

Berufsprofile

Gastgewerbe und Hotellerie

Gastgewerbe und Hotellerie

Auf das Wohlbefinden des Gastes kommt es an

In den Berufen der Gastronomie und des Hotelgewerbes muss eine schwierige Gratwanderung bewältigt werden. Denn das Ziel eines guten gastronomischen Angebots ist es, dass sich der Gast rundum wohlfühlt und in einer angenehmen und ruhigen Atmosphäre Essen und Trinken genießen kann. Doch gerade in der Gastronomie – sei es im Hotel oder im Restaurant – geht es hinter den Kulissen oft alles andere als ruhig zu. Organisationstalent ist gefragt, die Kunst zu improvisieren gehört unbedingt dazu. Hier ist ein Zimmer noch nicht fertig, dort sind bisher nur drei Hauptgerichte zubereitet, wo es fünf sein müssten. Eine wichtige Lieferung ist nicht angekommen, und heute Abend steht das Festbankett mit 50 Personen auf dem Programm... Die manchmal unvermeidbare Hektik, die entsteht, wenn man alles unter einen Hut bekommen möchte, darf der Gast nicht spüren.

Wer in der Gastronomie und/oder Hotellerie arbeiten möchte, muss die Ruhe bewahren können. In kaum einer anderen Branche hat das Wohlbefinden des Kunden eine so große Bedeutung, daher muss man immer freundlich bleiben, auch wenn man eigentlich etwas anderes zu tun hätte, als die Wünsche der Gäste bis ins letzte Detail zu erfüllen. Doch „Halt!“ – genau das ist der Punkt, denn es gibt keine wichtigere Arbeit, als eben diesen Wünschen nachzukommen. Das ist erfolgreiche Gastronomie und Hotellerie, denn nur so kommen die Gäste wieder und empfehlen das Restaurant oder das Hotel auch weiter.

Ebenso ist Flexibilität und Einsatzbereitschaft gefragt. Wochenenddienst oder Frühschicht gehören dazu, wenn man als Koch oder Hotelkauffrau erfolgreich sein möchte. Dafür kommt man mit vielen unterschiedlichen Menschen – oft aus aller Herren Länder – zusammen. Englisch ist da natürlich ein Muss, ein offenes Wesen und Spaß an der persönlichen Kommunikation gehören auch dazu.

Die IHK Köln möchte mit den hier vorgestellten Ausbildungsberufen die Möglichkeiten einer beruflichen Laufbahn im Gastgewerbe aufzeigen. Die Broschüre dient der Orientierung und soll eine erste Entscheidungshilfe liefern, wie es nach der Schule weitergeht und welche Zukunftsperspektiven sich bieten.

Die IHK Köln setzt sich fortwährend für die Aktualisierung und Erweiterung der Ausbildungsinhalte ein und nimmt für sämtliche hier aufgeführten Berufe die Zwischen- und Abschlussprüfungen ab. Bei allen Fragen zu den Berufsprofilen des Gastgewerbes und der Hotellerie sowie bei der Suche nach einem geeigneten Ausbildungsplatz helfen die Ausbildungsberater/innen der IHK Köln gerne weiter. Und sollte es während der Ausbildung einmal Fragen oder Probleme geben, dann stehen sie auch hierfür gerne zur Verfügung.

Ihre Industrie- und Handelskammer zu Köln

Der kunstvolle Umgang mit Speisen

Windstärke 8 im Atlantik. Der Luxusliner schwankt beim Durchpflügen der schäumenden Wellenberge. In der Küche geht es im wahrsten Sinne des Wortes „drunter und drüber“. Töpfe rutschen von den Herdplatten, während der Chef de Partie standhaft versucht, das Lachsfilet in der Mitte des Tellers zu platzieren und der Patissier inständig hofft, dass seine mehrstöckige Torte nicht zusammenfällt. Dazu noch die schweißtreibende Temperatur, die Zurufe der Kollegen und die Anweisungen des Küchenchefs. Doch es hilft nichts – Köchinnen und Köche müssen auch unter solchen Bedingungen immer einen kühlen Kopf und sicheren Stand bewahren, damit das Essen punktgenau serviert werden kann. Schließlich freuen sich die Passagiere schon auf das kreative, liebevoll dekorierte Menü. Lohn der Arbeit: Strahlende Gesichter bei den Gästen und Applaus für die Küchencrew.

