

Der Koch als Dienstleister, Coach und Manager

2015 blieb jeder fünfte Ausbildungsplatz unbesetzt, fast jeder zweite brach seine Lehre laut Deutschem Gewerkschaftsbund (DGB) ab. Dabei ist der Beruf des Kochs unendlich vielseitig. (Von Stefanie Hattel)



Georg Wallig: „Der Küchenleiter ist Aushängeschild seines Betriebes.“

Foto: VKD

Der Beruf des Kochs/ der Köchin zählt zu den unbeliebtesten Lehrberufen. 20,4 % der Lehrstellen blieben laut einer Expertise des Deutschen Gewerkschaftsbunds (DGB) im Ausbildungsjahr 2015 unbesetzt. 48,6 % der Ausbildungsverträge wurden vorzeitig aufgelöst. Dabei bietet der Beruf eine Fülle von Möglichkeiten.

Es ist eine alte Weisheit, doch sie gilt auch für den Beruf des Kochs: Man wächst mit seinen Aufgaben. „Früher war bei den Ausbildungsinhalten allen voran die klassische Küche wichtig“, sagt beispielsweise Georg Wallig. Wallig ist Küchenmeister in der Seniorenresidenz Niederweilerhof, gelernter Betriebswirt und Mitglied der internationalen Fachjury des Verbands der Köche im Wettbewerb Team Award. „Gelehrt wurde nach den Maßgaben von großen Branchennamen wie Bocuse und Escoffier. Die moderne Küche heute ist viel schnelllebiger und setzt mehr auf Trends. Es gibt vielfältige Trends, in die man hineinschnuppern kann, von der Molekularküche, bis zum Grillkurs, von Soßen bis hin zu ausgefallenen Desserts. Ich selbst lasse meine Mitarbeiter gerne an Seminaren teilnehmen, weil es dem gesamten Team ein breiteres Portfolio und mehr Möglichkeiten gibt, innovative Gerichte anzubieten. Zusätzlich müssen sich Köche heute mit Ernährungsverordnungen und Ernährungsgesundheit auskennen. Fachkenntnisse über Allergenkennzeichnungen gehören heute beispielsweise zum Standardwissen eines Kochs.“ Küchenleiter müssten darüber hinaus viel Fachkompetenz in der Mitarbeiterführung mitbringen. „Auch betriebswirtschaftlich muss ein Küchenleiter gut geschult sein“, sagt Wallig. „Diese Position erfordert ein hohes Maß an Dokumentation und Organisationstalent. Nicht zuletzt ist der Küchenleiter Aushängeschild seines Betriebes: er wirkt repräsentativ nach außen und muss sich auch um den Nachwuchs kümmern.“

„Unser Berufsbild verschiebt sich zunehmend“, sagt auch Kay Stallmann. Stallmann leitet Küche, Service und Hauswirtschaften im Marienhaus Klinikum Eifel mit den Standorten Bitburg,



Kay Stallmann: „Köche haben heute hohe Führungsverantwortung.“

Foto: privat

Gerolstein und Neuerburg. Nach seiner Ausbildung zum Koch war er zunächst zwölf Jahre lang im Dienst der Bundeswehr und dort in einer Ausbildungseinrichtung für Feldköche tätig. Anschließend bildete er sich zum Küchenmeister und dann, an der WIHOGA in Dortmund, zum staatlich geprüften Betriebswirt weiter. Nach Stationen in der Unternehmensberatung, der Katholischen Jugendberufshilfe und in zwei vom Catering-Unternehmen Dussmann betreuten Krankenhäusern in Essen und Luxemburg fand er seine berufliche Heimat bei der katholischen Trägerschaft, den Waldbreitbacher Franziskanerinnen.

Der Markt verändert sich

Stallmann beschreibt den Wandel vom einst zwar kreativen, meist aber ohne wirtschaftliche Verantwortung ausgestatteten Koch hin zum prozessorientierten arbeitenden Leiter einer Businessunit. Auch der Lebensmittelmarkt habe sich verändert: Das Warenangebot sei nicht nur vielfältiger geworden, auch die beschaffbare Fertigungstiefe habe zugenommen. „Als Koch in der Gastronomie habe ich noch unzerlegte, ganze Tiere verarbeiten können. Heute werden Fleischteile nach Bedarf bezogen und müssen kaum weiter vorbereitet werden. Hierdurch gehen Fähigkeiten, die für mich früher elementarer Bestandteil des Berufsbildes waren, verloren. Heute beschränkt sich die Kreativität nahezu nur noch auf die Rezepterstellung, die Umsetzung jedoch ist inzwischen schon fast ohne Vorkenntnisse möglich. Im Gegenzug dazu sind die rechtlichen Voraussetzungen im täglichen Küchenbetrieb, besonders in Bezug auf Hygiene und Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen, deutlich gestiegen.“ Neue rechtliche und wirtschaftliche Zwänge seien das eine, das veränderte Verständnis der Führungsverantwortung eines Kochs das andere, so Stallmanns Fazit. Denn heute sei der Koch zunehmend auch für Personalbindung und -entwicklung, für Kundenbetreuung und Kundenbindung verantwortlich.

