

## Berufe mit Zukunft 15

### Abwechslungsreicher Mix aus verschiedenen Berufen

#### *Linus Schweizer\* lernt Fachmann für Systemgastronomie*

*Klaus-Peter Martin*

**F**achmann für Systemgastronomie, ist das nicht jemand, der in einem Fast-Food-Restaurant Fleischklöße brät und Cola ausschenkt? Sicher, das kann eine Tätigkeit während der dreijährigen Ausbildungszeit sein. Dass die Aufgaben aber weitaus umfangreicher, attraktiver und vor allem auch anspruchsvoller sind, das hat uns Linus Schweizer erzählt, der zur Zeit seine Berufsausbildung bei der Firma Aramark absolviert. Linus ist seine Berufswahl sehr bewusst und zielstrebig angegangen, und heute ist er absolut glücklich und zufrieden mit seinem Ausbildungsplatz in einem Betrieb in Frankfurt-Sossenheim. „Ich habe mich schon immer für die Gastronomie interessiert und habe früher schon gerne gekocht,“ berichtet er. „Eigentlich hatte ich deshalb vor Koch zu werden. Mein Fachabitur habe ich auf der Bergius-Schule in Frankfurt gemacht. Dabei hatte ich Gelegenheit noch ein bisschen in die Gastronomie hineinzuschnüffeln.“ Die Bergius-Schule ist eine Berufsfachschule mit dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft. Für das Fachabitur ist parallel zum Schulbesuch ein Praktikum erforderlich. Linus hat deshalb dreimal in der Woche acht Stunden in einem Hotel gearbeitet und dort Berufserfahrung gesammelt. „Na ja, Hotel war nicht ganz so das Richtige gewesen,“ war er sich danach sicher. Vor allem die Schichtarbeit hat ihm dort nicht so gefallen. Von Freunden hat Linus vom Beruf des Fachmanns/der Fachfrau für Systemgastronomie erfahren. Er hat sich daraufhin mit seiner Mutter zusammen hingesetzt, Informationen gesammelt, überlegt, nach Ausbildungsfirmen im Internet recherchiert und ist schließlich dabei auf Aramark aus Neu-Isenburg gestoßen. „Ich habe sofort gemerkt, das ist ein Super-Betrieb und ich wollte ausprobieren, ob ich hier eine Chance bekomme.“ Aramark hat sich auch prompt bei ihm gemeldet, der Einstellungstest war keine große Hürde gewesen, und so lernt der 21-Jährige aus Mörfelden seit letztem Sommer diesen noch relativ neuen und unbekannteren Beruf und hat es nach eigenen Angaben noch keinen Tag bereut, sich dafür entschieden zu haben.

Sein Ausbildungsort ist nicht Neu-Isenburg, hier befindet sich die Zentrale des zweitgrößten Catering-Unternehmens in Deutschland. Die Auszubildenden - jedes Jahr werden insgesamt etwa 30 junge Leute ausgebildet – werden auf die einzelnen Betriebe aufgeteilt, berichtet Betriebsleiterin Chris Tzscharntke, verantwortlich für die Ausbildung von Linus. Erforderlich ist mindestens ein Realschulabschluss, und Bewerberinnen und Bewerber für diesen Beruf sollten aufgeschlossen, flexibel, kontaktfreudig und stressresistent sein. Gefordert sind auch Organisationstalent und vor allem ein großes Maß an Teamfähigkeit. Aramark hat sich darauf spezialisiert, Betriebskantinen und Restaurants in Wirtschaftsunternehmen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen zu betreiben. Dazu beschäftigt das Unternehmen bundesweit rund 6.000 Mitarbeiter. Weltweit ist das Unternehmen mit mehr als 200.000 Mitarbeiter in 19 Ländern vertreten. Im nächsten Jahr ist der Catering-Anbieter u.a. auch für das leibliche Wohl der Fans in den WM-Stadien zuständig. Aramark hat seine Kompetenz bei Sportveranstaltungen u.a. bereits bei zwölf olympischen Spielen unter Beweis gestellt.