Auch wenn natürlich nur die wenigsten Köchinnen und Köche beim Arbeiten über die Weltmeere fahren, so hat doch kaum ein anderer Beruf in den letzten Jahren eine solch hohe Beliebtheit und Medienpräsenz erfahren. Kochen ist „in“ und wird mehr und mehr als eine Kunst verstanden. Die Gäste sind interessiert an den verwendeten frischen Produkten und deren raffinierter Zubereitung. Sie möchten bei der Menüfolge beraten werden, stellen Fragen zu Herkunft und Verarbeitung der Lebensmittel oder wollen selbst einen Kochkurs beim Meister belegen.

Die dreijährige Ausbildung hat es in sich, die Anweisungen erfolgen schnell und – je nach Chef oder Chefin – auch nicht immer in dem allerfreundlichsten Ton. Anders geht es aber manchmal nicht, denn neben den zu erlernenden handwerklichen Fähigkeiten bei der Zubereitung von Fleisch- oder Fischgerichten, Salaten, Eier-, Teig- oder Backwaren kommt es darauf an, dass alles immer zum richtigen Zeitpunkt fertig ist. Dabei müssen Hygienevorschriften genau eingehalten werden, was bei so vielen verschiedenen Zutaten eine echte Herausforderung ist und strengste Disziplin erfordert. Zudem erfordert der Beruf neben aller Kochkunst Organisations-talent und kaufmännische Kenntnisse, die in der Ausbildung genauso vermittelt werden wie Ernährungslehre, Warenkunde und Lagerhaltung. Wie bei fast allen Berufen in der Gastronomie müssen Köchinnen und Köche oft bis in den späten Abend hinein arbeiten – für alle Nachteulen also eine gute Tätigkeit, denn langes Schlafen am Morgen ist hier durchaus möglich.

Nach der Ausbildung können sich Köchinnen und Köche auf ein Teilgebiet spezialisieren, zum Beispiel als „Saucier“ (Saucenkoch – verantwortlich für Fonds und Saucen, aber auch für Schmorbraten oder Gulasch) oder als „Gardemanger“ („Koch der kalten Küche“, zuständig unter anderem für Meerestiere, Geflügel und Pasteten). Köchinnen und Köche finden Arbeit in der gesamten Gastronomie wie Hotels, Restaurants, Kantinen oder schulischen Einrichtungen, aber auch bei Reedereien und Unternehmen, die Nahrungsmittel herstellen. Wer nach einigen Jahren Berufserfahrung den Wunsch hat, sich selbständig zu machen, kann ein Restaurant oder einen Cateringservice eröffnen oder als „Mietkoch“ bei seinen Kunden zuhause kochen.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Die perfekten Gastgeber

Heute Abend wird es wieder hoch hergehen im Restaurant. Ein Stammgast möchte seinen Geburtstag mit 20 Gästen in einem separierten Teil des Lokals feiern, das restliche Restaurant ist mit festen Reservierungen ausgebucht. Ein reibungsloser Ablauf ist nur mit exakter Planung und Vorbereitung möglich. Der Restaurantleiter versammelt sein Team aus Restaurantfachleuten und bespricht die Vorgehensweise: Zwei übernehmen das Eindecken und Dekorieren der Geburtstagstische und werden den gesamten Abend für die Gesellschaft zuständig sein. Drei seiner Leute richten die anderen Tische her, betreuen und beraten die dort sitzenden Gäste mit viel Engagement und Freundlichkeit. Jetzt nimmt auch der Küchenchef an der Besprechung teil und präsentiert der Mannschaft seine Speisekarte. Hier eine Frage zum exotischen Fisch, dort möchte einer der Angestellten wissen, ob ein bestimmter Wein zum amerikanischen Steak passt. Wie flambiert man richtig oder tranchiert das Geflügel? Alles wird genau erklärt, denn guter Service beinhaltet auch Geschicklichkeit sowie eine kenntnisreiche Beratung der Gäste.

