

# SYSTEMTEAM

**AUSBILDUNGS**  
AUS DER SYSTEM-  
GASTRONOMIE



# 10 Jahre

# 2019 Team Cup



TEAMS & FUN  
AM 16. MÄRZ 2019

**DER**

**SYSTEM**

**GASTRONOMIE**

+++ ZAHLEN, DATEN, FAKTEN ZUR SYSTEMGASTRONOMIE +++ VOM FLÜCHTLING ZUM PIZZABÄCKER +++ RÜCKBLICK TEAMCUP: SIEGERTEAMS, PROMIS UND POKALE +++ EIN NEUES STUDIUM FÜR DIE MANAGER DER ZUKUNFT +++ PRAXIS PUR AUCH IN DER BERUFSSCHULE +++

# Gute Gründe, zu feiern!



Sandra Mühlhause  
Präsidentin des BdS

Liebe Auszubildende,

da ist sie: Ausgabe Eins unserer BdS-Ausbildungszeitschrift „SYSTEM – Ausbildungsnews aus der Systemgastronomie“. Das wollen wir feiern ... mit euch!

Der BdS ist der Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband der Branche und kümmert sich – zusammen mit euren Arbeitgebern – darum, dass ihr alle optimale Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen vorfindet. Wir wollen, dass ihr erfolgreich und mit Freude euren Job ausübt, heute und in Zukunft!

In diesem Jahr wird der BdS-Ausbildungswettbewerb „Teamcup der Systemgastronomie“ – übrigens der größte Wettbewerb der Branche – zehn Jahre alt. Es ist beeindruckend, wie diese Veranstaltung das tägliche Leben und Arbeiten in den Betrieben der Systemgastronomie widerspiegelt, und mich begeistert, wie unsere jungen Nachwuchsfachkräfte jedes Jahr mit viel Leidenschaft, Spaß und Kreativität an die herausfordernden Aufgaben gehen.

Unsere Branche ist spannend, abwechslungsreich, herausfordernd und ideenreich zugleich und so sind auch die Herausforderungen dieses Wettbewerbs. Noch wichtiger dabei ist allerdings, dass der Teamcup – und deswegen heißt er so – im Team bestritten wird. Alles geht hier Hand in Hand und wer Teamgeist beweist, wird nicht nur erfolgreicher sein, sondern auch mehr Spaß haben. Das gilt für den Wettbewerb und die Arbeitswelt der Systemgastronomie.

Ihr habt euch für eine Ausbildung in der Systemgastronomie entschieden oder interessiert euch dafür. Dazu gratuliere ich euch, denn kaum eine andere Branche ist so jung, lebendig und kreativ wie die unsere. Die Systemgastronomie bietet für jeden eine spannende und passende berufliche Heimat. Auf euch wartet ein abwechslungsreicher, dynamischer und sicherer Arbeitsplatz, immer nah am Gast und mit super Karrierechancen. Der Beweis: Jeder dritte Mitarbeiter im Management ist jünger als 30 Jahre! Euch stehen also alle Wege offen.

Ich freue mich, euch diese Branche und die verschiedenen Berufsbilder der Systemgastronomie vorstellen zu können und wünsche euch eine tolle Zukunft in der Systemgastronomie.

Herzlichst, eure



Sandra Mühlhause  
Präsidentin des Bundesverbands  
der Systemgastronomie e. V.

## INHALT

### WAS IHR SCHON IMMER MAL WISSEN WOLLTET..... 4

Zahlen, Daten und Fakten zur Systemgastronomie

### DEUTSCHLAND VEREINT ..... 8

Eine Geschichte, die Mut macht

### 10 JAHRE TEAMCUP ..... 10

2019 feiern wir ein cooles Jubiläum

### BERUFSBILDER IM BDS ..... 16

Chancen und Perspektiven

### AUS DER BERUFSSCHULE ..... 21

Keine Angst, halb so schlimm

### DIE AUSBILDER TREFFEN SICH ..... 22

... und tauschen sich rege aus

NICE <sup>1</sup> FACT

Der Kronleuchter in der L'Osteria München „Künstlerhaus“ besteht aus so vielen Glasstücken, dass sie bisher niemand gezählt hat.

# Was ihr schon immer

mal wissen wolltet...

ZAHLEN, DATEN  
ZUR UND FAKTEN  
SYSTEMGASTRONOMIE

## NICE 2 FACT

In der finnischen Hauptstadt Helsinki steht das weltweit einzige BURGER KING®-Restaurant mit einer Sauna. Wer möchte, kann dort seine Burger auch im Saunadampfbad verspeisen.

## Systemgastronomie – was ist das?

Die Systemgastronomie ist eine eigene Branche zwischen Produktion und Dienstleistung. Es handelt sich um eine besondere Form der Darreichung von Speisen und Getränken, die sich von der herkömmlichen Gastronomie und dem Handel unterscheidet. Wesentliches Merkmal ist ein klar definiertes Konzept, das auf zentrale Steuerung, Standardisierung und Multiplikation ausgerichtet ist.

## SO LAUTET DIE OFFIZIELLE ERKLÄRUNG – SCHON SCHLAUER?

Beispiele, die alle kennen, sind: McDonald's, Burger King, Nordsee, Pizza Hut, L'Osteria, Vapiano oder KFC. Prozessabläufe, Erscheinungsbild, Marketing und einige Punkte mehr werden durch eine zentrale Stelle koordiniert und festgelegt. So kann das Gastro-Konzept letztlich überall auf der Welt eröffnet werden. Für den Mitarbeiter liegt der Vorteil klar auf der Hand: Das Wechseln zwischen einzelnen Filialen – vielleicht sogar weltweit – wird erheblich vereinfacht.

