

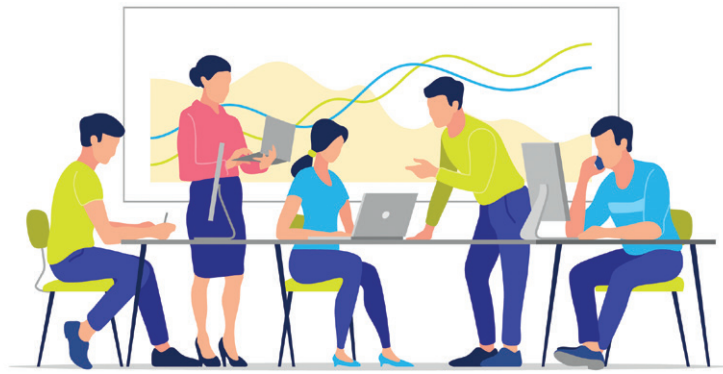
GEMEINSAM STARK

FACHKRÄFTE DUAL BILDEN

Der Mangel an Fachkräften hat die Wirtschaft in Deutschland fest im Griff. Er gilt neben anderen hausgemachten und internationalen Faktoren als veritable Wachstumsbremse für unser Land – bereits heute und in der Zukunft. Laut Statistischem Bundesamt hat Deutschland die älteste Arbeitsbevölkerung in der Europäischen Union. Rund 24 Prozent der knapp 41 Millionen Erwerbstätigen zwischen 15 und 64 Jahren waren im Jahr 2024 zwischen 55 und 64 Jahren alt und werden im nächsten Jahrzehnt aus dem Erwerbsleben ausscheiden. Ersatz für die entstehende Lücke ist nicht in Sicht. Weder steigt die Geburtenrate, noch ist eine Zuwanderung von Fachkräften in großem Stil in Sicht, die das Problem lösen könnten.

Um dem Mangel an Fach- und Arbeitskräften entgegenzutreten, ist das Thema Bildung von entscheidender Bedeutung. Vor allem mehr praxisnahe Ausbildung ist gefordert, wie auch das Institut der deutschen Wirtschaft (IW) konstatiert. Dies rückt die duale Ausbildung in den Fokus. Wegen ihrer engen Verzahnung von Theorie und Praxis gilt sie als Flaggschiff des deutschen Bildungssystems und genießt weltweit höchste Anerkennung.

Auch wenn die duale Ausbildung seit langem unter Druck steht (mehr angebotene Ausbildungsplätze als von jungen Leuten nachgefragt, Mangel an geeigneten Bewerberinnen und Bewerbern, Resignation und Rückzug von Betrieben aus der Ausbildung), sollten sich beide Akteure im dualen System, Unternehmen und junge Nachwuchskräfte, darüber im Klaren sein, dass sie den Schlüssel für ihre persönliche sowie die unternehmerische Zukunft mit der dualen Ausbildung gemeinsam in der Hand halten und mit Power zugreifen sollten.



WIR WOLLEN ÜBER BILDUNG REDEN, MEHR NOCH: WIR MÜSSEN!

International löst das deutsche duale Ausbildungssystem große Aufmerksamkeit und Anerkennung aus. Und das hat viele und gute Gründe:

- Enge Verknüpfung von Lernen in Theorie und Praxis.
- Leichtere Berufseinstiege der Nachwuchskräfte durch vorhandene betriebliche Erfahrung und niedrige Einarbeitungskosten für Betriebe.
- Niedrigere Jugendarbeitslosigkeit im Vergleich zu Ländern mit rein schulischem Ausbildungssystem.
- Zahlreiche betriebliche Ausbilder und ehrenamtliche Akteure vor allem als Prüferinnen und Prüfer bei den Kammern zur Qualitätssicherung im dualen System.

