

Das neue Glück in der Gastronomie

„Es musste sich etwas ändern“: Das Ergebnis sind **11 PROZENT MEHR AUSZUBILDENDE** in der Region Hannover. Wir haben Azubis gefragt, wie das im Alltag aussieht.

HANNOVER. Es sind manchmal die kleinen Schritte, die große Wirkung haben: „Wir haben die Azubis in die Erstellung des Dienstplans einbezogen“, erzählt Stephanie Biel, die im Leonardo-Hotel am Tiergarten den Nachwuchs betreut. So hätten die Berufseinsteiger verstanden, vor welchen Herausforderungen die Vorgesetzten bei der Personalplanung stehen. „Und wir können auf die Bedürfnisse der jungen Leute eingehen.“ Die wissen das zu schätzen. Patric Meißner ist frischgebackener Koch. Über seine dreijährige Ausbildung sagt der 23-Jährige: „Ich hatte jedes dritte Wochenende frei. Auf Überstunden wurde geachtet. Und die Kommunikation war auf Augenhöhe.“

Eine Achtsamkeit, die sich frühere Generationen in der Branche gewünscht hätten. „Früher war der Ton rau. Und es wurde nicht auf die Uhr geschaut“, erinnert sich auch Biel. „Es musste sich etwas ändern.“ Denn infolge der Corona-Pandemie hatte die Branche ein großes Image- und vor allem ein Personalproblem.

Doch die Zukunft sieht nun wieder etwas rosiger aus: 1634 Nachwuchskräfte haben in Niedersachsen eine Ausbildung in einem der sieben Berufsfelder in der Gastronomie begonnen – das ist ein Plus von 13,8 Prozent. In der Region Hannover freuen sich die Betriebe über 627 neue Azubis, die Zahl hat im Vergleich zum Vorjahr um 11 Prozent zugelegt. Alle Werte liegen über den Zahlen von 2019, die Zäsur durch die Corona-Pandemie scheint überwunden. „Aktuell gibt es bei uns keine Nachwuchsprobleme“, sagt Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauf-



Hilft bei allen Schritten: Ausbilder Phong Luu hilft „Lieblingsbar“-Azubi Tam Hoang nicht nur im Job.
Foto: Nancy Heusel

tragte beim Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) in der Region Hannover.

Das hat mit einem Umdenken auf vielen Ebenen zu tun. „Man muss mehr tun als früher, der Beruf soll ja attraktiv werden“, betont Ann-Kristin Wohlfeld (35), die zusammen mit ihrem Mann Thomas (37) das Sternrestaurant „Handwerk“ am Altenbeker Damm leitet. Das Paar hat die ausgebildete Restaurantfachfrau Ana Panchulidze (25) zur Freisprechungsfeier des Dehoga begleitet. Ein großer Moment.

„Wir hätten gerne schon früher ausgebildet, aber wir mussten uns als Team auch erst finden“, sagt sie über das 2017 eröffnete Restaurant. „Wir sind ein familiärer, freundschaftlicher Betrieb. Aber mit hohen Zielen und Ansprüchen“, betont die Sommelière. Mit Panchulidze habe das gepasst. „Die Arbeit hier ist etwas Besonderes“, schwärmt die 25-Jährige. „Egal, wie anstrengend der Tag ist, ich bin froh, am nächsten Morgen wieder hinzugehen.“ Sie sagt aber auch: „Gastronomie emp-

fehle ich nur, wenn man von Herzen dabei ist.“

Das gilt für Diana Lala definitiv. Denn die 22-Jährige aus Moldawien hat einen „großen Schritt im Leben“ hinter sich. Mit 19 reiste sie nach Hannover, gab bei diversen Hotels Bewerbungen ab – obwohl sie nur wenig Deutsch konnte. Für den Ausbildungsstart im Leonardo-Hotel war das kein Problem: „Ich habe an der BBS erst mal sechs Monate kostenlos die Sprache gelernt“, berichtet sie in fehlerfreier Deutsch mit leichtem Akzent. „Und ich wurde gut ins Team integriert.“

