

WERMELSKIRCHENER ANZEIGER

POSTKARTEN-AKTION

Ein freundlicher Gruß
in schweren Zeiten. Seite C 2

VVV WERMELSKIRCHEN

Dankmar Stolz ist
neuer Vorsitzender. Seite C 3

BERGISCHE MORGENPOST - DIE GRÖSSTE ZEITUNG IN WERMELSKIRCHEN

Nickut als Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet

Das Cateringunternehmen vom Wermelskirchener Inhaber Uwe Nickut erhielt ein besonderes Zertifikat von der Agentur für Arbeit.

VON NICK DEUTZ

WERMELSKIRCHEN Die vergangenen zwei Jahre waren im Großen und Ganzen nicht besonders förderlich für die duale Berufsausbildung. Der Fachkräftemangel ist in einigen Bereichen schon länger akut, es gibt viele Umbrüche in der Arbeitswelt, und durch die Pandemie wurde zahlreichen jungen Menschen nun auch noch die Möglichkeit genommen, einen Ausbildungsbetrieb mithilfe eines Praktikums von innen kennenzulernen.

Dieser negativen Entwicklungen stellte sich das mittelständische Unternehmen Nickut-Catering aus Burscheid, die in Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe Bergisches Land unter anderem die weiterführenden Schulen in Wermelskirchen sowie mehrere Kitas in der Stadt täglich mit frischem Essen und unterschiedlichen Menü-Komponenten beliefern, entgegen. Unternehmensgründer Uwe Nickut, der gebürtig aus Wermelskirchen stammt, bildet trotz der Corona-Einschränkungen weiter aus und stellte in den vergangenen beiden Jahren sogar mehr Auszubildende pro Jahrgang in seinem Betrieb ein, als vor der Pandemie.

Nicht nur deshalb wurde Nickut-Catering nun von der Agentur für Arbeit Bergisch Gladbach mit dem Ausbildungszertifikat 2022 ausgezeichnet. Pascal Sahlmen, Geschäftsführer Operativ der Agentur, überreichte Uwe Nickut am Mittwoch auf dem Firmengelände des Cateringunternehmens das Zertifikat und lobte die vorbildliche Grundeinstellung im Betrieb,



die dort seit Jahren herrscht. „Wir wollen Unternehmen ehren, die sich in einem besonderen Maße um die Ausbildung kümmern, und die Firma Nickut ist dafür ein tolles Beispiel“, sagt Sahlmen. Aus seiner Sicht sei es sehr löblich, dass man sich bei Nickut im Auswahlverfahren nicht so sehr auf die einzelnen Schulnoten konzentrieren würde, sondern die Ausbildung als eine ge-

meinsame Aufgabe ansieht, die nur mit der Unterstützung des Betriebes funktioniert. Des Weiteren seien die Übernahmekancen bei Nickut sehr hoch, sagt Sahlmen.

Das jüngste Beispiel ist die frisch ausgebildete Sina Jörgens. Die 19-Jährige, die an der Stadtgrenze Burscheid/Wermelskirchen wohnt und in Wermelskirchen zur Berufsschule ging, wurde nach ihrer Aus-

bildung bei Nickut sofort übernommen und arbeitet dort seit Januar als ausgebildete Kauffrau für Büromanagement.

Sie persönlich entschied sich recht schnell dafür, dass sie auch in Zukunft ein Teil von Nickut sein möchte. „Ich wollte unbedingt zu einem kleineren Betrieb. Hier kann man wirklich in jeden einzelnen Bereich reinblicken, und die Zu-

sammenarbeit ist wirklich toll“, schwärmt Jörgens. Inhaber Uwe Nickut freute sich wiederum sehr über das Zertifikat der Agentur für Arbeit. „Wir sind wirklich stolz. Das Thema ‚Ausbildung‘ interessiert uns schon immer. Es macht einfach jeden Tag Spaß und Freude, mit den jungen Menschen zu arbeiten. Wir sind deshalb auch froh über jeden Auszubildenden, der sich hier eta-

bliert. Es ist schließlich wichtig, die Mitarbeiter zu halten, der Fachkräftemangel ist eben da“, sagt Nickut.

Dass die Azubis in seinem Cateringunternehmen von Beginn an ein vollwertiges und wichtiges Mitglied im Team darstellen, hätte sich gerade erst durch die Corona-Zeit gezeigt. „Wir haben sehr viel Termin-geschäfte. Das ist jeden Tag eine logistische Herausforderung. Unsere Azubis mussten daher viel einspringen und waren sofort voll dabei“, berichtet Nickut.

Der Unternehmensgründer, der in Kooperation mit dem LVR-Inklusionsamt insgesamt neun schwerbehinderte Menschen in seinen Betrieb angestellt hat, übte zum Abschluss der Zertifikatsverleihung aber auch noch Kritik an der Industrie- und Handelskammer (IHK). „Im Kochberuf sehe ich im Bereich der Ausbildungskriterien einen schweren Mangel. Es fehlt einfach der Zweig der Gemeinschaftsverpflegung. Es ist eben ein Unterschied, ob man als Koch im À la carte-Restaurant, in der Systemgastronomie oder bei uns lernt. Da müsste die IHK was tun“, sagt Nickut.

In der Gemeinschaftsverpflegung gebe es demnach ganz andere Prozesse als in einem Restaurant. „Es gibt hier keine Pfannen, es ist viel mehr Kalkulation, viel mehr Zahlen. Das ist quasi ein anderer Beruf“, schildert Nickut.

Aus diesem Grund sieht er sich momentan auch gar nicht in der Lage, einen Koch in seinem Betrieb auszubilden. „Auch wenn wir hier auf der Stelle zwei weitere Auszubildende einstellen würden“, sagt der Firmeninhaber.

Unternehmensgründer Uwe Nickut, die frisch ausgebildete Kauffrau für Büromanagement Sina Jörgens (Mitte) und Nina Schulte, Assistentin der Geschäftsführung, freuen sich über das Ausbildungszertifikat der Agentur für Arbeit.

FOTO: DEUTZ