

## Programm für ausländische Mitarbeiter

# Fit für die Prüfung – Fit fürs Leben

**Nürnberg/München.** Das Gastgewerbe ist eine Branche, die Menschen aller Rassen und Hautfarben offensteht. Nur mit Beschäftigten, die in Deutschland geboren sind, wären längst viele Gastro-Küchen kalt und ausreichend Servicemitarbeiter kaum mehr zu finden.

Angesichts des Fachkräftemangels, der in den nächsten Jahren noch zunehmen wird, wäre eine höhere Qualifizierung vieler ausländischer Mitarbeiter wünschenswert. Bei Prüfungen scheitern aber Bewerber, bei denen Deutsch nicht die Muttersprache ist, in vielen Fällen bereits im theoretischen Teil.

Für dieses Problem hat der Kirchliche Dienst im Gastgewerbe (kdg) einen ganz besonderen Kurs konzipiert: „fit für die Prüfung und fit für das Leben“. Er hilft Bewerbern mit Migrationshintergrund durch eine intensive, gezielte Prüfungsvorbereitung und ein Lotsensystem, das das Verständnis für Land, Leute und Kultur vertiefen soll. f.i.t. („fördern-initiativ werden-teilhaben“) ist eine gemeinsame Initiative der bayerischen Landeskirche und des Diakonischen Werks Bayern.

Nehmen wir als Beispiel Moussa Toure, der aus dem westafrikanischen Staat Mali

stammt, und Angela Reyes-Escalante aus der Dominikanischen Republik. Die beiden finden sich in Deutschland gut zurecht und auch die Verständigung im Alltag bereitet keine Schwierigkeiten. Moussa arbeitet seit 2003 als Koch und genießt es, neue Gerichte zu kreieren. Angela hat ebenfalls lange als Köchin gearbeitet, derzeit ist sie im Service tätig. Nur ein anerkannter Abschluss fehlt beiden, um ihre Qualifikation beispielsweise bei einem Stellenwechsel nachweisen zu können.

Aber genau da beginnen die Schwierigkeiten. Wie ein Stein liegt Angela die Abschlussprüfung als Köchin auf der Seele. Die Praxis? Kein Problem, schließlich hat sie lange genug in einem renommierten Gasthof im Münchner Süden gelernt. Aber die theoretische Prüfung: Theoriefragen, Texte lesen und verstehen, da hapert es. „Was wollen die?“ – Oft versteht die junge Frau nicht, worauf die Fragen abzielen.

Hier setzt das Programm „fit für die Prüfung und fit für das Leben“ an. Die fachliche Hilfe für die Prüfung wird ergänzt durch intensive individuelle Förderung. In regelmäßigen Unterrichtseinheiten vertiefen die Teilnehmer dabei ihre Kenntnisse in Fach-



Foto: kdg

theorie und zusätzlich z. B. über rechtliche Rahmenbedingungen.

Aber das Programm geht über die rein fachlich- und wissensorientierte Schulung hinaus. Eine persönliche Begleitung für die Dauer des Kurses soll die Teilnehmenden quasi an die Hand nehmen und bei der Integration helfen. „Lotsen“ nennt kdg-Leiter Diakon Thomas Ruthenberg diese persönlichen Betreuer.

Angelas Lotse heißt Günther Klupp. Der Koch ist Seniorchef des „Museumsstüberls“ im Münchner Bier- und Oktoberfest-Museum, in dem Angela arbeitet. Klupp kennt den kdg durch seine Teilnahme an der AZUBI. AG – einem Prüfungsvorbereitungskurs. Er war es auch, der Angela zum f.i.t.-Projekt ermutigte und sie jetzt als Schützling

*Günther Klupp, Seniorchef des „Museumsstüberls“ im Bier- und Oktoberfest-Museum begleitet Angela Reyes-Escalante als Lotse.*

unter seine Fittiche genommen hat.

Und nach bestandener Theorieprüfung und Abschluss als Koch und Köchin? Für Moussa steht fest: Er will Ausbilder werden, eventuell später Küchenmeister. Angela hat viele Pläne, denkt an eine weitere Qualifizierung als Restaurantfachfrau. Vielleicht wird sie beides später im Bereich Tourismus einbringen können.

Weitere Infos über den „Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe“ und das „f.i.t.“-Projekt unter: [www.kdg-bayern.de](http://www.kdg-bayern.de)