## WAS IST EIGENTLICH DER BUNDESVERBAND DER SYSTEMGASTRONOMIE?



Der Bundesverband der Systemgastronomie e. V. – abgekürzt BdS – ist der Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband der Systemgastronomie in Deutschland. Er vertritt die wirtschaftlichen und sozialpolitischen Interessen von über 30 Mitgliedsmarken mit rund 2800 Mitgliedsrestaurants. Zu den bereits genannten Marken zählen auch Marken wie Five Guys, PURINO, Autogrill, BURGERISTA, [m]eatery oder sattgrün. Hinzu kommen noch über 35 Fördermitglieder. Das sind Unternehmen, die die Mitgliedsmarken in der kompletten Produktion ihres Angebots mit Dienstleistungen oder Produkten unterstützen. Die Firma Diversey liefert beispielsweise Reinigungs- und Hygienelösungen oder das Unternehmen HAVI ist ein wichtiger Logistikpartner.

Schaut doch mal auf die Internetseite des BdS unter [www.bundesverband-systemgastronomie.de](http://www.bundesverband-systemgastronomie.de), da könnt Ihr alle Mitglieder und Fördermitglieder kennenlernen.



## TRITT DER BDS FÜR ALL DAS EIN, WAS FÜR DIE BRANCHE WICHTIG IST?

Genauso ist es! Der BdS ist das engagierte Sprachrohr der Branche und zugleich eine Wertegemeinschaft. Das bedeutet, dass eine zwingende Tarifbindung, gute Arbeitsbedingungen, Respekt, ein partnerschaftlicher Umgang gegenüber jedem Einzelnen und gelebter Teamgeist für unsere Mitglieder an oberster Stelle stehen.



Das alles wurde in der Charta der Systemgastronomie, unserer „Werte-Bibel“, festgehalten und dahinter stehen alle unsere Mitglieder.

## WAS HEIßT ZWINGENDE TARIFBINDUNG?



Das bedeutet, dass sich alle Mitgliedsunternehmen bundesweit an den gültigen Entgelt- sowie Manteltarifvertrag halten. Darin ist alles geregelt, was Bezahlung, Zusatzleistungen und z. B. auch Urlaubsanspruch betrifft.

## WAS BRINGT MIR – ALS AUSZUBILDENDE(R) – DER BDS?

Der BdS setzt sich voll und ganz auch für eure Belange ein, wie z. B., dass eure Ausbildung den aktuellen Anforderungen angepasst wird. Und noch viel wichtiger: Der BdS kümmert sich um die wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen, so dass euer Ausbildungs- und späterer Arbeitsplatz weiterhin sicher ist.

Übrigens: 50 % aller Auszubildenden für den Beruf „Fachmann/-frau für Systemgastronomie“ werden bei den Mitgliedern des BdS ausgebildet.

## WIRD DER BDS AUCH VON WIRTSCHAFT UND POLITIK GEHÖRT?

Der BdS hat richtig Power! Die Mitglieder des BdS erwirtschafteten mehr als 70 % des Jahresumsatzes (2017) im Bereich „Quick Service“ – übersetzt „schneller Service“. In Zahlen: Im Jahr 2017 waren das knapp 6 Milliarden Euro Umsatz. Mit solcher Wirtschaftskraft im Rücken kann man sich gut Gehör verschaffen!



## BIETET DIE SYSTEMGASTRONOMIE JEDEM EINE BERUFLICHE CHANCE?

Absolut! Die Systemgastronomie braucht Mitdenker und Mitarbeiter und bietet vielfältige Arbeitsmöglichkeiten. Da ist für jeden die richtige Ausbildung und Position dabei!

Es gibt zwei Ausbildungsberufe: „Fachmann/-frau für Systemgastronomie“ sowie „Fachkraft im Gastgewerbe“ in der Systemgastronomie. Man kann auch ein spannendes duales Studium „Systemgastronomie-Management“ mit Bachelor-Abschluss absolvieren. Für all diejenigen, die bereits umfangreiche Erfahrungen in der Systemgastronomie, aber keine abgeschlossene Berufsausbildung haben, gibt es die sogenannte „Externen-Prüfung bei der IHK“. Mit bestandener Prüfung hat man dann einen Abschluss als „Fachmann/-frau für Systemgastronomie“ in der Tasche.

## IST DIE SYSTEMGASTRONOMIE EINE MULTIKULTURELLE BRANCHE?

Ja, klar! In den Mitgliedsrestaurants des BdS arbeiten Menschen aus 125 Nationen. Multikulturelles Miteinander wird bei uns großgeschrieben! Wahrscheinlich ist keine

Branche so international und vielfältig. In der Systemgastronomie gibt es zahlreiche Projekte, die Menschen mit Flucht- und/oder Migrationshintergrund eine berufliche Perspektive bieten. Nicht umsonst nennen wir uns die Branche der Chancen – und darauf sind wir wirklich stolz!



## APROPOS CHANCEN – KOMMEN FRAUEN IN DER SYSTEM- GASTRONOMIE GENAUSO WEIT WIE MÄNNER?

Bei uns ist die Gleichheit der Chancen Realität! Um es konkreter zu sagen: Die Systemgastronomie übernimmt eine Vorreiterrolle. Genau 52,01 % aller Mitarbeiter in der Systemgastronomie sind Frauen.

Noch bedeutender und beeindruckender ist die Tatsache, dass fast 53% der Managementmitarbeiter Frauen sind. Und: Diese deutlich überdurchschnittliche Frauenquote in Führungspositionen gibt es bei uns schon seit vielen Jahren!

Übrigens: Der Bundesverband der Systemgastronomie wird von zwei Frauen geleitet: Präsidentin Sandra Mühlhause, Vorstand Personal bei McDonald's Deutschland LLC und Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin des Verbandes. Also auch hier Frauenpower in der Führung!



## DEUTSCHLAND

## #VEREINT

EINE  
GESCHICHTE,  
DIE MUT  
MACHT

„Wir bekennen uns zu Integration und Werten wie Mitmenschlichkeit, Toleranz und Vielfalt.“ Mutig, klar und unmissverständlich bezieht BdS-Hauptgeschäftsführerin **Andrea Belegante Stellung**.

