

WIR SCHMEISSEN DEN LADEN!

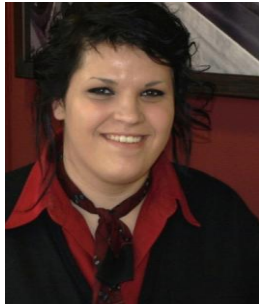
Das war das Motto der Aktionswoche von BdS-Mitglied Norbert Brinke, als er im April 2010 für zwei Wochen seinen 12 Azubis sein Burger King Restaurant in Leutkirch übergeben hat. Die Rollen und Funktionen im Restaurant wurden festgelegt und dann waren die Nachwuchs-Chefs auf sich gestellt.

Wie die Azubis die zwei Aktionswochen gemanagt haben, möchten „BdS-Reporter“ Praktikantin Violeta Djuricic sowie BA-Student Korbinian Hartinger bei ihrem Besuch in Leutkirch genauer wissen. Antworten auf ihre neugierigen Fragen bekamen sie von den Auszubildenden Sabrina und Dina sowie von Norbert Brinke selbst.



Sabrina, 19 Jahre

Beide im 2. Ausbildungsjahr



Dina, 19 Jahre

Wie gefällt Ihnen die Aktion zwei Wochen lang ein BK-Restaurant führen zu dürfen?

Sabrina: *„Es ist eine schöne Aktion. Anstrengend. Jetzt weiß man erst, was ein Restaurantleiter leistet. Ich habe mir das vorher immer vorgestellt: Der kommt halt, guckt ein bisschen und geht dann wieder. Aber jetzt sieht man, was für Arbeit dahintersteckt. Es macht aber sehr viel Spaß. Und ich würde es gerne wiederholen.“*

Was halten Sie davon diese Aktion zu einem festen Bestandteil Ihrer Ausbildung zu machen?

Sabrina: *„Finde ich super, weil man viel dadurch lernt. Erstens lernt man Eigenverantwortung. Dann kann man natürlich von den anderen, die jetzt im 2. Lehrjahr sind viel lernen, dass Fehler, die die gemacht haben, nicht wiederholt werden. Oder dass man einfach Sachen aus einer anderen Sicht sieht, weil in jedem Laden das ein bisschen anders ist. Und ja, man lernt eigentlich auch ein bisschen von den Jüngeren. Und es ist auch viel Unterstützung dabei.“*

Was waren die bisher größten Highlights bei dieser Aktion?

Dina: *„Die größten Highlights waren unser Empfang am 15.04. und der „Tag der offenen Tür“ am Sonntag, den 18.04.“*

Traten unvorhergesehenen Schwierigkeiten auf?

Dina: *„Da die Azubis aus 12 verschiedenen Restaurants stammen, gab es unterschiedliche Vorgehensweisen und Erfahrungen beispielsweise bei der Warenbestellung, da sich die Bestseller – also die meistverkauften Produkte - in den Restaurants unterscheiden.“*

Sabrina: *„Nein, keine großen. Es waren Kleinigkeiten: Im Dienstplan, dass man was ändern hat müssen, aber sonst gar nichts.“*

Fühlen Sie sich in Ihrer Berufswahl bestätigt?

Dina: *„Auf jeden Fall.“*

Sabrina: *„Bis jetzt auf jeden Fall.“*

IHR SCHAFFT DAS!

Norbert Brinke im Gespräch über sein Projekt:

Wie kamen Sie auf die Idee Azubis zwei Wochen lang Managementfunktionen übernehmen zu lassen?

„Wir finden, es ist eine gute Idee im Rahmen der Ausbildung so eine Aktion zu machen, um die Azubis an ihre späteren Aufgaben heranzuführen. Und zwar alle Aufgaben, die im Restaurant so anfallen: Vom Restaurantleiter bis hin zur letzten Bestellung und was auch immer so zu tun ist. Wir haben hier Azubis aus verschiedenen Restaurants zusammengezogen – aus Leutkirch und Wangen und darüber hinaus Neu-Ulm, Ulm, Seligweiler, Augsburg und Donauwörth. Insgesamt 12 Azubis arbeiten hier in der Zeit und sie lernen sicherlich etwas, was sie sonst gar nicht lernen können: eigenverantwortlich ein Restaurant zu führen, ohne dass ihnen jemand hineinredet. Das finden wir eine gute Idee.“

Bleiben die Azubis die kompletten 14 Tage über hier oder gehen sie auch während dieser Zeit in ihren eigentlichen Ausbildungsbetrieb zurück?

