



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

Ausbildung mit Qualität bei der FSGG

Sehbehinderter Koch meistert seine Prüfung

Seine bisher größte berufliche Herausforderung hat Norman von der Weydt vor wenigen Wochen gemeistert. Der 23-Jährige bestand seine Gesellenprüfung als Koch. Eigentlich nichts Besonderes. Doch der junge Duisburger hat ein Handicap: er ist stark sehbehindert. Jetzt lässt er nach seiner Kochausbildung bei der Frank Schwarz Gastro Group auf dem Duisburger Großmarkt die letzten Jahre noch einmal Revue passieren – mit allen Höhen und Tiefen.

Diese drei Jahre waren für Norman von der Weydt kein leichter Weg. „Wenn ich so an das erste Lehrjahr denke, war es schon eine gewaltige Umstellung im Vergleich zur Schule.“ Um ihm die Arbeit zu erleichtern, schaffte die FSGG extra farbige Messer für ihren ehemaligen Kochauszubildenden an. Sein Arbeitsplatz mit dem Schneidbrett ist erhöht. Um überhaupt etwas erkennen zu können, muss der leidenschaftliche Hobbyfotograf sehr nahe an die Dinge herangehen. „Ich befinde mich ständig im Makromodus“, lacht der frischgebackene Jungkoch.

Während die Sehkraft eher bescheiden ist, hat Norman von der Weydt einen ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinn. „Ein Koch muss nicht unbedingt gut sehen können“, weiß FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz. „Viel wichtiger ist doch das sichere Gefühl für den Geschmack der Speisen.“ Und die hat Norman im Laufe seines Lebens entwickelt.

Doch nicht nur sein persönliches Engagement war für die erfolgreiche Prüfung verantwortlich. „Ich habe während der Ausbildung bei der FSGG Lebensmittel verarbeiten dürfen, die man ansonsten niemals zu Gesicht bekommt. Vielfalt und Qualität sprechen ebenso für sich wie das Thema Nachhaltigkeit und die Verarbeitung regionaler Produkte“, so von der Weydt weiter. „Hinzu kamen die Einsatzbereiche. Ich war nicht nur in der Küche auf dem Großmarkt aktiv. Meine Einsätze verliefen auf Messen, Großveranstaltungen sowie Events im In- und Ausland. Das hat sehr viel Spaß gemacht. Und ich habe eine Menge gelernt.“

Als Integrationsbetrieb für Menschen mit körperlichem Handicap ist die FSGG ein Vorzeigeunternehmen. Insgesamt wurden sechs Arbeitsplätze für Menschen mit körperlichen Beeinträchtigungen geschaffen. „Allerdings werden sie nicht mit Glacéhandschuhen angefasst“, meint Frank Schwarz mit einem Zwinkern. „Bei uns sind alle Menschen mit Handicap vollwertige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Da machen wir keine Unterschiede. Sie werden ohne Sonderbehandlung in unseren



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

betrieblichen Tagesablauf integriert. Daher sind unsere Erfahrungen durchweg positiv.“ Mitfinanziert werden die integrativen Arbeitsplätze vom Jobcenter und der Agentur für Arbeit Duisburg sowie dem Integrationsamt des Landschaftsverbandes Rheinland.

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

Als Ausbildungsbotschafter des DEHOGA NRW kommt der Erfolg für Frank Schwarz aber nicht von ungefähr. „Wir bieten Ausbildung mit Qualität an. Immerhin machen wir dies seit über einem Vierteljahrhundert“, stellt der Fleischermeister fest. „So bereiten wir die jungen Leute intensiv auf ihre Prüfungen vor. Unsere Küchenmeister schulen sie in speziellen Seminaren.“ Auch das Thema Sozialkompetenz wird bei der FSGG groß geschrieben. Dazu die stellvertretende FSGG-Geschäftsführerin Silvia Borghorst: „Während der Ausbildung werden aus ehemaligen Schülerinnen und Schülern fachlich und menschlich qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.“

Und wie geht es jetzt weiter? Norman von der Weydt hat einen unbefristeten Arbeitsvertrag als Koch bei der FSGG erhalten. Als „Postenchef“ arbeitet er im Bereich Qualitätsmanagement bei der Kita-Verpflegung. Täglich werden in der Küche 300 kindgerechte Essen für Kindergärten auf biologischer Basis zubereitet. Hier passt der Jungkoch mit dem sechsten Sinn prima hin. „Ich habe meinen Traumberuf gefunden“, so der glückliche ehemalige Auszubildende.

Wer für dieses Jahr noch eine Ausbildungsstelle als Koch oder Köchin sucht, kann seine Bewerbungsunterlagen an die Frank Schwarz Gastro Group senden.