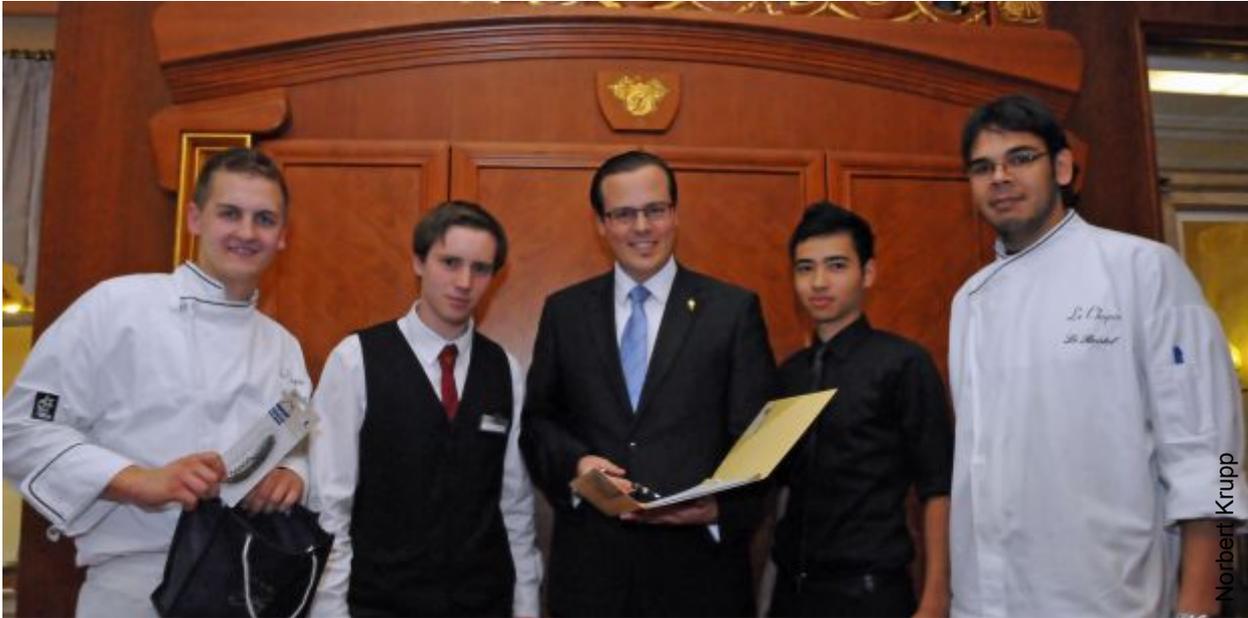


AUSBILDUNG

Azubis nicht einfach ins kalte Wasser werfen

Von Norbert Krupp | Montag, 27. August 2012



Alles gut organisiert: Hoteldirektor Marek Gawel (Mitte) freut sich über den Erfolg des Azubi-Projekts im Bellevue Rheinhotel

(/news/media/15/Alle-gut-organis-Hoteldire-Mare-Gawe-Mitt-freu-sic-146820.jpeg)

Was tun gegen einen Praxisschock zu Beginn der Ausbildung? Im Bellevue Rheinhotel bieten Azubis ein Programm für die Neuen an.

BOPPARD. Was können wir dazu beitragen, dass sich künftige Auszubildende reibungslos in unseren Betrieb integrieren und sich schnell als Teil des Teams begreifen? Mit dieser Fragestellung beschäftigte sich ein Azubi-Projekt, für das Hoteldirektor Marek Gawel drei Nachwuchskräfte gewinnen konnte.

Gawel und seine Verlobte Judith Steimer sind Anfang des Jahres als fünfte Generation in das vor 125 Jahren gegründete Bellevue Rheinhotel am Bopparder Rheinufer eingestiegen und unterstützen seitdem Doris und Jan Gawel bei der Führung des traditionsreichen 4-Sterne-superior-Hauses. Ein fließender Übergang ist eingeleitet.

Nähe zum Chef ist gewollt

Marek Gawel fordert ein Umdenken im Hinblick den Fachkräftemangel und die Sicherung vorhandener Fachkräfte in der Gastronomie. Ihm ist bewusst, dass sich diese Probleme „nicht auf monetärer Basis“ lösen lassen. Er setzt stattdessen auf die Strategie „Nähe zum Chef“. Diese sollte auch bei dem Azubi-Projekt gegeben sein, in dessen Rahmen sich drei der

insgesamt acht Auszubildenden seit Mitte März engagiert einbrachten, um künftigen Berufsnachwuchs des Rheinhotels den Start zu erleichtern.

