

Neue Fachkräfte

Saisonqualifizierung schon im Recruiting mitdenken

Ricardo Reschke leitet seit 15 Jahren die Hotels „Am Brauhaus“ in Waren und „Zur Scheune“ in Bollewick an der Mecklenburgischen Seenplatte. Wie die meisten seiner Kolleg:innen hält ihn der zweite Corona-Winter ordentlich auf Trab. „Im Moment geht es etwas drunter und drüber. Ständig ist man am Umorganisieren, weil sich die Regeln ständig ändern. Aber irgendwie wollen wir es am Laufen halten, die Leute weiterbeschäftigen und eine Perspektive zeigen.“ Reschke zählt zu den ersten Unternehmer:innen, die die Möglichkeiten der Teilqualifikationen genutzt haben, um ungelernte Mitarbeiter:innen jeweils in der Nebensaison zu Fachkräften weiterzubilden. „Wir haben fast immer gerade jemanden im Programm, momentan sind es drei Mitarbeiter:innen.“ Neben den üblichen Vorteilen einer fachlichen Qualifizierung für den Betrieb – höhere Arbeitsqualität, Effizienz und Motivation – bietet die Saisonqualifizierung aktuell einen weiteren entscheidenden Bonus: Sie schützt vor der Kurzarbeit. In der Weiterbildungszeit wird das Arbeitsentgelt nämlich bis zu

100% von der Agentur für Arbeit übernommen. Schon vor der Pandemie bedeutete dies, dass Mitarbeiter:innen auch in der Nebensaison durchgehend weiterbeschäftigt werden konnten. Der Aufwand für die Anmeldung im ersten Jahr zahlt sich spätestens aus, wenn man in den Folgejahren nicht neu rekrutieren muss – und am Ende der Reise steht eine fertig ausgebildete Fachkraft. Die Möglichkeit der Saisonqualifizierung erwähnt Ricardo Reschke daher schon in den Bewerbungsgesprächen. Die Perspektive auf mindestens drei Jahre durchgehende Beschäftigung und einen Abschluss in der Tasche kann das Zünglein an der Waage sein.

So zum Beispiel auch bei einer neuen Mitarbeiterin im Benen-Diken-Hof, einem familiengeführten Privathotel auf Sylt. „Diese Mitarbeiterin habe ich letztendlich damit gewonnen, dass ich ihr die Teilqualifikation im Housekeeping angeboten habe,“ berichtet Anja Johannsen. Eine weitere Mitarbeiterin des Hotels absolviert zurzeit die TQ zur Köchin. „Die Saisonqualifizierung ist auf jeden Fall eine

gute Möglichkeit, um Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu binden. Der Aufwand lohnt sich.“

„HOGA-Fachkräfte sind mittlerweile so schwer zu finden – der Markt ist leergefegt. Corona hat die Entwicklung der letzten Jahre nur weiter zugespitzt. Viele haben die Branche verlassen und gehen nicht mehr zurück,“ summiert Bente Jacobsen von der IHK Flensburg. „Die TQ's geben Unternehmen eine Möglichkeit, neue Fachkräfte zu qualifizieren.“

In Waren sind die TQ's – die bereits 2013 von der IHK Neubrandenburg entwickelt und zuletzt 2018 unter Verantwortung von Sebastian Bensemann aktualisiert wurden – mittlerweile gut bekannt und bei den Betrieben als festes Qualifizierungselement eingeplant. „Wir beraten und begleiten die Unternehmen individuell und kontinuierlich. Interessierte Unternehmer:innen finden bei ihrer IHK auf jeden Fall die nötigen Informationen und Unterstützung im Prozess,“ ermuntert Bensemann. Informationen gibt es außerdem auf der Info-Seite der DIHK: <https://teilqualifikation.dihk.de>

HARALD CLAUS
Großküchen-Anlagen G.b.R.

