

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 05./06.10.2024

Seite: 8

# Von der Spülhilfe zur Köchin

Das Gasthaus Herrig in Meckel setzt konsequent auf Mitarbeiterentwicklung und sichert sich so auch in Krisenzeiten Fachpersonal. Dafür gab es nun einen Preis.

**MECKEL (red)** Die Fachkräftesicherung ist eine der drängendsten Herausforderungen am Arbeitsmarkt. Im Agenturbezirk Trier wird die Anzahl der erwerbsfähigen Personen bis 2040 um fast acht Prozent sinken. „Betriebe, die sich aktiv um künftige und bereits beschäftigte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern, haben daher im Wettbewerb um die besten Köpfe die besseren Chancen“, sagt Reinhilde Willems, Vorsitzende der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit Trier.

Ein Unternehmer, der das schon frühzeitig beherrzt hat, ist Thomas Herrig, der seit rund 30 Jahren in sechster Generation den Restaurant- und Hotelbetrieb Gasthaus Herrig in Meckel führt. „Die Investition in und für meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist mir sehr wichtig“, sagt er. Schon seit über zehn Jahren setzt er alles daran, geringfügig Beschäftigte zur Aufnahme einer sozialversicherungspflichtigen Tätigkeit zu motivieren. So wie Oxana Fischbach, eine junge Frau aus Russland, die in die Eifel geheiratet hat, Mutter geworden ist und im Gasthof als Spülhilfe begann. „Ich habe ihr erklärt, dass sie bei Urlaub, Krankheit oder Schwangerschaft viel besser dasteht und finanziell unabhängiger wird“, erklärt Thomas Herrig.

Mit anderen Beschäftigten hat er das genauso gehalten, und als die Corona-Krise kam, machte sich

seine Philosophie für beide Seiten bezahlt: „Wir haben, anders als viele andere Gastronomie-Betriebe, kein Personal verloren. Unsere sozialversicherungspflichtig Beschäftigten kamen mit Kurzarbeitergeld über diese Zeit und hatten keinen Grund, uns den Rücken zu kehren“.

Reinhilde Willems, Vorsitzende der Agentur für Arbeit Trier, hat Thomas Herrig mit dem Qualifizierungszertifikat der Agentur für Arbeit Trier „Zukunftstreffer – Mit Weiterbildung punkten“ ausgezeichnet: „Sein Engagement zur Rekrutierung und Mitarbeiterbindung ist beispielhaft“, lobt sie mit Blick auf den vielschichtigen Einsatz des Restaurantchefs für Ausbildung und Qualifizierung.

Aktuell hat Herrig Oxana Fischbach die Chance eröffnet, sich zur Köchin ausbilden zu lassen, eine andere Mitarbeiterin ist bereits in Umschulung. „So etwas geht nur mit

Förderung, und da habe ich richtig gute Erfahrungen mit dem Arbeitgeber-Service der Agentur für Arbeit gemacht. Ich wurde nicht allein gelassen, im Gegenteil, ich bin auf einen Dienstleister getroffen, der aktiv etwas für mich tut, mir das Gefühl gibt, das Ganze zum Ziel bringen zu wollen“, berichtet Thomas Herrig. „Man wäre unvernünftig, eine solche Chance und Unterstützung nicht zu nutzen!“

Oxana Fischbach ist glücklich über die neue Perspektive. Sie kann mit der Ausbildung auf schon vorhandene Kenntnisse aus einer Ausbildung in Russland aufbauen, ihre Karriere vorantreiben, genießt Anerkennung im Team des Hauses und freut sich: „Ich kann es für mich machen, ich mache es nicht für jemanden“.

Info: Trier.Arbeitgeber@arbeitsagentur.de, Telefon 0651/205 5555



Reinhilde Willems (links) überreicht Thomas Herrig das Weiterbildungszertifikat. Mit dabei Mitarbeiterin Oxana Fischbach, Inhaberin Cony Herrig und Alfred Tiex (Arbeitgeber-Service).

FOTO: AGENTUR FÜR ARBEIT

Produktion dieser Seite:

Heribert Waschbüsch