



ALTERNATIVEN DER FACHKRÄFTEGEWINNUNG: TEILQUALIFIZIERUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

15.11.2021

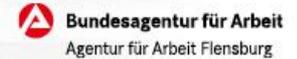


IHK Flensburg

NEBENSAISON?



In Kooperation mit:



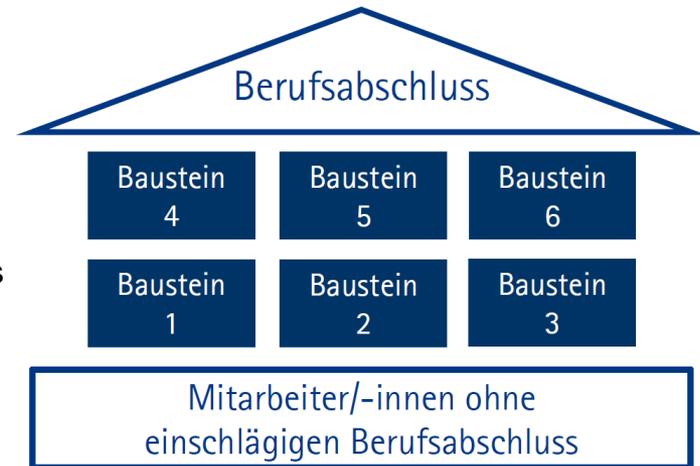
TQ Hotellerie & Gastronomie: eine gelungene Kooperation

Was ist eine Teilqualifikation (TQ)?

Mit Hilfe von Teilqualifikationen (TQ) erwerben Ihre Mitarbeiter/-innen schrittweise berufliche Kenntnisse und Fertigkeiten und können am Ende einen Berufsabschluss nachholen.

Teilqualifikationen ...

- sind aus staatlich anerkannten Ausbildungsberufen abgeleitet.
- gliedern die Ausbildungsinhalte modular in Bausteine.
- führen zu standardisierten IHK-Zertifikaten.
- ermöglichen den nachträglichen Erwerb eines Berufsabschlusses durch die Zulassung zur Externenprüfung.



Zielgruppe

Teilqualifikationen richten sich an die Gruppe der über 25-Jährigen, für die aus individuellen Gründen eine duale Berufsausbildung nicht mehr zielführend ist.

Beschäftigte ohne Berufsabschluss

- ⇒ An- und ungelernte Saisonkräfte
- ⇒ Aushilfen

Beschäftigte mit nicht mehr aktuellem Berufsabschluss

(mind. 4 Jahre ohne einschlägige Berufserfahrung = wieder ungelernt)

- ⇒ Berufsrückkehrer/-innen
- ⇒ Quereinsteiger/-innen

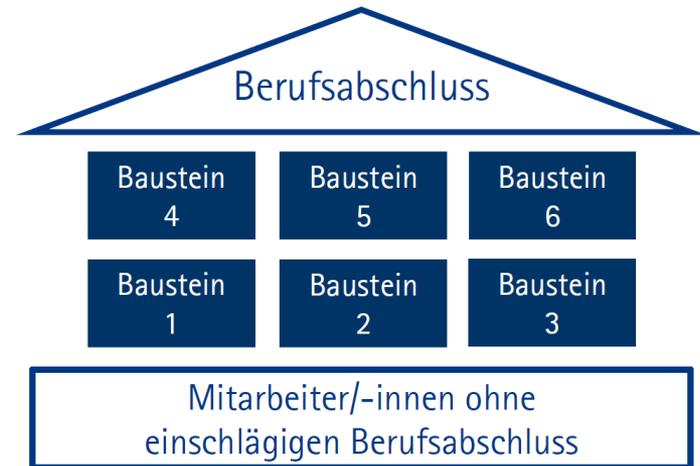
Arbeitslose mit erster einschlägiger Berufserfahrung

Für die **Gruppe der unter 25-Jährigen** hat der Erwerb eines Berufsabschlusses über die duale Ausbildung Vorrang.

Kompetenzfeststellung

Jedes TQ-Modul endet mit einer Kompetenzfeststellung, die von der IHK organisiert wird.

- ⇒ Die Durchführung der IHK-Kompetenzfeststellung folgt einem bundeseinheitlich standardisierten Verfahren.
- ⇒ Das Verfahren besteht aus einer schriftlichen und einer praktischen Kompetenzfeststellung für jedes TQ-Modul.
- ⇒ Die Teilnehmenden erhalten nach erfolgreicher Kompetenzfeststellung für jedes TQ-Modul ein IHK-Zertifikat.



