

67292 Kirchheimbolanden
Uhlandstr. 2
Telefon (06352) 710 - 261
E-Mail: pressestelle@donnersberg.de
Datum: 21.09.2022

Großes Interesse bei Auftakt für „Job Aktiv“ im Waldhotel Eisenberg

Für „Job aktiv“-Managerin Gerda Gauer ist es eine Herzensangelegenheit, mit jungen Menschen zu arbeiten. Seit 2003 ist die ehemalige Leiterin der Berufsbildenden Schule Rockenhausen bereits das Gesicht dieses Projekts des Wirtschaftsforums Donnersberger Land. Nun hat sie die Reihe der Betriebsbesuche fortgesetzt, bei denen Schülerinnen und Schüler ab der 8. Klasse jeweils von 9 bis 12 Uhr vor Ort Einblicke in verschiedene Ausbildungsberufe erhalten. Los ging es im Waldhotel Eisenberg. Fast 30 Jungen und Mädchen – vor allem sie – waren gekommen. Angesichts des Personalmangels gerade auch in der Gastronomie und Hotellerie eine beachtliche Zahl, über die sich auch Alexander Wurster freute.

Er ist nicht nur der Chef des Parkhotels Schillerhain in Kirchheimbolanden, sondern auch der Kreisvorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA. Nachdem im vergangenen Jahr das Interesse an einer Ausbildung in der Branche bereits wieder zugenommen habe, gebe es in diesem Jahr wieder einen leichten Anstieg bei den Ausbildungsverträgen. Hotels und Gastronomie seien durch die Pandemie stark gebeutelt, der Ruf eines sicheren Arbeitgebers durch die Lockdowns dahin – auch wenn durch die Kurzarbeit die Beschäftigten hätten gehalten werden können. Doch durch die höheren Tarifabschlüsse, die hoffentlich für alle Betriebe verbindlich würden, sei man bei den Gehältern nun im oberen Segment angekommen, was sich bereits positiv auswirke. Das Image des Billiglohnssektors könne und müsse man dadurch jetzt hinter sich lassen. Gerade auch durch diverse Zuschläge und Trinkgelder könne man sehr gut verdienen.

Den Schülerinnen und Schülern machte Wurster deutlich, wie abwechslungsreich die Arbeit sei – und er antwortete auf die Frage, ob wie in Fernsehshows ständig in der Küche geschrien werde, mit einem klaren Nein. Auch die Zeiten, in denen dort die Pfannen hinter einem hergeworfen worden seien, seien längst vorbei. Und Stress sei reine Planungssache. „Für mich ist es eine der geilsten Branchen“, in der man weltweit arbeiten könne und

auch nach der Ausbildung in anderen Bereichen sehr gefragt sei. So setzten viele große Firmen am liebsten Hotelfachleute für den Kundenkontakt ein, weil sie so kundenorientiert seien. Und die Hotellerie und Gastronomie sei letztlich „eine große Familie“.

Schülerinnen und Schüler dürfen sich in der Küche ausprobieren

Das unterstrichen auch Claus Kuhnhardt, Inhaber des Waldhotels, und seine Tochter Anne-Kathrin, die das Haus einmal übernehmen wird. Bei ihnen im Betrieb mache gerade das Familiäre Freude, und den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu bringen. Wo sonst habe man schon mit überwiegend gut gelaunten Kunden zu tun? Seit zwölf Jahren betreibt die Familie das Waldhotel, und wer sich hier bewirbt, wird nicht nur nach den Zeugnisnoten beurteilt. Es komme vor allem auf die Persönlichkeit an. Claus Kuhnhardt riet den Jungen und Mädchen, zunächst ein Praktikum zu machen, damit beide Seiten sehen können, ob es der richtige Beruf für den- oder diejenige ist. Und im Laufe der Zeit in verschiedenen Betrieben zu arbeiten gehöre in dieser Branche dazu, um Erfahrungen zu sammeln.

Doch während der drei Stunden ging es vor allem um die Praxis. Während Kuhnhardt und seine Tochter zwei Gruppen durchs Haus führten, ihnen etwas über verschiedene Getränke erklärten und wie man einen Tisch richtig eindeckt, konnte die dritte Gruppe ein kleines Menü für alle kochen: Kürbissuppe, Flammkuchen und Apfelküchle. Anschließend wurde an den von den Schülerinnen und Schülern gedeckten Tischen gemeinsam gegessen. Laura, die in die zehnte Klasse geht, steht auch privat gerne am Herd, ist aber noch zwiegespalten, was sie nach der Schule machen will: entweder als Medizinische Fachangestellte oder in der Gastronomie arbeiten. Ihr Opa habe ein Restaurant gehabt, und für ihn würde sie eigentlich gerne die Tradition fortführen. Auch Elef, ebenfalls eine Zehntklässlerin, hat sich noch nicht entschieden. Operationstechnische Assistentin wäre eine Möglichkeit, die andere Köchin. Für andere etwas Leckereres zuzubereiten sei ihr Hobby.

Weitere Termine in Betrieben stehen bevor

Claus Kuhnhardt freute sich sehr über das große Interesse der Schülerinnen und Schüler, und gerne würde er wieder seine zwei bis vier Ausbildungsplätze besetzen. Und auch Gerda Gauer war sehr angetan von den Jungen und Mädchen, die die Chance nutzten, ihren möglichen künftigen Ausbildungsberuf kennenzulernen.

Weiter geht es am Mittwoch, 12. Oktober, bei BorgWarner in Kirchheimbolanden. Hier erhalten die Schülerinnen und Schüler Einblicke in die Ausbildungsberufe Mechatroniker/in, Zerspanungsmechaniker/in und Fertigungsmechaniker/in. Zum Abschluss der diesjährigen Reihe ist dann am Dienstag, 8. November, ein Besuch bei der Dyckerhoff GmbH in Göllheim vorgesehen. Hier werden die Ausbildungsberufe Industriemechaniker/in, Verfahrensmechaniker/in, Baustoffprüfer/in sowie Industriekaufrau/mann und Elektroniker/in vorgestellt.

Info & Anmeldung

Weitere Informationen und Anmeldungen bei „Job aktiv“-Managerin Gerda Gauer, E-Mail: gerda.gauer@t-online.de sowie unter Telefon 06753/2893.