

Gastgewerbe-Schüler berichten von negativen Praktika-Erfahrungen

Landtagsabgeordneter Philipp Raulfs und Dehoga-Ausbildungsbeauftragter Frederick Meyer in der BBS I

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. Rund 20 Schülerinnen und Schüler aus der Gastgewerbe-Fachklasse der BBS I in Gifhorn hatten prominenten Besuch und eine lehrreiche Unterrichtsstunde: SPD-Landtagsabgeordneter Philipp Raulfs kam mit dem Ausbildungsbeauftragten vom Dehoga-Kreisverband Gifhorn Frederick Meyer, mit Mirjam Müggenburg vom Hotel Deutsches Haus und Jörg Zentgraf vom Gifhorer Schlossrestaurant vorbei.

Philipp Raulfs, der sich im Landtag im Ausschuss für Haushalt und Finanzen für den Digitalpakt Schule stark gemacht hat, stellte sich zunächst den Auszubildenden vor. „Mein Einsatz für Bildungspolitik, zum Beispiel als stellvertretender Sprecher für Bildungspolitik der SPD-Fraktion im Landtag, bedeutet für mich, die Bedingungen weiter zu

verbessern. Damit alle gleiche Chancen haben, einen ähnlichen Weg zu gehen, wenn sie es möchten“, betonte Raulfs.

Wie war der Werdegang der Auszubildenden?

Anschließend befragte er die angehenden Hotel- und Restaurantfachleute, Köche, Fachkräfte für Systemgastronomie, Fachleute für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie und Kaufleute für Hotelmanagement nach der Neuordnung und Modernisierung der Hotel- und Gastronomieberufe und nach ihrem Werdegang bis zum jetzigen Ausbildungsstand.

Hier wurde deutlich, dass jeder Weg anders war und teilweise über verschiedene Praktikumsplätze in anderen Branchen erst zum Gastgewerbe geführt hat. Einer beklagte sich darüber, dass im Gymnasium überhaupt keine Berufsberatung

durchgeführt werde. „Nach dem Abitur führt der Weg direkt in Richtung Studium! Eine Ausbildung in anderen Berufen zählt dort nicht“, kritisierte der Auszubildende. Hier zeigte Frederick Meyer vom Dehoga-Kreisverband Abiturienten den Königsweg auf: „Erst eine Ausbildung im Gastgewerbe absolvieren und dann ein Studium beginnen!“ Ein ehemaliger IGS-Schüler berichtete im Gegenteil von der guten Vorbereitung auf die Berufswahl an seiner Schule.

Vielen Auszubildenden war vor ihrem Start ins Berufsleben noch nicht klar, was sie eigentlich werden wollen. So wurden sie an verschiedenen Praktikumsplätzen eingesetzt, an denen sie häufig keine guten Erfahrungen gemacht haben. Im Gastgewerbe waren sie erst gelandet, nachdem ihre ihnen die Weiterbildungs- und Aufstiegschancen aufgezeigt hatten.



Ein Blick in die neugestaltete Küche der BBS I: Philipp Raulfs, rechts daneben Martina Winterstein und Silke Wilharm-Cottle.

FOTO: SIEGFRIED GLASOW

Jörg Zentgraf und Mirjam Müggenburg berichteten, dass sie die Bewerberinnen und Bewerber um ein Praktikum in ihren Häusern wie Auszubildende behandeln und dass

die Praktikanten in der Regel anschließend auch bei ihnen eine Ausbildung beginnen. Das sei aber nicht in allen Betrieben gang und gäbe gewesen, wie einige Schüler

berichteten. Einige durften während ihres Praktikums in anderen Berufen lediglich Putz- und Schleifarbeiten verrichten.

Wie Klassenlehrerin Silke Wilharm-Cottle berichtete, findet bei der Neuordnung und Modernisierung der Ausbildung im Gastgewerbe gerade ein Umdenken statt. Hier gibt es wieder bei den Restaurantfachleuten mehr Interesse als bei den Hotelfachleuten.

Ein Besuch in der neu eingerichteten Küche

Abschließend besuchte Raulfs noch das neu eingerichtete Restaurant und die Küche mit angrenzendem Kühlraum, die von Anja Sternberg, Martina Winterstein und Andreas Ochs vorgestellt wurden. Hier wurden 665.000 Euro investiert, um die gesamte Einrichtung für eine optimale Ausbildung im Gastgewerbe auf den neuesten Stand zu bringen.