

**„Eine gute
Kochausbildung
sorgt für die hand-
werkliche Basis
und berücksichtigt
moderne Technik.
Sie ist zeitgemäß
und innovativ.“**

Oliver Klimaschewski



Top Ausbilder 2017

OLIVER KLIMASCHEWSKI

Oliver Klimaschewski, Culinary Chef im Steigenberger Airport Hotel Frankfurt, ist der zweite unserer sechs Top Ausbilder-Finalisten, die wir bis zur Preisverleihung am 29. September vorstellen.

Von Petra Münster, Fotos Ingo Hilger

Seit 30 Jahren bildet Oliver Klimaschewski Köche aus. Rund 100 Auszubildenden hat der Culinary Chef des Steigenberger Airport Hotel Frankfurt im Laufe seiner Karriere den Start in einen Beruf ermöglicht, den er selbst immer noch als einen der schönsten der Welt bezeichnet. Er muss es wissen. Bevor es den gebürtigen Münchner 1995 zur Steigenberger Hotel AG nach Frankfurt verschlug, war er u.a. fünf Jahre für die Peter Deilmann Reederei als Küchenchef des ZDF-Traumschiffs MS Berlin auf den Weltmeeren unterwegs.

Nach Abschluss einer Ausbildung an der Bavaria Hotelfachschule in Altötting begann Klimaschewski seine Karriere bei Steigenberger zunächst als Küchenchef (1995 bis 2001), war anschließend zwei Jahre als Wirtschaftsdirektor tätig (2001 bis 2003), bevor er im 2003 eröffneten 5-Sterne Steigenberger Airport Hotel Frankfurt Küchendirektor wurde. Seit 2016 ist der Koch mit Leib und Seele Culinary Chef des internationalen Hotels, das in vier Restaurants, jedes mit einer eigenen Küchenbrigade, täglich etwa 1.500 Essen an den Gast bringt. Das Steigenberger mit derzeit 550 Hotelzimmern und 20 Suiten verfügt außerdem über 40

Tagungsräume und einen Bankettsaal, in denen bis zu 1.000 Gäste kulinarisch verwöhnt werden können. Der hauseigene Catering-Service ist für 10.000 Gäste ausgelegt, so Klimaschewski. Entsprechend eignet sich das Steigenberger am Frankfurter Flughafen für prestigeträchtige Veranstaltungen der Wirtschafts- und Sportprominenz: Die Commerzbank feiert mit Steigenberger Firmenjubiläen, der DFB seine Fußballweltmeister.

Wer diese Menge an Gästen auf hohem kulinarischen Niveau zufriedenstellen möchte, ist gerade in der Küche ganz besonders auf Fachkräfte und ein gutes Ausbildungskonzept angewiesen. „Unser Haus ist gastronomisch sehr vielfältig. Wer aufnahmefähig ist, kann sich hier ein großes Spektrum an Wissen aneignen“, ist Oliver Klimaschewski überzeugt. Dennoch ist es auch für das renommierte Steigenberger nicht immer einfach, geeignete Auszubildende zu finden, weiß der erfahrene Culinary Chef. Zurzeit sind 39 Mitarbeiter in den Küchen der Steigenberger-Restaurants Five Continents (Frühstücksbüfett), Unterschweinstiege (regionale Spezialitäten), Faces (Fine Dining) und Co.nex.ion (Snacks, Patisserie) beschäftigt, darunter neun Auszubilden-



Das Fine Dining-Restaurant Faces ist eines von vier gastronomischen Angeboten unter dem Dach des Steigenberger Airport Hotel Frankfurt.

STARTER Ausbildung

Das Restaurant Unterschweinstiege im alten Forsthaus gilt als gute Adresse für regionale Küche.



Ziehen an einem Strang in Sachen Ausbildung (v.r.n.l.): Culinary Chef Oliver Klimaschewski, Personalleiterin Claudia Merz und Auszubildender Kai Karnstedt.

vor zehn Jahren, da die Eltern ihren Kindern heute vieles abnehmen, es daher oft an der nötigen Selbständigkeit mangle. Deshalb habe man 2014 im Steigenberger Airport Frankfurt ein sogenanntes Patenprogramm eingeführt, das einzigartig sei und nur für Köche gelte, erläutert Klimaschewski. Der Auszubildende bekommt vom ersten bis zum letzten Tag seiner Ausbildung einen küchenerfahrenen Paten zur Seite gestellt, der in allen Fragen, den fachlichen und den zwischenmenschlichen, seine erste Anlaufstelle ist – vor Küchenchef und Personalabteilung.

Der Pate hilft etwa bei den monatlichen Berichtsheften, bei der Vorbereitung auf Kochwettbewerbe, zusammen mit Klimaschewski auch bei den Prüfungsvorbereitungen und kontrolliert die Ergebnisse seines Schützlings an den verschiedenen Küchenposten. „Es ist ganz wichtig, dass die Auszubildenden eine Vertrauensperson haben. Sie leiten, fördern und im Auge behalten, dafür ist das Patenprogramm gedacht. Es gibt dem Auszubildenden und dem Betrieb Sicherheit, das gemeinsame Ziel, den erfolgreichen Abschluss der Kochausbildung, zu erreichen“, weiß der Culinary Chef.

