

Am 01. August 2022 trat die neue Ausbildungsverordnung für die Ausbildungsberufe in der Gastronomie in Kraft. Die Überarbeitung der mehr als 20 Jahre alten und nicht mehr zeitgemäßen Verordnungen dauerte mehr als 3 Jahre. Dies war auch der Pandemie geschuldet, die die Arbeit in den paritätisch besetzten Ausschüssen sicher schwierig gestaltete.

Diese von allen Seiten gefühlte Verzögerung und der allenthalben spürbare Fachkräftemangel in der Gastronomie haben dann wohl auch dazu geführt, dass die neue Verordnung unmittelbar ohne Übergangfrist für die betriebliche und schulische Ausbildung verbindlich wurde.

Den Schulen und den Betrieben standen nur wenige Wochen zur Verfügung, um für die 7 Ausbildungsberufe neue Lehr- und betriebliche Ausbildungspläne zu erstellen. Dies hat alle Seiten unter erheblichen Stress gesetzt und auch einige Verärgerung ausgelöst. Tatsächlich haben sich auch einige Betriebe mit der Einstellung neuer Auszubildender in der Branche zunächst zurückgehalten.

Inzwischen läuft das zweite Ausbildungsjahr mit der neuen Verordnung und in wenigen Tagen stehen die ersten Prüfungen nach den neuen Verordnungen an. Die IHK-Prüfung findet jetzt als gestreckte zweiteilige Prüfung statt. Was früher die Zwischenprüfung nach etwa der Hälfte der Ausbildungszeit war, ist heute in allen 3-jährigen Ausbildungsberufen die Abschlussprüfung I. Sie findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt und umfasst eine zentrale, bundesweite Theorieprüfung und eine kompakte praktische Prüfung. Die Prüfungsleistungen gehen mit 25% in die Endnote der Ausbildung ein.

Die verbindliche Vorgabe der prüfungsrelevanten Inhalte, die bis zum 18. Ausbildungsmonat vermittelt sein müssen, machen deutlich striktere sowie detailliertere und verbindlichere Ausbildungspläne in Schule und Betrieb notwendig. Wo früher saisonale Erfordernisse und Auslastung entscheidend für die Einsatzpläne waren, steht heute eine deutlich strengere und komplexere Vorgabe für die zeitliche und inhaltliche Gliederung der Ausbildung.

Die Berufsbilder der neugeordneten 7 Ausbildungsberufe sind deutlicher voneinander abgegrenzt und erhalten eine Schärfung des Profils mit erheblich größeren Anteilen betriebswirtschaftlicher Ausbildungsinhalte. Mit der Neuordnung werden 3 Branchen der gastronomischen Ausbildung unterschieden. Dieses sind die **Hotelberufe**, die **Küchenberufe** und die **Gastronomieberufe**. Die Branche der **Hotelberufe** bilden die **Hotelfachleute** und die **Kaufleute für Hotelmanagement**. Vor der Neuordnung waren die Hotelfachleute Allrounder in einem Hotelbetrieb. Sie konnten in allen

Abteilungen eines Hotels und auch im Restaurantservice eingesetzt werden. Mit der Neuordnung werden die *Hotelberufe* deutlich von den *Gastronomieberufen*, die den Service in einem Restaurant abdecken, abgegrenzt. Diese eher betriebswirtschaftliche Profilierung des Ausbildungsberufes der Hotelfachleute hat im Landkreis zu einer starken Abnahme der Ausbildungsplätze geführt. Den Einsatz an der Rezeption, im Büro, im Marketing und Hotelmanagement können kleinere Hotels in der Region nicht mehr sicherstellen. Sie verzichten deshalb auf die Ausbildung in der Hotelbranche.

Die Branche der **Gastronomieberufe** umfasst die klassischen Serviceberufe. Der Beruf der Restaurantfachleute wandelte sich zum Beruf **Fachleute für Restaurantservice und Veranstaltungsmanagement (REVA)**. Sie sind die Fachleute im Restaurant, die nicht nur die klassischen Serviceaufgaben übernehmen, sondern die Verantwortung für das gesamte Veranstaltungsarrangement von der Konzeption, Kalkulation, Marketing, Gästekommunikation usw. und natürlich für die Durchführung haben. Damit wurde der Beruf deutlich aufgewertet und rückt deutlich in die Nähe des Berufsbildes der Veranstaltungskaufleute. Die Anzahl der Ausbildungsplätze im Landkreis ist für diesen Beruf deshalb gestiegen.

