

Restaurantfachkräfte in Deutschland und in den Niederlanden: grenzüberschreitende Einsetzbarkeit

*Übereinstimmungen und Unterschiede in den Berufs-kompe-
tenzprofilen des/der „Gastheer/-vrouw“ und „Zelfstandig
werkend gastheer/-vrouw“ in den Niederlanden sowie des
„Restaurantfachmanns“/der „Restaurantfachfrau“
in Deutschland*

Erik Keppels

unter Mitarbeit von
Ralf Klein (IHK),
Hanneke Duisterwinkel (Kenwerk),
Lambert Teerling (Ler(n)ende Euregio)

Nijmegen, 13. Juli 2012

- Im Auftrag der Ler(n)ende Euregio -

1 Übereinstimmungen

In der folgenden Übersicht findet sich (nach Clustern von Aktivitäten) das Tätigkeitsspektrum des/der niederländischen (Zelfständig werkend) Gastheer/-vrouw¹ und des deutschen Restaurantfachmanns/der Restaurantfachfrau.² Die Clusterung der Aktivitäten ist, mit Unterstützung von Fachexperten, auf der Basis eines Vergleichs der Ausbildungsanforderungen in den Niederlanden und Deutschland zustande gekommen. Die untenstehende Übersicht zeigt die *Übereinstimmungen* im Berufsbild zwischen den Niederlanden und Deutschland.

Cluster 1: Gastgeberfunktion

Reservierungen entgegennehmen. Die Gäste empfangen, sie zu Getränken, Speisen und Menüs beraten und, unter Berücksichtigung der Kundenwünsche, die Bestellungen aufnehmen. Eine angemessene Atmosphäre schaffen und die Gäste während des Aufenthalts betreuen. Sich auf angemessene Weise von den Kunden verabschieden.

Cluster 2: Servieren von Getränken und Speisen

Getränke bereitstellen (einschenken, mixen und zapfen). Die bestellten Getränke und Speisen servieren und die dazugehörigen Serviertechniken anwenden. Falls nötig, werden spezielle Servierhandlungen und Zubereitungen am Tisch vorgenommen.

Cluster 3: Vorbereitende und abschließende Tätigkeiten

Durchführen von Mise-en-Place-Arbeiten, d.h. die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der Arbeiten selbst, wie etwa das Aufstellen und Decken der Tische, sowie die Verwaltung des Vorrats nach den geltenden Richtlinien. Das Reinigen und Desinfizieren der Räume, Apparaturen, Gerätschaften und Materialien vor, während und nach dem Aufenthalt der Gäste.

Cluster 4: Finanzielle und betriebswirtschaftliche Aspekte

Die Rechnung des Gastes erstellen und die Bezahlung abwickeln. Die Kasse bedienen und abrechnen. Mitarbeiten bei speziellen Marketingaktionen, Feiern, Thementagen usw.

1 Kwalificatiedossier "Landelijke kwalificaties MBO. Medewerker bediening/café-bar. Cohort 2011-2012", Kenwerk/Colo.

2 Ausbildungsrahmenplan aus der "Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe" (13. Februar 1998).

2 Unterschiede

In Abschnitt 1 wurden mit Hilfe der (Cluster von) Aktivitäten die Gemeinsamkeiten in der beruflichen Tätigkeit des niederländischen Gastheer/der Gastvrouw und des/der Zelfständig werkend gastheer/-vrouw sowie des deutschen Restaurantfachmanns/der Restaurantfachfrau aufgezeigt. Hier, in Abschnitt 2, kommen die wichtigsten *Unterschiede* zwischen den genannten Berufen zur Sprache.

Das Ausmaß an Selbständigkeit und Komplexität der Arbeit ist beim Gastheer/der Gastvrouw geringer

Die in den Clustern aufgeführten Aktivitäten berücksichtigen nicht das Ausmaß an Selbständigkeit und Komplexität, mit denen diese Tätigkeiten ausgeführt werden, d.h. das Niveau des fachlichen Handelns. Der/Die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau handeln auf einem fachlich vergleichbaren Niveau, das Niveau des Gastheer/der Gastvrouw liegt darunter.