TQ Hotellerie & Gastronomie in Husum seit Oktober 2020

Berufsbilder:

Koch/ Köchin, Hotelfachmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau



- Jedes Berufsbild besteht aus 6 einzelnen TQ-Modulen.
- Jedes TQ-Modul dauert 3 Monate.
 - ⇒ 10 Wochen Unterricht, 2 Wochen Praxis und 1 Woche Urlaub sind verbindlich terminiert
- Jedes TQ-Modul endet mit einer IHK-Kompetenzfeststellung und einem IHK-Zertifikat.
- Nach 6 Modulen erfüllen die Teilnehmenden die Zulassungsvoraussetzungen für die Externenprüfung.
- Fehlende Module können durch einschlägige Berufspraxis ausgeglichen werden.

Ablauf

Qualifizierung:

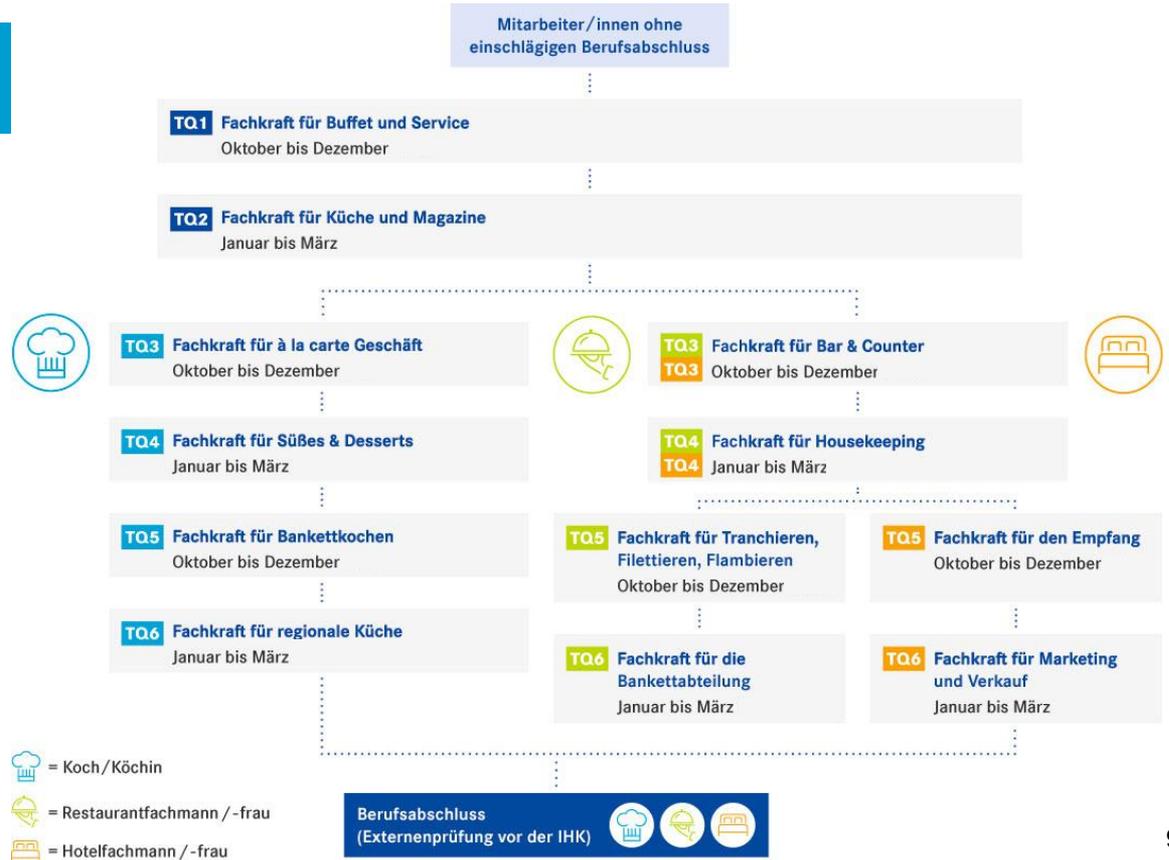
Ab Oktober jeweils zwei Module á drei Monate (drei Winter)

Erwerbstätigkeit:

