

Netzwerk Bildung und Beratung für die Gastronomie

Das Netzwerk Bildung und Beratung für die Gastronomie unterstützt in Mittelhessen rund 2300 kleinere und mittlere Unternehmen (KMU) erfolgreich durch Qualifizierungs- und Beratungsangebote. Ziel ist, eine Brücke zwischen Qualifizierung, Qualität der Arbeit, Wirtschaftlichkeit und Gesundheit zu schlagen.

Die Anforderungen an gastronomische Betriebe und ihre Mitarbeiter nehmen zu: starker Wettbewerb, hoher Kostendruck, neue rechtliche Vorgaben und die immer höher werdenden Erwartungen der Gäste an die Qualität der Produkte und den Service der Mitarbeiter. Diese Faktoren führen im ungünstigen Fall zu hohen Belastungen und beeinträchtigen die Motivation der Mitarbeiter, deren Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Dann leidet oft auch die Qualität der Produkte und Dienstleistungen.

Um diese unterschiedlichen Belastungsfaktoren abzumildern, bietet das „Netzwerk Bildung und Beratung für die Gastronomie“ (BBG) praktische Unterstützung bei der Bewältigung der verschiedensten Aufgaben an. Das Netzwerk ist ein trägerübergreifender Zusammenschluss von Unternehmen und Institutionen in 6 Landkreisen Mittelhessens. Gleichberechtigt kooperierende Netzwerkpartner unterstützen etwa 2300 kleinere und mittlere Unternehmen (KMU) im Hotel- und Gaststättenbereich durch unterschiedliche Bildungs- und Beratungsangebote. Themen sind Wirtschaftlichkeit, Stärkung der Eigenverantwortung und Maximierung von Sicherheit und Gesundheit. Als weitere Arbeitsschwerpunkte haben sich Arbeitsförderung, Touristikmarketing und Wirtschaftsförderung herauskristallisiert.

Ein wichtiger Baustein der Betreuungsleistung ist die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung von Kleinbetrieben im Rahmen des BGN-Branchenmodells. Der Unternehmer kann im Bedarfsfall fachkundige Hilfe beim Betriebsarzt bzw.

Sicherheitsingenieur im nahen BGN-Kompetenzzentrum einholen.

Die Ausgangslage

Seit Jahren erlebt die Region Mittelhessen die Umstellung von Montanindustrie und Landwirtschaft auf vorwiegend klein- und mittelständische Industrie. Gleichzeitig gewinnt der Tourismus immer mehr an Bedeutung und wird aktiv vermarktet. Jährlich kommen etwa 2,5 Millionen Besucher – etwa 25% als Fahrradtouristen. Damit eng verbunden ist die Gastronomie mit ihrer traditionell kleinbetrieblichen Struktur. KMU können sich gegenüber Großbetrieben und Betrieben der Systemgastronomie nicht über den Preis, sondern nur durch Produkt- und Dienstleistungsqualität sowie Flexibilität behaupten.

Ein kritischer Punkt in dieser Branche ist der Fachkräftemangel, der auf vielschichtige Gründe zurückzuführen ist: u. a. hohe Qualifikations- und Belastungsanforderungen an die Mitarbeiter, niedrige Bezahlung und besondere Arbeitszeiten, wie Nacht- und Wochenendarbeit, unregelmäßige Pausen, Stoßzeiten mit Hektik, Leerlauf mit Langeweile. Aus diesen Rahmenbedingungen leitet sich ein großer Qualifizierungsbedarf ab. Qualifizierung in diesem Bereich muss sich am tatsächlichen Bedarf und an den wirtschaftlichen Bedürfnissen der Adressaten ausrichten.

Die Ziele und Partner

Übergeordnetes Ziel des Projektes ist es, durch Bildungsangebote für KMU eine Brücke zwischen Qualifizierung, Qualität der Arbeit, Wirtschaftlichkeit und Gesundheit zu schlagen (siehe Kasten unten). Dabei werden immer die spezifische Situation und der Bedarf der Kleinbetriebe im Auge behalten. Zur Zielfindung wurde in mehreren Schritten eine Bestandsanalyse und Bedarfsabfrage bei mehreren Zielgruppen durchgeführt.

