

Zu Besuch bei „Top-Ausbilder des Jahres“ Dirk Melsheimer

Ein Kümmerer nicht ohne Kümmernisse



Foto: Villa Melsheimer



■ Die Ausbildung in der Gastronomie zählt zu den vielfältigsten und attraktivsten in Deutschland. Doch der demografiebedingte Rückgang der Bewerberzahlen macht auch vor dieser Branche nicht halt. Im DEHOGA Rheinland-Pfalz kümmert sich mit Dirk Melsheimer ein „Ausbilder mit Leib und Seele“ um den beruflichen Nachwuchs – und das nicht nur im Verband. In seinem eigenen Hotelbetrieb „Villa Melsheimer“ in Reil/Mosel lebt er zusammen mit seinem Team vor, was künftig auf seine Berufskollegen zukommt, wenn sie nicht ohne Lehrling dastehen möchten.

Es war schon ein Schock, denn damit hatten Dirk Melsheimer und seine Frau Britta nicht gerechnet: Statt der üblichen 80 bis 100 Bewerbungen um die drei freien Lehrstellen in diesem Jahr gab es nur 30 Schreiben. „Trotz der Ehrung und der damit verbundenen Werbung“, staunt Melsheimer.

Mit der Ehrung meint der Patron eine ganz bestimmte Auszeichnung: Im Frühjahr waren in Stuttgart bei der Intergastra vom Verband der Köche Deutschlands und der Zeitschrift „Küche“ die Top-Ausbilder des Jahres gekürt worden (wir berichteten). Dirk Melsheimer war einer von ihnen – eine herausragende Würdigung eines jahreslangen Engagements für den beruflichen Nachwuchs.

Die goldene Cloche, das äußere Zeichen der Ehrung, hat im Betrieb zwar keinen festen Platz. Anders der Geist, für den diese Cloche steht. „In unserem kleinen Betrieb werden unsere Auszubildenden von Beginn an eingebunden und wir geben ihnen das ‚Als-ob-Gefühl‘, das Gefühl, vom ersten Tag an Verantwortung zu tragen“, sagt Dirk Melsheimer. Ob Restaurant-, Hotelfach oder Küche – bevor die Auszubildenden eingestellt werden, haben sie in einem dreiwöchigen Praktikum gezeigt, was in ihnen steckt und Dirk Melsheimer und sein Team konnten schauen, ob

der jeweilige Kandidat zur Mannschaft paßt und umgekehrt. Diese Bewertung wiegt soviel wie die Schulnoten und ein kleiner Einstellungstest hilft bei der Standortbestimmung des Bewerbers. Der Erfolg gibt Melsheimer recht: „Die Abbrecherquote liegt bei uns weit unter 10 Prozent, auch bei den Köchen.“

Dirk und Britta Melsheimer führen seit 2000 den Betrieb und haben die Villa Melsheimer zu einer Adresse gehobener Gastlichkeit gemacht – mit 21 Doppelzimmern, 60 Restaurant- und 40 Terrassenplätzen. Von der ersten Stunde an haben Auszubildende im Haus an der Mosel ihren Beruf von der Pike auf gelernt. Dabei wurden sie gleichermaßen gefordert wie gefördert. Ein Belohnungssystem fördert den internen Wettbewerb unter den jungen Leuten. Zugleich kümmert sich Dirk Melsheimer darum, dass auch die Schwächeren nicht ohne Unterstützung bleiben. So ermuntert er sie zum Beispiel dazu an Ausbildungsbegleitenden Hilfen teilzunehmen. Eine