April bis Oktober (drei Sommer)
plus zwei Wochen Praktikum pro Modul

Beschäftigungsperspektive:

Mindestens drei Jahre



Finanzierung der TQ HoGa durch die Agentur für Arbeit

Die Förderung für Beschäftigte umfasst

- 100% der Weiterbildungskosten
- 100% Arbeitsentgeltzuschuss für Einstiege in 2020 und 2021

Für Einstiege ab Oktober 2022 wird der Arbeitsentgeltzuschuss gestaffelt:

- TQ 1 und 2 = 80%
 - TQ 3 und 4 = 90%
 - TQ 5 und 6 = 100%
- Fahrt- und ggf. Übernachtungskosten
 - Teilnehmende erhalten bei Bestehen der Abschlussprüfung 1.500 € Weiterbildungsprämie.

A blue rectangular graphic with a white triangle pointing to the right. Inside the triangle, the text 'Durchhalten lohnt sich!' is written in white. The text is split across two lines: 'Durchhalten' on the top line and 'lohnt sich!' on the bottom line.

**Durchhalten
lohnt sich!**

Teilqualifikation (TQ) – ein Erfolgsmodell

Erste Erfahrungen

19 TN sind im Oktober 2020 gestartet.

→ 19 TN haben TQ 1 erfolgreich absolviert.

→ 18 TN haben TQ 2 erfolgreich absolviert.

→ 17 TN machen seit Oktober 2021 mit TQ 3 weiter.

Bereits zum zweiten Mal wurden die „Zeugnisse“ für die einzelnen Module an die erfolgreichen Absolventen, 18 an der Zahl, der TQ-Maßnahme überreicht.

In der Wirtschaftsakademie, wo auch die Beschulung in den Monaten Oktober bis März (Modul 1 und 2) stattgefunden hat, überreichte Bente Jacobsen von der IHK Flensburg die schon mit Spannung und Vorfreude erwarteten Zeugnisse.

Nach einer kurzen Ansprache von Anke Behr, Wirtschaftsakademie Husum, Bente Jacobsen IHK Flensburg, Martin Rump, Leiter der Agentur für Arbeit in Flensburg und Hans-Peter Hansen, Kreisverbandsvorsitzender vom DEHOGA Schleswig-Flensburg, war es dann soweit. Im Entree - der Corona Verordnungen wegen hatte man Platz genug mit der Einhaltung von Abständen – wurde die Übergabe realisiert.

Die beiden Prüfungsbesten wurden noch einmal besonders geehrt. Andy Hansen vom Beachclub Flensburg hat viel Spaß am Beruf und an einer Weiterbildung. Er ist verheiratet und Vater eines Kindes. Für ihn war es immer ein Spagat zwischen der Notwendigkeit Geld zu verdienen und sich weiterzubilden. Nun ist es ihm finanziell möglich, diese Komponenten zu vereinen. Dank der Unterstützung durch das TQ-Projekt. Er ist jetzt in Vollbeschäftigung und freut sich auf die nächsten Module.



Gruppe von links: Uwe Thomsen (Küchenleitung WAK und Ausbilder der TQ-Absolventen), Bennet Schwohn (Dozent WAK), Hans-Martin Rump (Leiter Agentur für Arbeit Flensburg), Bente Jacobsen (IHK Flensburg) und auf der Treppe die Absolventen



Prüfungsbeste von links: Uwe Thomsen, Solveig Jacobsen, Andy Hansen, Hans-Martin Rump

Vom Benen-Diken-Hof aus Keitum kommt Solveig Jacobsen. Bereits seit 14 Jahren arbeitet sie dort und hat als Spülerin begonnen. Danach hat sie Spaß am Service gefunden und außerdem als Beiköchin in der Frühstücksküche gearbeitet. Ihr Ziel: „Ich möchte etwas in der Hand haben und meinen Auszubildenden Familie Johannsen und mich selber mit einem Abschluss „belohnen“! Es geht weiter“, so die vor Tatendrang sprühende junge Dame. Übrigens hat Solveig beide Module mit sehr gut bestanden.