Die Aufgaben von Restaurantfachleuten sind vielseitig. Sie müssen sich auf täglich wechselnde Anforderungen und Menschen einstellen können, kleine und große Veranstaltungen planen und organisieren, Gäste begrüßen, sie individuell bei der Speisen- und Getränkeauswahl beraten und später die Rechnung ausstellen. Als Gastgeber behalten sie souverän den Überblick und suchen auch dann freundlich nach einer Lösung, wenn ein Gast einmal nicht zufrieden ist und sich beschwert. Dann heißt es: ruhig bleiben, den Gast weiterhin aufmerksam bedienen und den richtigen Ton treffen. Der Servicegedanke steht immer an erster Stelle. Das ist oft nicht einfach. Und je nachdem, wie lange die Feier oder das Event abends dauert, macht sich manchmal Müdigkeit bemerkbar. Die muss warten, denn am Ende der Schicht sind noch die Tageseinnahmen abzurechnen. Neben Flexibilität, Kommunikationsstärke und Freundlichkeit verlangt dieser Beruf daher auch die Bereitschaft, am Abend sowie an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten, eben dann, wenn andere Menschen ausgehen und in schönem Ambiente essen möchten.

Dafür begegnen Restaurantfachleute interessanten, internationalen, manchmal prominenten Gästen und finden Arbeitgeber auf der ganzen Welt. Dazu gehören neben den klassischen Restaurants auch Hotels, wo sie im Etagenservice eingesetzt werden, sowie Cafés, Bistros, Bars oder Clubs. Beliebt ist der Einsatz in der Eventgastronomie, zum Beispiel im Catering bei Sportveranstaltungen, Filmpremieren oder Bällen.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre (eine abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe wird mit zwei Jahren angerechnet).

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de

Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

Multitalente für das Wohl des Gastes

Im Grandhotel findet am Abend eine Gala mit 800 Gästen statt. Viele Teilnehmer der Veranstaltung haben auch Zimmer im Hotel reserviert, alles ist ausgebucht. Alarmstufe rot für sämtliche Abteilungen! Seit Tagen läuft die Planung, damit die einzelnen Bereiche von der Rezeption über das Housekeeping und die Küche mit Bankettservice bis hin zum Lager reibungslos wie Zahnräder ineinander greifen.

Ohne Hotelkaufleute wäre diese Herausforderung nicht zu meistern. Ob bei der Ausstattung der Räumlichkeiten mit technischem Zubehör oder Dekoration, der Erstellung von Dienstplänen für das Servicepersonal sowie von Kosten-Leistungs-Rechnungen als Entscheidungsgrundlage für die Hotelleitung, überall stehen sie in der ersten Reihe und wirken mit. Sie steuern die Zusammenarbeit der einzelnen Abteilungen und koordinieren die Abläufe zwischen Direktion, Food-and-Beverage sowie den unterstellten Bereichen Küche, Weinkeller und Magazin bzw. Lager. Hier kontrollieren sie den Bestand an Lebensmitteln, Getränken und Materialien, ordern neue Waren, nehmen diese in Empfang und gleichen sie mit den Einkaufslisten ab. Sind genügend Blumen und Gästepresents vorhanden und werden diese auch ansprechend in den Zimmern platziert? Gerade ruft ein Lieferant an und erklärt, dass es mit der zusätzlichen Champagner-Lieferung für den Abend Schwierigkeiten gibt. Das ist nicht akzeptabel – trotzdem Ruhe bewahren und zur Not improvisieren. Hotelkaufleute müssen in der Lage sein, auch in schwierigen Situationen immer eine Lösung zur Zufriedenheit ihrer Gäste zu finden. Das erfordert ein hohes Maß an Organisationstalent, Flexibilität und vorausschauendem Handeln. Auch spät abends, am Wochenende oder an Feiertagen sollten sie bereit sein, ihren Gästen geduldig und taktvoll zu begegnen.