Die duale Ausbildung ist allerdings mehr als nur ein System von Fakten und Zahlen. Sie ist in besonderer Weise auch eine Frage der Haltung, die sich darin ausdrückt, dass die Akteure in der dualen Ausbildung selber Verantwortung für die junge Generation und ihren Start in ein eigenständiges und erfolgreiches Berufsleben übernehmen. Diese Verantwortung bzw. Haltung von Ausbildungsbetrieben, Auszubildenden, Berufsschulen, Ausbilderinnen und Ausbildern sowie Prüferinnen und Prüfern ist die Basis des Erfolgs des dualen Systems in der Berufsbildung, was sich übrigens auch in der Höheren Berufsbildung und beruflichen Weiterbildung fortsetzt.

So wie Unternehmen für die Ausbildung ihres Nachwuchses selber Verantwortung übernehmen, lernen junge Menschen in der dualen Ausbildung neben den fachlichen Inhalten und Kompetenzen auch die Eigenverantwortung als Schlüssel für Teilhabe und Erfolg kennen. Deshalb ist die duale Ausbildung kein Lieferbetrieb, wo junge Leute sich in einer Art Einbahnstraße ihre Bildungsinhalte abholen. Vielmehr ist sie ein Gestaltungsraum, wo der Erwerb von Qualifikationen als Prinzip der Selbstbildung von den Jugendlichen in der Praxis erlebt werden kann.

Das Lernen lernen – diese Schlüsselkompetenz des 21. Jahrhunderts ist ein zentrales Element der dualen Ausbildung und macht ihren besonderen Wert und Erfolg aus.



Dr. Friedhelm Rudolf

SPITZE IN GASTRONOMIE UND BILDUNG

Blickpunkt:Bildung: Zum Interview geht „Blickpunkt:Bildung“ diesmal in ein Restaurant, und zwar in das vielfach ausgezeichnete und über Köln hinaus bekannte Bistro „Le Moissonnier“, das seit fast 40 Jahren den Namen seines Gründers und Patrons trägt.

Herr Moissonnier, in einem Spitzenrestaurant denkt man vielleicht nicht als erstes an Bildung, sondern an wunderbares Essen und Getränke.

Aber das Thema „Bildung“ hat in Ihrem Bistro immer schon eine besondere Rolle gespielt. Warum?

Vincent Moissonnier: Ich finde, dass in unserer Gesellschaft heute Respekt als Tugend leider verlorengeht. Respekt kostet nichts und ist eine Bildung, die man schon zu Hause erlernen sollte. Denn im Leben wird sehr viel Respekt verlangt, um erfolgreich zu sein. Bodo Hombach, der ehemalige Chef des Bundeskanzleramtes sowie Bundesminister in der ersten Regierung Schröder, hat unlängst in einem Interview gesagt, eine Ursache für viele Probleme in Deutschland sei es, dass wir keinen Respekt mehr haben, keine Verantwortung übernehmen wollen und nicht sicher sein können, dass unser Gegenüber sein Wort halten wird. Wenn diese Basis und der Respekt untereinander fehlen, können Menschen und Unternehmen nicht mehr fair miteinander kommunizieren. Bildung ist meiner Meinung nach der Schlüssel, dieses Gerüst zu schaffen – und daran arbeiten wir auch in unserem Unternehmen.

Blickpunkt:Bildung: Sie sind in Ostfrankreich geboren und über viele Etappen (Jugend in Burkina Faso, Hotelfachschule in Straßburg, Start



Liliane und Vincent Moissonnier vom Bistro „Le Moissonnier“ in Köln, wertschätzen die duale Ausbildung in Deutschland.

ins Berufsleben in der Schweiz, dann Jahre in Berlin) im Jahr 1987 gemeinsam mit Ihrer Frau Liliane nach Köln gekommen. Sie kennen also die gastronomische Berufsbildung in Frankreich und Deutschland aus eigenem Erleben.

Wie würden Sie beide doch sehr unterschiedlichen Bildungssysteme beurteilen?