VOM FLÜCHTLING ZUM  
PIZZABÄCKER

Der Weg zum festangestellten Pizzabäcker in der L'Osteria in Kempten war für Asif Mohammed steinig und noch sind nicht all seine Wünsche in Erfüllung gegangen. Doch dem 27-jährigen Flüchtling aus Pakistan gefällt die Zusammenarbeit mit dem Team besonders gut und seinem Chef ist er dankbar, dass er einen unbefristeten Arbeitsvertrag bekommen hat.

LANGER WEG NACH  
DEUTSCHLAND

Der Weg von Asif Mohammed in sein neues Leben begann 2010 mit der Flucht aus Pakistan. Nach wochenlangem Fußmarsch durch den Iran und die Türkei kam er nach



Griechenland, wo er fünf Jahre lang in Küchen arbeitete. Sieben Tage die Woche – und quasi ohne Papiere. „Aber ich war froh zu arbeiten, genug zu essen und einen Schlafplatz zu haben“, berichtet Asif Mohammed, der seine Eltern und seine Geschwister in seinem Heimatland zurücklassen musste.



Asif (rechts) mit seinem Pizzabäcker-Kollegen Farooq in der L'Osteria

Irgendwann erwischte ihn die Polizei und er kam für einen Monat in Haft, da er nicht offiziell registriert war. „Als ich wieder herauskam, habe ich einen Agenten beauftragt, um weiter nach Europa reisen zu können“, erinnert sich Asif. Nach sechs Monaten kam er schließlich in München an. Die Reise kostete

ihn ein Vermögen. Nach einem Aufenthalt im „AsylCamp“ München kam er nach Kaufbeuren, wo er seitdem wohnt. Asif wollte möglichst schnell wieder arbeiten. Über einen Freund erfuhr er von Stellenangeboten der Markengastronomie L'Osteria in Kempten – und nach einem Kennenlerntag durfte er dort gleich starten.

UNTERSTÜTZUNG VOM CHEF  
UND TEAM

„Mein Chef hilft mir bei Papierangelegenheiten und war und ist immer auf meiner Seite. Er hat auch andauernd die Gemeinde Kaufbeuren kontaktiert, damit ich hier arbeiten kann“, erzählt der 27-Jährige. Alle Mitarbeiter hätten ihn sehr gut aufgenommen und ihm geholfen, obwohl es große sprachliche Probleme gab. „Nächstes Jahr ermöglicht mir mein Chef sogar einen Sprachkurs“, sagt Asif. Auch bei der Suche nach einer eigenen Wohnung wolle er helfen. Noch muss Asif allerdings regelmäßig seine Aufenthaltsgenehmigung verlängern und das macht ihm am meisten Angst: „Ein kleiner Fehler, wie z. B. einen Tag zu spät die

Papiere abzugeben, kann meine Abschiebung bedeuten.“ Doch träumt er schon von dem Tag, an dem er seine endgültige Aufenthaltserlaubnis bekommen wird. „Ich bin sehr dankbar und werde der L'Osteria treu bleiben.“

INTEGRATIONSWELTMEISTER  
SYSTEMGASTRONOMIE:  
DIE BRANCHE DER CHANCEN!

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) beteiligt sich an der Kampagne „Deutschland #vereint“, einer gemeinsamen Initiative der Bundesvereinigung Deutscher Arbeitgeberverbände (BDA) und des Deutschen Gewerkschaftsbundes (DGB). „Mit einem Bild, auf dem zwei Mitarbeiter der Systemgastronomiebranche zu sehen sind, setzen wir ein Zeichen, kulturelle, soziale oder religiöse Unterschiede zu überwinden“, so BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante zum Engagement ihres Verbandes. Viele weitere Verbände, Firmen und Institutionen beteiligen sich an der Aktion. Schaut mal hier:

[www.deutschland-vereint.de](http://www.deutschland-vereint.de)

**TEAMCUP 2010**  
 Ein Teilnehmer der 1. Stunde erinnert sich:

Adrian Dudziak, heute Restaurantleiter bei McDonald's im Hamburger Hauptbahnhof, nahm im Jahr 2010 am allerersten Teamcup der Systemgastronomie teil. „Es war einfach ein tolles Erlebnis, beim Teamcup mit dabei zu sein. Auch wenn man sehr komplexe Aufgaben lösen musste, kam der Spaßfaktor nicht zu kurz!“

# 10 Jahre Team Cup

DER SYSTEM GASTRONOMIE

**NICE 3 FACT**

In Japan heißt Ronald McDonald Donald McDonald, weil die Japaner das „R“ nicht aussprechen können.



## Wie alles begann...



Die beiden Lehrer Claudia Letzner und Conrad Krödel von der Beruflichen Schule Elmshorn „leben“ Systemgastronomie. So schätzen sie die Offenheit und

Vielfalt der Branche und zugleich die Tatsache, dass bereits in jungen Jahren attraktive Karrierepositionen möglich sind. Ihnen war es stets eine Herzensangelegenheit, den Ausbildungsberuf „Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie“ noch mehr in den Köpfen der

Menschen zu verankern. Ein überregionaler Berufswettbewerb, der eine breite mediale Berichterstattung nach sich zieht, war für die beiden die logische Konsequenz – und somit war die Idee für den Teamcup der Systemgastronomie geboren. Bewundernswert, mit

welcher Leidenschaft und welchem Einsatz sie von Beginn an das Event an der Beruflichen Schule auf die Beine gestellt haben. Der Erfolg der Veranstaltung gibt ihnen recht. So ist der Teamcup heute eines der Highlights der Branche.