Damit es läuft, müssen Arbeitgeber Angebote machen. „Genaue Dokumentation der Arbeitszeit, Sonntagszuschläge, 30 Tage Urlaub“, zählt Leonardo-Betreuerin Biel die Selbstverständlichkeiten auf. Die Hotelkette bietet noch mehr Anreize: „Wir machen Barista- oder Weinschulungen. Wir wollen die jungen Leute motivieren. Und sie sollen auch über den Tellerand schauen dürfen.“ Betreuung ist auch das Stichwort in der

„Lieblingsbar“. „Es geht nicht nur um Onboarding im Job, sondern um das Ankommen in einem fremden Land“, weiß Phong Luu. Er kam 2015 aus Vietnam nach Deutschland und betreut heute im Restaurant am Herrenhäuser Markt die Azubis. „Wir vermitteln Wohnungen, begleiten sie auf Behörden, helfen bei der Kontoeröffnung. Ich bin über eine Whatsapp-Gruppe auch nachts erreichbar.“

Und zwar aus Prinzip: „Ausbildungsoffensive Gastro im Verbund“ (AOGiV) – so nennt Chi Trung Khuu, der neben „Lieblingsbar“ auch „Mister Q“ und „Lucky 7“ am Raschplatz betreibt, das Modell, bei dem sich Arbeitgeber zusammenschließen. 20 junge Menschen aus Vietnam, Georgien und der Türkei haben im August 2024 ihre Ausbildung angefangen. In Khuus Lokalen, aber auch in sechs weiteren Betrieben. „Nach Corona war es schwierig, Leute zu finden“, sagt Khuu. „Und ich habe das langfristige Problem durch den demografischen Wandel gesehen.“

Man hole Fachkräfte ins Land, „aber es kommen Menschen. Sie bringen ihre Probleme und Bedürfnisse mit. Dafür müssen wir da sein“, findet der Gastronom. Die Gäste würden Verständnis zeigen für Sprachbarrieren am Anfang. Tam Hoang bestätigt das. „Zum Glück ist Deutsch in Hannover gut“, sagt die 27-Jährige, „und die Kollegen helfen viel.“ Ein dritter Berufsschultag mit Deutschkurs pro Woche an der BBS 2 hilft ebenso.

Arbeitskräfte aus dem Ausland: „Das ist die Zukunft“, sagt ihr Chef Chi Trung Khuu, „neben der Pflege sind wir die Branche, die das verstanden hat.“

ELEKTRO-FUNDGRUBE

Hausgeräte I. und II. Wahl

Perfekte Passform für Ihre Geräte, ohne Kompromisse!

Mit unserem Aufmaßservice* wird Maßarbeit zur Leichtigkeit.

Königstr. 32
Badenstedter Str. 60
☎ 0511-31 99 12
☎ 0511-41 48 37
elektro-fundgrube-hannover.de



BEKO Miele GRUNDIG BOSCH Siemens AEG LIEBHERR

Eine Zeitung für alle!

hallo wochenende

Ist Ihr Teppich sauber?



Wir bieten Ihnen einen einmaligen Service für Ihre Teppiche. Angefangen beim An- und Verkauf über die Wäsche und Reparatur bis hin zur Inzahlungnahme. Sie meinen Ihr Teppich ist noch sauber? Oberflächen schon, aber was versteckt sich alles im Flor? Milben, Motteneier, Pflanzensporen, Spuren von Tierkot und Urin, aber vor allem feiner Sand. Diese Dinge bringen Sie nämlich - ohne es zu wollen und zu spüren - immer wieder mit nach Hause. Die Lösung: eine professionelle Teppichwäsche. Sogar der feine Sand, der tief im Flor fest sitzt und im Inneren wie Schleifpapier den Teppich aufarbeitet, wird

