

Austausch über Küche und Ausbildung

Gastrotreffen bei Bergeshöhe

Von Oliver Langemeyer

METTINGEN. Bei bestem Sommerwetter trafen sich die Mitglieder des Köcheclubs Osnabrück sowie des Verbandes der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) bei Marion Schürkamp im Hotel Bergeshöhe in Mettingen. Für die Köche, Wirte, Küchenchefs sowie Hotel- und Restaurantbetreiber, aber auch für Berufsschullehrerinnen und -lehrer sei das Treffen immer eine gute Gelegenheit, um Erfahrungen im Betriebs- und Ausbildungsalltag auszutauschen, erläutert Marion Schürkamp. Einige der Gäste gehörten, wie sie selbst auch, dem Prüfungsausschuss der IHK an. Schürkamp ist stellvertretende Vorsitzende des VSR. In den vergangenen Jahren habe die Versammlung des Köcheclubs und des Verbandes der Servicekräfte meist bei ihr stattgefunden, sagt die Chefin der Mettinger Traditions-gaststätte an der Ibbenbürener Straße.

Der Regionalleiter des VSR-Osnabrück-Emsland-Münster, Joachim Vorrath, begrüßte zusammen mit dem Vorsitzenden des Köcheclubs, Michael Klein, rund 60 Gäste in Mettingen, heißt es in einer Presseinformation. Zu den prägendsten Gesprächsthemen des Abends an allen Tischen gehörte unter anderem die eventuelle Rücknahme der Absenkung des Mehrwertsteuersatzes von sieben auf



Bei reichhaltigem Essen gab es viel zu besprechen beim Treffen des Köcheclubs Osnabrück sowie des Verbandes der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) im Hotel Bergeshöhe in Mettingen.

Foto: Schürkamp

wieder 19 Prozent für Speisen. Viele der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind sich sicher, dass diese Anhebung für viele Betriebe sehr schwierig werde.

Darüber hinaus ging es

um die Umstellung des Ausbildungssystems bei Hotel- und Restaurantfachkräften, berichtet Marion Schürkamp. Demnach sei die universelle Ausbildung zur Hotelfachkraft nicht mehr vor-

gesehen. „Die konnten früher Service, Housekeeping, Küche, Rezeption und Büro“, erklärt Schürkamp. Jetzt sei die Ausbildung unterteilt.

Die Ausbildung von Hotelfachkräften beschränke sich

auf Rezeption und Büro. Solche Arbeitskräfte helfen ihr für das Anstellungsprofil ihres Hauses jedoch wenig weiter, erläutert Schürkamp. Daneben gebe es jetzt zwar auch den Beruf Fachmann oder Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie für Systemgastronomie. Darüber hinaus sei die neue Ausbildungsstruktur für den Hotelbereich in Hotelfachkraft und Hotelmanagement aufgeteilt. Diese Spezialisierung der Ausbildungsbereiche mache die Suche nach passendem Personal auf dem ohnehin knappem Personalmarkt aber nicht einfacher.

Bei den Köchen seien bei den Gastro-Treffen natürlich die Gerichte, die derzeit im Trend sind, ein Thema, berichtet die Mettingerin weiter. Noch immer drehe sich bei den Gesprächen viel um die vegetarische und die vegane Küche, hat Schürkamp vernommen. Der regelmäßige Austausch mit Kollegen sei auch für sie sehr erkenntnisreich. Sie könne viel von den Erfahrungen mitnehmen. In ihren Grußworten beim jüngsten Treffen des Köcheclubs und des VSR hoben die Vorsitzenden schließlich noch die Unterstützung einiger Großfirmen, darunter Brauereien, Getränke- und Food-Unternehmen sowie Bäckereien, hervor. Denn ohne die Unterstützung dieser Unternehmen wäre eine solche Veranstaltung nicht möglich.