Von Juni 2003 bis August 2005 wurde das Projekt vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit (INQA) gefördert. Die fachliche Betreuung lag bei der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin. Seit Beendigung der Förderung besteht das Netzwerk aus eigener Kraft und wird von den Netzwerkpartnern unterstützt.

Die Projektleitung liegt beim Zentrum für Arbeit und Umwelt in Gießen (ZAUG), in enger Zusammenarbeit mit der BGN. Das ZAUG wurde 1988 mit dem

DIE ZIELE DES NETZWERKES

- **Arbeitsförderung** – mit dem Ziel, den Fachkräftebedarf sicherzustellen: u.a. Angebote für benachteiligte Arbeitsuchende oder die Beratung von Existenzgründern.
- **Wirtschaftsförderung** – Angebote zur Verbesserung der touristischen Vermarktung der Region und ein geeignetes Produktmarketing, z. B. Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte.
- **Prävention**
 - Gesundheit als Bildungsziel: Die Förderung von Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz ist ein weiterer wichtiger Bestandteil der Netzwerkarbeit. Gesundheit wird als eine der Ressourcen für gut funktionierende Kleinbetriebe angesehen.
 - Qualifizierung: Hygiene-, Hautschutz- und Brandschutzseminare, Seminare zu den Themen „Psy-

chische Belastung und Beanspruchung“ oder „Ergonomie“, Seminare für Auszubildende. In den Seminaren werden jeweils fachpraktische Inhalte in Kombination mit Präventionsinhalten angeboten.

- Betriebsärztliches und sicherheitstechnisches Beratungsangebot durch regionale Kompetenzzentren.
- Stärkung der Eigenverantwortung: Das Bildungsnetzwerk soll es den KMU leicht machen, sich über verschiedene Kanäle in der Region Informationen zu beschaffen. Eine Aufgabe des Netzwerks ist es, die vielschichtigen Angebote klassischer Leistungsanbieter im mittelhessischen Raum zu koordinieren und transparent zu machen. Dafür wurde eine eigene Netzwerkdatenbank erstellt.

Arbeitsförderung

Beratung von Existenzgründern
 Angebote für benachteiligte Arbeitsuchende
 Stärkung der Eigenverantwortung

Wirtschaftsförderung

Touristische Vermarktung
 Produktmarketing

Prävention

Sicherheits-Beratung und Betreuung von KMU
 Gesundheit als Bildungsziel
 Qualifizierung
 Seminare und Workshops

Auftrag gegründet, Ausbildungs-, Qualifizierungs- und Beschäftigungsangebote zu schaffen, um einerseits die berufliche Integration sozial benachteiligter Personen zu ermöglichen und andererseits auch strukturpolitische Aufgaben zu erfüllen. Die politische Unterstützung des Netzwerkes durch den Landkreis Gießen ist gewährleistet.

Erfolgsfaktor Netzwerk

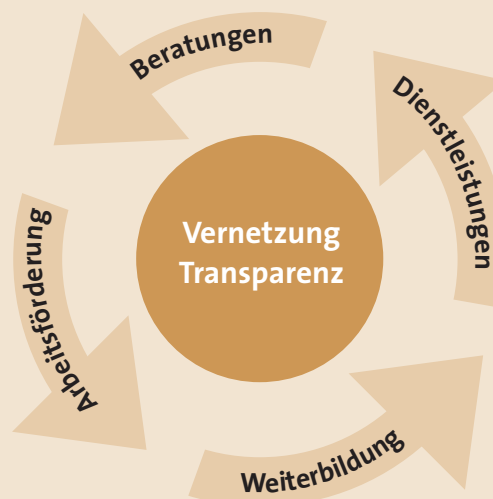
Die Kompetenz der Netzwerkpartner und ihre und Akzeptanz bei den Betrieben sind zwei wichtige Erfolgsfaktoren. Das Netzwerk BBG ist mit seinem Beratungs- und Betreuungsangebot für KMU nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ einmalig in Deutschland.

