

## ***Der Karriereweg steht allen weit offen***

*Der FHG verabschiedet 91 Azubis auf ihren Berufsweg*

Zum Abschluss des Ausbildungsjahrs verabschiedete der Förderverein und Karrierepartner FHG („Förderer von Hotellerie und Gastronomie“) an der Landesberufsschule in Bad Überkingen 91 abgeschlossene Köche und Köchinnen, Restaurant- und Hotelfachleute auf ihren künftigen Karriereweg.

DEHOGA-Präsident Ernst Fischer, selber ein ehemaliger „Überkinger“, gab den frischgebackenen Kollegen ein paar Ratschläge mit: für die in aller Welt beneidete duale Ausbildung eine Lanze zu brechen, sein Herz zu öffnen, ohne den Kopf zu verlieren und in dem Selbstbewusstsein zu arbeiten, in den gastronomischen Berufen jeden Intellektuellen und Akademiker überholen zu können: „wenn Sie tüchtig sind - und Sie sind alle tüchtig.“

Zum Schluss gönnte sich der im November aus dem Amt scheidende Verbandspräsident im Bezug auf die Arbeitszeitnovelle die politische Spitze, er habe den Eindruck, dergleichen Entscheidungen gälten in Berlin eher der Mehrheits- als der Wahrheitsfindung.

Auch der FHG-Vorsitzende Bernhard Zepf setzte die Messlatte für den weiteren Lebensentwurf hoch: „Tun Sie, was Sie vorhaben deshalb, weil Sie es tun wollen. Wählen Sie nicht die gleichgültige Gemütlichkeit, und tun Sie auch nichts, an was Sie nicht glauben. Träumen Sie groß, arbeiten Sie hart, denken Sie selbständig.“

Die Aussichten der jungen Leute auf Erfolg sind gut. Sie haben in den besten Betrieben deutschlandweit, Schwerpunkt Baden-Württemberg, ihre Ausbildung absolviert und in Bad Überkingen, wie Fischer sagte, „den besten Unterricht genossen, den man in Deutschland haben kann.“ Die Ex-Azubis waren sich dessen bewusst: langer und lauter Applaus, als Zepf dem Schuldirektor Dieter Manz und den Lehrern für ihr Engagement dankte.

Mit dem Abschluss ihrer Lehre haben alle 91 Auszubildenden über die „normale“ Prüfung hinaus eine IHK-geprüfte Zusatzqualifikation erworben. Im so genannten FHG-„Abiturientenmodell“ mit erweiterter Technologie, fachbezogenem Fremdsprachenunterricht, Einführung in EDV und Rechtskunde. Und im für Realschulabsolventen vom FHG initiierten Dualen Berufskolleg, dem ersten und bisher einzigen in Deutschland für Hotellerie und Gastronomie, mit gleich drei Abschlüssen, dem Gesellenbrief, dem

staatlich geprüften Berufskollegiaten und dem Erwerb der Fachhochschulreife. Der Karriereweg steht allen weit offen.

Der feierlichen Lossprechung folgte anderntags die Einladung zur traditionellen 3-Tages-Exkursion, ein Dankeschön der Ausbildungshäuser und des Karrierepartners FHG für den Volleinsatz der Azubis an ihrer Schule und in ihren Betrieben. Nach Paris, Hamburg, Barcelona, Berlin ging es in diesem Jahr, erlöst vom Prüfungsstress der Vortage, nach München. Auf dem Programm standen u.a. die Besichtigung und Führung durchs Mandarin Oriental, den Bayerischen Hof, den Viktualienmarkt und den Eataly-Store. Essen und Trinken kamen auch nicht zu kurz: Stephan Geisel moderierte am ersten Abend im Königshof eine Weinprobe, Martin Fauster kochte groß auf. Hochgestimmter Kehraus dann am letzten Abend im Augustiner-Biergarten. Und am nächsten Tag ging's wieder zurück auf Los, nunmehr an den Anfang der Karriere im Beruf.

*Ettlingen, August 2016*