



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O G R O U P G M B H

**Pressemeldung**

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

**Großmarkt Duisburg**  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

**Verwaltung / Zentrale**  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de  
www.fsgg.de

**EU Zertifizierter Küchenbetrieb**  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association

## **FSGG bietet Ausbildung mit Herz und Verstand**

### **Immer weniger junge Menschen für Kochberuf zu begeistern**

Die Branche schlägt Alarm. Wurden vor zehn Jahren in Deutschland noch 43.000 junge Menschen zu Köchen ausgebildet, ging die Zahl der Auszubildenden 2016 um fast die Hälfte zurück. Nach aktuellen Zahlen der Bundesagentur für Arbeit, sind derzeit mehr als zweitausend Lehrstellen für Köche unbesetzt. Warum die Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) auf dem Duisburger Großmarkt trotz der Negativschlagzeilen hoch motivierte Auszubildende findet, verrät uns Geschäftsführer Frank Schwarz. Kaum hat das Ausbildungsjahr 2016 begonnen, brechen viele Kochauszubildende ihre Lehre auch schon wieder ab. „In den meisten Fällen liegt es aber nicht an den jungen Menschen, sondern an den Ausbildungsbetrieben“, weiß FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz, der seit über einem Vierteljahrhundert für beruflichen Nachwuchs in der gastgewerblichen Branche sorgt. „Fest steht, dass wir ein Nachwuchsproblem haben. Doch dieser Zustand ist oftmals hausgemacht. Viele Kolleginnen und Kollegen gehen die Sache nur halbherzig an. Schulabgänger stehen nicht Schlange, um unbedingt Koch zu werden. Deshalb muss sich in den Köpfen der Verantwortlichen in den Ausbildungsbetrieben endlich etwas ändern.“ Nach Meinung des DEHOGA-Ausbildungsbotschafters ist das duale Ausbildungssystem in Deutschland einzigartig. „Andere Länder beneiden uns darum. Trotzdem funktioniert es in vielen Bereichen nicht.“ Aber woran liegt das? Frank Schwarz: „Vielleicht gaukeln wir den Jugendlichen eine heile Kochwelt vor, die es so gar nicht gibt.“ Auf allen Kanälen würden Kochshows dafür sorgen, dass sich junge Leute für diesen Beruf interessieren. Doch die Realität sieht anders aus. „Unser Beruf hat eher etwas mit Kalkulation, Einkauf, Vorbereitung, Hygiene und Aufräumen zu tun, als mit Köcheln in geselliger Runde im Fernsehstudio.“ Für den Fleischermeister ist nicht das Schulzeugnis ausschlaggebend, sondern die persönliche Eignung. „Es gibt junge Leute, die ich aufgrund ihrer Noten nie hätte einstellen dürfen. Doch die haben sich als hervorragende Praktiker herausgestellt. Und das theoretische Rüstzeug haben sie von uns bekommen. Nicht die Eins in Mathe zählt, sondern Leidenschaft, Fleiß und Ausdauer.“ Schon im Vorfeld kann man, indem man ein Praktikum anbietet, die Spreu vom Weizen trennen. „Bereits hier erkennen wir, ob ein Bewerber für den mitunter sehr stressigen Kochberuf geeignet ist. Und genauso merkt der Praktikant, ob ihm dieser Beruf wirklich liegt. Um die hohe Abbrecherquote in den ersten Wochen der Ausbildung deutlich zu senken, empfehle ich neue Anreize zu schaffen. Das fängt mit angepassten Arbeitszeitmodellen, reizvollen Aufgaben in der Küche



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

## Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

und betriebsinternen Weiterbildungsmaßnahmen an.“ Bisher ist Frank Schwarz mit diesem Ausbildungsrezept sehr gut gefahren. Während deutsche Ausbildungsbetriebe über mehr als 30 Prozent Abbrecher klagen, ist diese Quote bei der FSGG verschwindend gering. „Für das nächste Ausbildungsjahr liegen uns schon einige Bewerbungen vor. Auch die eines jungen Syrrers, der bei uns eine Kochlehre beginnen möchte.“ Derzeit arbeiten drei Kochauszubildende in der Großküche des Duisburger Cateringunternehmens. Und alle werden mit hoher Wahrscheinlichkeit ihre Kochausbildung auch erfolgreich beenden. „In all' den Jahren ist kein einziger Lehrling von uns durch die Gesellenprüfung gefallen.“ Auch das spricht für den hohen Ausbildungsstandard der FSGG.

**Großmarkt Duisburg**  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

**Verwaltung / Zentrale**  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

[info@fsgg.de](mailto:info@fsgg.de)  
[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)

**EU Zertifizierter Küchenbetrieb**  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association