



Kenntnisse der gehobenen Gastronomie erlangte das Service-Team des Raiffeisen-Grills der RWG Emsland-Süd in Lünne während der von der Agentur für Arbeit und der VHS initiierten betrieblichen Weiterbildung. Foto: Anne Bremenkamp

Meisterstück abgeliefert

Weiterbildungsmaßnahmen bei der RWG Emsland-Süd

bk LÜNNE. Nicht abgehoben, aber erfolgreich geschult für den Service auch gehobener Gastronomie sind sieben Mitarbeiterinnen des Raiffeisen-Grills der Raiffeisen-Waren-genossenschaften (RWG) Emsland-Süd in Lünne.

Anhand eines praktischen „Meisterstücks“ bewiesen die Servicekräfte, was sie in der sechswöchigen „Fachqualifizierung für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Modul Empfang und Service“ gelernt hatten.

Die betriebliche Weiterbildung war aus einer Kooperation zwischen der Genossenschaft mit der Volkshochschule Lingen und der Arbeitsagentur Nordhorn entstanden.

Die Verantwortlichen stell-

ten das Konzept des zertifizierten WeGebAu-Programms der Bundesagentur für Arbeit in Lünne vor.

Die Idee sei, Arbeitslosigkeit prophylaktisch zu vermeiden, indem ältere, gering qualifizierte und ungelernete Arbeitskräfte kompetent weitergebildet werden und Kenntnisse erlangen, die auf dem Arbeitsmarkt gefragt sind. „Für das WeGebAu-Programm 2008 sind in dieser Region 430 000 Euro für etwa 150 Fördermaßnahmen investiert worden“, erklärte Christian Giesen von der Agentur für Arbeit, der sich erfreut zeigte, dass das Angebot in dieser Gegend gut angenommen werde. „Natürlich bietet das Programm unterschiedliche Weiterbildungen wie z. B. auch EDV, Schweißarbeit oder Sicher-

heitstraining an“, so Weiterbildungsberaterin Mechtild Weßling, die ebenso wie die Agentur für Arbeit interessierte Unternehmen gern über das Programm informiert. (Tel: 05 91/4 06 96 62, mechtild.wessling@belos-net.de).

Fachkräfte gesucht

„Unter der Vielzahl der von der VHS angebotenen betrieblichen Weiterbildungen nimmt das Hotel- und Gaststättengewerbe einen hohen Stellenwert ein. Gerade der Servicebereich braucht mehr denn je qualifizierte Fachkräfte“, so Rainer Ahrendt-Breuer, der betonte: „Weiterbildung ist auch immer Wirtschaftsförderung.“

Das hat auch Andreas Janssen erkannt, der fast sein gesamtes Serviceteam zur

Weiterbildung zum erfahrenen Dozententeam Erika und Lothar Beck gesandt hatte und begeistert war: „Mein Team war sehr motiviert, hat seinen Horizont erweitert, fachlich viel gelernt und ein echtes Auge für den Service entwickelt“, so Andreas Janssen lobend.

Auch Erika Beck zeigte sich überzeugt, dass die 120 Qualifizierungsstunden und der Umgang mit Gästen, Hygiene, Tischdekorationen, Warenkunde, Trage- und Serviertchnik auf fruchtbaren Boden gefallen sind.

Ihre neu gewonnenen Fähigkeiten demonstrierten die „Damen vom Grill“ perfekt, als sie der RWG-Geschäftsführung Räucherlachsroulade, Barbarieentenbrust und gratinierte Erdbeeren servierten.