Die bisherigen TQ-Kriterien sehen 100% Förderung vor. Danach sollen die folgenden Module ebenfalls gefördert werden, allerdings in einem etwas niedrigeren Rahmen. Um aber, bedingt durch die Pandemiesituation, besonders stark betroffenen Gastronomiebetrieben zu helfen ihre Mitarbeiter:innen zu halten und zu qualifizieren, werden auch die Neueinsteiger ab Oktober 2021 in Höhe von 100% für die anstehenden 6 Module unterstützt. Ein tolles Ergebnis einer langfristigen, nicht immer einfachen Vorbereitung der beteiligten Institutionen.

Text/Fotos: hansen voldehraa

Erste Erfahrungen

19 TN sind im Oktober 2020 gestartet.

→ 19 TN haben TQ 1 erfolgreich absolviert.

→ 18 TN haben TQ 2 erfolgreich absolviert.

→ 17 TN machen seit Oktober 2021 mit TQ 3 weiter.

8 TN sind im November 2021 neu in TQ 1 gestartet.

15.11.2021

Ein Rezept gegen Fachkräftemangel

Projekt „Teilqualifizierung“: Wie die Sylterin Solveig Jacobsen die späte Ausbildung zur Köchin meistert

Lea Pischel

Ein besonderes Projekt soll jetzt dafür sorgen, dringend benötigte Fachkräfte für Hotels und Restaurants in Schleswig-Holstein zu gewinnen. „Teilqualifizierung (TQ) Hotellerie & Gastronomie“ lautet der Titel des Projektes, das im Oktober 2020 gestartet ist und im Herbst in eine zweite Runde geht. Mitarbeiter ohne Berufsabschluss können dabei ihre Ausbildung als Koch und Köchin oder im Restaurantfach nachholen.

Unter den 19 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ist

„Ich wollte eine fundierte Ausbildung machen und noch mal ganz von vorne anfangen – und diese Möglichkeit habe ich jetzt.“

Solveig Jacobsen
Sylter Teilnehmerin des Projekts

auch die Sylterin Solveig Jacobsen. Die Mitarbeiterin des Benen-Diken-Hofes in Keitum hat gerade als Jahrgangsbeste den ersten Teil der dreijährigen Ausbildungszeit zur Köchin abgeschlossen.

Ins Leben gerufen hatten das Projekt die Agentur für Arbeit Flensburg, die IHK Flensburg, der Dehoga Schleswig-Flensburg sowie die Wirtschaftsakademie (WAK) Schleswig-Holstein. Auf Sylt wurde das Projekt gestern vorgestellt.

„Irgendwann kam der Punkt, an dem ich gemerkt habe, ich komme hier nicht weiter“, sagt Solveig Jacobsen, die seit 2007 im Benen-Diken-Hof arbeitet. Zunächst hatte die 40-Jährige, die aus verschiedenen Gründen leider nie eine Ausbildung angefangen“ hat, als Spülerin gearbeitet und war später in die Küche des edlen Privathotels aufgestiegen. Irgendwann sei es ihr unangenehm gewesen, ohne Ausbildung dazustehen, sagt Jacobsen. „Ich wollte eine fundierte Ausbildung machen und noch mal ganz von vorne anfangen – und diese Möglichkeit habe ich jetzt.“

Leicht sei die umfangreiche Ausbildung, die über drei Jahre in sechs Modulen von Oktober bis März absolviert wird, nicht. Die duale TQ-Ausbildung findet in Husum statt und ist laut Initiatoren einer regulären Ausbildung ebenbürtig. „Ich sage das auf, ich kann das hier im Hotel umsetzen. Wenn jetzt Fachbegriffe fallen, bin ich nicht direkt raus und weiß,



Claas-Erik Johannsen Geschäftsführer des Benen-Diken-Hofs in Keitum, mit seiner Frau Anja Johannsen und Hotelmitarbeiterin Solveig Jacobsen (li), Teilnehmerin der Teilqualifizierung. Foto: Pischel

worum es geht“, sagt Jacobsen.

Dass Solveig Jacobsen keinen Abschluss hatte, als sie in seinem Hotel anfing, spielte für Claas-Erik Johannsen, Geschäftsführer des Benen-Diken-Hofs, keine Rolle. „weil sie sich engagiert hat“. Dass seine Mitarbeiterin die erfolgreich in der Frühstücksküche ist, einen Schritt weiter möchte, könne er aber gut nachvollziehen. Solveig Jacobsen sei ihm und seiner Frau Anja sofort in den Sinn gekommen, als es darum