Unterschiede zwischen den Tätigkeiten des/der Gastheer/-vrouw (G), des/der Zelfständig werkend gastheer/-vrouw (ZWG) und des/der Restaurantfachmanns/-frau (RF)

	G	ZWG	RF
• Zubereitung einfacher Speisen ³	-	-	X
• <i>Eingehende</i> Beratung zur Menüauswahl und zur Kombination von Getränken und Speisen	-	X	X
• Durchführung spezieller Zubereitungen am Tisch	-	X	X
• Durchführung der Abrechnung am Ende des Tages, Dokumentation eines eventuellen Fehlbestands und Verwahrung des Gelds entsprechend den geltenden Verfahren	-	X	X
• Unterbreitung von Vorschlägen zur Verbesserung des Umsatzes auf Basis von Kostenberechnungen von und Umsatzentwicklungen bei Menüs	-	-	X
• Entwicklung und Vorbereitung spezieller Marketingaktionen	-	-	X
• Betreuung und Anwerbung von Auszubildenden	-	X	-

³ In den Niederlanden macht dies der Bartender, für den es dort, anders als in Deutschland, eine eigenständige Ausbildung gibt. In Deutschland hat die Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau eine breitere Basis und beinhaltet auch die Zubereitung einfacher Speisen.

Unterschiede in nationalen gesetzlichen Regelungen und betrieblichen Vorschriften

Die gesetzlichen Regelungen in Deutschland und in den Niederlanden – und damit auch die betrieblichen Richtlinien – sind nicht miteinander identisch. Obwohl es im Großen und Ganzen sehr viele Übereinstimmungen gibt, wie etwa auf dem Gebiet der Hygiene (HACCP), gibt es auch Unterschiede. In den Niederlanden müssen alle Arbeitnehmer eines Betriebes des Gastgewerbes über die Regeln hinsichtlich der Sozialhygiene informiert sein, wenn dort Alkohol verkauft und ausgeschenkt wird. Als (Zelfständig werkend) Gastheer oder Gastvrouw verfügt man über Kenntnisse unter anderem über (die Auswirkungen von) Alkohol, Drogen und Glücksspiel, kann man auf angemessene Weise mit problematischen Situationen umgehen und weiß man die Sicherheit für die Gäste und das Personal zu gewährleisten. In Deutschland gibt es keine gesetzlichen Vorgaben auf dem Gebiet der Sozialhygiene. Diese und andere Unterschiede in der Gesetzgebung der beiden Länder können Anpassungen erforderlich machen, wenn ein(e) (Zelfständig werkend) Gastheer/-vrouw oder ein(e) Restaurantfachmann/-frau auf der anderen Seite der Grenze arbeiten möchte. Möglicherweise muss dann eine Weiterbildung stattfinden.

Unterschiede in der Sprache und der Kultur

Abgesehen von den obengenannten fachlichen Unterschieden bekommt es ein niederländischer (Zelfständig werkend) Gastheer/eine (Zelfständig werkend) Gastvrouw, der bzw. die in Deutschland arbeitet, und umgekehrt, ein deutscher Restaurantfachmann/eine Restaurantfachfrau, der oder die in den Niederlanden arbeitet, mit sprachlichen und kulturellen Unterschieden zu tun. Was die Kultur betrifft, wird eine gewisse Anpassungsleistung erforderlich sein, obwohl die Kultur in der niederländischen und der deutschen Gastronomie im Allgemeinen nicht sehr unterschiedlich sein wird. Hinsichtlich der Sprache ist es vor allem wichtig, dass man die Fachterminologie in der jeweils anderen Sprache beherrscht.