„Man kann nur jedem Kollegen eine betriebswirtschaftliche Zusatzausbil-



Niels Törkel: „Man kann nur jedem Kollegen eine BWL-Zusatzausbildung empfehlen.“ Foto: privat

dung empfehlen“, sagt auch Niels Törkel. „Die Aspekte, die dort vermittelt werden, angefangen vom Marketing über Personalführung, Qualitätsmanagement oder Prozessorientierung, all das sind wichtige Aspekte, die man auch als Küchenleiter beherrschen muss.“ Törkel ist heute selbstständiger Unternehmensberater im Gesundheitswesen, ist gelernter Küchenmeister und Betriebswirt, war in der Fünf-Sterne-Hotellerie tätig und Regionalleiter von sieben Cateringbetrieben im Care-Sektor.

„Handwerkliches Wissen und kreatives Geschick sind in der klassischen Gastronomie und in der Sterneküche nach wie vor gefragt“, sagt er. In der Gemeinschaftsgastronomie gehe es stärker darum, prozess- und systemorientiert zu denken. Deshalb hätten sich auch die Ausbildungsinhalte deutlich in Richtung Definition und Verwendung sinnvoll nutzbarer Convenience verschoben. Auch die Digitalisierung und Datenverarbeitung spiele eine deutlich größere Rolle. „Das beste Essen und die höchste Gästezufriedenheit helfen nicht, wenn die Wirtschaftsdaten nicht stimmen. Und dies beginnt bereits bei der Angebots- und Wareneinsatzplanung. Hierzu ist es unabdingbar, dass der Küchenleiter eine klare Kenntnis über seine Planungsdaten und die verfügbaren Mittel hat. Gerade dieser Aspekt ist geschäftsfeldübergreifend, da viele hoch motivierte Gastronomen oft an der mangelnden Wirtschaftlichkeit ihres Unternehmens scheitern.“

Lernen, im System zu denken

Für Hans-Peter Nollmann, Unternehmensberater für die Gemeinschaftsgastronomie und Vorstandsmitglied im Verband der Fachplaner (VdF), hilft die praktische Erfahrung aus verschiedenen Einrichtungen und Gastronomien im Alltag wesentlich mehr als die aufgesetzte Ausbildung zum Betriebswirt. „Es ist natürlich wichtig, dass man Zahlen lesen und verstehen kann. Aber man muss vor allem wissen, wie eine Küche funktioniert. Köche müssen lernen, im System zu denken und sich mit den technischen Errungenschaften auseinandersetzen, was oft zu wenig



Hans-Peter Nollmann: „Der Anspruch in Großgastronomien ist oft höher als anderswo.“ Foto: VdF

geschieht. Mit klug eingesetzter Technik lassen sich Arbeitsbedingungen verbessern und Prozesse wirtschaftlich optimieren.“ Nollmann, der seine Kochlehre in der Hotellerie absolviert hat, als Schiffskoch bei der Marine und im High End-Catering tätig war, fährt fort: „Oft werden die Möglichkeiten, die der Kochberuf hat, überhaupt nicht dargestellt. Im Berufsumfeld der Gastronomie hat man viel Gelegenheit, über den Tellerrand zu blicken. Ein Bestandteil der Ausbildung ist, auch den Servicebetrieb kennenzulernen. Wer seine Ausbildung im Hotelbetrieb macht, erhält Einblick ins Housekeeping. Wer in einem großen Betrieb F&B-Manager ist, organisiert u.a. Events und Veranstaltungen, trägt wirtschaftliche Verantwortung, ist der Logistiker des Unternehmens und hat mit der klassischen Küche kaum noch was zu tun.“

Nollmanns Fazit: „Ich bin überzeugt, dass viele Großgastronomien, nicht nur Contract-Caterer, oftmals einen höheren Qualitätsanspruch definieren als viele öffentliche Restaurants. Die Betriebsleiter haben eine enorme Verantwortung, aber auch viel Entwicklungspotenzial. Gemeinschaftsgastronomien sind ein eigener Kosmos im Unternehmen, den man mitgestalten kann. Der Küchenleiter hat hier einen enormen Einfluss, in einem großen Unternehmen sein eigenes Unternehmen zu führen.“



Das klassische Handwerk definiert den Beruf des Kochs nicht mehr allein. Foto: Europa