

Von Verena Wolff

Berlin. Kevin Baltrocco steht gern hinter der Theke. Schon nach dem Abitur hat der heute 24-Jährige in einer Bar gejobbt. Doch die Arbeitszeiten fand er nicht optimal. „Als ich nach einem Ausbildungsplatz gesucht habe, bin ich auf die Systemgastronomie gestoßen“, sagt er. Bei Vapiano, einer Kette, in der italienisch gekocht wird, hat er schließlich begonnen.

Dort muss er sich nicht nur um die Zubereitung der Speisen kümmern. „Es geht auch viel um Organisation und Abläufe“, sagt sein Ausbilder Tom Lichtenstein. „Schon in der Ausbildung werden die angehenden Systemgastronomen an die Managementebene herangeführt.“ Damit soll vor allem das Verantwortungsbewusstsein geschult werden. Auch bei McDonald's, dem größten Arbeitgeber für Systemgastronomen, geht es nicht nur ums Burgerbraten: „Die Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie ist eine kaufmännische mit teilweise gastronomischen Lerninhalten“, sagt Tanja Hoffmann-Bucci, Ausbilderin bei der Fast-Food-Kette in Deutschland.

Burger braten und Pausen planen

Systemgastronomen bereiten Speisen zu und lernen Organisieren. Arbeitgeber sind Burgerketten oder Bäckereien, aber auch hochwertigere Restaurantfilialen setzen auf systematische Abläufe

Es geht ebenso um betriebswirtschaftliche Zusammenhänge im Restaurant wie um Mitarbeiterführung und Marketing. „Systemgastronomen sind außerdem Spezialisten für eine gleichbleibende Qualität im Restaurant“, sagt Hoffmann-Bucci. Man sollte jede Station durchlaufen haben, um später auch neue Mitarbeiter anlernen zu können oder einzuspringen, wenn Lächer im Dienstplan auftreten.

Nicht nur Burgerketten und Vapiano beschäftigen Systemgastronomen, auch Unternehmen wie Nordsee, Block House oder Mare-

do. Zunehmend werden die Fachleute auch von anderen Unternehmen gesucht, die langsam in die Systemgastronomie einsteigen, sagt Christoph Schink, Jugendsekretär bei der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten.

Auch Bäckereien suchen Systemgastronomen

Bäckereien gehören dazu, die an vielen Orten inzwischen auch einen kleinen Mittagstisch anbieten. Die Gerichte müssen in jeder Filiale gleich schmecken und aussehen. In diesem Beruf wird seit fast 20 Jahren ausgebildet. „Er war notwendig geworden, um auf die Anforderungen in der Systemgastronomie zu reagieren“, sagt Alexander Spickenreuther, Sprecher des Bundesverbands der Systemgastronomie.

Nahezu alles liegt in der Hand der Fachleute: Sie organisieren Lieferung und Lagerung der Produkte und bereiten die Speisen zu. „Dabei

müssen wir uns natürlich an die Qualitätsstandards und die Vorschriften zur Hygiene halten“, sagt Baltrocco. Und auch in der Verwaltung können die fertig Ausgebildeten später tätig werden, sagt Vapiano-Ausbilder Tom Lichtenstein.

Die meisten Betriebe erwarten, dass Bewerber für eine Ausbildung die mittlere Reife oder Abitur haben. Zwar schau man auf die Ma-

the-Note, sagt Lichtenstein. Doch wichtig sei anderes: „Die Arbeit mit Menschen und die Personalführung, dazu kaufmännisches Denken und Organisieren. Die Systemgastronomie ist so komplex, dass alles nur funktionieren kann, wenn ein Rädchen ins andere greift.“

Darum lässt Lichtenstein die Kandidaten bei der Bewerberauswahl erklären, wie sie einen Abend

Verdienst in der Systemgastronomie

■ Mitte Juli haben sich Gewerkschaft und Arbeitgeber auf ein **neues Einstiegsgehalt** in der Systemgastronomie geeinigt. Ab dem 1. August liegt es bei neun Euro die Stunde, und damit 16 Cent über dem Mindestlohn.

■ **Auszubildende** erhalten zudem in allen drei Ausbildungsjahren 60

Euro mehr im Monat, wenn der Betrieb tariflich gebunden ist.

■ Damit ist die Ausbildung, die drei Jahre dauert, im Vergleich zur Gastronomie relativ **gut vergütet**. Im ersten Jahr bekommen die Azubis 710 Euro monatlich, 800 Euro im zweiten und 900 Euro im dritten Ausbildungsjahr.

organisieren, bei dem sie mit Freunden kochen. „Planen, einkaufen, schnipseln, kochen und am Ende wieder aufräumen – das ist nicht anders als bei uns im Restaurant auch.“ Und auch das Timing müsse stimmen.

Ohne genaue Vorgaben geht es nicht

„Unsere Kunden wollen, dass sie überall die gleichen Gerichte im gleichen Ambiente bekommen“, sagt Lichtenstein. Das bedarf genauer Vorgaben für die einzelnen Restaurants, die von dem Unternehmen selbst, einem Joint Venture oder als Franchise-Betrieb geführt werden. Und dafür sind auch die Auszubildenden zuständig, die zunächst von der Produktion der Pasta- und Pizzateige bis hin zur Café-Bar überall eingesetzt werden. In der Berufsschule und in den anderen Abteilungen des Betriebs kommen dann das kaufmännische Wissen und der theoretische Hintergrund dazu.