

TENERIFFA | **DUALE AUSBILDUNG HAT BEGONNEN**

„Ihr könnt die Ersten oder die Letzten sein“

Anfang September startete auf Teneriffa ein Pionierprojekt der deutschen Auslandsschulen FEDA in Madrid. Obwohl auf dem Festland seit 1982 in den Bereichen Industrietechnik, Logistik und Handel im Zusammenspiel mit deutschen Firmen nach dem dualen, deutschen Prinzip ausgebildet wird, gab es bislang keine Ausbildung im Hotelfach.

In diesem Sinne leistet FEDA auf Teneriffa Pionierarbeit. „Wir haben hier die optimalen Voraussetzungen vorgefunden: Unterstützung durch die Inselregierung, den Hotelverband und die Nachfrage seitens ausbildungswilliger junger Menschen“, bestätigte der Direktor von FEDA Madrid, Ingo Winter, bei der Premierenfeier im Regierungssitz, während er die Entstehung des Projektes kurz Revue passieren ließ. Er betonte zudem, dass die Initiative ein eindeutiges Zeichen für europäische Zusammenarbeit und Zusammenhalt sei. Tatsächlich trat Inselpräsident Carlos Alonso im März 2015 über die deutsche Schule an FEDA heran und interessierte sich für die Einführung einer dualen Ausbildung im Hotelfach auf der Insel. Gemeinsam ließen sie nach den ersten Beratungen Taten folgen und nun hat die erste zweijährige Ausbildung zum international anerkannten Titel des deutschen Hotelfachmanns/-frau begonnen. „Ich sehe sehr viele positive Aspekte und danke auch den Hoteldirektoren, die durch ihr Engagement für eine gute Ausbildung dieses Projekt erst möglich gemacht haben“, erklärte er und wünschte den



↑ Die jungen Leute sind hoch motiviert.

jungen Leuten viel Erfolg aber vor allem viel Spaß.

Fast 300 junge Menschen hatten sich beworben. Nur 50 davon wurden ausgewählt, um im vergangenen März einen 400-stündigen Intensivkurs Deutsch zu absolvieren, um die Voraussetzungen für die deutsche Ausbildung zu schaffen. Die Kosten für den Kurs wurden von Teneriffas Inselregierung getragen. Für 22 junge Männer und Frauen, die dann von 15 Hotels selektiert wurden, begann nun kürzlich der „Ernst der Ausbildung“. Die zweijährige Formation gliedert sich zu 65 Prozent in einen praktischen Teil, der in den Hotels stattfindet, sowie zu 35 Prozent in einen theoretischen Part. Aus Deutschland reiste Karen Wunsch aus Hamburg an, um die Fachtheorie zu lehren und den praktischen Unterricht übernimmt Harald Krebs, der bereits auf der Insel

etabliert ist. Sowohl Lehrer als auch Auszubildende und Initiatoren sind mit viel Enthusiasmus bei der Sache. „Wir freuen uns darauf, eine gute Ausbildung zu absolvieren, um unsere Gäste später professionell betreuen zu können. Wir wollen dazu beitragen, dass sie wiederkommen wollen“, erklärte Yeremy Alfonso als Vertreter der Schüler. „Wir wissen, diese einzigartige Chance, uns einen international anerkannten Titel zu erarbeiten, sehr zu schätzen“, ergänzte seine Kollegin Miriam Rodríguez noch. „Heute ist ein historischer Moment. Denn mit der Ausbildung zum Hotelfachangestellten öffnen wir einen neuen Fachbereich auf Teneriffa. Ihr alle, die ihr die Ersten seid, tragt eine große Verantwortung. Jetzt liegt es an Euch, ob dieses Projekt als positiv bewertet wird und weitergeht. Dann seid ihr die Ersten, denen noch viele folgen



↑ Auf zum praktischen Teil in der Schulküche mit Harald Krebs.

werden. Wenn die Idee scheitert, seid Ihr die Ersten und die Letzten“, mahnte der Präsident von FEDA Madrid, Bernd Hulle- rum. Als Vertreter der Hotellobby kam der Personalchef von Spring Hotels, Raúl Fernández, zu Wort. „Je besser das Personal ausgebildet ist, umso besser können wir unsere Gäste betreuen. Nach den Briten sind die Deutschen unser zweitgrößter Urlaubsmarkt. Deshalb ist es wichtig, dass unser



↑ Miriam und Yeremi sprachen stellvertretend für ihre Kolleginnen und Kollegen.



↑ Ein hoch besetztes Rednerpult veranschaulicht die große Gewichtung, die seitens der Beteiligten in dem Projekt gesehen wird.

Fachpersonal auch ihre Sprache spricht“, so die Argumente der Spring Hotel Gruppe, die auf diese Weise qualifizierten eigenen Nachwuchs heranziehen möchte. Der Vize-Tourismusrat der Kanaren, Cristóbal de la Rosa, hatte noch einen anderen Ansatzpunkt, den er den jungen Menschen mit auf den Weg gab. „Die Kanaren sind bekannt für ihre Gastfreundschaft. Tragt diesen Teil unseres Erfolgs in Euren Herzen und nutzt die Ausbildung auch, um Eure Persönlichkeit zu entwickeln“, meinte er. Das Schlusswort hatte der deutsche Botschafter in Spanien, Peter Tempel, der eigens aus Madrid angereist war. Er hob hervor, dass der Tourismus in Spanien ein wichtiger Faktor ist, der 30 Prozent des Bruttoinlandsprodukts ausmacht. Zum wiederholten Mal steht Spanien im Welt-Reise- und Wettbewerbs-Report an erster Stelle. Grund genug, in die Ausbildung qualifizierten Personals in diesem Sektor zu investieren. Gleichzeitig helfen Projekte wie dieses, die Jugendarbeitslosigkeit zu senken. Der Botschafter dankte allen Beteiligten, die zum Erfolg bis jetzt beigetragen haben. „Man darf nicht darauf warten, dass Dinge geschehen, sondern man muss etwas dafür tun, dass sie geschehen“, gab er den Anwesenden noch mit auf den Weg. ■



20

JUBILÄUM JAHRE

1997-2017





Delicias del Sol

Desde 1997

150 einzigartige selbst hergestellte Variationen für Gourmets



Größte Manufaktur Teneriffas für Konfitüren, Mojos und Chutneys



Ab 16. Oktober erhältlich:
limitierte **Weihnachtskonfitüre**

Paseo de la Libertad 65 · 38689 Chío
Guia de Isora / Teneriffa · Tel. +34 922 85 13 85
Öffnungszeiten: Mo-Sa 9.00 bis 17.00 Uhr