



- Det kommer straks op at hænge, sagde restauratørparret José de Abreu og Angelika Strauß fra Restaurant Im alten Speicher til lederen af Agentur für Arbeit, Martina Würker. Her overrækker hun det såkaldte Zertifikat für Nachwuchsförderung.

Gode lærepladser skal præmieres

Udmærkelse. Restaurant »Im alten Speicher« har modtaget bevis for godt ungdomsarbejde.

FLENSBORG. Hos Bundesagentur für Arbeit ved de, hvor vigtig gode lærepladser er, så de unge elever får en god start på arbejdslivet.

Derfor udvælges hvert år en virksomhed, der har gjort noget særligt for de unge under uddannelse, og i år faldt valget bl.a. på restaurant »Im alten Speicher« i Flensborg.

- Der følger ingen penge med denne udmærkelse, men den er et bevis for, at her er et sted, der gør noget for at give de unge en uddannelse, sagde lederen af Agentur für Arbeit, Martina Würker, til restauratørparret José de Abreu, der er fra Madeira, og Angelika Strauß, ved overrækkelsen tidligere i denne uge.

I en halv snes år har parret haft lige så mange lærlinge i huset, og lige nu er der tre lærlinge. Det er kok-eleverne Dennis Hjordthuis, Hendrik Claussen og Alicja Mozdznowska, som er elever i restauranten. Tre unge mennesker, der trods de arbejdstider, som

denne branche nu tilbyder, har valgt faget og trives med dem.

- Men det var da noget, jeg først skulle vænne mig til. Når vennerne kom og ville have mig med i byen, ja så måtte jeg jo sige nej, sagde kokelev Hendrik Claussen, der skulle op til den afsluttende eksamen næste dag.

- For mig var det ikke så svært. Jeg har arbejdet i branchen i nogle år, inden jeg gik i lære, så jeg vidste, hvad jeg gik ind til, sagde Alicja Mozdznowska.

En spændende branche

En femtedel af alle lærepladser, der tilbydes gennem Agentur für Arbeit, ligger i hotel og restaurationsbranchen, men den har svært ved at begejstre de unge. Mange er ikke interesserede i at give sig i kast med en uddannelse, der betyder, at de skal arbejde, når andre holder fri.

- Derfor er det så vigtigt, at vi fortæller om, hvad det er, vi kan. Det er en branche, der

kræver flair og disciplin, at man kan overskue situationen, når der er tryk på i køkkenet, og restauranten er fyldt med sultne gæster, sagde restauratørparret.

De to kigger heller ikke alt for dybt i de unges karakterbøger, når der skal skrives lærekontrakt. For dem tæller, at de mærker, der er et engagement, at vedkommende har den rette indstilling, og at kemien passer.

- Og man bliver jo aldrig færdig med at lære. I vor branche kommer der hele tiden noget nyt, sagde José de Abreu, som også næsten kunne garantere, at der altid var en arbejdsplads at få hos ham.

Tilla Rebsdorf
tr@fla.de

ens avis

.....	2-3
.....	4-7
.....	8
.....	9
.....	10-12
.....	13
.....	14
.....	15
.....	16
.....	17-18
.....	19
.....	22-23

S B O R G
VIS