Es müssen mehrere Voraussetzungen erfüllt sein, damit ein solches Netzwerk erfolgreich arbeiten kann. Im vorliegenden Fall waren sie in ausgewogener Weise gegeben:

- Die Projektleitung liegt bei einer etablierten und bekannten Institution aus der Region Gießen, die seit langem Erfahrung auf den Gebieten Ausbildung, Weiterbildung und Arbeitsförderung hat und die entsprechenden Ressourcen auch zur Verfügung stellen kann.
- Die ständige Präsenz einer Ansprechpartnerin ist gegeben.
- Alle Kooperationspartner sind in der Region bekannte Institutionen mit einschlägiger Erfahrung und genügend Ressourcen sowohl auf dem Bildungs- und Beratungs- als auch dem Gesundheitssektor. Dadurch konnten bei den Beratungs- und Betreuungsleistungen und auch bei der Vermarktung des Angebots Synergien genutzt werden.
- Die Interessenvertreter der KMU, z.B. der Hotel- und Gaststättenverband, sind einbezogen. Das erhöht die Akzeptanz der Angebote und intensiviert die Kontakte zur Zielgruppe. Ebenso wichtig ist die Partizipation der Unternehmer. Hier ist der persönliche Kontakt von Bedeutung.
- Das Projekt und seine Bedeutung für KMU wurde 2003 und 2005 auf der Netzwerkmesse und auf der hogana hessen vorgestellt.
- Aufgrund der anfänglichen umfassenden Befragung der Gastronomen wurden zielgruppenspezifische Inhalte für Veranstaltungen und Angebote entwickelt und vernetzt. Die Leistungen blieben bezahlbar. Seminare im Rahmen der Qualifizie-

DIE ERFOLGSFAKTOREN UND DIE NETZWERKPARTNER

- Zentrum für Arbeit und Umwelt in Gießen (ZAUG)
- BGN
- AOK
- Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) als Interessenvertreter vieler gastronomischer Betriebe
- Arbeitsagentur Gießen als traditioneller Arbeitsförderer und -vermittler
- Bildungsoffensiven, u.a. Qualifizierungsoffensive Vogelsbergkreis
- Hessen-Markt als Entwickler von Internetauftritten
- eine Gewerbeschule, Bereitstellung von Seminarräumen und Lehrkräften
- Licher Brauerei, Durchführung von Hygieneseminaren



rungsoffensive sind z.B. zum großen Teil staatlich subventioniert, Seminarangebote der BGN sind kostenneutral.

- Die regelmäßig stattfindenden „Runden Tische“ der Arbeitsgruppe (AG) „Arbeitsicherheit und Gesundheitsförderung“, AG „Seminare“ oder AG „Arbeitsförderung“ gewährleisten eine gute und nachhaltige Projektarbeit.
- Die Netzwerk-Homepage als ständige Kommunikations-Plattform bietet u.a. eine Dienstleister- und Beraterdatenbank, das aktuelle Seminarprogramm, Veranstaltungshinweise, Links zu den Internetseiten der Kooperationspartner, eine Netzwerkzeitung u. v. m.

Übertragbarkeit des Projektansatzes

Durch die Vielseitigkeit der Angebote und Dienstleistungen ist es dem Netzwerk BBG gelungen, zu einer wichtigen Größe bei den ca. 2300 gastronomischen Betrieben in Mittelhessen zu werden. Die Gastronomen haben Vertrauen zu den Angeboten und Leistungen des Netzwerks gefasst. Das gilt es zu erhalten und auszubauen. Im Rahmen des Weiterbildungsprogramms wurden seit der Gründung im Juni 2003 71 Seminare für KMU mit 1113 Teilnehmern aus 368 Betrieben (= 16 % aller KMU) durchgeführt. Ein großer Teil deckte die Themen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ab. Außerdem konnten über 100 Anfragen zu betriebsspezifischen Fragen kompetent beantwortet werden. In der Datenbank

sind momentan 74 gastronomienahe Unternehmen vertreten.

Um dieses Projekt auch auf andere Branchen übertragen zu können, wird mit der ortsansässigen Metzger- und Bäcker-Innung Kontakt aufgenommen und eine mögliche Zusammenarbeit besprochen. Auch über eine Ausdehnung des Projektgebietes auf Nordhessen wird nachgedacht.

Zusammenfassend stellen wir fest, dass die Netzwerkarbeit

- einen besseren Informationsfluss und dadurch auch eine stärkere Nutzung der berufsgenossenschaftlichen Angebote gewährleistet,
- eine zunehmend positive Einstellung der Zielgruppe zu Sicherheit und Gesundheit bewirkt,
- Doppelarbeit vermeidet und Ressourcen schont.