Im Dialog mit dem jungen Chef, dessen gastronomische Laufbahn im Jahr 2000 im Hotel Bareiss mit einer Ausbildung zum Hotelkaufmann begonnen hat, wurden im März und April Ideen und Erfahrungen eingebracht. „Die Meilensteine waren bekannt, aber die Aufgabe wurde unterschätzt.“ Anfangs ließ Gawel seinem Projektteam sehr viel Freiheit, doch schließlich musste er einsehen, dass durch „behutsames Schubsen in die richtige Fahrinne“ die Ziele schneller zu erreichen waren.

Azubis als Persönlichkeit wahrnehmen

Eines dieser Ziele war die Wahrnehmung der neuen Auszubildenden als individuelle Persönlichkeit. Zu diesem Zweck wurde ein Formular erarbeitet, dessen Fragen ein Kurzporträt des neuen Kollegen zeichnen: Was ist ihm wichtig, welche Talente bringt er mit, welche Musik mag er, und welche Sportart betreibt er? Und natürlich: „Was erwarten Sie von Ihrer Ausbildung?“ Mit einem weiteren Fragebogen fürs Personalbüro werden zudem persönliche Daten, die Bankverbindung und Steuerklasse sowie die Krankenversicherung und Staatsangehörigkeit abgerufen.

Doch die Informationen, die ein Azubi über seinen neuen Arbeitgeber braucht, sollten ebenfalls nicht zu kurz kommen. Positiv überrascht sah sich Gawel, als das von ihm betreute Trio schließlich ein komplettes Programm für eine zweitägige Azubi-Einarbeitung auf den Tisch legte: „Das war echt toll“, erinnert er sich. Sämtlich Abteilungsleiter und die Direktion des Hauses waren in zwei komplett durchgeplanten Tagesabläufen als Referenten vorgesehen, um mit vereinten Kräften den Anfang August erwarteten Auszubildenden gleich von Anfang an wichtiges Basiswissen zu vermitteln.

Zum Start ein gemeinsames Frühstück

Einem gemeinsamen Frühstück folgte das gegenseitige Vorstellen, bevor eine Führung durchs Hotel und dessen Abteilungen anstand. Am Nachmittag konnte der Einsatz auf der Etage erprobt und die Arbeit in der Waschküche hautnah miterlebt werden. Tag zwei begann mit einer Erkundung der Küche, der sich eine erste Sicherheits- und Hygienebelehrung anschloss, bevor Schneidetechniken erlernt und ausprobiert wurden. Nachmittags machten die neuen Azubis Bekanntschaft mit Office und Backoffice: „Wenn Sie nicht wissen, wo Sie in einem so großen Haus die Kaffeelöffel finden, können Sie lange suchen“, sagt dazu Marek Gawel.

Der Service im Restaurant sowie das richtige Verhalten und angemessene Sprache im Umgang mit dem Gast waren weitere Inhalte, die den Nachwuchskräften gleich zu Anfang näher gebracht wurden. Sie zeigten sich nach der zweitägigen Einführungsphase beeindruckt, wie viel Wissen und Erfahrung erforderlich sind, um das Funktionieren und die Gastlichkeit eines großen Hotels zu gewährleisten. Und sie waren dankbar dafür, dass sie nicht einfach ins kalte

Wasser geworfen wurden, sondern von ihren neuen Kolleginnen und Kollegen willkommen geheißen wurden. Marek Gawel sieht das Projekt wie einen Ball, der noch mehr ins Rollen bringt. Sein Traum ist es, eines Tages vielleicht ein komplettes, hauseigenes Schulungsprogramm vorweisen zu können.

Auch der Betrieb profitiert von der Einarbeitung

Marek Gawel, der über Berufserfahrung und zwei abgeschlossene Studien (Reutlingen und Niagara) verfügt, hat noch viele andere Ideen, die er in dem Familienbetrieb, der 1887 durch seinen Ur-Ur-Großvater gegründet wurde, umsetzen will: „Ich möchte behutsam die Struktur verändern, damit wir weiter springen können, ohne viel am Hotel zu verändern.“ Ideen gebe es genug.