**2019**  
10 Jahre Teamcup  
Jubiläums-Specials



**L'OSTERIA NIMMT DAS SIEGERGERICHT AUF DIE SPEISEKARTE!**

In den letzten 10 Jahren war das Kreieren einer Speise aus einem festgelegten Warenkorb bei jedem Teamcup der Systemgastronomie fester Bestandteil der Wettbewerbsaufgaben. Und immer wieder sind die Organisatoren und Jurymitglieder gleichermaßen erstaunt, mit welcher großer Kreativität die angehenden Systemgastronomen diese Aufgabe meistern.

Deswegen wird es das Siegergericht des Jubiläums-Teamcups 2019 zum ersten Mal auf die Speisekarte eines Systems schaffen. Im August 2019 wird L'Osteria das Siegergericht für vier Wochen in all ihren deutschen Restaurants anbieten. Mirko Silz, CEO des Unternehmens, dazu: „L'Osteria ist besonders stolz darauf, in diesem Jahr den Teamcup als Partner unterstützen zu können. Es ist großartig, dass es solche Projekte gibt und der Nachwuchs unserer Branche so die volle Aufmerksamkeit erhält. Schließlich sind die Azubis von heute die Führungskräfte von morgen und vor allem die Zukunft der Systemgastronomie. Das Siegergericht auf unsere Wochenkarte zu nehmen ist für mich Ehrensache. Es ist die ideale Gelegenheit, auch unseren Gästen das Engagement und Talent der jungen Menschen in unserer Branche näherzubringen.“

2019

# Teamcup

**NEUES LOGO ZUM JUBILÄUM!**

Nach 10 langen Jahren nagt schon mal der Zahn der Zeit an manchen Dingen. Deswegen wurde nun das Teamcup-Logo komplett runderneuert – und wie beim Wettbewerb wird nun auch beim Logo der Teamgedanke ganz großgeschrieben! Denn: Vor allem im Team kann die Systemgastronomie all ihre zahlreichen Facetten zum Glänzen bringen!

**PROMI-ALARM:**

**STARKOCH HOLGER STROMBERG KOMMT!**



Zum Jubiläum am 16. März 2019 besucht der bekannte Koch und Gastronom Holger Stromberg den Wettbewerb, blickt dabei den jungen Systemgastronomen über die Schulter und hält die Laudatio.

Veranstaltungen wie dem Teamcup der Systemgastronomie stärkt Stromberg gerne den Rücken: „Gerade bei den jungen Kollegen, die noch am Anfang stehen, ist es wichtig, von Anfang an zu begeistern, sie auf die DNA und Strategie gewissermaßen einzuschwören. Dafür nehme ich mir gerne Zeit.“

**DER SYSTEM**

**GASTRONOMIE**

## FACTS ZUM TEAMCUP

Teilnehmen dürfen Auszubildende des Berufsbildes Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, die noch nicht die Abschlussprüfung absolviert haben. Seit dem Jahr 2018 können auch Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie an den Start gehen. Für die Auszubildenden gibt es kein Höchstalter. Insgesamt werden 100 Teilnehmer zugelassen, die dann jeweils in 25 Teams à vier Personen gegeneinander antreten. Sollten mehr Anmeldungen als freie Plätze vorliegen, entscheidet die Jury im Vorfeld über die Anmeldung oder die Ausweitung der Plätze. Der Teamgedanke wird beim Teamcup der Systemgastronomie ganz großgeschrieben.

Denn: Die Fähigkeit, im Team zu arbeiten, ist eine der Grundkompetenzen für Fachleute für Systemgastronomie. In seiner „Charta der Systemgastronomie“ verpflichtet sich der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) dazu, seine Mitarbeiter darin zu bestärken, Teamgeist zu leben. Diesen Gedanken greift dieser Berufswettkampf auf: Es gibt nur ein Siegeream, keine Einzelsieger.

Das Ausbildungsereignis, das vom Bundesverband der Systemgastronomie und der Beruflichen Schule in Elmshorn gemeinsam organisiert wird, feiert im Jahr 2019 nun sein 10-jähriges Jubiläum!

## Siegerteams, Promis und Pokale



Stargast Marc Terenzi eingearhmt von der Frauenpower des BdS: (v.l.n.r.) Andrea Belegante, die heutige Hauptgeschäftsführerin, und Valerie Holsboer, die damalige Hauptgeschäftsführerin



## Das Siegeream 2018:

„JETZT SIND WIR FREUNDE GEWORDEN!“

„ICH HAB KETCHUP IM BLUT!“



Die Sieger 2018 (v.l.n.r.) Tinatin Surguladze, Kathrin Bierlenberg, Mirco Franzkowiak, Lisa Schulze

Noch heute denkt Tinatin Surguladze gerne an den Sieg ihres Teams beim Teamcup der Systemgastronomie 2018 zurück.

Die Systemgastronomie fand sie von Beginn an spannend, doch hätte sie es sich vor ein paar Jahren nicht vorstellen können, dass sie eines Tages so für diese Branche brennt. In Georgien war sie Grundschullehrerin und kam mit einem „Praktikantenprogramm“ nach Regensburg zu McDonald's. Mittlerweile steht sie kurz vor ihrem Abschluss als Fachfrau für Systemgastronomie. Ihre bisherige Karriere ist für sie Beweis dafür, dass man mit Fleiß und Wille alles erreichen kann. Seit kurzem ist sie Schichtführerin.

Keiner der vier Mitglieder des Siegereams kannte sich zuvor – und ihr erster Platz unterstreicht einmal mehr den Ursprungsgedanken des Wettbewerbs: Teamgeist gewinnt! So galt es für die vier Auszubildenden bei der Veranstaltung schnellstmöglich die Stärken und Schwächen jedes einzelnen Teammitglieds auszumachen. „Bei der Bewältigung der Aufgaben mussten wir uns blind vertrauen. Das war eine echte Herausforderung, aber es hat funktioniert, wie man gesehen hat!“ Denn am Ende standen Kathrin Bierlenberg, Dussmann Service Deutschland aus Wesel, Tinatin Surguladze, McDonald's aus Regensburg, Mirco Franzkowiak, Tanzhaus Bonn aus Bonn und Lisa Schulze, Subway aus Troisdorf, ganz oben auf dem Siegereampchen!



