

Lernen, wie man ein Schnellrestaurant führt

RP-Azubi-Serie (5): Hanna Biesecker und Christopher Mandroßa sind angehende Fachleute für Systemgastronomie.

VON WOLFGANG SCHNEIDER

RATINGEN Ihr Arbeitsplatz ist weit mehr als Burger, Pommes und die Frage nach „zum Hieressen oder Mitnehmen?“ Hanna Biesecker und Christopher Mandroßa sind Auszubildende als Fachleute für Systemgastronomie bei McDonald's-Franchisenehmer Marcus Prünfte, Ex-Schirmherr des Rateringer Prinzenpaars.

Während die 22-Jährige in der Filiale an der Westtangente arbeitet, ist der Wirkungskreis des 27-Jährigen die Filiale in Breitscheid. Beide sind mittlerweile im zweiten Lehrjahr, haben vor dem Start ihrer Ausbildung einen Nebenjob unter dem großen „M“ gehabt. Keine Grundvoraussetzung für eine Ausbildung bei „McPrünfte“, aber ein Vorteil: „Viele Azubis hören auf, weil sie der körperlichen Belastung nicht gewachsen sind“, erzählt Ellen Patzwall, Personalleiterin des Unternehmens, in dessen 13 Filialen rund 500 Mitarbeiter beschäftigt sind.

Insgesamt 15 Azubis sind in der Region im Einsatz – und die lernen alles, was man braucht, um später eine Führungsaufgabe zu übernehmen, so Patzwall: „Wir bilden nicht für die hohle Hand aus, sondern für unsere Führungsebene. Fünf unserer Restaurants werden schon heute von ehemaligen Azubis geleitet.“ Über Schichtleiter, Assistent und Erstem Assistent kann es deshalb mit Fleiß und Talent auch innerhalb weniger Jahre bis zum Restaurantleiter gehen. Doch bis dahin ist der



„Ich arbeite sehr gerne im Drive-in. Vor allem, wenn es richtig voll ist, finde ich es spannend“, sagt die Auszubildende Hanna Biesecker. Neben ihr Kollege Christopher Mandroßa.

RP-FOTO: ACHIM BLAZY

Weg für Biesecker und Mandroßa noch lernintensiv. Denn neben den vorgeschriebenen Ausbildungsinhalten gilt es vor allem, die vielen hausinternen Standards zu verinnerlichen. Die sind hoch: „Für den Gast geht es darum, sich wohlfühlen“, sagt Hanna Biesecker, die einen ganz besonderen Lieblings-

platz hat: „Ich arbeite sehr gerne im Drive-in. Vor allem, wenn es da richtig voll ist, finde ich es sehr spannend.“ Die Azubis müssen alle Stationen durchlaufen. Denn zum Grundprinzip des Schnellrestaurants gehört, dass auch Führungskräfte alles im Betrieb können: Burger braten genauso, wie Geräte rei-

nigen. Auf dem Plan stehen Hygienevorschriften, Lagerhaltung und sehr viele kaufmännische Aspekte. Neben der Berufsschule stehen auch viele betriebsinterne Schulungen an. Der Ausbildungsberuf ist anspruchsvoll – umso trauriger ist es, dass es immer noch oft blöde Sprüche zu hören gibt: „Wieso

QUALIFIKATION

Abitur ist die beste Voraussetzung

Wer bei Marcus Prünfte die Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie macht, verdient im ersten Lehrjahr gemäß Tarifvertrag 680 Euro brutto plus Nacht- und Feiertagszuschläge.

Ab dem zweiten Lehrjahr kommen vermögenswirksame Leistungen sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld dazu. Potenzielle Bewerber sollten mindestens die Mittlere Reife, besser jedoch Abitur haben.

brauchst Du denn zum Frikadellen braten eine Ausbildung“, nennt Mandroßa einen davon. Der Essener hat durch die Schichtarbeit viel gelernt: „Ich bin disziplinierter und organisierter geworden.“

Von Anfang an werden die Berufseinsteiger an ihre spätere Rolle gewöhnt, haben zwar keine Führungsverantwortung, müssen aber ein Vorbild für das Team sein. Einig sind sich übrigens beide, dass die Arbeit am Kunden besonders spannend ist: „Das ist immer eine große Herausforderung, aber auch unheimlich interessant. Man weiß schließlich nie, wer vor einem steht.“ Unterschätzen sollte man den Job übrigens nicht, so Biesecker: „Das lange Stehen und Gehen geht anfangs schon auf den Rücken. Aber da gewöhnt man sich dran.“