Für die vielfältigen kaufmännischen Aufgaben wie Buchhaltung, Kalkulation der Übernachtungspreise oder die Bearbeitung von Zahlungsvorgängen ist ein gutes Zahlenverständnis unabdingbar. Ein ordentlicher Schreibstil erleichtert die Korrespondenz mit Gästen, Lieferanten und Geschäftspartnern. Ordnungssinn ist hilfreich bei der Postbearbeitung und -verteilung an die einzelnen Abteilungen oder bei der Aktenführung. Und da die Gäste meist aus aller Welt kommen, sind Sprachkenntnisse – wenigstens gutes Englisch, besser noch eine zweite oder dritte Sprache – unerlässlich. Außerdem wird die Meinung der Multitalente auch in der Marketing- und Öffentlichkeitsabteilung geschätzt. Schließlich kennen Hotelkaufleute die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Gäste ganz genau. Sie unterstützen bei Marktanalysen, ermitteln neue Trends und schnüren attraktive Übernachtungspakete mit kulturellen, gastronomischen oder Wellness-Zusatzangeboten. Sie entwerfen Werbematerialien in Zusammenarbeit mit Agenturen und repräsentieren ihr Hotel gegenüber Reiseveranstaltern, Behörden und Unternehmen.

Jobangebote winken auf der ganzen Welt in Hotels oder Pensionen jeglicher Größenordnung. Zunehmend arbeiten Hotelkaufleute in Privat- und Kurkliniken, Reisebüros oder Agenturen, die Gastronomiekonzepte entwickeln.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Alles geben für den Gast

Vormittags ist immer am meisten los. Vor der Hotel-Rezeption stehen mehrere Gäste mit unterschiedlichen Wünschen und Fragen, alle wollen zügig und kompetent betreut werden. An- und Abreisen sind zu organisieren, ein Ehepaar möchte wissen, wie es zu Fuß zum Museum gelangt. Die beiden Hotelfachleute am Empfang haben alle Hände voll zu tun, bleiben dabei immer freundlich und hilfsbereit. Sie wissen, dass sie einen entscheidenden Einfluss darauf haben, welchen Eindruck die Gäste vom Hotel bekommen. Gerade steht ein weiterer Gast in der Lobby und berichtet aufgeregt und in englischer Sprache, dass sein Koffer verloren gegangen sei, er aber für seinen anstehenden Geschäftstermin jetzt schnell ein frisches Hemd benötige. Erst einmal den Gast beruhigen und dann – recherchieren und improvisieren. Wo ist der nächste Herrenausstatter, kann er ein passendes Hemd ins Hotel liefern oder muss ein Bote es abholen?

Hotelfachleute müssen jeden Tags aufs Neue wechselnde Anforderungen meistern und geben alles, damit sich ihre Gäste wohl fühlen. Sie unterstützen sämtliche Abteilungen des Hotels, denn ihre Tätigkeiten beschränken sich nicht nur auf den direkten Kontakt mit Gästen, etwa an der Rezeption, im Restaurant, bei Veranstaltungen oder an der Bar. Auch „hinter den Kulissen“ gibt es eine Menge zu tun. Reservierungs- und Housekeepingpläne müssen erstellt oder aktualisiert werden, damit Fehlbuchungen oder Engpässe gar nicht erst entstehen. In der Verwaltung ist kaufmännisches Wissen bei der PC-gestützten Erledigung der Buchhaltung und Überwachung der laufenden Konten gefragt. Am PC ist auch ersichtlich, dass der Lagerbestand von Champagner, Glühbirnen und Servietten knapp wird. Schnell noch eine persönliche Kontrolle im Magazin, dann zurück zum Schreibtisch und Angebote für neue Waren einholen, die bei Eintreffen geprüft und mit den Bestelllisten abgeglichen werden.

