

Eine Lanze für den Beikoch brechen

AHGZ 16.10.2010

Beiköche stellen ihr Können unter Beweis / Ausbilder informieren über das Berufsbild / Stand auf Hausmesse ein großer Erfolg für Initiative

MÜNSTER. Sie sind pünktlich, anpassungsfähig und hilfsbereit, motiviert, zuverlässig, arbeitsam und ehrlich. So charakterisieren Fachleute ihre Beiköche und attestieren ihnen damit Eigenschaften, mit denen Auszubildende eigentlich mühelos einen Arbeitsplatz ergattern müssten.

Doch dieser geradezu ideale Branchennachwuchs hat ein Handicap: Er ist lernbehindert. Dass das kein Hindernis sein muss, kann man etwa in Münster in der Westfälischen Landesbank erleben, wo Beiköche ausgebildet werden. Gemüse schnippeln, Teller anrichten, Salatblätter zupfen, Saucen abschmecken – etwa 60 Prozent der Arbeiten, die ein Koch vollbringt, besteht aus Tätigkeiten, die genauso gut ein Beikoch übernehmen kann.

Vorrangig in Großküchen finden Beiköche ein Betätigungsfeld. Damit die beschriebenen positiven Eigenschaften voll zur Geltung kommen können, bedarf es einiger Voraussetzungen. Wichtig sind außer Arbeitsbe-

reichen mit häufig wiederkehrenden und gleichbleibenden Abläufen ein Verständnis für die besonderen Bedürfnisse dieser Zielgruppe. Ein gewisses Maß an Konzessionen muss gemacht werden, was das Arbeitstempo,

die Merk- und Leistungsfähigkeit, das Abstraktions- und die Transferfähigkeit, Planungs- und Steuerfähigkeit sowie die Selbsteinschätzung anbelangt.

Als großen Erfolg bewertet die Lernort-Kooperation „Beiköche und -kö-

chinnen“ die Resonanz auf ihren Stand auf der Jomo-Hausmesse in Münster Ende September. An diesen Tagen stellen die Beiköche nicht nur ihr Können unter Beweis, sondern informierten auch über ihre Ausbildung.

Vor allem die Flyer zum offiziellen Berufsbild wurden sehr gut angenommen. Denn die Kenntnislage über das Berufsbild der Beiköche ist immer noch außerordentlich mager. Zudem waren während der Messetage Ausbilder vor Ort vertreten und beantworteten Fragen. Sie konnten nicht nur informieren, sondern vor allem auch Vorurteile abbauen und interessierte Betriebe gewinnen. Unter der Anleitung einiger Köche stellten 14 bis 15 Beiköche vor allem Ausstellungsteller zusammen und kreierte Salatvariationen mit Ziegenkäse. Alle Ausbildungsgänge vom ersten bis zum dritten Berufsjahr waren am Stand der Hausmesse vertreten.

Aus der Zusammenarbeit der Partner der Lernort-Kooperation ist die

Initiative entstanden, die eigenen Erfahrungen mit der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung einer interessierten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Vor diesem Hintergrund haben die Betriebe Tafel Schmitz, Haus Simeon, die Raphaelsklinik sowie das Studentenwerk Münster Kontakt zur Jomo aufgenommen, um ein mit der Adolph-Kolping-Schule und dem Verein Lernen fördern e.V. erarbeitetes Messekonzept vorzustellen.

Die Wahl war auf die Messe gefallen, da es sich dabei um eine Convenience-food-Messe handelt, deren Zielgruppe insbesondere Großküchen und Kantinenbetriebe sind, also Arbeitsbereiche, die sich für Beiköche besonders eignen. Wichtig für Beiköche ist ein eher ruhiges Arbeitsfeld, Hektik und Stresssituationen wirken sich eher kontraproduktiv aus (AHGZ vom 7. Februar 2009).

Renate Ostlender

► www.lernenfoerdern-ms.de

► [www.](http://www.adolph-kolping-berufskolleg.de)

[adolph-kolping-berufskolleg.de](http://www.adolph-kolping-berufskolleg.de)



Gelungene Präsentation: Zum Aufgabenbereich der Beiköche gehört es auch, solche Ausstellungsteller zu erstellen

Fotos: Veranstalter