Linus ist zur Zeit im Büro eingesetzt. Aber es ist enorm, wie abwechslungsreich und reichhaltig sein Arbeitstag abläuft. „Ich fange morgens um 8 Uhr an und habe dann zunächst mit verschiedenen Abrechnungen zu tun,“ erläutert er seinen Tagesablauf. „Unsere Gäste zahlen nicht bar, sondern mit Karten. Diese Geldkarten kann sich der Gast an Automaten im Haus aufwerten. Vormittags habe ich dann zunächst die Aufgabe, das Geld aus den Automaten zu holen, zu zählen und am Computer abzurechnen. Danach schreibe ich die Auslobung, das heißt, ich erstelle Karten, auf denen die Speisen beschrieben werden. Der Gast kann schnell ersehen, unter welchem Angebot er seine Speisen heute frei zusammenstellen

kann.“ Um die Mittagszeit wechselt Linus in das Restaurant und ist dort für eine Kasse verantwortlich. Er muss dabei kein Bargeld einkassieren, die Gäste zahlen mit ihrer Wertkarte. Manche Gerichte haben einen Festpreis, andere werden auf 100 Gramm gewogen. Im Restaurant selbst hat der 21-Jährige aber auch noch verschiedene Aufgaben wie Tellerwagen auffüllen, die Gläser ergänzen, danach schauen, dass genügend frisches Geschirr vorhanden ist, dass alles geregelt abläuft und alles aufgefüllt ist.

In dem Bürokomplex in Sossenheim ist Aramark mit 56 Mitarbeitern vertreten, immerhin möchten Tag für Tag um die Mittagszeit 1.600 Bankangestellte mit Essen versorgt werden – und das so rasch wie möglich, ohne dass sie dafür lange Schlange stehen müssen. Zur Stoßzeit ist es deshalb regelmäßig ganz schön stressig. Linus lässt sich davon aber nicht aus der Ruhe bringen: „Ich lass den Stress gar nicht an mich herankommen, sondern konzentriere mich auf die Arbeit,“ bemerkt er dazu.

Am Nachmittag ist es dann seine Aufgabe die Lavazza-Bar abzurechnen, vom PC im Büro aus die Daten aus den Kassen im Restaurant auszulesen, Statistiken über die Anzahl der Gäste und die verkauften Mahlzeiten zu erstellen und die Ausdrücke abzuheften. Das Besondere dabei: obwohl er erst im ersten Lehrjahr ist, kann Linus diese Aufgaben bereits sehr selbständig erledigen. „Ich kenne den Ablauf und kann jetzt ganz selbständig agieren. Dieses System habe ich jetzt schon drin,“ erzählt er uns stolz. Sein Ausbildungsplan sieht allerdings vor, dass er nicht nur im Bereich Verwaltung eingesetzt wird. Linus war auch schon in der Küche gefordert, wo er bereits morgens mitgeholfen hat Frühstück vorzubereiten, Brötchen zu schmieren, Gemüse zu schneiden und die Gerichte für das Mittagessen zu kochen. Mittags ab halb zwölf ist der angehende Fachmann für Systemgastronomie dann mit der Essensausgabe beschäftigt oder auch zuständig für die Nachbestückung. Weitere Bereiche, die Linus während seiner Ausbildungszeit durchläuft sind die Spülküche, die Warenannahme und der Cafeteria- und Bistrobereich.

In der Berufsschule hat Linus den großen Vorteil, dass er die Schule schon kennt. Die Fächer Ernährungslehre, Hygiene, Warenkunde sind für ihn nichts Neues. Dazu kommen Deutsch, Mathe, Englisch, Service, Küchenpraxis - und Buchführung und der gesamte kaufmännische Bereich. „Das ist es auch, was mich an dem Beruf so reizt, dass zum direkten Dienst am Kunden auch der kaufmännische Bereich hinzu kommt,“ teilt uns Linus mit. Und er ergänzt: „Es ist ein sehr vielseitiger Beruf, ein Mix aus verschiedenen Berufen. Langweilig wird es mir nie.“ Nach seiner Ausbildung plant Linus, langfristig bei Aramark zu bleiben, falls seine Lehre weiterhin so erfolgreich läuft, hat er bereits eine Übernahmegarantie. Nach der Ausbildung und einer gewissen Berufserfahrung gibt es die Möglichkeit, sich zum Betriebsleiterassistenten fortzubilden, und der nächste Schritt wäre dann der Betriebsleiter. Gerne würde Linus nach der Ausbildung vielleicht ein Jahr im Ausland arbeiten. Das wäre für ihn auch eine wichtige Persönlichkeitserfahrung. Fremdsprachen sind bereits heute für ihn wichtig. „Wir haben viele englischsprachige Gäste. Ich werde schon relativ oft auf englisch angesprochen und muss entsprechend weiterhelfen,“ berichtet er.

So gern Linus die Büroarbeiten verrichtet, stolz auf seine Leistung ist er, wenn er die direkte Rückmeldung von den Gästen erhält: „Wenn ich selbst agieren kann, und immer wenn ein Gast eine Frage hat und ich ihm weiterhelfen kann und der Gast sich anschließend bedankt, und alles ist super, das ist für mich toll.“

\* Name geändert