Und weil sie durch den engen Kontakt zu ihren Gästen deren Bedürfnisse und Wünsche genau kennen, sind Hotelfachleute auch im Marketing aktiv. Sie unterstützen bei der Konzeption von neuen Wellnessangeboten oder Übernachtungspaketen mit kulturellen oder gastronomischen Zusatzangeboten. Gibt es neue Trends und wie können diese im Hotel umgesetzt werden? Die Konkurrenz ist groß, die Kunden anspruchsvoll und nur wer kreativ ist und dabei rentabel bleibt, wird erfolgreich sein. Kundenbindung durch Zufriedenheit und Attraktivität lautet die Devise.

Dieser vielseitige, internationale Beruf erfordert eine hohe Dienstleistungsbereitschaft, auch in den frühen Morgen- oder Abendstunden und am Wochenende. Kommunikations- und Organisationsstärke sowie kaufmännisches Verständnis und – aufgrund der internationalen Kundenschaft – auch gute Fremdsprachenkenntnisse gehören dazu. Hotelfachleute arbeiten in Hotels aller Größenordnungen, Pensionen und Gasthöfen. Mit den sich weiter verändernden Gegebenheiten im Gesundheitswesen bieten sich auch Jobchancen in Privatkliniken und Patientenhotels. Dort managen Hotelfachleute die Bereiche Gastronomie, Service und Housekeeping.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de

Fachkraft im Gastgewerbe

Alleskönner in Hotel und Gastronomie

In dem familiengeführten Gasthof mit einem angeschlossenen kleinen Hotel gibt es immer viel zu tun. Gut, dass sich die Inhaberin auf ihre Fachkräfte im Gastgewerbe verlassen kann. Bereits früh am Morgen – die meisten Hotelgäste liegen noch selig schlafend in ihren Betten – übernehmen sie den Aufbau und die Dekoration des Frühstücksbüfets. Fehlt etwas? Dann muss die Lagerhaltung überprüft und mit Waren ergänzt werden. Da erscheint schon der Frühaufsteher aus Zimmer 5 und bestellt einen frisch aufgebrühten grünen Tee und ein Omelett. Also ab in die Küche und schnell eines gezaubert. An der Rezeption klingelt das Telefon, ein Gast moniert, dass seine Dusche verstopft sei. Die Fachkraft im Gastgewerbe verspricht Abhilfe und organisiert die Reparatur. Anschließend einen Blick auf die Zimmerbelegungspläne werfen: Hierauf stehen für heute einige An- und Abreisen, die Zimmer müssen somit pünktlich gereinigt und bezugsfertig sein. Eine besondere Herausforderung für die Fachkollegin in der Hausdamenabteilung, die seit zwei Tagen neue Zimmermädchen einweist, anleitet und überwacht. Sollte es zeitlich knapp werden, muss sie auch selbst zu Staubsauger und Reinigungstuch greifen oder den Willkommens-Blumenstrauß auf den Tisch stellen.

Derweil laufen im Gasthof die Vorbereitungen für den Gästeansturm zum Mittagessen. Heute hat sich zusätzlich eine Reisegesellschaft angekündigt. Sind alle Tische ordentlich eingedeckt? Was hat sich der Küchenchef einfallen lassen? Gibt es eine besondere Empfehlung? Routiniert und umsichtig sorgen die Fachkräfte im Gastgewerbe dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen und in entspannter Atmosphäre ihr Essen genießen können. Dabei beraten Sie stets freundlich und zuvorkommend bei der Auswahl der Speisen und Getränke oder geben Auskunft über die Zutaten, servieren die Bestellungen geschickt in der richtigen Reihenfolge und bearbeiten am Ende den Zahlungsvorgang.