Vincent Moissonnier: Es ist jammerschade, dass die duale Ausbildung in Deutschland, insbesondere von der Politik und der Wirtschaft, nicht die Unterstützung findet, die sie verdient. Die duale Berufsbildung ist ein Kapital, das weltweit einzigartig ist. Bei uns in Frankreich ist es so, dass der ideale Bildungsweg über das Abitur und ein Studium an einer Hochschule oder Eliteschule führt. Aber wehe, wenn der junge Mensch auf diesem Weg scheitert. Dann hat er keine Chance, in seinem Berufsleben weiterzukommen.

In Deutschland ist das duale System ein Fundus und eine Goldgrube. Zum Beispiel ist es ganz

normal, wenn man Lust hat, nach dem Abitur eine Lehre zu machen, sich weiterzubilden und im Unternehmen aufzusteigen. In Frankreich gilt: Ohne Studium ist eine Karriere im Unternehmen unmöglich. Undenkbar! Wir sollten also das duale System der Berufsbildung in Deutschland wertschätzen und unterstützen. Und mit „wir“ meine ich vor allem auch die Arbeitgeber, die als Modul in diesem System dafür sorgen müssen, dass die jungen Leute etwas lernen und nicht ausgenutzt werden. Es darf nicht sein, dass Auszubildende eingestellt werden, um Lücken im Betrieb zu stopfen. Das ist ein großes Problem, wo die Arbeitgeber ihrer Verantwortung als Ausbilder gerecht werden müssen.

Blickpunkt:Bildung: In Ihrem anekdotenreichen und sehr lesenswerten Buch „Ein Tisch am Fenster“ (Verlag Kiepenheuer & Witsch) schreiben Sie, dass jede gute Küche drei Standbeine hat: „Wissen, Ausbildung und Routine“. **Welchen Stellenwert hat die Ausbildung für Sie in diesem Dreiklang?**

Vincent Moissonnier: Die Reihenfolge stimmt. Das Wissen muss man lernen, mit Geduld und Opferbereitschaft. In der Ausbildung hellwach sein und alles aufsaugen von der älteren Generation, die am Herd oder am Tresen steht oder am Gast arbeitet. Daraus entwickelt sich die Routine, die im Beruf gebraucht wird.



„Ein Tisch am Fenster“ (Verlag Kiepenheuer & Witsch)

Blickpunkt:Bildung: „Le Moissonnier“ war und ist ein Ausbildungsbetrieb. **In welchen Berufen bilden Sie aus? Welche Eigenschaften sollten junge Leute mitbringen, um eine Ausbildung in der Gastronomie erfolgreich zu absolvieren?**

Vincent Moissonnier: Wir haben aktuell einen Auszubildenden im Service und zwei Auszubildende in der Küche. Wir bilden in den Berufen Restaurantfachfrau/-fachmann und als Koch/Köchin aus.

Was junge Menschen für die Ausbildung mitbringen sollten, sind Durchhaltevermögen und der unbedingte Wille für die Ausbildung. Aber der Arbeitgeber sollte auch berücksichtigen, dass junge Leute zwischen 18 und 23 Jahren nicht die Fähigkeit haben, acht oder neun Stunden am Stück immer hundertprozentig konzentriert zu bleiben. Das können sie nicht und das können wir auch nicht von ihnen verlangen. Sie sind noch in der Aufbauphase, und man muss akzeptieren, dass sie irgendwann ermüden.

In unserem Metier müssen Auszubildende außerdem loyal und bereit sein, persönliche Verbesserungsvorschläge zu akzeptieren. Dies betrifft zum Beispiel Pünktlichkeit, den Haarschnitt und – im Umgang mit Lebensmitteln besonders wichtig – die Sauberkeit. Mein Küchenchef und ich können es zum Beispiel überhaupt nicht ausstehen, wenn jemand ungepflegt zur Küchenarbeit kommt und sagt: „Wieso? Man sieht mich doch nicht.“ Dann antworten wir: „Doch! Die Teller sehen dich. Die Speisen sehen dich. Entweder kommst du picobello sauber in den Betrieb oder du bleibst zu Hause.“ Das zu fordern, ist heutzutage nicht einfach. Aber anders geht es nicht, wenn man es mit Lebensmitteln zu tun hat, und die Auszubildenden akzeptieren es.