„Während dieser 14 Tage haben wir hier einige Ferienwohnungen angemietet; sie schlafen also in Leutkirch. Diese Gruppenbildung ist ganz gut, so dass sie soziale Kompetenz lernen können: zusammen hier wohnen, zusammen hier arbeiten, und innerhalb dieser 14 Tage sicherlich den einen oder anderen privaten Abend miteinander verbringen.“

Ein Azubi ist Restaurantleiter, zwei sind Schichtleiter und der Rest arbeitet als Crew.

Wechselt das oder wurde das vorher bestimmt?

„Nein, wir haben das vorher schon festgelegt. Es sind natürlich Azubis, die schon mehr Erfahrung haben, die Restaurantleiter und auch Assistenten sind. Crew sind vorwiegend Azubis, die im ersten Ausbildungsjahr sind und natürlich noch nicht viel Erfahrung haben.“

Was halten Sie davon diese Aktion zu einem festen Bestandteil der Ausbildung zu machen?

„Wir haben das auch vor. Wir wollen das nach diesen 14 Tagen auswerten, wie es gelaufen ist. Wenn das so läuft, wie wir uns das vorstellen, dann werden wir diese Aktion wiederholen.“

Von wem wurden die Azubis während dieser Zeit betreut?

„Also die Betreuung lief über unseren Districtleiter und über einen Restaurantleiter, den wir dafür auch abgestellt haben, der das auch gerne machen wollte. Das sind die festen Ansprechpartner, wenn es Probleme gibt.“

Es steht also keiner hier und schaut den Azubis auf die Finger?

„Na, das auf keinen Fall. Die Betreuer sind über Telefon stand-by erreichbar. Sie kommen natürlich auch vorbei und schauen mal. Aber nicht, dass sie immer im Restaurant sind. Das wäre sicherlich auch keine gute Sache. Dann würde man die Azubis nicht so frei walten lassen können, wie man das will.“

Bei welchen Fragen der Azubis wurden die Betreuer bisher kontaktiert?

„Wenn sie mit den Dienstplänen oder Bestellungen Probleme haben. Das sind dann die größten Dinge, die passieren können, dass Ware falsch bestellt worden ist, wie sie das noch handeln können. Oder wenn ein Dienstplan falsch berechnet worden ist. Vor allem natürlich, wenn zu wenig Leute dastehen, und die Kunden dann nicht adäquat bedient werden können. Das sind so die größten Probleme.“

Welche Erkenntnisse können Sie aus dieser Aktion gewinnen?

„Wir können daraus die Erkenntnis ziehen, dass man den Azubis auch in anderen Restaurants Freiraum lassen sollte, dass man ihnen Verantwortung übertragen sollte. Und wenn sie diese Verantwortung übertragen bekommen, gehen die meisten damit auch sehr gut um. Das ein oder andere Mal wird man sicherlich nachbessern müssen, aber in der Regel ist es eigentlich, wenn Verantwortung übertragen wird, dass man sehr ernsthaft damit umgeht.“

Hat Sie das Können einiger Azubis überrascht?

„Ja, man wundert sich. Manche – von denen man denkt, sie täten sich schwerer – bei denen ist es oftmals besonders sehr gut gelaufen bzw. gut rüber gekommen. Bei anderen muss man vielleicht ein bisschen nachbessern. Also, es gibt immer positive und negative Erfahrungen bei den einzelnen Azubis. Aber, wie gesagt, grundsätzlich sind wir sehr zufrieden.“

Also, würden Sie als Resümee sagen, dass sich die Azubis gut angestellt haben?

„Sie haben das sehr gut gemacht. Uns gibt es die Erkenntnis, dass wir damit weiter machen sollen.“

Bilden Sie auch Fachkräfte für Systemgastronomie aus?

„Wir bilden derzeit nur Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie aus. Der andere Ausbildungsberuf ist auch relativ neu. Sicherlich eine Überlegung wert, das im neuen Ausbildungsjahr mal anzubieten.“

Hier das motivierte Team vom 20. April 2010