Fachkräfte im Gastgewerbe sind so etwas wie Alleskönner in der Gastronomie. Sie können in unterschiedlichen Bereichen eingesetzt werden, denn sie beherrschen die Kunst des perfekt gezapften Bieres genauso wie die Bearbeitung von Reklamationen oder das knitterfreie Beziehen von Hotelbetten. Auch Lebensmittelkunde sowie Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften sind Teil der zweijährigen Ausbildung. Freude am Umgang mit unterschiedlichen Menschen, Freundlichkeit und der Wille zur Dienstleistung sollten zu den persönlichen Stärken gehören, wenn man sich für diesen Beruf entscheidet. Ebenso die Bereitschaft, an Wochenenden oder Feiertagen zu arbeiten.

Jobangebote gibt es in der klassischen Gastronomie, zum Beispiel in Restaurants, Cafés, Bistros, Kantinen oder bei Cateringunternehmen. Auch Hotels, Freizeit- und Ferienzentren sowie Reedereien beschäftigen Fachkräfte im Gastgewerbe.

Ausbildungsdauer: 2 Jahre.

Fortsetzung mit darauf aufbauenden Ausbildungsberufen möglich.

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de

Spezialisten für gleichbleibende Qualität

Plötzlich meldet sich der kleine Hunger. Die beiden ausländischen Rucksack-Touristen stehen etwas ratlos im Hauptbahnhof. Sie sind gerade erst angekommen und kennen sich in der Stadt nicht aus. Da erblicken sie das weltbekannte, leuchtende Logo einer Restaurantkette – und gehen zielstrebig darauf zu. Denn sie wissen genau, was diese Systemgastronomie an Speisen und Getränken zu bieten hat. Einheitliche Qualitäts- und Servicestandards sowie ein klar strukturiertes Konzept sorgen für einen hohen Wiedererkennungswert beim Kunden. Damit das so bleibt, überwachen Fachleute für Systemgastronomie in den jeweiligen Filialen die strikte Einhaltung der zentral gesteuerten Vorgaben. Vom äußeren Erscheinungsbild über die räumliche Ausstattung bis hin zur Zubereitung der Speisen einschließlich der Anzahl Salatblätter auf dem Sandwich – nichts bleibt dem Zufall überlassen. Dazu gehört auch die richtige Lagerung der Produkte, die in rohem, halbfertigem oder fertigem Zustand von den Unternehmenszentralen angeliefert werden.

Ist am Wochenende mit einem höheren Gästeaufkommen zu rechnen? Dann müssen die Arbeitsabläufe in der Küche und die Personalplanung entsprechend angepasst werden, eventuell sind Aushilfskräfte einzuweisen und es ist darauf zu achten, dass auch die neuen Kolleginnen und Kollegen die Kleidungs- und Hygienevorschriften oder bestimmte Gästebegrüßungen genau einhalten. Dabei behalten die Fachleute für Systemgastronomie die Kosten immer voll im Blick, werten betriebliche Kennzahlen aus und fertigen die Lohn- und Gehaltsbuchhaltung. Selbstverständlich empfangen sie auch in so genannten Schnellrestaurants ihre Kunden freundlich, gehen auf deren Wünsche oder Reklamationen ein und beantworten Fragen zu einzelnen Produkten kompetent. Sie buchen die Bestellungen ein und wickeln die Bezahlung ab. In der Frühschicht genauso wie am Abend oder an Sonn- und Feiertagen.

Fester Bestandteil der Ausbildung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau Systemgastronomie ist neben kaufmännisch-organisatorischen Arbeiten die Einführung in Marketingmaßnahmen wie zum Beispiel Produktpräsentationen, Werbeflyer oder die Einbindung von regionalen Spezialitäten in die standardisierte Speisekarte. Die Fachleute analysieren das Verhalten und die Wünsche „ihrer“ Kunden und liefern somit wertvolle Tipps an die zentrale Marketingabteilung der Restaurant- oder Hotelkette.