Dieser Teamcup-Sieg macht sie noch heute mächtig stolz – nicht zuletzt weil sie auch ihre Familie und ihr Land stolz gemacht hat. In Georgien hat ihre Familie deswegen ein großes Fest für sie ausgerichtet. Auch ihre ehemalige Universität hat ihr gratuliert. In ihrem Betrieb in Regensburg fühlt sie sich wohl, von ihrem Chef Frank Mosher wird sie unterstützt – und somit fühlt sich das alles ein bisschen wie Familie an. Deutschland ist für sie ihre „zweite Heimat“ geworden!

DER

SYSTEM

GASTRONOMIE



### So sehen Siegerlimos aus...

Für Mirco Franzkowiak, einem der Mitglieder des Siegereams im Jahr 2018, ging noch ein Traum in Erfüllung. Während des Teamcups zählte zu den Aufgaben, hausgemachte Limonade mit selbst entwickeltem Flaschendesign herzustellen. Und: Die Limonade vom Siegeream hat geschmacklich so überzeugt, dass sie daraufhin im Ausbildungsbetrieb von Mirco Franzkowiak angeboten wurde. „Ich darf auch als Azubi unsere zukünftigen Produkte saisonal, auftragsbezogen oder dauerhaft mitbestimmen und habe mich sehr gefreut, dass es unsere Blutorangen-Limonade auf die Karte unserer Tanzschule geschafft hat“, berichtet der Sieger voller Stolz.





# EXTREM COOLE AUSBILDUNGEN:

FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

STUDIUM SYSTEMGASTRONOMIE-MANAGEMENT

— RAVIOLI CON CARNE BEI VAPIANO, EINEN CHEESEBURGER BEI MCDONALD'S, EIN FISCHFILET BEI NORDSEE ODER EINE PIZZA IN DER L'OSTERIA.

IN EINEM RESTAURANT DER SYSTEMGASTRONOMIE HABT IHR BESTIMMT AUCH SCHON EINMAL GEGESSEN. FÜR JEDEN GESCHMACK UND JEDES ALTER GIBT ES EIN SPANNENDES ANGEBOT — VOM BURGER BIS HEALTH FOOD, VON DER KAFFEEBAR BIS ZUM SZENETREFF. —



Abwechslungsreich, vielfältig, kreativ und stylisch: So ist die Systemgastronomie, so ist der Beruf als Systemgastronom, so ist die Ausbildung und so unterschiedlich sind auch die verschiedenen Systeme, bei denen man eine Ausbildung absolvieren kann. Fast kann man sagen: Man hat die Qual der Wahl, denn auch in der Systemgastronomie gibt es mehr Ausbildungsplätze als Auszubildende. Dabei gibt es kaum eine andere Branche, die so eindrucksvolle Karrieren auch ohne akademischen Abschluss vorweist: Bereits 20.000 junge Menschen haben seit 1998 die dreijährige Ausbildung zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie erfolgreich absolviert.

## WAS MACHEN DIE FACHMÄNNER ODER FACHFRAUEN FÜR SYSTEMGASTRONOMIE?

Bevor der Kunde sein Menü genießen kann, drehen unsere Fachmänner und -frauen viele Stellschrauben. Sie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Konzept, regeln die Arbeitsabläufe im Ein- und Verkauf, der Lagerung, in der Küche, im Service und übernehmen die Personalplanung. Neben der Einhaltung der hohen Qualitätsstandards und Hygienevorschriften ist eine schnelle Bedienung ein Charakteristikum der Branche. Deshalb planen Systemgastronomen die Arbeitsabläufe in der Küche und im Service Tag für Tag aufs Neue. Ein solider Umgang

mit Zeit und Zahlen ist hierbei unerlässlich und gute Umgangsformen werden bei unseren Fachleuten vorausgesetzt – damit am Ende der Nahrungskette ein zufriedener Kunde steht.

## UND WAS IST DER UNTERSCHIED ZUR FACHKRAFT IM GASTGEWERBE IN DER SYSTEMGASTRONOMIE?

Die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie ist eine zweijährige gewerbliche Ausbildung zum Allrounder im Restaurant – allerdings ohne die Verantwortung für Zeitplanung und wirtschaftliche Kennzahlen. Wenn du noch einen Schritt weitergehen willst, ist es möglich, im Anschluss an die erfolgreiche Prüfung ein weiteres Ausbildungsjahr anzuhängen, um dann Fachmann/-frau für Systemgastronomie zu werden.

Perparim Emini (31), Blerim Mustafa (26) und Lavdim Morina (31) kamen alle mit einem Weiterbildungsprogramm aus dem Kosovo zu

McDonald's-Franchisenehmer Stefan Streckel, der seine McDonald's-Restaurants im fränkischen Seenland unterhält. Die drei absolvierten eine Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und sind mehr als happy mit ihrer Berufswahl und ihren Aufstiegschancen – denn die haben sie klar vor Augen.

BLERIM MUSTAFA, der bereits vor seiner Ausbildung in seinem Heimatland Gastronomieerfahrungen sammeln konnte, hat es schon zum Assistenzmanager gebracht und unterstützt den Restaurantleiter in allen Führungsaufgaben wie dem Erstellen der Dienstpläne, den umfangreichen Bestellungen sowie dem Umsetzen von Aktionsplänen. Für ihn ist Teamarbeit das Wichtigste und zugleich auch die schönste Herausforderung: „Gastronomie muss man lieben. Es macht unendlich viel Spaß!“



Blerim Mustafa und sein Team

LAVDIM MORINA hat seine Ausbildungsprüfung gerade erfolgreich bestanden. Seit zwei Jahren arbeitet er bereits auf der Position des Schichtführers und übernimmt in dieser Funktion Verantwortung für sein Team. Sein Motto: „Zwei Hände reichen nicht aus. Alle für einen und einer für alle!“. In einigen Wochen wird Lavdim Morina zum ersten Mal Vater und nicht zuletzt deswegen arbeitet er mit Hochdruck an seiner Karriere.