Der zweite Ausbildungsberuf in der Branche der Serviceberufe hat am wenigsten Änderungen erfahren. Dies liegt sicher daran, dass der Beruf der **Fachleute für Systemgastronomie** noch gar nicht lange existiert und schon vorher einen höheren betriebswirtschaftlichen Anteil in der Ausbildung hatte. **Fachleute für Systemgastronomie** übernehmen nach ihrer Ausbildung Managementaufgaben in Filialen der Systemgastronomie wie Nordsee, MC Donalds, Burger King usw. Sie führen das Personal, erstellen Dienstpläne, verantworten die Hygienemaßnahmen, bestellen Ware und haben die Verantwortung für alle sonstigen betrieblichen Abläufe in einer Filiale.

Beide Ausbildungsberufe können auch nach zwei Jahren als **Fachkraft im Gastgewerbe** abgeschlossen werden. Dies entspricht dann einer Stufenausbildung, wie es sie auch bei den Einzelhandelskaufleuten gibt. Die Ausbildung schließt dann mit einer Theorie- und Praxisprüfung ab, die ein deutlich niedrigeres Anforderungsprofil hat.

Die dritte Branche bilden die Küchenberufe. Hier steht neben dem klassischen Ausbildungsberuf Koch/Köchin ebenfalls die Möglichkeit einer auf zwei Jahre verkürzten Ausbildung zur **Fachkraft Küche**. Auch hier hat die Prüfung dann ein geringeres Anforderungsprofil, womit sich die Hoffnung verbindet, auch junge

Leute für die Küchenausbildung zu gewinnen, denen eine dreijährige Ausbildung zu lang wäre und die den Anforderungen der Vollausbildung nicht gewachsen sind.

Für den neuen Beruf Fachkraft Küche ist allerdings eine „Probezeit“ vereinbart worden, bis der Beruf dann verbindlich eingeführt wird. Hiermit soll gewährleistet werden, dass der Fachkraftberuf zahlenmäßig nicht zu Lasten der Vollausbildung der Köche und Köchinnen geht.

Die Vollausbildung zum Koch/ zur Köchin erhält ebenfalls eine starke Verschiebung in Richtung Management, Personalführung und Gästekommunikation. In der betrieblichen Wirklichkeit stehen neben dem ausgebildeten Personal häufig angelernte Mitarbeiter: innen, die von den gelernten Kräften angeleitet werden müssen. Der Fachkräftemangel führt insgesamt zu einer erheblich geringeren Personaldecke in den Betrieben. Ausgebildetes Fachpersonal ist deshalb oft gleich nach der Ausbildung in Personalverantwortung als Führungskraft und auch für die unmittelbare Kommunikation mit Gästen verantwortlich. Im Berufsbild spielt die handwerkliche Speisenproduktion deshalb nicht mehr die Hauptrolle. Die Speisenproduktion ist inzwischen technischer, digitaler und unterliegt erheblichen ökonomischen, hygienischen und personellen Einflüssen, die von der Küchenmannschaft gemanagt werden müssen.

Insgesamt sind mit der Neuordnung alle 7 neuen Berufsbilder deutlich anspruchsvoller, komplexer und moderner geworden. Die Anforderungen an betriebliche Ausbilder: innen und Lehrkräfte steigen damit ebenfalls. Die Ausbildung wird deutlich praxisorientierter und betriebsnäher. Dies muss sich auch in der Ausbildung der Ausbilder und Lehrkräfte widerspiegeln. Schulen und Betriebe müssen, um diesen Anforderungen gerecht zu werden, enger zusammenarbeiten und bereit sein, auch voneinander zu lernen. In der Verordnung gibt es eine umfangreiche Entsprechungsliste zwischen den Vorgaben für die betriebliche Ausbildung und den schulischen Lehrplänen, die einladen sollen, sich in der Ausbildung dieser 7 Berufe zu synchronisieren.

Im Moment erleben wir in den anstehenden Prüfungen, wie wichtig die Abstimmung zwischen betrieblichen Ausbilder: innen und den Lehrkräften in den Prüfungsausschüssen der IHK ist. Der zeitliche Aufwand für die Ausbildung und die Prüfungen ist deutlich größer. Leider fallen diese komplexen Anforderungen mit dem Fachkräftemangel in den Ausbildungsbetrieben und

der Schule zusammen. Damit werden die Herausforderungen zu diesem Zeitpunkt besonders groß. Die Neuordnung war aber schon seit langem überfällig, um diese Berufe wieder zukunftsfähig und attraktiv zu gestalten.

Damit schafft die Neuordnung für diese in unserer Fremdenverkehrsregion so wichtigen Dienstleistungsberufe moderne, attraktive Berufsbilder, die hoffentlich helfen werden, den Fachkräftemangel in diesen Branchen zu überwinden.