

erstellt am: 07.08.2008

Artikel in der RP vom 07.08.2008

[Original-Artikel](#)

(<http://www.rp-online.de/public/article/regional/bergischesland/remscheid/nachrichten/remscheid/598869>)

**Remscheid - Solingen - Wermelskirchen**

## **Freundliches Auftreten ist ein Muss**

VON KRISTINA DE GIORGI



foto: hans dörner

Klaus-Dieter Land sucht dringend einen Auszubildenden zum(r) Restaurantfachmann/-frau. Zwei Bewerbungen lagen bei ihm auf dem Tisch, beide musste er absagen.

**Das Höhrather Restaurant „Kartoffel-Kiste“, an der Stadtgrenze zwischen Solingen und Wermelskirchen gelegen, bildet zum Restaurantfachmann/-frau aus. Gutes Personal wird sofort „adoptiert“, meint Inhaber Klaus-Dieter Land.**

„Einen guten Auszubildenden zu bekommen, ist schwer. Irgendwo hapert es immer.“ Klaus-Dieter Land, Inhaber des Restaurants „Die Kartoffel-Kiste“ in Höhrath weiß, wovon er spricht. Seit letztem Jahr bildet er in seinem 25 Jahre bestehenden Familienbetrieb zum Restaurantfachmann/-frau aus und musste bislang eher schlechte Erfahrungen machen.

Heutzutage einen Ausbildungsplatz zu finden, ist nicht leicht. Aber auch auf der Seite der Arbeitgeber sieht die Arbeitslage nicht rosiger aus. Die Ausbildungsoffensive von Morgenpost und Arbeitsagentur soll Abhilfe schaffen und bietet auch im Internet eine umfassende Plattform, in der Suche sowie Gesuche für sämtliche Lehrstellen aufgegeben werden können. Hinzu kommen nützliche Bewerbungstipps sowie Hinweise zu Berufsbildungsmessen. Die Lehrstellen-Aktion hat bereits erste Erfolge verbuchen können.

Auch Klaus-Dieter Land, Inhaber des Restaurants „Die Kartoffel-Kiste“ in Höhrath, bildet seit dem vergangenen Jahr zum Restaurantfachmann/-frau aus. Bewerbungen lassen in diesem Jahr allerdings auf sich warten. Der Fokus liegt bei der Ausbildung auf dem Bedienen der Gäste sowie auf kleineren Servicearbeiten. „Grundvoraussetzung für diesen Beruf sind Kommunikation sowie ein freundliches und gepflegtes Auftreten“, betont Land. Nötige Voraussetzungen, an denen es immer häufiger mangelt, wie die Erfahrung zeigt. „Natürlich kann ich niemanden ausbilden, der am ganzen Körper Tattoos hat und sich nicht sozial gegenüber seinen Mitmenschen verhalten kann.“ Zwei Bewerbungen lagen bei Land auf dem Tisch, beide Kandidaten musste er ablehnen. Schon im letzten Jahr hatte der Restauranbesitzer mit seiner Auszubildenden kein Glück.

Als Hauptgrund nennt Land die Arbeitszeiten. „Im Gastronomiebereich wird verstärkt am Wochenende und besonders an Sonntagen gearbeitet“, erläutert er. Eigentlich logisch. Dabei sind in der „Kartoffel-Kiste“ die Arbeitszeiten human. Wochentags wird es kaum später als 20.30 Uhr, am Wochenende ist hingegen Hochbetrieb. „Man muss hinter diesem Beruf stehen und sich ebenso auf unterschiedliche Arbeitszeiten wie Orte einstellen. Der Beruf hat Zukunft. Gute Kellner werden nie arbeitslos werden, da Gastronomie immer gefragt ist“, ist Land überzeugt.

Die Chancen der Übernahme stehen bei Land gut: „Gutes, neues Personal wird sofort adoptiert“, lacht Land. Gemütliche Atmosphäre im Vier-Mann-Betrieb laden dazu ein. Allerdings rät Land von einer Übernahme ab. „Wir bieten keine speziellen Ausrichtungen während der Ausbildung. Sinnvoll ist es, in diesem Beruf vier bis fünf Betriebe zu durchlaufen. Dann hat man sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten in diesem Beruf.“

Jugendliche, die noch eine Ausbildungsstelle suchen, können sich auf die beschriebene Stelle gerne ab sofort bewerben.