Das Azubi-Projekt und dessen Erfolg haben Marek Gawel bestätigt, dass es sich durchaus lohnt, Energie und Zeit in die Ausbildung des Nachwuchses zu investieren. Die Azubi-Einarbeitungstage vermitteln eine Wissensbasis, auf der während der praktischen Ausbildung und im Berufsschulunterricht aufgebaut werden kann. Zudem kann eine optimale Azubi-Einarbeitung dazu beitragen, die Quote der Ausbildungsabbrüche zu senken. Wissen und Grundkompetenzen, die früh zur Verfügung stehen, optimieren sofort die Qualität des Services, mit dem das Haus seinen Gästen begegnet. „Eine frühe Investition in die Azubis beginnt sich früher auszuzahlen“, sagt Gawel, der Talente erkennen und fördern möchte.

jobs & karriere (<https://www.jobsterne.de/>)

HAMBURG

Regional Sales Manager MICE Hamburg m/w/d für eine international Hotelgruppe

Lost and Found Personalberatung & Vermittlung, Düsseldorf

(https://www.jobsterne.de/stellenangebot/regional-sales-manager-mice-hamburg-m-w-d-fuer-eine-international-hotelgruppe-CL9LX5?utm_source=Mattheas&utm_medium=feed&utm_campaign=jobsterne)

LENZERHEIDE

Rezeptionist (m/w/d) in Saison- oder Jahresanstellung (unbefristet)

Sunstar Hotels Management AG

(https://www.jobsterne.de/stellenangebot/rezeptionist-m-w-d-in-saison-oder-jahresanstellung-unbefristet-CKFBS7?utm_source=Mattheas&utm_medium=feed&utm_campaign=jobsterne)

RIEZLERN

Koch m/w/d

Hotel Jagdhof****

(https://www.jobsterne.de/stellenangebot/koch-m-w-d-CL7STC?utm_source=Mattheas&utm_medium=feed&utm_campaign=jobsterne)

KITZBÜHEL

Night Manager (m/w/d)

Grand Tirolia Kitzbühel - Member of Hommage Luxury Hotels Collection
 (https://www.jobsterne.de/stellenangebot/night-manager-m-w-d-CJS6YR?utm_source=Mattheas&utm_medium=feed&utm_campaign=jobsterne)

GÖPPINGEN**Koch (m/w/d) oder Hauswirtschafter (m/w/d) mit Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung**

DJH-Landesverband Baden-Württemberg e.V.
 (https://www.jobsterne.de/stellenangebot/koch-m-w-d-oder-hauswirtschafter-m-w-d-mit-erfahrung-in-der-gemeinschaftsverpflegung-BP3XNL?utm_source=Mattheas&utm_medium=feed&utm_campaign=jobsterne)

HEBELHOF**Rezeptionist (m/w/d)**

DJH-Landesverband Baden-Württemberg e.V.
 (https://www.jobsterne.de/stellenangebot/rezeptionist-m-w-d-BWQR2C?utm_source=Mattheas&utm_medium=feed&utm_campaign=jobsterne)

ALLE STELLENANGEBOTE ([HTTPS://WWW.JOBSTERNE.DE/](https://www.jobsterne.de/))**Anzeige**

[https://ad3.adfarm1.adition.com/redi?sid=4645645&kid=4872440&bid=14990005&gdpr=\\${GDPR}&gdpr_conse](https://ad3.adfarm1.adition.com/redi?sid=4645645&kid=4872440&bid=14990005&gdpr=${GDPR}&gdpr_conse)

GEBERIT**Geberit AquaClean Mera: mehr Komfort für Gäste**

Ein Dusch-WC ist für Gäste ein echtes Highlight und wertet Komfort und Ausstattung von Hotelbädern deutlich auf. Die neue Technologie und vielfältig in den Funktionen präsentiert sich das Dusch-WC AquaClean Mera aus dem Hause Geberit.

echten Mehrwert, der im Gedächtnis bleibt. AquaClean Mera ist zudem dank spülrandloser WC-Keramik und
reinigungsfreundlich.

MEH

([https://ad3.adfarm1.adition.com/redi?sid=4645645&kid=4872440&bid=14990005&gdpr=\\${GDPR}&gdpr_con](https://ad3.adfarm1.adition.com/redi?sid=4645645&kid=4872440&bid=14990005&gdpr=${GDPR}&gdpr_con)

[L.ADITION.COM/REDI?SID=4645645&KID=4872440&BID=14990005&GDPR=\\${GDPR}&GDPR_](https://ad3.adfarm1.adition.com/redi?sid=4645645&kid=4872440&bid=14990005&gdpr=${GDPR}&gdpr_con)

