



**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

## Bei der FSGG hat das Ausbildungsjahr 2016 begonnen: Wir sind Ausbildung!

Großmarkt Duisburg  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

In diesen Tagen konnte die Duisburger Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) auf dem Großmarkt vier neue Auszubildende für die Küche und den Veranstaltungsbereich begrüßen. Besonders erfreut zeigt sich FSGG-Chef Frank Schwarz über die Tatsache, dass er gleich drei junge Menschen für den Kochberuf begeistern konnte. Gerade in diesem Bereich haben gastgewerbliche Betriebe enorme Schwierigkeiten, passende Bewerberinnen und Bewerber zu finden. Aber warum hat es die FSGG geschafft? „Ganz einfach“, antwortet Frank Schwarz, der auch Ausbildungsbotschafter des Hotel- und Gaststättenverbandes ist. „Wir sind eben ein Vorzeigebetrieb und bieten Ausbildung mit Qualität an. Dieses Gütesiegel des DEHOGA NRW hat uns enorm geholfen, denn seitdem bewerben sich bei uns junge Menschen, die wirklich eine Karriere in unserer Branche anstreben. Meinen Kollegen kann ich nur empfehlen, dieses Siegel ebenfalls im eigenen Betrieb umzusetzen. Es lohnt sich.“

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

Für Anika Stefes ist es bereits die zweite Berufsausbildung. „Eigentlich wollte ich nach dem Fachabitur Krankenschwester werden“, erzählt die 23-Jährige. „Aber das war überhaupt nicht mein Ding. Und so habe ich mich jetzt für die Kochausbildung entschieden.“ Das Talent zum Kochen wurde der jungen Duisburgerin quasi in die Wiege gelegt. „Ich habe immer schon gerne gekocht. Meine erste Ausbilderin war meine Mutter. Jetzt möchte ich mein Talent bei der FSGG professionalisieren.“

Erstmalig bietet das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt einen dualen Ausbildungsgang an. In enger Kooperation mit der Internationalen Berufsakademie absolviert Maria Hügen eine Ausbildung zur Veranstaltungskauffrau. Gleichzeitig wird sie für die kommenden drei Jahre den Bachelorstudiengang Betriebswirtschaftslehre mit der Fachrichtung Event-, Messe- und Kongressmanagement belegen. „Genau so habe ich mir den Einstieg in mein Berufsleben vorgestellt“, meint die Gelsenkirchenerin. Nach einem zweiwöchigen Praktikum bei der FSGG waren sich beide Seiten sicher: Das passt. „Ich möchte Eventmanagement in allen Facetten kennenlernen“, so die 18-Jährige weiter. „Und das kann ich hier wirklich in sämtlichen Bereichen realisieren.“

FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz freut sich auf die Premiere: „Es ist schwierig auf dem Arbeitsmarkt junge Leute für mittlere Führungspositionen zu bekommen, die über ausreichend praktische Erfahrung verfügen. Jetzt können wir unseren beruflichen Nachwuchs für diesen Bereich selbst ausbilden.“ Auf Praxistauglichkeit legt auch Prokuristin Silvia Borghorst viel Wert: „Man kann in unserer Branche nicht delegieren und Mitarbeiter führen, wenn man selbst nie praktisch im Gastgewerbe



**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

gearbeitet hat. Wir bieten Ausbildung mit Qualität von der Pike auf.“

**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