



## BdS feiert 20 Jahre Ausbildung - Jubiläum des Berufsbildes Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

(Mynewsdesk) Mit einem Festakt feiert der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) pünktlich zur Mitgliederversammlung, die am 8. Mai in Bremen stattfindet. Anlass ist das 20-jährige Jubiläum des Ausbildungsberufs ?Fachmann/-frau für Systemgastronomie?. Dort sind über 150 Branchenvertreter anwesend, die das Thema Ausbildung mit Experten aus dem Alltag der Systemgastronomie, aus Politik und Wissenschaft diskutieren. 1998, als die Ausbildung ins Leben gerufen wurde, war noch alles neu: die Ausbildungsinhalte, die Karrierewege, die Verknüpfung von Theorie und Praxis. Heute kann sich das Ergebnis wirklich sehen lassen. Über 20.000 junge Menschen haben die Ausbildung erfolgreich absolviert, damit zur Professionalisierung der Branche beigetragen und individuelle berufliche Ziele erreicht. Sie, die 2.500 Azubis und die über 105.000 Beschäftigten bei den BdS-Mitgliedern stehen gemeinsam für die ?Branche der Chancen?. Dieser Slogan ist Realität. Auszubildende von einst sind heute Restaurantleiter. Heike Rudert von McDonald's ist dafür das beste Beispiel. Sie war eine der ersten Auszubildende des neuen Berufsbildes und arbeitete sich die Karriereleiter immer weiter nach oben. Heute leitet sie eine eigene Filiale und ist verantwortlich für 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. ?Ich habe mein berufliches Ziel erreicht?, verkündet Rudert stolz.

Aufgrund der gelebten Expansion und der Organisationsstruktur in vielen systemgastronomischen Marken sind hier die Aufstiegschancen groß und schnell nach einer erfolgreich absolvierten Ausbildung zu erreichen. Abteilungsleiter, stellvertretender Store-Manager oder auch Assistent des Restaurantleiters ? die Möglichkeiten sind vielfältig und attraktiv. 1998 mit dem Start des neuen Berufsbildes wurden noch wenige Ausbildungsverhältnisse geschlossen, heute 20 Jahre später hat sich die Zahl auf knapp 3500 vervielfacht. Trotz dieser Erfolgsgeschichte sowie der zukunftsicheren Aussichten der Branche verspürt auch die Systemgastronomie einen deutlichen Rückgang der Anzahl der Auszubildenden. Ausgeschriebene Ausbildungsplätze bleiben unbesetzt, bestehende Ausbildungsverhältnisse werden vorzeitig abgebrochen. In der Akquise und vor allen Dingen in der Sicherung neuer Nachwuchskräfte der ?Generation Z? liegen nach wie vor die größten Herausforderungen der Branche.

### Vielfältige Unterstützung für Ausbildung vom BdS

Kurzweilig, vielfältig und krisensicher ? so präsentiert sich die Systemgastronomie, die ?Branche der Chancen?. Bietet diese doch enorme Aufstiegsmöglichkeiten, sodass Quereinsteiger hier ebenso durchstarten können wie klassisch ausgebildete. Kaum eine andere Branche weist so viele eindrucksvolle Karrieren auch ohne akademischen Abschluss vor. Um Mitarbeitern der Systemgastronomie, die bislang keine abgeschlossene Berufsausbildung haben, einen Abschluss als Fachmann/-frau für Systemgastronomie zu ermöglichen, gibt es die sogenannte Externenprüfung. Deren Zielgruppe sind all diejenigen Beschäftigten, die aufgrund mehrjähriger Praxiserfahrung, unter anderem auch mindestens zweieinhalb Jahre im Restaurantmanagement, über großes Wissen verfügen, jedoch keine zwei- bis dreijährige Ausbildung beginnen möchten. Mit dem Vorbereitungskurs ?Fast FaSy?, der seit 2016 zweimal jährlich beim BdS angeboten wird, werden diese optimal auf die externe Prüfung bei der IHK vorbereitet.

### Teamcup der Systemgastronomie

Auf dem Weg zum Abschluss erhalten Auszubildende viele Möglichkeiten, sich zu beweisen und über sich hinauszuwachsen, eine davon ist die deutschlandweit größte Ausbildungsmeisterschaft der Branche: Der Teamcup der Systemgastronomie ist das Branchenhighlight des Jahres für zukünftige Fachmänner bzw. Fachfrauen für Systemgastronomie. Der Wettbewerb lockt seit 2010 jedes Jahr über 100 angehende Fachleute nach Elmshorn/Hamburg. Teamwork und Kreativität sowie die Fähigkeit, mit Zeitdruck umzugehen: Diese Kompetenzen spielen im Wettkampf eine große Rolle. Neben einem umfangreichen Theorietest müssen die angehenden Systemgastronomen eine komplexe praktische Aufgabe, wie z. B. die Entwicklung eines neuen Produkts aus einem vorgegebenen Warenkorb oder das Erstellen eines kompletten Marketingplans, meistern. Wie keine andere Ausbildungsmeisterschaft simuliert der Teamcup die tägliche Kunst, im Restaurant unter Zeitdruck im Team optimale Produkte und perfekten Service für Gäste zu liefern.