Dazu eine Anekdote, wie die Ausbildung in der Praxis funktioniert: Wenn unser Küchenchef Eric Menchon eine Ochsenschwanz-Consommé ansetzt, also eine Brühe als eine Basis der klassischen französischen Küche, dann braucht es ein bestimmtes Prozedere. In einen 25-Liter-Topf mit Brühe kommen klein gehacktes Rindfleisch, ganz dünn geschnittenes Gemüse sowie Eiweiß. Das alles wird gemischt, und im Topf bildet sich ein sogenannter Hut.



Eric Menchon, Küchenchef im „Le Moissonnier“

In der Mitte davon wird ein Loch gemacht und es wird permanent Brühe über diesen Hut aus Eiweiß, Gemüse und Hackfleisch gegossen.

Dadurch setzen sich die unsauberen Stoffe in diesem Hut ab und die klare Brühe bleibt übrig. Eric ruft dann die Auszubildenden dazu und sagt: „Hier zeige ich euch einen großen Moment der französischen Küche.“ Große Augen und Staunen bei den Auszubildenden. Das soll ein großer Moment der französischen Küche sein? Wo ist der Schaumsiphon? Wo die Pinzette? Wo sind die Kräuter und Blüten? Worauf der Küchenchef erklärt: „Das braucht man alles nicht. Der Geschmack ist da.“ Und wenn die Auszubildenden die Consommé probiert haben, nicken sie und haben verstanden, worum es geht. Das ist Lernen in der Praxis.

Blickpunkt:Bildung: Die duale Ausbildung hat zwei Lernorte: das Unternehmen und die Berufsschule.

Vincent Moissonnier: So ist es. Und als Arbeitgeber sehe ich auch hier unsere Verantwortung, und wir sollten die Berufsschulen ernst nehmen. Ich biete zum Beispiel der Schule, in die unsere Auszubildenden gehen, an, mit den Berufsschülern zu reden. An meinen freien Tagen. 80 Schülerinnen und Schüler in der Aula, die mich mit Fragen bohren: Müssen wir wirklich in der

Gastronomie 14 Stunden arbeiten? Müssen wir in der Ausbildung an die Spüle gehen? Müssen wir nur Gemüse schneiden oder immer nur Frühstück zubereiten? Ich sage nein und kann das aufklären. Für mich ist außerdem wichtig, wenn ich montags morgens um 9.00 Uhr vor den jungen Leuten spreche, dass sie sich ordentlich hinsetzen und Kappen oder Mützen abnehmen aus Respekt, dass ich an meinem freien Tag bei ihnen bin. Das wird sofort akzeptiert und zeigt nur, dass sie es vorher nicht anders gewusst oder gelernt haben.

Und dann meine Frage: Wer hat gestern am Sonntagabend gearbeitet? Ich würde sagen 45 Prozent der Schülerinnen und Schüler melden sich. Das muss man sich vorstellen! Da sehe ich auch die Industrie- und Handelskammer in der Verantwortung. Sie muss genauer hinsehen, diese Betriebe sanktionieren und von der Ausbildung ausschließen. Nur wenn dies konsequent geschieht, würde verhindert, dass junge Menschen in der Ausbildung verschlissen werden.

Es ist überhaupt nicht in Ordnung, wenn Unternehmen ihre Auszubildenden länger als vorgeschrieben oder an freien Tagen, an denen sie im Betrieb nichts zu suchen haben, einsetzen und sich gleichzeitig über die Arbeitsmoral junger Menschen beschweren. Unsere Welt ändert sich. Auch die Betriebe müssen sich ändern und ihre Verantwortung für die Ausbildung junger Leute sehr ernst nehmen.

