

Koch – Interview

„Köche können sich momentan ihren Arbeitgeber aussuchen“

„Koch ist ein Beruf, der nie eintönig ist und rundum Spaß macht“, sagt Heiko Becker. Der 45-jährige spricht aus Erfahrung: Er leitet in Berlin acht gastronomische Betriebe mit insgesamt rund neunzig Angestellten. Zudem fungiert er als ehrenamtlicher Aus- und Weiterbildungsexperte im Verband der Köche Deutschlands (VKD) und Mitglied des IHK-Prüfungsausschusses Berlin.



Die Jahre nach der Ausbildung lassen sich nutzen, um in verschiedenen Häusern und Ländern Erfahrungen zu sammeln.

Foto: Thomas Lohnes

abi» Herr Becker, wie würden Sie das Berufsbild Koch zusammenfassen?

Heiko Becker: Koch ist ein wunderschöner, kreativer Beruf, der rundum Spaß macht und nie eintönig oder langweilig ist. In der Azubizeit ist es manchmal anstrengend, das ja. In den Wanderjahren, in denen man in verschiedenen Restaurants tätig ist, ist der Beruf aber perfekt, um die Welt und sich selbst kennen zu lernen. Und stets mit einem breiten Aufgabenfeld: Man kocht, brät, schneidet, daneben organisiert, kalkuliert und verwaltet man auch.

abi» Eigentlich müsste sich der Beruf also vor Interessenten nicht retten können...

Heiko Becker: Ganz so ist es leider nicht: Entgegen dem allgemeinen Trend sinkt die Beschäftigung in unserem Beruf. Im Jahr 2016 waren nach Recherchen unseres Verbands in Deutschland noch rund 241.000 Köchinnen und Köche sozialversicherungspflichtig gemeldet, mittlerweile dürften es etwas weniger sein. Parallel steigt aber die Nachfrage nach Köchen.

abi» Was braucht man, um in diesem Beruf erfolgreich zu sein?

Heiko Becker: Wie in den meisten Berufen sollte man als Basis solide Grundkenntnisse erwerben. Darauf kann man aufbauen, indem man während der Wanderjahre in jedem Betrieb etwas Neues lernt und anwendet. Dazu kommen einige Eigenschaften wie Organisations- und Improvisationstalent, Sinn fürs Praktische, zupacken zu können sowie Teamfähigkeit. Schließlich muss man auch bereit sein zu arbeiten, wenn andere schon zu Hause sind.

abi» Wie viele und welche jungen Leute lernen denn derzeit Koch?

Heiko Becker: Im Frühjahr steckten laut dem Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK) deutschlandweit knapp 20.000 junge Männer und Frauen in der Ausbildung. Das BIBB (Bundesinstitut für Berufsbildung) hat ermittelt, dass unter den Neu-Azubis vom Herbst 2017 etwa 1.300 Abiturienten waren. Auch interessant: Der Anteil der jungen Männer unter den Azubis betrug etwa zwei Drittel.

abi» Können Sie den hohen Männeranteil erklären?

Heiko Becker: Das liegt an Vorurteilen, die sich leider hartnäckig halten: Die Arbeit in der Küche sei körperlich schwer und stressig, der Umgangston rau, der Führungsstil mancher Führungskräfte archaisch und die Arbeitszeiten seien wenig familienfreundlich. Für mich sind diese Vorurteile lange überholt: Ein ordentlicher Umgangston und ausgeglichene Arbeitszeiten sind Standard in vielen gastronomische Betrieben geworden. Körperliche Arbeiten kann man sich teilen. Von einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Männern und Frauen profitiert auch die Arbeitsatmosphäre.

abi» Gibt es auch Weiterbildungsmöglichkeiten für Köchinnen und Köche?

Heiko Becker: Es gibt regionale Weiterbildungen, die zum Beispiel die Zweigverbände des VKD anbieten, oder man lässt sich betriebswirtschaftlich oder zum Lebensmitteltechniker weiterbilden. Man kann sich auch auf einzelne Bereiche der Küche spezialisieren, wie die Patisserie. Oder man lässt sich zum Diätkoch schulen oder schließt ein Studium an, etwa das der Ernährungswissenschaften. Eine weitere Möglichkeit ist, sich mit einem eigenen Restaurant oder einer Kochschule selbstständig zu machen.

abi» Koch ist also nicht nur ein vielfältiger Beruf, sondern auch ein Sprungbrett...

Heiko Becker: Genau. Wer in Deutschland Koch gelernt hat und Willen und Engagement zeigt, ist auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt, auch außerhalb Deutschlands. Köche können sich momentan ihren Arbeitgeber aussuchen.

Weitere Informationen

berufsfeld-info.de

Infoportal der Bundesagentur für Arbeit zu Ausbildung, Studium und Weiterbildung. Weitere Informationen zum Ausbildungsberuf „Koch/Köchin“ sowie zu verwandten interessanten Ausbildungen findest du im Teilberufsfeld „Freizeit, Tourismus, Fremdsprachen, Marketing (Dienstleistung)“.

🔗 www.berufsfeld-info.de/planet-beruf

BERUFENET

Das Netzwerk für Berufe der Bundesagentur für Arbeit mit über 3.000 aktuellen Berufsbeschreibungen in Text und Bild. (Suchwort: Koch/Köchin)

🔗 www.berufenet.arbeitsagentur.de

BERUFE.TV

Das Filmportal der Bundesagentur für Arbeit mit mehr als 300 Filmen über Ausbildungs- und Studienberufe.

🔗 www.berufe.tv

JOBBÖRSE

Mit Stellenangeboten, Ausbildungsangeboten und Bewerberprofilen.

🔗 www.jobboerse.arbeitsagentur.de

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)

🔗 www.bibb.de

Verband der Köche Deutschlands (VKD)

🔗 www.vkd.com

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V (DEHOGA)

🔗 www.dehoga-bundesverband.de

abi» 13.11.2019



Diese Seite ist erreichbar unter:

<https://abi.de/beruf-karriere/berufsreportagen/gsp/koch-koechin-interview016918.htm?zg=schueler>

oder scanne einfach den QR-Code