

Nachwuchsschmiede für Küchentechniker

Das im Herbst 2000 gegründete Private Bildungswerk für Großküchentechnik (BGT) bezog am 1. Juli seine neu errichteten Räumlichkeiten auf dem ehemaligen Grundig-Gelände in Fürth. Ein großzügiger Seminarraum, ausgestattet mit moderner Medientechnik, und eine Lehrküche mit den verschiedensten Geräten namhafter Gerätehersteller sowie ein Pausenraum bieten die Voraussetzungen für eine praxisgerechte, intensive Schulung und Ausbildung.

Der Leiter des Bildungswerkes, Frank Emmerich, stellte im Rahmen einer Eröffnungsveranstaltung den zahlreich erschienenen Gästen, zu welchen überwiegend Vertreter aus Politik und Wirtschaft zählten, das Programm für das erste Halbjahr 2002 vor: Neben einem breiten Angebot für Kundendiensttechniker (Fehlersuche in elektrischen Anlagen, gasbeheizte Großküchengeräte etc.) werden auch Veranstaltungen für planende Fachhändler und Fachplaner zu den Themen

Lüftungstechnik und Arbeitssicherheit in der Großküche angeboten. Themen für die mittlere Führungsebene der Fachhändler und Geschäftsleiter (Verkauf von Wartungs- und Instandsetzungsverträgen,



Franz Emmerich, Leiter
des Bildungswerkes

Konfliktbewältigung im betrieblichen Alltag, kundenorientiertes Verhalten in Wort und Schrift, erfolgsorientierte Entlohnungssysteme, Führung und Motivation usw.) werden ebenfalls angeboten.

Schwerpunkt Technik

Entsprechend breit ist das Spektrum der verfügbaren Referenten, die alle aus der Praxis kommen und ihre Vorträge an den Bedürfnissen ihrer Seminarteilnehmer orientieren. Auch stehen die elf Dozenten den Teilnehmern nach Besuch der Veranstaltungen beratend zur Seite. Der inhaltliche Schwerpunkt der Lehrgänge liegt auf der Technik, während kaufmännische und planerische Aspekte

eher am Rande behandelt werden. Das BGT ist ein Angebot für die gesamte Großküchentechnik-Branche und führt Veranstaltungen nicht nur in Bayern am Standort Fürth durch, sondern auch für Interessenten aus dem Norden Deutschlands in Bad Essen.

Mitglieder der Großküchentechnik Einkaufsgesellschaft (GTEG) erhalten außerdem vergünstigte Teilnahmepreise. Für das nächste Halbjahr sind ca. 50 Kurse geplant. Ein Tageskurs von 10 bis 17 Uhr kostet 420 DM, der Wochenkurs 1.200 DM plus MwSt. Im Preis enthalten sind eine drei Mahlzeiten umfassende Verpflegung und die kompletten Seminarunterlagen.

Nah an der Praxis

„Die Gerätschaften, an denen die Teilnehmer die technischen Übungen durchführen, sind neue Modelle und zu einem Großteil Leihgaben der Industrie“, sagt BGT-Leiter Frank Emmerich und führt nicht ohne Stolz die funkelneuen Geräte namhafter Großküchentechnikhersteller, wie Hobart, Hupfer, Electrolux, Küppersbusch, Frima etc. vor. Nach erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde, auf der bestätigt wird, an welchem Kurs er teilgenommen hat.

Für die Zukunft plant der BGT-Leiter und gleichzeitig geschäftsführender Gesellschafter der Firma Emmerich GmbH, Fürth, Seminare in Zusammenarbeit mit dem Arbeitsamt Umschulungsangebote für arbeitslose Akademiker und Handwerker anzubieten, um dem derzeit auf dem Arbeitsmarkt herrschenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken. **han**