EDELSTAHLVERARBEITUNG

Gesamteinrichtung von Großküchen
sowie Einzelgeräte und Zubehör

- Wir beraten • planen • finanzieren • Kundendienst
- Geschirrspülmaschinen in jeder Leistungsklasse
- Kochgeräte • Dunstabzugshauben • Abluftanlagen
- Spültische • Arbeitstische • Saladetten-Kühltische • Kühlzellen
- Kühlchränke • Wandhängeschränke • Wärmeschränke
- Wärmebrücken mit Tellererkennung • Edelstahl-Sonderbau

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®

www.clauswaermebruecken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin
Tel. (0 45 21) 830 73 43 • Fax 830 76 46
Internet: www.claus-grosskuechen.de
eMail: claus-grosskuechen@t-online.de

GASTROSERVICE SIEGERT
Kälte- u. Grossküchentechnik

Schulstraße 1 - 25794 Pahlen
Telefon (0 48 03) 13 39 - Fax 601 793

Allen Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten wünschen wir ein schönes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches gesundes Jahr 2022

KASSEN SYSTEME

Ihr kompetenter Partner für

- Computerkassen für Gastronomie und Einzelhandel
- EC-Abrechnungssysteme
- Videoüberwachung
- Telefontanlagen
- Computer / Server

IT-Walther
Telefon 0 46 54 - 245 95 05 • Mail info@it-walther.de

ANDALÖ
APERITIF
SANDDORN-LIQUEUR

Bost

Wir liefern die Zutaten für Ihren Erfolg.
zuverlässig, kompetent.

Bost GmbH & Co. KG | Fachgroßhandel für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
Am Ziegelhof 2, 29622 Törning, Tel. (04481) 96 00-0,
www.bost-service.de, info@bost-service.de

Was sind Teilqualifikationen?

Teilqualifikationen (TQs) ermöglichen es, schrittweise und bei Aufrechterhaltung des Beschäftigungsverhältnisses einen Berufsabschluss zu erwerben. Bei der Saisonqualifizierung findet die Weiterbildung in der Nebensaison statt. In dieser Zeit zahlt die Agentur für Arbeit Arbeitsentgeltzuschüsse von bis zu 100%.

Welche Berufsabschlüsse können so erworben werden?

Köchin/Koch, Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann – Dauer bis zu 3 Jahren.

Welche Mitarbeiter:innen kommen in Frage?

Älter als 25 Jahre, keinen Berufsabschluss oder mindestens 4 Jahre nicht mehr im erlernten Beruf gearbeitet.

Wo erhalte ich weitere Informationen?

Bei Ihrer IHK oder Agentur für Arbeit sowie online:
<https://teilqualifikation.dihk.de>

Solveig Jacobsen: Nach jahrelanger, erfolgreicher Arbeit, begonnen als Spülerin, habe sie gemerkt, dass das noch nicht alles sein konnte. Nach Bekanntwerden dieser Aktion und Rücksprache mit ihren Arbeitgebern Anja und Claas-Erik Johannsen gab es keine Zweifel mehr, hieran wolle man teilnehmen. Mit sehr gut wurden die ersten beiden Module von Solveig gemeistert und es bringe ihr immer mehr Spaß. Das Erlernte fließe in die tägliche Arbeit mit ein. „Unser größtes Gut sind unsere Mitarbeiter“, so Claas-Erik-Johannsen vom Benen-Diken-Hof auf Sylt.



v.l.: Solveig Jacobsen, Claas-Erik und Anja Johannsen



markilux.com

Besuchen Sie unsere Ausstellung direkt an der B5

markilux – Für den schönsten Schatten der Welt.

Rollo-Möller

Meldorfer Str. 30–32
 25770 Hemmingstedt
 Telefon 04 81 / 6 27 28
www.rollo-moeller.de
info@rollo-moeller.de

Fenster · Türen · Rollläden · Terrassendächer
 Markisen · Tore · Insektenschutz · Vordächer

markilux