



## „Eine Ausbildung – viele Töpfe“ - ein Ausbildungskonzept für die Zukunft

Unter dem Motto „Eine Ausbildung – viele Töpfe“ machen drei Top-Adressen der Karlsruher Gastronomie jungen Menschen auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz ein ganz besonderes Angebot: Auszubildende zur Köchin/zum Koch haben die einmalige – und in dieser Form auch völlig neue – Chance, mit einer dynamischen Ausbildung gleich drei gastronomische Konzepte kennenzulernen.

Das Kesselhaus, Karlsruhes einziges Sterne-Restaurant, das Slowfood-Restaurant erasmus mit seinem angeschlossenen Feinkostgeschäft und DeliBurgers, der beste Burgerladen der Stadt, ziehen an einem Strang, wenn es darum geht, die Ausbildung zur Köchin/zum Koch für junge Menschen attraktiver zu machen. Den Auszubildenden eröffnet sich die Möglichkeit, während der Ausbildung drei völlig unterschiedliche Bereiche der Gastronomie intensiv kennenzulernen. Ein tolles Angebot, wenn man bedenkt, wie facettenreich das Wirkungsfeld einer Köchin/eines Kochs sein kann: Köche braucht man überall dort, wo Speisen zubereitet werden, von der Kantine über die Eventgastronomie zum Kreuzfahrtschiff bis hin zum Gourmetrestaurant. Auszubildende lernen während der klassischen Berufsausbildung üblicherweise nur ein einziges Gastronomiekonzept kennen, die Bandbreite für eine spätere Beschäftigung ist jedoch enorm vielfältig und oft bedarf es weit mehr als der Kenntnisse, die der Ausbildungsbetrieb alleine vermitteln konnte. An dieser Stelle greift das einzigartige Angebot, das die Geschäftsführer von Kesselhaus, erasmus und DeliBurgers gemeinsam entwickelt haben. Der Ausbildungsplan sieht vor, dass die Absolventen neben dem als Block erteilten Berufsschulunterricht für zwei bis drei Monate pro Jahr in jedem der an dem Projekt beteiligten gastronomischen Unternehmen beschäftigt sein werden.

Für das neue Ausbildungsjahr werden zwei Auszubildende gesucht, die Interesse haben, eine dynamische Kochausbildung zu beginnen. Damit versuchen die drei Ausbildungsbetriebe ganz bewusst, das Handwerk für Jugendliche wieder attraktiver zu machen, in dem das Arbeitsumfeld den späteren beruflichen Herausforderungen Rechnung trägt. Das Kesselhaus, das Restaurant erasmus und DeliBurgers ergreifen die Initiative, wenn es darum geht, aktiv etwas gegen den vielbeklagten Fachkräftemangel zu tun. Das dynamische Konzept zur Kochausbildung unter dem Motto „Eine Ausbildung – viele Töpfe“ ist ein bemerkenswert innovatives Modell, das hoffentlich Schule machen wird.

### Fragen und Interviewwünsche bitte an

Lukas Möller  
DeliBurgers  
Tel. 0721 609 039 65

### Bewerberinnen und Bewerber richten Ihre Anfrage bitte an

Enrique Béz  
[info@kesselhaus-ka.de](mailto:info@kesselhaus-ka.de)  
Tel. 0721 669 92 69