Lavdim Morina und sein Team

PERPARIM EMINI hat schon als Kind im Gastronomie-Betrieb seines Vaters begeistert mitgeholfen. Auch er arbeitet seit einem Jahr als Schichtleiter und kann nur jedem eine Ausbildung in der Systemgastronomie empfehlen. „Das, was ich alles lernen durfte, war nicht nur ausschlaggebend für meinen Beruf, sondern auch hilfreich für mein Leben. Absolut alltagstauglich, flexibel und umfangreich!“

SUNNY AHUJA (26) absolviert derzeit eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie bei Burger King und er ist sich schon jetzt felsenfest sicher, dass er den Abschluss zum Fachmann für Systemgastronomie „oben drauf“ setzen wird. Er schwärmt von seinem Job: „Es macht Riesenspaß und ich gehe jeden Tag gerne ins Restaurant. Mein Aufgabengebiet ist richtig vielfältig. Es ist einfach ein toller Job und ich will gerne noch weiter aufsteigen, um mir eine sichere Zukunft zu schaffen.“



Sunny Ahuja und sein Team

**AUSBILDUNG „FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE“**

**ALLGEMEINES**

- Ausbildungsdauer: drei Jahre
- Lernorte: Betrieb und Berufsschule
- Ausrichtung: kaufmännisch
- BdS-Empfehlung zur Vorbildung: Abitur oder guter Realschulabschluss
- Karriereoptionen bis ins hohe Management

**SCHLÜSSELFÄHIGKEITEN**

- Mathematisch-kaufmännisches Interesse
- Prozessorientierung
- Organisationstalent
- Teamkompetenz
- Serviceorientierung

**AUSBILDUNGSINHALTE**

- Koordination der Arbeitsabläufe im Restaurant
- Personalmanagement
- Produkt- und Qualitätskontrolle
- Kontrolle der Hygiene- u. Sicherheitsstandards
- Einkaufsmanagement
- Lagerhaltung
- Marketing
- Büromanagement
- Warenwirtschaft
- Gästebetreuung
- Umgang mit Reklamationen

**AUSBILDUNG „FACHKRAFT IM GASTGEWERBE“ IN DER SYSTEMGASTRONOMIE**

**ALLGEMEINES**

- Ausbildungsdauer: zwei Jahre
- Lernorte: Betrieb und Berufsschule
- Ausrichtung: gewerblich-operativ
- BdS-Empfehlung zur Vorbildung: Hauptschulabschluss
- Karrieremöglichkeit bis ins Management

**SCHLÜSSELFÄHIGKEITEN**

- Organisationstalent
- Teamkompetenz
- Serviceorientierung

**AUSBILDUNGSINHALTE**

- Gästeservice
- Zubereitung und Servieren von Speisen
- Überprüfung der Lagerbestände
- Annahme und Kontrolle von Warenlieferungen
- Pflege der technischen Geräte
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Planung von Festen und Events



**MANAGER DER ZUKUNFT – STUDIEREN IN DER SYSTEMGASTRONOMIE?**

**HABT IHR LUST AUF EINE VERANTWORTUNGSVOLLE FÜHRUNGSPPOSITION – IN DER SYSTEMGASTRONOMIE? GUTE ENTSCHEIDUNG,— DENN DIE BRANCHE HAT ATTRAKTIVE UND SPANNENDE STELLEN IM MANAGEMENTBEREICH ZU BIETEN.—**



Tobias Huber absolviert seine praktische Ausbildung in den McDonald's-Restaurants seines Vaters. Mal sehen, ob er in dessen Fußstapfen tritt.

**UND WIE KOMMT IHR DORTHIN?**

Die neue Studienrichtung „Systemgastronomie-Management“ an der BA Plauen wird seit dem 1. Oktober 2018 angeboten. Elf Studenten und Studentinnen aus verschiedenen Systemen haben sich seit diesem Zeitpunkt in dem akkreditierten Studiengang Handel und Internationales Management erstmalig in dieser Studienrichtung eingeschrieben und werden mit einem Bachelor of Arts abschließen.

Der BdS hat die Spezifizierung des Studiengangs Betriebswirtschaftslehre – mit besonderem Schwerpunkt im Bereich Systemgastronomie – maßgeblich mitbegleitet. Der Fokus wird dabei auf die Managementaufgaben in der Systemgastronomie gelegt und diese werden nicht nur in der Theorie gelehrt, sondern in regelmäßigen Praxisphasen direkt angewandt und vertieft.

Tobias Huber ist einer der elf ersten Studenten des neuen Studiengangs und weiß bereits heute, dass er sich absolut richtig entschieden hat. „Ich habe eine erste Theorie-Phase hinter mir und befinde mich jetzt in der ersten Praxis-Phase. Beides macht sehr viel Spaß, ist lebendig und man kann sein Erlerntes bereits jetzt gezielt einsetzen.“

STUDIUM „SYSTEMGASTRONOMIE-MANAGEMENT“

ALLGEMEINES

- Studiendauer: 3 Jahre (6 Semester)
- Lernorte: Staatliche Studienakademie Plauen (Theoriephasen) und Betrieb (Praxisphasen)
- Ausrichtung: kaufmännisch
- Voraussetzung: Abitur oder abgeschlossene Berufsausbildung, Praxispartner
- Karriereoptionen bis ins hohe Management

AUSBILDUNGSINHALTE

- Solide betriebswirtschaftliche Qualifizierung mit vertiefenden Kenntnissen
- Service-Management
- Prozess-, Qualitäts- und Hygienemanagement
- Warenkunde und Lebensmittelsicherheit
- Interkulturelle Kommunikation und Kompetenz
- Aufbau und Entwicklung von Franchise-Unternehmen