ging, einen Mitarbeiter für das Projekt auszuwählen. „Aber damit dass sie uns so belohnt, dass sie mit dem Engagement und so begeistert zurückkommt, hätten wir nicht gerechnet“, sagt Johannsen. Er sei stolz, dass seine Mitarbeiterin die Chance zur „persönlichen Karriere im Betrieb“ genutzt habe. Eine andere Mitarbeiterin füllt Jacobsens Stelle, während diese in Husum büffelt. „Bei uns müssen alle Mitarbeiter bereit sein, junge Leute mitzunehmen, zu be-

gleiten, daneben zu laufen und auch mal einen Fehler zuzulassen und dann erst zu korrigieren, aber ohne dass es einen Gesichtsausdruck gibt, sodass es ein konstruktives Lernen gibt“, sagt Claas-Erik Johannsen, Geschäftsführer des Benen-Diken-Hofs, der sich seit Jahren intensiv für Berufsausbildung in seinem Betrieb engagiert. Der Vorteil des Projekts sei, dass die Teilnehmer in der Nebensaison nicht arbeitslos werden, sondern weiter bei ihrem Arbeitgeber

beschäftigt sind, sagt Hans-Martin Rump, Leiter der Agentur für Arbeit Flensburg. Denn der Ausbildungszeit im Winterhalbjahr bleiben die Teilnehmer in ihrem Betrieb beschäftigt. Die Arbeitgeber erhalten dafür einen Zuschuss von der Arbeitsagentur Flensburg. „Die Arbeitgeber können ihre Mitarbeiter während der schwächeren Saisonzeit halten und müssen mit Beginn der Saison kein neues Personal suchen“, sagt Rump. Zudem liege der durchschnittliche Verdienst eines Mitarbeiters mit Ausbildung rund 300 Euro über dem Einkommen von Arbeitnehmern ohne Abschluss.

Die Corona-Pandemie habe den Fachkräftemangel noch verschärft, weil sich viele Beschäftigte während des Lockdowns neue Beschäftigungen außerhalb der Gastro- und Hotelbranche gesucht haben, sagt Björn Ipsen, Hauptgeschäftsführer der IHK Flensburg. Bisher seien nach IHK-Angaben rund 80.000 Euro in das Projekt geflossen.

• Interessierte über 25 Jahre, die am 18. Oktober im zweiten Jahrgang der Teilqualifikation einsteigen wollen, können sich online bei der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein informieren und bewerben.

Zusammenfassung

Vorteile der TQ Hotellerie & Gastronomie:

- Ein Instrument der Mitarbeitergewinnung und -bindung
- Ein Instrument zur Deckung betrieblicher Qualifizierungsbedarfe
- Durchgehende Beschäftigung der Angestellten
- Reduktion saisonaler Arbeitslosigkeit
- Qualifizierung statt ggf. Kurzarbeit
- Erwerb eines Berufsabschlusses
- Übernahme der Lehrgangskosten
- Arbeitsentgeltzuschuss bei Freistellung für die Teilnahme an den TQ-Modulen
- Übernahme anfallender Fahrt- und ggf. Übernachtungskosten

**Aktuell läuft die
Teilnehmer-Akquise
für den Start der
TQ 2 und TQ 4
Mitte Januar 2022**



**SIE LIEBEN
PERFEKTION?**

**HOTELLERIE &
GASTRONOMIE**
Mit Teilqualifikation
Richtung Berufsabschluss

In Kooperation mit:

 **IHK** Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein

 **IHK** Flensburg

 **DEHOGA**
SCHLESWIG-FLENSBURG

 **Bundesagentur für Arbeit**
Agentur für Arbeit Flensburg

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



**SIE BRENNEN FÜR
DIE GASTRONOMIE?**

**HOTELLERIE &
GASTRONOMIE**
Mit Teilqualifikation
Richtung Berufsabschluss

In Kooperation mit:

 **IHK** Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein

 **IHK** Flensburg

 **DEHOGA**
SCHLESWIG-FLENSBURG

 **Bundesagentur für Arbeit**
Agentur für Arbeit Flensburg

Bei Fragen und Interesse melden Sie sich bitte!



Bente Jacobsen
IHK Flensburg

Weiterbildungsreferentin

bente.jacobsen@flensburg.ihk.de

0461 806 339

 www.ihk-sh.de

 linkedin.com/ihk-flensburg

 instagram/deinezukunftblog

 www.ihk-flensburg.de

 facebook.com/IHKFlensburg

 twitter.com/soerenenipsen