. € 150.- eingeplant werden. Weitere Kosten entstehen durch die Nutzung der eLearning-Plattform www.ausbildung-lernen.de in Höhe von ca. € 100.-, die die Auszubildenden in der Regel jedoch selbst tragen. Auszubildende, die selbst für die Kosten aufkommen müssen und sich dazu nicht in der Lage sehen, können bei entsprechender sozialer Indikation eine individuelle Förderung durch den DEHOGA-Landesverband im Form eines Stipendiums erhalten. Der formell einwandfreie und gut begründete Antrag muss vor Beginn der Seminarveranstaltung beim Vorstand des DEHOGA-SH gestellt werden. Hintergrund: Kein Auszubildender soll aus Gründen, die nicht in seiner fachlichen Qualifikation liegen, vom Projekt ausgeschlossen werden. So kann gewährleistet werden, dass die wirklich besten Auszubildenden gefördert werden.

Organisation

Projektleitung: Martina David, Vorsitzende des Landesausschusses für Berufsbildung des DEHOGA Schleswig-Holstein e.V., 1. Vorsitzende der GASTRO Schleswig-Holstein e.V., E-Mail: sellhorns.gasthof-hotel@t-online.de

Seminarleitung: Günter Weinberg, GNG Lübeck, weinberg-seminare@t-online.de;

Martina David, Günter Jaeger, 2. Vorsitzender der GASTRO Schleswig-Holstein e.V.;

Projektmanagement: GASTRO Schleswig-Holstein e.V., Geschäftsführer Thorsten Ohm, gastro-sh@dehoga-sh.de

Projektassistenz: GASTRO Schleswig-Holstein e.V., Susanne Gonschorrek, zentrale@dehoga-sh.de

Projektcontrolling: Günter Jaeger, 2. Vorsitzender der GASTRO Schleswig-Holstein e.V., Landesausbildungswart, jaeger-vsr@web.de

Projektpartner: DEHOGA Schleswig-Holstein e.V., info@dehoga-sh.de

Thorsten Ohm

Geschäftsführer