MÖGLICHE EINSATZGEBIETE DER ABSOLVENTEN-INNEN

Managementaufgaben in den Bereichen:

- Führung von Restaurants
- Marketing und Vertrieb
- Kostenrechnung, Controlling
- Qualitätsmanagement
- Personalwesen

[www.ba-plauen.de](http://www.ba-plauen.de)



DEUTSCHER SYSTEMGASTRONOMIE-PREIS

Der Deutsche Systemgastronomie-Preis 2018 ging an Jürgen Rachold und Prof. Dr. Juliane Fuchs. In seiner Laudatio begründete BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel die Auszeichnung wie folgt: „Die Systemgastronomie in Deutschland hat im letzten Jahr knapp 14 Milliarden Umsatz erwirtschaftet. Es ist an der Zeit, dass sich auch die Ausbildung unserer neuen Führungskräfte, unserer Manager für die Zukunft gezielt diesem Wirtschaftssektor annimmt. Die Entwicklung und Etablierung des speziell auf die Systemgastronomie zugeschnittenen dualen Studiums ‚Systemgastronomie-Management‘ ist der Schritt in die richtige Richtung, denn wir brauchen sowohl Mitdenker wie auch Mitarbeiter.“



Die stolzen „Macher“ des neuen Studiengangs: Jürgen Rachold (l) und Prof. Dr. Juliane Fuchs (m) mit Laudator und BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel



Prof. Dr. Juliane Fuchs



Startklar am 1. Oktober 2018: Die neuen Studenten des Studiengangs „Systemgastronomie-Management“ werden feierlich im Kreis ihrer Dozenten und Förderer immatrikuliert

NICE 5 FACT

Für eine Tasse McCafé-Kaffee werden ca. 70 Bohnen gemahlen. Mit der 2015 an McDonald's gelieferten Menge an Kaffeebohnen können sogar 25 Mio. Liter Kaffee gebrüht werden. Genug, um 17 Schwimmbäder zu füllen.

BERUFSSCHULE & PRÜFUNGEN:

alles halb so schlimm



Praktische Projektarbeit wird in der Paul-Kerschensteiner-Schule großgeschrieben.

...viel schlimmer wäre es, wenn euch eure Unternehmen, die Berufsschulen und wir als Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) keine guten Ausbildungsmöglichkeiten anbieten könnten! Doch keine Sorge, die haben wir! Ja, wir wissen schon auch, dass „Schule“ und „Prüfungen“ nicht immer die größten Freudenschreie auslösen. Aber es gehört eben dazu. Ohne die notwendigen Fertigkeiten oder das Wissen über euren Beruf geht es nicht. Aber eines können wir euch versprechen: Mit einer guten Ausbildung – und die erhaltet ihr eben auch in der Berufsschule – habt ihr alle Chancen, in unserer Branche erfolgreich zu sein. Ihr macht gerade die Mittlere Reife? Dann könnte das „Duale Berufskolleg“ an der Paul-Kerschensteiner-Schule in Bad Überkingen

(Baden-Württemberg) das Richtige für euch sein. Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Bildungsabschluss können in drei Jahren gleichzeitig drei Abschlüsse erwerben: den IHK-Berufsschulabschluss, den Abschluss Berufskollegiat und die Fachhochschulreife. Wow! Unter den Lehrern der Paul-Kerschensteiner-Schule gibt es ein Spezialisten-Team nur für die Systemgastronomie. Dieses initiiert auch jährlich ein Projekt, bei dem die Schülerinnen und Schüler ein Produkt entwickeln und dieses schulintern oder auch extern vermarkten müssen, was immer mit Bravour und vor allen Dingen schwarzen Zahlen absolviert wird.

Weitere Informationen zum Dualen Berufskolleg gibt es hier: [www.landesberufsschule.de](http://www.landesberufsschule.de)

„FastFaSy“ – schnell zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie



Nicole Johnsen (links im Bild) unterrichtet ihre Fast-FaSy-Teilnehmer mit viel Herzblut.



Alle, die bislang noch keine Ausbildung haben, aber schon seit mindestens viereinhalb Jahren in der Systemgastronomie arbeiten, können bei der IHK (nach einem Vorbereitungskurs beim BdS) ihren Abschluss nachholen. Wir bieten hierfür, gemeinsam mit der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München, das „Fast-FaSy“-Programm an. Damit können sich erfahrene Mitarbeiter in einem zweiwöchigen Intensivkurs auf die sogenannte Externenprüfung der IHK vorbereiten. Der nächste Kurs startet beispielsweise Ende Juli 2019 (Anmeldeschluss 20. Mai 2019). Optimale Vorbereitung in Theorie und Praxis – das ist das Motto! Und wer könnte das besser vermitteln als die verantwortliche Leiterin des Fast-FaSy-Programms, Nicole Johnsen.

Frau Johnsen kommt selbst aus der Branche, hat nach einer Lehre zur Restaurantfachfrau in der Systemgastronomie gearbeitet, dann ein Studium der Ernährungs- und Haushaltswirtschaft absolviert und ist nun seit über 15 Jahren als Lehrerin tätig. Ihre perfekte Verbindung aus theoretischen Kenntnissen und praktischer Erfahrung ist es, die Fast-FaSy so erfolgreich macht und euch bestens auf die Abschlussprüfung vorbereitet. Für jeden Azubi und die, die es in der Systemgastronomie werden möchten, haben wir die passende Ausbildung und Weiterbildung. Jetzt ist es an euch, einen der Wege einzuschlagen! Infos hier auf der Homepage des BdS: [www.bundesverband-systemgastronomie.de/de/fast-fasy.html](http://www.bundesverband-systemgastronomie.de/de/fast-fasy.html)

# VONEINANDER lernen!



Workshop-Leiterin Sabrina Lorenz (links im Bild) fasst die Ergebnisse des Tages zusammen und eure Ausbilder lauschen aufmerksam... fast wie auf der Schulbank



v.l.n.r.: BdS-Ausbildungsreferentin Nicole Campe, Sabrina Lorenz und BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante führen durch den spannenden und arbeitsreichen Tag und Abend



Ankommen und Wohlfühlen beim BdS-Ausbildertreffen 2018

Was erwartet ihr von euren Ausbildern? Wie schaffen es diese, euch die wichtigen **SKILLS** für den Berufsalltag beizubringen? Was läuft gut und was muss in der Ausbildung noch besser werden?