Fischspezialitäten- und Selbstbedienungsrestaurants, Lifestyle- und Kaufhausrestaurants, Steakhäuser sowie Fast-Food- und Hotelketten sind mögliche Arbeitgeber der Fachleute für Systemgastronomie. Darüber hinaus kommen sie auch in Betriebskantinen, Raststätten oder Cateringunternehmen zum Einsatz. Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung qualifizieren Weiterbildungen für leitende Positionen oder den Schritt in die Selbständigkeit.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de

Speiseeishersteller/innen

Das große Schleckern

Die meisten Menschen freuen sich auf den Sommer. Nicht nur wegen des schönen Wetters oder des bevorstehenden Urlaubs, sondern weil sie wieder öffnen: Die Eiscafés und Eisdiele! Sobald die ersten Sonnenstrahlen wärmen, herrscht ungeduldiger Andrang von Eisliebhabern jeder Altersstufe vor der Außentheke. Gibt es neue fruchtige Sorten oder exotische Kreationen? Sind die beliebten Klassiker weiterhin im Angebot? Lieber in der Waffel oder doch im Becher? Mit Sahnehäubchen oder pur? Vielleicht sollte man sich dieses Mal auch ins Café setzen und eine leckere, kunstvoll dekorierte Eisspezialität im Becher oder in der Schale genießen. Oder wie wäre es mit einem Eiskaffee?

Der Fantasie eines Speiseeisherstellers sind kaum Grenzen gesetzt. Produziert wird, was die Kunden mögen oder verlangen. Dabei sind Experimente hinsichtlich der Zutatenmischung durchaus angebracht, denn Kunden wollen immer wieder überrascht werden und probieren gerne Neues aus. Nicht immer trifft es ihren Geschmack, aber nur mit Kreativität, Innovation und Produktqualität hebt man sich von der Konkurrenz ab. Qualität ist das Stichwort. Speiseeishersteller/innen verarbeiten beste Rohwaren und Zusatzstoffe zu Milch- und Fruchteis unter Einhaltung strengster Hygienevorschriften. Die Milchmischung wird pasteurisiert, also kurzzeitig auf eine bestimmte Gradzahl erhitzt, um krankheitserregende Keime abzutöten. Erst danach erfolgt die – genau bemessene – Zugabe von Früchten, Nüssen, Mandeln, Schokostückchen und anderen Bestandteilen. Das Ganze wird dann unter ständigem Rühren mittels spezieller Eismaschinen gefroren.

Egal, ob die Spezialitäten hauptsächlich aus Milch, Sahne, Früchten oder anderen Zutaten bestehen, Speiseeishersteller/innen produzieren jeden Tag frisch und reinigen bzw. desinfizieren ihre Arbeitsgeräte nach jedem Gebrauch sorgfältig. Auch die Küche sowie die Verkaufstheke, denn schließlich wird diese von vielen Händen berührt. Ebenso wichtig ist eine gleichbleibende Kühlung, damit der köstliche Traum nicht bereits vor dem Verkauf schmilzt. Apropos Verkauf: Die Betreuung der Kunden in Form von Beratung bei der Auswahl der Eissorten, das Servieren der Bestellungen sowie das Kassieren der Rechnungen bis hin zum Abräumen der Tische gehören zum Aufgabengebiet, zumindest in der Gastronomie. Je nach Größe des Betriebes managen Speiseeishersteller/innen auch die Lagerhaltung, planen Arbeitsabläufe bei großen Eisbuffets oder dekorieren die Räumlichkeiten entsprechend. Freundlichkeit und die Bereitschaft, Menschen zu bedienen sind nötige Eigenschaften für diesen Beruf. Eine hohe Disziplin beim Säubern und Aufräumen ist unabdingbar. Ebenso sollte man über eine gute Portion Kreativität verfügen, und nicht zuletzt könnte es hilfreich sein, wenn man selbst gerne Eis isst – aber das dürfte für die meisten kein Problem sein.

Die zweijährige Ausbildung kann durch weiterführende Ausbildungen ergänzt werden, zum Beispiel als Fachkraft im Gastgewerbe.

Ausbildungsdauer: 2 Jahre

Ansprechpartner bei der IHK Köln:

Christian Wirths: christian.wirths@koeln.ihk.de

Norbert Gilcher: norbert.gilcher@koeln.ihk.de

Melanie Hornig: melanie.hornig@koeln.ihk.de
