



Diakon Thomas Ruthenberg (links) mit seinem Kurs. Rechts neben ihm stehen Magdy Saleh und Georg Blank.

Wir schaffen das!

Seit 17 Jahren arbeitet Magdy Saleh nun schon als Koch. „Ohne Ausbildung, leider“, sagt der 42-jährige gebürtige Ägypter, der längst in München heimisch geworden ist. Doch jetzt will er es wissen: Er hat sich bei der IHK angemeldet und büffelt nun fleißig für den Berufsabschluss im mittleren Lebensalter.

Dabei hilft ihm ein Kurs des Kirchlichen Dienstes im Gastgewerbe in Bayern. 15 Abende lang lernt Diakon Thomas Ruthenberg mit den Männern und Frauen, die als so genannte „Externe“ für die Prüfung zugelassen worden sind. Wer mindestens 1,5 Mal so lange im Beruf gearbeitet hat, wie die Ausbildung dauert, kann einen Abschluss auch ohne Lehrzeit erwerben. Rund 36.000 Prüflinge dieser Art gibt es jährlich in Deutschland, etwa zehn Prozent von ihnen kommen aus der Hotellerie und Gastronomie.

Es ist nie zu spät: Wenn Ungelernte ihren Abschluss nachholen wollen, können sie das unter bestimmten Voraussetzungen auch ohne Ausbildung tun. Der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe (KDG) Bayern hilft ihnen bei der Prüfungsvorbereitung.

Thomas Ruthenberg weiß, wovon er redet. Er ist ausgebildeter Küchenmeister und in einem Gastronomiebetrieb aufgewachsen. Ein Praktiker, der alle Alltagsprobleme kennt und obendrein äußerst firm ist mit den Prüfungsunterlagen der IHK. Ganz konkret wird mit Originalprüfungsaufgaben der letzten Jahre geübt, so lange, bis es alle verstanden haben. Für Magdy ist das manchmal auch ein sprachliches Problem. So wie er nie eine Kochausbildung gemacht hat, hat er auch nie einen Deutschkurs absolviert. Die Fragen richtig zu verstehen, ist daher ein ganz wichtiges Ziel der Prüfungsvorbereitung

für den Migranten, der im Nebenberuf Diakon der koptischen Christengemeinde in München ist. 300 Euro mehr wird er verdienen, wenn er die Abschlussprüfung in der Tasche hat, außerdem ist es gut fürs Selbstbewusstsein.

Auch mit Georg Blank lernt Thomas Ruthenberg für die Prüfung. Der 50-jährige Metzgermeister hat den Beruf gewechselt und ist Koch geworden. Die Arbeit in der Betriebskantine der Bereitschaftspolizei in Dachau macht ihm großen Spaß. Der einzig Nachteil: Er hat keinen Abschluss, ist offiziell also nur eine Küchenhilfskraft.

Doch auch für den Urbayer Blank gilt: Es ist noch nicht zu spät, der älteste Prüfungsabsolvent, den Thomas Ruthenberg betreut hat, war 63 Jahre alt. Auch er hat es geschafft, so wie etwa 90 Prozent all derer, die den Kurs für Externe beim Kirchlichen Dienst im Gastgewerbe besuchen. Das ist deutlich höher, als wenn die Prüflinge nur für sich alleine lernen. Natürlich muss niemand eine Abschlussprüfung machen, der nicht will. „Manche Ungelernte,“ sagt Thomas Ruthenberg, „haben auch so eine gute Position.“ Aber sobald sie die Stelle wechseln, müssen sie wieder ganz unten anfangen, sind die Vorteile weg, die sie sich im Betrieb erarbeitet haben. „Mit einem Abschluss,“ so der Diakon, „ist das anders.“

„Ohne Abschluss fängt man beim Stellenwechsel wieder ganz unten an.“

Für Thomas Ruthenberg ist das Lernen mit den Prüflingen praktizierte Nächstenliebe. Das voraussetzungslose Kümmern um den andern, unabhängig von persönlichem Hintergrund und der Herkunft, eine Tischgemeinschaft ganz besonderer Art. Neben den Köchen hilft der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe Bayern auch den Absolventen anderer Berufe im Gastgewerbe: Für Restaurant- und Hotelfachleute gibt es einen eigenen Kurs im Rahmen der „azubi.ag-plus“ (siehe auch Artikel rechts).

Eine Nachqualifizierung im Beruf ist dabei übrigens ein Gewinn für beide Seiten: es stärkt die Position der Arbeitnehmer und hilft Arbeitgebern bei der Suche nach Fachkräften, die im Gastgewerbe immer knapper werden.

Andreas Steidel

Große Ziele

Vier Absolventen der externen Prüfung, die die „azubi.ag-plus“ beim Kirchlichen Dienst im Gastgewerbe (KDG) in München besucht haben. Wir stellen sie kurz vor.



Jasmin Jabeti, 34, Restaurantfach: Seit 17 Jahren ungelern in der Gastronomie als Kellnerin, will später im Hotel arbeiten und die Hotelfachausbildung machen. Sie hat es als Bürokauffrau probiert, „aber das ist mir zu trocken, ich brauche Menschen um mich herum.“ Langfristiges Ziel: Selbständigkeit.



Ramona Klaus, 29, Fachkraft Gastgewerbe: Seit sieben Jahren in der Gastronomie, Schwerpunkt Betriebskantine. Nach dem Abschluss will sie Fachfrau für Systemgastronomie werden und Betriebsleiterassistentin. „Das sind geregeltere Arbeitszeiten, ich muss an meine Kinder denken.“



Philipp Lindner, 23, Hotelfach: Ausgebildeter Koch, der aber seit einiger Zeit im Service arbeitet, vor allem an der Hotel-Rezeption. „Das macht Spaß, ich bin da so reingerutscht.“ Jedoch fehlt ihm dafür der Abschluss. Warum er ihn macht? „Ich will nicht mehr länger eine ungelernete Kraft sein.“



Arezoo Hajari, 29, Fachkraft Systemgastronomie: Seit fast fünf Jahren bei verschiedenen Systemgastronomien wie Burger King oder Mc Donald's. Eine bessere Position und Bezahlung, das erhofft sie sich vom Abschluss. Sowie Aufstiegsmöglichkeiten für ihre berufliche Zukunft.

INFO

Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern: Neben der Qualifizierung von Externen gibt es auch Unterstützung für reguläre Auszubildende:

www.azubi-ag.de, www.kdg-bayern.de