Für eure Ausbildungsverantwortlichen sind diese Fragen, eure Meinungen und Ideen wichtig, um euch in der Ausbildung bestens auf euren Beruf in der Systemgastronomie vorzubereiten.

Und glaubt uns: Wir hören genau hin, um zu erfahren, was ihr bei der Ausbildung gut findet und wo es noch besser werden kann. Denn mindestens einmal im Jahr treffen sich die Ausbilder aus euren Unternehmen, Berufsschullehrer und Verantwortliche der IHK aus ganz Deutschland in München, um genau diese Themen zu besprechen, voneinander zu lernen, neue Ideen zu entwickeln und letztlich eure Ausbildung zu verbessern.

Das **AUSBILDERTREFFEN** des Bundesverbands der Systemgastronomie e. V. (BdS) ist ein wichtiger Termin zum Thema Ausbildung. Hier wird in Workshops beispielsweise besprochen, wie die Ausbildungsbetriebe und die Berufs-

schulen besser zusammenarbeiten, wie die Azubis sich untereinander vernetzen und austauschen können oder was Ausbilder und Unternehmen tun sollten, wenn die Ausbildung vielleicht mal nicht so viel Spaß macht.

Warum machen wir das? Weil euch die Ausbildung Freude bereiten und weiterbringen soll. Ihr, die Azubis von heute, seid die Schichtleiter, Restaurantmanager und eventuell sogar die Ausbilder von morgen!

Eure Einschätzung ist uns wichtig: Warum brechen zum Beispiel viel zu viele die Ausbildung in der Systemgastronomie wieder ab? Wie können wir euch unterstützen, wenn es mal nicht so läuft? Was würdet ihr euch von einer **PERFEKTEN** Ausbildung wünschen?

So können wir alle jeden Tag voneinander lernen, denn Kommunikation und Teamwork sind die Zauberwörter!

Wenn es jetzt bei euch bereits gut läuft, bleibt weiterhin wissbegierig, fragt eure Ausbilder, wenn euch etwas unklar ist und bringt euch mit guten Ideen ein. Vergesst nicht:

**IHR SEID ENTSCHEIDENDE PUZZLESTÜCKE FÜR DIE ZUKUNFT UNSERER SPANNENDEN UND VIELSEITIGEN BRANCHE!**

## NICE 6 FACT

Dringendstes Gästeanliegen: Ein neuer NORDSEE-Plüschpinguin, da der alte im Frankreich-Urlaub vergessen wurde. Die beiden erwachsenen (!) NORDSEE-Fans haben den Plüschpinguin zu allen Urlaubsreisen mitgenommen und dort gemeinsam Fotos von den Sehenswürdigkeiten gemacht.



## NICE 7 FACT

Ein L'Osteria-Mitarbeiter im Service verbrennt pro Schicht ca.

**920** KCAL

## IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
BUNDESVERBAND DER SYSTEMGASTRONOMIE E. V.  
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20  
80807 München

T +49 (0)89 3065879-0  
F +49 (0)89 3065879-10

info@bundesverband-systemgastronomie.de  
www.bundesverband-systemgastronomie.de

**Projektleitung & Redaktion:**  
Sabine Jürgens, V. i. S. d. P.  
Nicole Campe  
Patrick Birnesser

**Konzeption, Gestaltung & Layout:**  
Sibylle Horacek, Hamburg, www.sibdesign.de

### Fotonachweis:

Titel: FR L'Osteria GmbH  
Seite 2/3: groß: FR L'Osteria GmbH, klein: BdS  
Seite 4/5: FR L'Osteria GmbH  
Seite 7: von oben nach unten:  
McDonald's Deutschland LLC.,  
Burger King, BdS  
Seite 8: Asif Mohammed  
Seite 8/9: McDonald's Deutschland LLC.  
Seite 10: Claudia Letzner, Conrad Krödel  
Seite 10/11: FR L'Osteria GmbH  
Seite 12: FR L'Osteria GmbH  
Seite 13: Mike Meyer  
Seite 14: BdS  
Seite 15: von oben nach unten: BdS,  
Tinatin Surguladze,  
Mirco Franzkowiak  
istockphoto.com  
Seite 16: Suzi und Stefan Streckel  
Seite 17/18: von oben nach unten:  
Seite 19: BA Plauen, Tobias Huber  
Seite 20: von oben nach unten: BdS, BdS,  
Prof. Dr. Juliane Fuchs, BA Plauen  
Seite 21: von oben nach unten:  
Paul-Kerschensteiner-Schule, BdS  
Seite 22: BdS

Illustrationen Titel, Seite 6, Seite 23: istockphoto.com

ISBN-Nr.: 978-3-942430-58-6

## NICE 8 FACT

Pro Tag werden etwa 1 Million Buns für McDonald's hergestellt. Mit der Jahresproduktion könnte man aneinandergereiht einmal die Erde umrunden.

## NICE 9 FACT

Das BURGER KING®-Restaurant im bayerischen Geiselwind besitzt einen Drive-Thru für LKWs. Dort kann auch der ganz große Hunger gestillt werden – damit ist es einzigartig in Deutschland.





BUNDESVERBAND DER SYSTEMGASTRONOMIE E. V.  
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20 · 80807 München  
[www.bundesverband-systemgastronomie.de](http://www.bundesverband-systemgastronomie.de)