

## Gastronomie sieht Flüchtlinge als Chance

Große Bereitschaft, Zuwanderern einen Arbeitsplatz zu bieten – Problem: Mangelnde Sprachkenntnisse

Yohannes Gebremichael hat Glück gehabt. Der 29-jährige Flüchtling aus Eritrea kann seinem Berufswunsch nachgehen. Er arbeitet in der Küche des Restaurants Gourmet Wagner in Mayen. Natürlich geht es dort stressig zu, wenn gerade wieder Essen für eine große Gesellschaft vorbereitet wird.

Aber der Afrikaner ist froh, in Mayen eine Arbeit als Hilfskoch gefunden zu haben. Seiner Frau und seiner kleinen Tochter geht es gut, und auch sein gerade geborener Sohn kann aufwachsen, ohne der Unterdrückung ausgesetzt zu sein. Über eine Zwischenstation in Israel, wo er schon als Koch arbeitete, ist Gebremichael im vergangenen Jahr in die Eifel gekommen. Nach einem Praktikum ist der Afrikaner bisher an drei Tagen in der Küche von Gourmet Wagner tätig und nimmt an zwei weiteren Tagen an einem Integrationskurs teil.

Restaurantinhaber Christian Jurecz freut sich über den neuen Mitarbeiter, denn Fachkräfte seien Mangelware, sagt er: „Die Arbeitszeiten sind nicht attraktiv.“ Besonders gefragt seien Köche und Restaurantfachleute. Neben der Einstellung als Hilfskoch möchte er dem Afrikaner anbieten, sich als Koch ausbilden zu lassen.

Der junge Mann aus Eritrea war über das nun auslaufende Projekt „Regionale Integrationsinitiative Koblenz-Mayen“ der Kreisverwaltung an das Restaurant vermittelt worden. Es richtete sich an Asylbewerber, die über ein Orientierungspraktikum an eine Fachkraftausbildung im Gastgewerbe gelangen sollen. Von anfangs 40 Flüchtlingen waren nach einem Sprachkurs noch vier Personen übrig, die das Praktikum auch antraten, sechs weitere kamen später hinzu.

Wie bewerten Hotels und Gastronomen der Region die Einstellung von Flüchtlingen als Auszubildende oder Festangestellte? Die RZ hat nachgehört. Ergebnis: Bedenken gibt es keine, vielmehr sieht man das als Chance für die Branche. Ohne akzeptable Kenntnisse der deutschen Sprache geht es allerdings nicht.

Dass es derzeit schwierig ist, an Fachkräfte zu kommen, bestätigt Ivan Jelinic, Gastronomieleiter im Vulkan Brauhaus in Mendig. Auch dort ist die Bereitschaft da, Flüchtlinge einzustellen. Für eine Arbeit zum Beispiel als Bedienung im Restaurant müssten natürlich gute Deutschkenntnisse vorhanden sein, so Jelinic. Es gebe aber auch Arbeitsmöglichkeiten für Flüchtlinge in der Brauerei, wie zum Beispiel als Lagerarbeiter oder als Produktionshelfer. „Wir hatten schon Gespräche“, meint der Gastronomieleiter.

Auch Steffen Melzow, Direktor im Seehotel Maria Laach, kennt die Probleme, gute Kräfte in den Berufen Koch sowie Restaurant- oder Hotelfachmann zu finden: „Es gibt ein nachlassendes Interesse an der Gastronomie, und der demografische Wandel macht sich bemerkbar“, nennt er als Gründe. Probleme bei der Einstellung von Flüchtlingen sieht er in der nötigen Arbeitserlaubnis und in mangelnden Deutschkenntnissen.

Marc Günzel von der Eifeler Seehütte in Rieden schließt sich dem an. „Die Sprache müssen unsere Mitarbeiter beherrschen und sich an die Regeln des Betriebs halten“, nennt er als Grundvoraussetzungen. Das Andernacher Parkhotel „Am Schänzchen“ hat jetzt schon Mitarbeiter aus anderen Ländern wie Polen, Rumänien, Spanien und der Dominikanischen Republik.

Hotelchef Bernhard Ruf gibt jedoch zu bedenken, dass es manchen Bewerbern an der Qualifikation fehlt, um im Hotelgewerbe tätig werden zu können: „Es gibt viele, die arbeiten wollen, aber nur wenige qualifizierte Leute.“

Für Michael Helling wäre es wünschenswert, wenn Migranten schon zuvor im Gastronomiebereich tätig gewesen sind. Der Vorsitzende des Kreisverbandes Mayen-Koblenz des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands sagt: „Es macht keinen Sinn, jemand, der vorher Busse repariert hat, in einer Küche arbeiten zu lassen.“ Zudem solle es für den Flüchtling eine Berufsperspektive geben.

Arbeit ist sicher ein wichtiger Integrationsfaktor, betont Klaus Schu, Geschäftsführer der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten. Die Arbeitgeber müssten allerdings in die Pflicht genommen werden, darauf zu achten, dass die Migranten nicht ausgenutzt und Arbeitszeiten eingehalten werden.

### Wie Flüchtlinge fit für den Arbeitsmarkt gemacht werden

Ein Flüchtling darf in Deutschland arbeiten, wenn der Asylantrag vom Bundesamt für Migration und Integration positiv entschieden ist. Auch im laufenden Asylverfahren ist eine Arbeitserlaubnis möglich. Darüber entscheidet die zuständige Ausländerbehörde in Zusammenarbeit mit der Bundesagentur für Arbeit im Einzelfall.

Neben dem nun endenden Projekt „Regionale Integrationsinitiative Koblenz-Mayen“ gibt es derzeit verschiedene andere Aktionen wie etwa das Projekt „Leben-Qualifizieren-Arbeiten“ (LQA) des Jobcenters Mayen-Koblenz oder das Projekt „FAiR“ des Caritasverbandes Koblenz, die helfen sollen, dass Flüchtlinge Arbeit erhalten. Auch der sogenannte Beschäftigungspilot für Flüchtlinge im Landkreis, ein Angebot der Komm-Aktiv GmbH, hat das Ziel, die Zuwanderer in die bestehenden Hilfs- und Unterstützungsangebote zu steuern. Im Landkreis Mayen-Koblenz wurden bisher etwa 400 sogenannte Profildbögen für Flüchtlinge erstellt. Sie sollen Auskunft geben über deren Qualifizierung. Mit ihrer Hilfe kann leichter entschieden werden, welche Aus- oder Weiterbildung ein Flüchtling ergreift oder in welcher Branche er am ehesten Arbeit finden kann. Das geschieht in dem sogenannten Lotsenhaus in Koblenz, einer Gemeinschaftseinrichtung von Arbeitsagentur, Jobcentern, Land, Stadt- und Kreisverwaltung sowie Caritasverband und den beiden Kammern (IHK und HwK).



Christian Jurecz, Inhaber des Restaurants und Catering Gourmet Wagner in Mayen, freut sich, den 29-jährigen Flüchtling Yohannes Gebremichael als guten Hilfskoch für seinen Betrieb gefunden zu haben. Foto: Silvin Müller