

# Eine Ausbildung mit guten Perspektiven

Freie Lehrstellen in der Systemgastronomie – Arbeitsagentur rückt weniger beachtete Berufe in das Blickfeld



Blick hinter die Kulissen: Mitarbeiter der Arbeitsagentur und interessierte Gäste ließen sich von Suzi Streckel (links) in Gunzenhausen die Systemgastronomie erklären.

**GUNZENHAUSEN** – „Fachleute für Systemgastronomie können nicht arbeitslos werden.“ Davon ist Suzi Streckel überzeugt. Die Unternehmerin, die zusammen mit ihrem Mann Stefan die McDonald's-Restaurants in Gunzenhausen, Weißenburg, Roth und Schwabach betreibt, sucht noch junge Leute, die sich für diesen „Beruf mit Zukunft“ interessieren.

Grund genug für Ute Ernst, Teamleiterin im Arbeitgeber-Service der

Weißburger Agentur für Arbeit, diesen Beruf bekannter zu machen. Dabei steht McDonald's stellvertretend für diese Form der Gastronomie. Neben anderen Fast-Food-Ketten gehören insbesondere Cateringunternehmen, Betriebskantinen und Raststätten zu möglichen Arbeitgebern.

„Viele Jugendliche konzentrieren sich auf nur wenige und immer die gleichen Ausbildungsberufe, die

dann entsprechend überlaufen sind“, schildert Ernst die Erfahrungen. Deshalb veranstaltet die Arbeitsagentur regelmäßig Aktionen, um ebenso unbekanntere wie zukunfts-trächtige Berufe einem breiteren Publikum vorzustellen.

Wie viel Aufklärungsarbeit noch zu leisten ist, zeigte jedoch die geringe Resonanz auf die Info-Veranstaltung bei McDonald's in Gunzen-

hausen. Gerade mal drei Jugendliche hörten sich den informativen Vortrag von Stefan und Suzi Streckel an und nutzten die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

„Unsere Azubis“, so Suzi Streckel, „müssen vor allem Spaß an der Arbeit haben und sich strukturieren können.“ Denn die Anforderungen sind nicht ohne: Fachleute für Systemgastronomie werden mit dem Ziel ausgebildet, als Teamleiter oder Restaurantleiter selbstständig eine Filiale führen zu können. Das geht von der Überwachung der Arbeitsabläufe über die Planung des Personaleinsatzes bis zu Warenbestellung. Jeder Handgriff bei McDonald's unterliegt zeitlichen oder hygienischen Standards. So ist die Zeit für die Zubereitung eines Hamburgers ebenso exakt vorgegeben wie der Turnus, in dem bestimmte Reinigungsarbeiten zu erledigen sind. McDonald's ist – wie alle Betriebe der Systemgastronomie – zu einheitlichen Standards verpflichtet, die auf vier Säulen basieren: Sauberkeit, Schnelligkeit, gute Qualität, Preiswürdigkeit.

## Motivation ist wichtig

„Wir könnten bei McDonald's deutlich mehr Jugendliche zu Kaufleuten in der Systemgastronomie ausbilden“, sagt Stefan Streckel und spricht von bundesweit 1000 Lehrstellen, die eigentlich zur Verfügung stehen. Allerdings nicht um jeden Preis, denn Bewerberinnen und Bewerber für diesen Beruf sollten vor allem motiviert sein und idealerweise mindestens einen mittleren Bildungsabschluss vorweisen. Suzi und Stefan Streckel raten außerdem allen Jugendlichen, zunächst ein Praktikum zu machen und das Arbeitsumfeld kennenzulernen. Die meisten Azubis rekrutieren die Streckels aus Praktikanten oder Ferienarbeitern, die sich danach ganz für McDonald's entscheiden.