

Neue Zukunftschance als Döner-Fachkraft

Waiblingen Zusammen mit der Agentur für Arbeit bietet der Bildungsträger BBQ einen neuen Kurs für Arbeitslose an. Sie sollen lernen, die türkische Spezialität herzustellen und zu verkaufen.

Döner Kebab ist in Deutschland wahrscheinlich mindestens genauso beliebt wie in seinem Ursprungsland, der Türkei. "Der erste Döner-Laden in Deutschland wurde 1971 in Berlin eröffnet. Nächstes Jahr steht ein Jubiläum an", sagt Steffen Malecki vom Bildungsträger BBQ Berufliche Bildung gGmbH in Waiblingen. Malecki hat sich tief in die Materie eingearbeitet, obwohl BBQ mehr mit Metall- und Elektroberufen zu tun hat, weniger mit Fleischverarbeitung - auch wenn man jetzt kalauern könnte, die Abkürzung BBQ stehe in den USA für Barbecue. Er hat ein Projekt zur Integration von Arbeitssuchenden konzipiert, das sich um die schmackhaften Fleischspieße dreht. Eine Qualifikation zur Döner-Fachkraft soll Chancen auf dem Arbeitsmarkt eröffnen, entweder in der Produktion oder in einem Imbiss. Teilnehmen können Arbeitslose oder von Arbeitslosigkeit Bedrohte.

"Kalkulation gehört mit zu den Themen, die wir vermitteln, falls jemand selbst einen Laden aufmachen will", sagt Harun Simsek, der als Diplom-Lebensmittelingenieur die theoretischen Kenntnisse lehren wird. Simsek hat in der Türkei und in Deutschland studiert, er kennt sich im Döner-Geschäft aus und weiß, dass dort noch Kapazitäten frei sind. "Dort arbeiten kaum Fachkräfte, oft gibt es nicht einmal Hygiene-Einweisungen." Gerade diese sind jedoch bei der Verarbeitung von Fleisch unabdingbar. Wer also ein Zertifikat mitbringt, das ihm solche Kenntnisse bescheinigt, hat einen nicht zu unterschätzenden Vorteil bei der Bewerbung.

Mindestens zwölf Teilnehmer müssen zusammen kommen, damit der Kurs stattfinden kann. "Das ist durch das Zertifikatsverfahren vorgegeben, daran können wir nichts ändern", sagt Steffen Malecki, der zusammen mit Simsek das Projekt aus der Taufe gehoben hat. Bei der Agentur für Arbeit sei er gleich auf Interesse gestoßen. "Finanziert wird der Kurs über Bildungsgutscheine, die man dort bekommen kann", erklärt Malecki. Wer Interesse an der Qualifizierung hat, kann sich über jede Agentur für Arbeit in der Region oder eine BBQ-Niederlassung im Land anmelden. Das muss nicht im Rems-Murr-Kreis sein. "Der erste Kurs soll allerdings hier stattfinden." Wenn alles klappt, soll noch im Herbst begonnen werden. Ein halbes Jahr dauert der Kurs, der 432 Stunden Theorie und 528 Stunden Praxis umfasst. Am Ende soll jeder Teilnehmer in der Lage sein, einen Döner selbst zu "bauen", ihn zuzubereiten und zu verkaufen.

Fleischerfachwissen gehört zum Unterrichtsstoff, Fleischchemie und -biologie, Hygiene und Infektionsschutz. Dazu zählt ganz oben die HACCP-Verordnung (Hazard Analysis Critical Control Points), die Richtlinien für die Gefahrenanalyse und Kontrolle bei der Lebensmittelproduktion in allen Arbeitsschritten enthält. Die komplexe Verordnung ist in allen EU-Mitgliedsstaaten gültig. Weiter zählen Warenkalkulation, die Zubereitung von Döner am Grill und Bewerbungstrainings zum Themenplan des Kurses, der übrigens zweisprachig gehalten wird. "Wir brauchen keinen Übersetzer", sagt Harun Simsek.

Die Teilnehmer werden zudem von einem Mitarbeiter von BBQ betreut, sei es während der Theorie oder in der Praxis. Um diese zu erlernen, werden Praktika in Produktionsbetrieben angeboten. Firmen, die sich beteiligen wollen, können sich bei BBQ unter der Telefonnummer 0 71 51/5 68 32 12 informieren.