restlos entfernt. In einem Zeitraum von 3-5 Jahren können übrigens bis zu 250 Gramm Feinsand pro Quadratmeter zusammenkommen. Wir waschen den Teppich per Hand mit Reinigungsmitteln auf biologischer Basis. Das schont nicht nur den Teppich, sondern auch die Umwelt. Danach wird der Teppich gespannt und getrocknet. Durch „Rückfettung“ erhält das Schmuckstück ein Schutzschild gegen Schmutz und Feuchtigkeit. Also tun Sie etwas für Ihren Teppich und lassen Sie ihn im alten Glanz erstrahlen. Zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an. Wir kommen kostenlos vorbei.

Frühjahrsangebot
30% Rabatt
Alle Teppiche sind innerhalb einer Woche fertig.

kostenloser Abhol- und Bringendienst bis 100 km!

Bio-Handwäsche
Wir waschen nach traditioneller Art.

50 €* GUTSCHEIN
*ab heute 5 Tage gültig

Restaurieren von Teppichen aller Art
(Löcher, abgetrennte Stellen, Kanten, Fransen erneuern). Beseitigung von Wasserschäden

Teppich Klinik
Lange-Feld-Straße 58
30926 Seelze/Letter
Tel.: 0511 - 10 59 28 81

Gutschein

Bis zu 15 %* Rabatt auf einen Artikel Ihrer Wahl!

*Gültig bis 14.03.2025. Gilt nicht für Verlegerzeugnisse, Geschenkgutscheine, lebende Tiere, Motorgeräte und Artikel von Weber. **Der Greencard Preis ist nur in Verbindung mit der Stanze Greencard gültig.

ohne Greencard*
10% Rabatt

mit Stanze Greencard**
15% Rabatt

Jetzt online buchen!

STANZE GRILLSEMINARE 2025

NEU BEI UNS: DIE SPIRIT MODELLE 2025

Ab sofort bei uns erhältlich!
ab 499.-

WEBER MASTER-TOUCH GBS Ø 57 CM HOLZKOHLEGRILL

Dank der verbesserten Kessellüftung können Sie jetzt grillen und räuchern. Der Tuck-Away-Deckelhalter und das One-Touch-Reinigungssystem sorgen für zusätzlichen Komfort.

299.-
233.99

XXXL

Hornveilchen-Ampel
Viola cornuta
Verschiedene Farben, 27 cm

14.99
9.99

STANZE
Mein Gartencenter

Frühlingsblüher

Entdecken Sie unsere große Auswahl an verschiedenen Frühlingsblüher!

ab 0.29
(Nur im 10er Pack)

Unsere neue Beilage ist Online

Jetzt den QR-Code scannen und in unserer aktuellen Beilage stöbern.

STANZE GARTENCENTER

Karoline-Herschel-Str. 1
30966 Hemmingen
Tel.: 0511 420 380

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo. – Sa. 09.00 – 19.30 Uhr
So. 13.00 – 16.00 Uhr*

www.stanze-gartencenter.de

Direkt im Gewerbepark Hemmingen an der B3 (Kreuz Hemmingen/K221). Nur ca. 10 Minuten von der Haltestelle Berliner Straße entfernt (Stadtbahn Linie 13).

@stanzegartencenter

PREMIUM-PARTNER

VERBAND DEUTSCHER GARTENCENTER

AUSGEZEICHNET 2024/25

KOMPETENZ BERATUNG QUALITÄT

Änderungen in Form, Farbe und Dekor vorbehalten. Es handelt sich ausschließlich um Abholangebote. Abgaben in handelsüblichen Mengen. Bild-, Produkt- und Farbabweichungen sowie Preisirrtum vorbehalten. Alle Preise in Euro. Nur solange der Vorrat reicht! *Verkauf an Sonn- & Feiertagen gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 4a NLöfVZG.