

PRESSEMITTEILUNG – 10. Juni 2025

An die Töpfe, fertig los – Jobcenter lädt zum Kochevent

Drei bekannte Duisburger Gastro-Betriebe gehen gemeinsam mit dem Jobcenter auf der Suche nach geeignetem Personal neue Wege

Unter dem Motto *Integration geht durch den Magen* lud das jobcenter Duisburg am 10.06.25 Bewerberinnen und Bewerber mit Interesse an Tätigkeiten im Hotel- und Gaststättenbereich zu einem Vorkochen in die Lehrküche im Katholischen Stadthaus ein.

Mit dabei, Thomas Kolaric, Geschäftsführer der DEHOGA Nordrhein, dem Arbeitgeberverband für Hotellerie und Gastgewerbe. „Es ist bereits die zweite Veranstaltung in diesem Jahr, die der DEHOGA gemeinsam mit dem jobcenter Duisburg durchführt. Immer mit dem Ziel, Personal für unsere Mitgliedsunternehmen zu gewinnen.“

Gleich drei renommierte Duisburger Betriebe waren vor Ort vertreten: Tim Bergmann, General Manager des WYNDHAM Duisburger Hof, Veronika Henschel-Grontzki, Hoteldirektorin des IntercityHotel Duisburg sowie Angelo Vocale, Geschäftsführer bei S-Chefs. Sie alle schauten den Kochnovizen beim Schnippeln und Kochen sowie dem anschließenden Servicetätigkeiten genau auf die Finger. „Neben den handwerklichen Kenntnissen, die ja ausbaubar sind, ist es gerade in Küche und Service wichtig, dass das Team Hand in Hand arbeitet. Das heißt, wir suchen immer Teamplayer“, erläutert Thomas Kolaric. „Dieses Event bietet uns eine gute Gelegenheit, die Bewerberinnen und Bewerber ein bisschen näher kennenzulernen.“ Hierzu gab es bei einem abschließenden gemeinsamen Essen des zubereiteten Menüs ausreichend Gelegenheit.

„Ich bin von diesem Format überzeugt,“ äußert sich Frank Böttcher, Geschäftsführer des jobcenter Duisburg. „Wir arbeiten hier Hand in Hand mit ansässigen Unternehmen, die nicht nur Arbeits- sondern auch Ausbildungsplätze für Küche und Service im Gepäck haben. Ich bin zuversichtlich, dass dadurch der Personalbedarf schneller und unkomplizierter gedeckt werden kann. Ich würde sagen, der Tisch ist bereit!“