In einem Jahresplan legt Oliver Klimaschewski die Ausbildungsthemen des Monats fest, in denen die Azubis praktisch unterrichtet werden und die sie in ihrem Schulungsbericht festhalten. Eng begleitet wird auch dies von den Paten. „Hier vermitteln wir die Basics, wie etwa Grundsaucen oder das Zerlegen einer Schweinekeule. Das geschieht unabhängig davon, ob wir

de. Von denen sind vier im ersten und zweiten, einer im dritten Lehrjahr. Sechs von ihnen sind Deutsche, zwei kommen aus dem europäischen Ausland, einer aus Afrika. Ausländische Auszubildende werden gezielt sprachlich gefördert, etwa mit Deutschkursen bei der Volkshochschule.

„Wir haben nie mehr als maximal zehn Auszubildende, denn wir legen viel Wert auf eine gute, qualifizierte Ausbildung. Wenn 50 Prozent der Mitarbeiter Auszubildende sind, dann funktioniert das meines Erachtens nicht“, erläutert Klimaschewski, der auch als Juror bei Kochwettbewerben aktiv ist. Um Nachwuchs zu gewinnen, probiert der Culinary Chef – tatkräftig unterstützt von Personalleiterin Claudia Merz – neben der regelmäßigen Teilnahme an Karrieremessen und der engen Zusammenarbeit mit ortsansässigen Schulen auch gerne neue Wege aus. Einer davon führte zum Goethe-Institut nach Georgien, wo junge Leute mit Gastronomievorkenntnissen, die dort Deutschkurse belegten, für das Steigenberger gewonnen werden konnten. Wer

Interesse an einem Ausbildungsplatz im Steigenberger hat, muss zuerst ein Schnupperpraktikum absolvieren. Wird diese erste Hürde und das Vorstellungsgespräch mit Küchenchef und Personalleiterin, bei dem neben vielen Informationen zur Hotelgruppe auch der Ablauf einer Ausbildung nach dem IHK-Rahmenausbildungsplan erklärt wird, erfolgreich genommen, geht es los mit den Orientierungstagen. An drei Tagen lernt der Kochnachwuchs alle Abteilungen des Steigenberger Airport kennen und darf das Hotel auch aus Sicht des Gastes erleben: Übernachtung inklusive. Während der Ausbildung stehen dann Personalzimmer für die Auszubildenden bereit.

Paten-, Schulungs- und TAFF-Programm

Die enge Betreuung der Kochauszubildenden wird im Steigenberger großgeschrieben. Die heutige Generation brauche dies auch, betonen Klimaschewski und Merz, die in Sachen Ausbildung an einem Strang ziehen. Die Betreuung müsse wesentlich intensiver erfolgen als noch

die Basics im Steigenberger alle noch selbst anwenden oder in manchen Bereichen auf Fertigprodukte zurückgreifen. Es ist wichtig, dass der Auszubildende die Basics kann“, erläutert Klimaschewski. „Eine gute Kochausbildung sorgt für die Basis und berücksichtigt moderne Technik. Sie ist zeitgemäß und innovativ. Wir wollen selbstbewusste, gut ausgebildete Fachkollegen weitergeben an das Leben. Sie sollen in einer globalen Welt als globaler Dienstleister bestehen können. Das ist unser Ausbildungsauftrag“, betont der engagierte Chefausbilder.

Dazu trägt neben dem Steigenberger-Austauschprogramm auf nationaler Ebene, einem prüfungsvorbereitenden „Workshop für Köche“ speziell für Auszubildende im dritten Lehrjahr, der Förderung der Teilnahme an Jugendwettbewerben und der gemeinsame Besuch von Fachausstellungen wie der Olympiade der Köche auch das Programm TAFF bei. TAFF steht für „Top Ausbildung für Frankfurt“ und ist eine 2006 von Oliver Klimaschewski mitgegründete Initiative von Frankfurter Ausbildungsbetrieben, die deren innerbe-

triebliches Know-how in einem überbetrieblichen Weiterbildungsangebot bündelt – angeboten über die Bergiusschule. Bei TAFF – 2007 mit dem Hessischen Innovationspreis ausgezeichnet – sind Mitarbeiter des Steigenberger Airport Hotel stark vertreten, sie geben Wissen zu einer Vielfalt von Themen weiter, angefangen von „Reklamation als Chance“ bis zu „Kartoffelbeilagen: Herstellung und Präsentation“. Oliver Klimaschewski lehrt aktuell zum Thema Lebensmittelallergien.

Bei diesem umfangreichen Programm stellt sich die Frage, wie es mit dem Gastronomie-Dauerbrennerthema Arbeitszeiten im Steigenberger Airport Hotel Frankfurt aussieht. Dass die Arbeitszeiten tatsächlich eingehalten werden, darauf habe nicht nur er, sondern auch der Betriebsrat ein wachsames Auge, versichert Klimaschewski. Überstunden, die in der Gastronomie nie ganz zu vermeiden sind, werden vom Mitarbeiter selbst in den Dienstplan eingetragen und zeitnah abgebaut. Transparenz sei Teil der gelebten Unternehmenskultur bei Steigenberger. Auch die zwischenmenschliche Ebene stimmt hier ganz offensichtlich. Kai Karnstedt, Auszubildender im dritten Lehrjahr, über seinen Chefausbilder: „Oliver Klimaschewski ist immer gut gelaunt und energiegeladen von morgens bis abends“.



„Oliver Klimaschewski ist immer gut gelaunt und energiegeladen von morgens bis abends.“

Kai Karnstedt

Internationales Flair in der Lobby-Bistro-Bar Con.nex.ion: Auch hier sind Klimaschewskis Auszubildende im Einsatz.