Blickpunkt:Bildung: Gute Fachkräfte zu finden und zu halten ist in der gesamten Wirtschaft inzwischen eine besondere Herausforderung. **Wie geht „Le Moissonnier“ dieses Problem an? Kann das Thema Bildung dabei eine Rolle spielen?**

Vincent Moissonnier: Wir haben die gleichen Schmerzen wie alle anderen, aber wir versuchen, unsere Mitarbeitenden ernst zu nehmen. Mit meiner Restaurantleiterin Christine Augustin und dem Küchenchef Eric Menchon achten meine Frau Liliane und ich extrem darauf, dass unsere jungen Leute nach acht Stunden den Betrieb verlassen. Und wenn es an einem Tag eine Stunde länger dauert, dann wird diese an einem der folgenden Tage abgebaut. Wer ordentliche und konzentrierte Arbeit verlangt, muss den jungen Leuten und seinen Mitarbeitenden auch ihre Freizeit geben.

Ich möchte dies an einem Beispiel deutlich machen. Ich bin ein großer Verfechter der Biodynamie, d. h. des Weinanbaus ohne chemische Mittel. Die Rebe bzw. die Traube kann mit Trockenheit gut umgehen, genauso mit viel Wasser und bis zu einem gewissen Grad auch mit einer hohen Produktivität. Aber eines mag die Traube überhaupt nicht, und das ist Druck. Wenn sie zu schwer gepresst wird, kommen nur Bitterstoffe raus. Und bei uns Menschen ist es genauso. Erlebt ein Mensch permanent Druck, bekommt er Schmerzen und wird bitter. Die Natur mag es nicht, und der Mensch mag es erst recht nicht.

Wenn die Herausforderungen im Betrieb sich verändern oder größer werden, muss ich als Arbeitgeber Lösungen finden, anstatt den Druck auf die Mitarbeitenden und schon gar nicht auf die Auszubildenden zu erhöhen. Wenn man als Kunde oder Gast in ein Unternehmen oder in ein Restaurant kommt, merkst du nach fünf Sekunden, wo du bist.

Ich glaube, wir alle sollten permanent lernen und bei Problemen ein bisschen mehr nachdenken und nach Lösungen suchen, anstatt die Schuld bei anderen zu suchen und zu maulen.

Blickpunkt:Bildung: Eine letzte Frage an den Gastronomen und Unternehmer Moissonnier: **Wenn Sie Bildungsminister in Deutschland wären, was würden Sie sofort verändern oder gar verbessern?**

Vincent Moissonnier: Als erstes würde ich für junge Menschen von der Grundschule bis zum

Abitur eine soziale Stunde pro Woche einführen, wo man lernt, warum im Leben Respekt wichtig ist. Die Schülerinnen und Schüler sollten lernen, was ein Bürgermeister ist, wozu ein Notar da ist, was ein Politiker oder Abgeordneter ist usw., und dass alle Menschen grundsätzlich Respekt verdienen.

Das zweite wäre eine Stunde im Monat, in der junge Leute lernen, was sie mit ihrem Körper machen, d. h. welche Schäden sie sich mit meist fett- und zuckerhaltiger Ernährung antun.

Als drittes sollte man Lehrern und Auszubildern klar machen, dass jemand, der nicht mitkommt beim Lernen, noch lange kein gescheiterter Mensch ist. Wer bei seiner Bildung nicht die Autobahn oder Schnellstraße nimmt, sondern

die Feldwege, verdient Respekt und hat eine Zukunft vor sich, wenn man ihn unterstützt und versucht zu verstehen, warum er so ist, wie er ist.

Für „Le Moissonnier“ kann ich sagen, dass wir schon drei junge Leute, die zuvor in der

Spülküche gearbeitet haben, in die Ausbildung genommen haben, und sie sind unfassbar gut geworden. Sie haben gekämpft und gewollt, und wir haben uns alle Mühe gegeben. Dieser Erfolg gelingt nicht immer, aber es kann sehr gut werden, wenn beide Seiten sich anstrengen und wollen.

Blickpunkt:Bildung: Vielen Dank für das Gespräch, Herr Moissonnier, und für den Einsatz von Ihnen, Ihrer Frau Liliane und Ihrem Team für die duale Ausbildung in Deutschland.