### Neuordnung der Ausbildungsordnung

Im Rahmen des Vorhabens des Bundesinstituts für Berufsbildung, die gastronomischen Ausbildungsberufe neu zu ordnen, steuert der BdS mitverantwortlich den Bereich Systemgastronomie. Inzwischen liegt ein ausgearbeitetes Eckwertekonzept vor. Als nächster Schritt folgt die Abstimmung mit dem Sozialpartner.

### Kommunikation und Dialog für Ausbildungsverantwortliche

Der BdS unterstützt den regelmäßigen Dialog aller Ausbildungsverantwortlichen in der Systemgastronomie. Einmal im Jahr treffen sich Ausbilder, Berufsschullehrer und IHK-Vertreter aus ganz Deutschland in München. Wie groß der Wunsch nach Erfahrungsaustausch und zugleich das Engagement bei Ausbildern und Berufsschullehrern sind, zeigt der rege Zuspruch, den das BdS-Ausbildertreffen jedes Jahr erfährt. Diese Veranstaltung versteht sich auch als Zeichen der Wertschätzung der täglich im Ausbildungsbereich engagierten Menschen. In den Restaurants arbeiten Menschen mit unterschiedlichsten Biografien, kulturellen Prägungen und jeglichen Alters in Teams zusammen. Zudem ist der Berufsalltag von vielen Begegnungen mit Gästen und deren Ansprüchen sowie schnellen Prozessen geprägt. Dank der Kompetenz der Ausbildungsverantwortlichen können die angehenden Fachleute den zahlreichen Anforderungen gerecht werden.

### Studienrichtung ?Systemgastronomie-Management?

Zum 1. Oktober 2018 startet die neue Studienrichtung ?Systemgastronomie-Management? (Abschluss: Bachelor of Arts) an der Staatlichen Studienakademie in Plauen. Die Spezifizierung des Studiengangs Betriebswirtschaftslehre, mit einem besonderen Schwerpunkt im Bereich Systemgastronomie, hat der BdS maßgeblich mitbegleitet. Diese Neukonzipierung ist somit ein folgerichtiger Schritt, die Manager der Zukunft innerhalb von drei Jahren entsprechend zu qualifizieren und unterstützt die Forderung von Bundesbildungsministerin Karliczek, die duale Ausbildung stärken will.

### Faszination Systemgastronomie

Auch heute noch ist die jüngere Generation begeistert von der Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie. Heinrich Martens beispielsweise ist der erste Azubi von Starbucks und hat sich bewusst für diesen Job entschieden: ?Ich lerne in kurzer Zeit alle Facetten dieses Berufs kennen. Die Arbeit mit meinen Gästen und jeden Tag etwas Neues zu erleben, das motiviert mich. Mein Ziel ist es, in einigen Jahren eine eigene Filiale zu haben?.

Dieser Spirit ist es, der die Branche bestimmt und mit dem sich die Teilnehmer der Mitgliederversammlung auf einen erkenntnisreichen Festakt freuen, bei dem Vorträge von Prof. Dr. Klaus Hurrelmann, einer der deutschen Sozialwissenschaftler mit Schwerpunkt Jugend-, Bildungs- und Gesundheitsforschung sowie Dr. Ernst-Dieter Rossmann, Diplom-Psychologe, Mitglied des Bundestages seit 1998 sowie Vorsitzender des

Bundesausschusses für Bildung, Forschung und Technikfolgenabschätzung im Mittelpunkt stehen. An der anschließenden Podiumsdiskussion unter der Leitung von Mirko Silz, CEO L'Osteria, nehmen zu den beiden genannten Rednern noch Nicole Johnsen, Studienrektorin an der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Baugewerbe München (unterrichtet seit 2001 Systemgastronomie-Klassen), Mary Szau, Auszubildende bei McDonald's im zweiten Lehrjahr sowie Heike Rudert, seit 2001 Fachfrau für Systemgastronomie und heutige Restaurantleiterin teil.

Über 120 Seiten BdS pur

Pünktlich zur Mitgliederversammlung erscheint auch der Jahresbericht des Verbands. Marken, aktuelle Zahlen und Daten, Fakten zur Systemgastronomie, Branchenthemen und spannende Interviews mit Menschen aus der Branche und vieles mehr bieten die Möglichkeit, sich über das vergangene BdS-Jahr zu informieren.

Sie können den Bericht direkt über die BdS-Pressestelle, gerne auch elektronisch, beziehen.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/xgthmj>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/politik/bds-feiert-20-jahre-ausbildung-jubilaeum-des-berufsbildes-fachmann-fachfrau-fuer-systemgastronomie-70474>

## **Pressekontakt**

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens  
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20  
80807 München

[juergens@bundesverband-systemgastronomie.de](mailto:juergens@bundesverband-systemgastronomie.de)

## **Firmenkontakt**

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens  
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20  
80807 München

[shortpr.com/xgthmj](http://shortpr.com/xgthmj)

[juergens@bundesverband-systemgastronomie.de](mailto:juergens@bundesverband-systemgastronomie.de)

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonalds, Nordsee, Pizza Hut, Starbucks, Vapiano, L'Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise GinYuu oder Meatery zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken erwirtschafteten 2017 mit über 105.000 Beschäftigten ca. 5,7 Milliarden Euro in rund 2.800 Standorten. Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

Anlage: Bild



**JAHRESBERICHT  
SYSTEMGASTRONOMIE**

2017/2018

