

3. Juli 2013/t-bsb03

## **WorldSkills Leipzig 2013: Hamburger Azubis messen sich mit Weltelite**

### **Internationale Wettbewerbe für junge Auszubildende in Deutschland**

Vom 2. bis 7. Juli 2013 finden die größten jemals durchgeführten internationalen Wettbewerbe für junge Auszubildende in Deutschland statt, die „WorldSkills Leipzig 2013“. Mit dabei sind zwei Schüler der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (G 11): Ole Kurth vertritt Deutschland als Nachwuchs-Koch (Ausbildungsbetrieb: Side Hotel / Restaurant (M)eatery) und Tobias Becher als Auszubildender Restaurantfachmann (Ausbildungsbetrieb: Hotel Vier Jahreszeiten). Über 55 Staaten aus allen Weltregionen senden die besten jungen Berufsexperten ihres Landes nach Leipzig. 1.000 Jugendliche bis 22 Jahre messen sich in 45 Berufen miteinander – von modernen technischen Berufen bis zu traditionellen Handwerks- und Dienstleistungsberufen.

Senator Ties Rabe lobt den hohen Einsatz der beiden Hamburger Kandidaten: „Die Tatsache, dass zwei Hamburger Berufsschüler die Gastronomieberufe repräsentieren, zeigt, wie gut und engagiert die berufliche Ausbildung in Hamburg ist. Ich wünsche den Beiden viel Erfolg!“ Die WorldSkills ist der härteste Jugendwettbewerb, den es weltweit im berufsbildenden Bereich gibt. Die jungen Kandidaten müssen unter enormem Zeitdruck mehrere komplexe Aufgaben erfüllen und dabei die Erwartungen der Juroren aus aller Welt übertreffen. Das erfordert höchste fachliche Kompetenz, Stressresistenz und ein gutes Zeitmanagement. An der G 11 haben deswegen mit viel ehrenamtlichem Engagement Lehrkräfte neben der Ausbildung mit den beiden Teilnehmern trainiert.

Robert Panz, Schulleiter der G 11: „Im Rahmen der WorldSkills werden weltweite Standards und Kompetenzen für jeden Beruf definiert. An diesem hohen Niveau orientieren wir uns auch in der Gastronomie. Hamburg hat derzeit bereits fast 12 Millionen Übernachtungsgäste pro Jahr mit deutlich steigender Tendenz. Damit ist die Gastronomie und Hotellerie eine wichtige Wachstumsbranche in der Metropole. Durch unsere Teilnahme an den WorldSkills erhoffe ich mir mehr Aufmerksamkeit für diesen boomenden Bereich. Wir nehmen in Hamburg unsere Aufgabe sehr ernst, die Ausbildungsqualität in den Gastronomieberufen auf hohem Niveau weiterzuentwickeln.“

Die G 11 hat bereits einen Weltmeister in den Gastronomieberufen hervorgebracht: Matthias Roock, der Weltmeister 2001 bei der WorldSkills in Korea, leitet inzwischen als Executive Director mehrere Küchen im Kempinski Shanghai. Andere Weltmeister wurden an der G 11 trainiert. Weiterhin stellt die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung bei den WorldSkills das Supervisor-Team für die Gastronomieberufe. Das Team ist für die Logistik und Ausrichtung des Wettbewerbs zuständig und hat zum Beispiel allein für die 35 jungen Köche und Köchinnen 19 Wettbewerbs- und drei Restaurantküchen ausgestattet, in denen die Wettbewerbsmodule stattfinden werden. Ctefan Wohlfeil, der Workshop-Supervisor: „Ein solches Projekt gelingt nur mit einem enormen persönlichen Einsatz vieler Beteiligter. Mir ist

es ein wichtiges pädagogisches Anliegen, den jungen Teilnehmern zu zeigen, wie wertvoll ehrenamtliches Engagement für die Gesellschaft ist – egal wo und mit welcher Arbeit jeder Einzelne dazu beiträgt.“

Das deutsche Nationalteam wird im Vergleich zu früheren Wettbewerben in doppelter Größe und erstmals in fast allen Wettbewerbsberufen antreten. Die WorldSkills Leipzig 2013 werden vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), vom Sächsischen Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr sowie vom Europäischen Sozialfonds gefördert und aus Wirtschaft und Gesellschaft unterstützt. Das BMBF fördert das deutsche Team zusätzlich mit Vorbereitungskursen und finanzieller Unterstützung. Nach der feierlichen Eröffnung am 2. Juli finden die Wettbewerbe vom 2. bis 6. Juli statt. Im Rahmen der Schlussfeier am 7. Juli werden die Medaillen übergeben.

**Für Rückfragen der Medien:**

**Hamburger Institut für Berufliche Bildung**

Dr. Angela Homfeld, Leitung Öffentlichkeitsarbeit

Tel. (040) 4 28 63 – 2842,

E-Mail: [angela.homfeld@hibb.hamburg.de](mailto:angela.homfeld@hibb.hamburg.de)

Internet: [www.hibb.hamburg.de](http://www.hibb.hamburg.de)