3 Nützliche Fakten

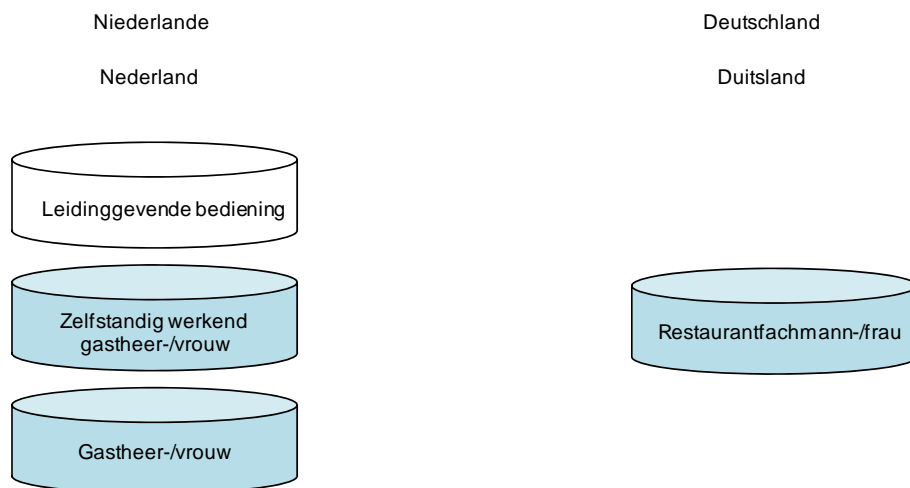
Für deutsche und niederländische Arbeitgeber und Arbeitnehmer

Fakt 1: *Der/Die (Zelfständig werkend) Gastheer/-vrouw in den Niederlanden und der/die Restaurantfachmann/-frau in Deutschland führen zum größten Teil dieselben Tätigkeiten aus*

Auf der Grundlage der Übereinstimmungen und Unterschiede zwischen den niederländischen und deutschen Berufen bzw. Ausbildungen zum Gastheer/zur Gastvrouw, zum/zur Zelfständig werkend Gastheer/Gastvrouw und zum/zur Restaurantfachmann/-frau (siehe Abschnitte 1 und 2) lässt sich feststellen, dass diese Fachkräfte grenzüberschreitend gut einsetzbar sind.

Fakt 2: *Existierende Ausbildungen und Abschlüsse in den Niederlanden und in Deutschland*

Bei Bewerbungen im Ausland oder bei der Einstellung eines/einer (Zelfständig werkend) Gastheer/-vrouw oder eines/einer Restaurantfachmanns/-frau aus dem Nachbarland ist es hilfreich zu wissen, welcher vom Arbeitgeber geforderte Abschluss in etwa mit dem ausländischen Abschluss des potentiellen Arbeitnehmers vergleichbar ist. Das folgende Schaubild zeigt die regulären Ausbildungen in den Niederlanden und in Deutschland. Je höher der „Damestein“ in diesem Schaubild liegt, umso höher ist auch das Niveau der Ausbildung. Diese autorisierte Beschreibung bezieht sich auf die farbigen „Damesteine“. Bei der nicht eingefärbten niederländischen Ausbildung handelt es sich um eine Ausbildung zur (mitarbeitenden) Führungskraft mit einer geringeren Anzahl von Auszubildenden als bei den Ausbildungen zum Gastheer/zur Gastvrouw und zum/zur Zelfständig werkend gastheer/-vrouw.



Für deutsche Arbeitgeber und Arbeitnehmer

Fakt 3: *Der/Die Gastheer/-vrouw arbeitet weniger selbständig als der/die Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw und der Restaurantfachmann/die Restaurantfachfrau und führt weniger komplexe Tätigkeiten aus. Der Gastheer/die Gastvrouw ist nicht oder nur begrenzt in der Lage, den Gast eingehender über die Menüauswahl und die Kombination von Getränken und Speisen zu beraten, spezielle Zubereitungen am Tisch auszuführen und am Ende des Tages die Abrechnung zu machen und einen eventuellen Fehlbestand zu dokumentieren.*

Fakt 4: *Der/Die Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw betreut Mitarbeiter, die sich in der Ausbildung befinden, und hilft bei ihrer Anwerbung. Der/Die Gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau machen dies normalerweise nicht.*

Für niederländische Arbeitgeber und Arbeitnehmer

Fakt 5: *Der/Die Restaurantfachmann/-frau ist in der Lage, einfache Speisen zuzubereiten, vergleichbar mit dem Bartender in den Niederlanden.*

Fakt 6: *Der/Die Restaurantfachmann/-frau ist in der Lage, einfache Aufgaben auf dem Gebiet des Marketings bzw. der Verkaufsförderung auszuführen, wie etwa die Entwicklung spezieller Aktionen und Thementagen. Zugleich ist er/sie in der Lage, Vorschläge zu machen, um den Umsatz auf Basis von Umsatzentwicklung und Kostenberechnung der Menüs zu steigern.*