



**Schnupern und schnippeln in der Hotelküche:** (von links) Alexei, Commis de Cuisine Lucas Schütte, Kevin, Cindy und Michelle

Fotos: Karin Gabler

## Kinder schnupfern Hotelluft

Eine etwas andere Art der Mitarbeiter-Werbung: Das Hilton Munich Park lässt sich von Kindern in die Karten schauen

**MÜNCHEN.** Das Hilton Munich Park geht neue Wege, um Kindern und Jugendlichen zu zeigen, welche beruflichen Chancen es in der Hotellerie gibt: Das Hotel lässt den Nachwuchs – in Zusammenarbeit mit dem Jugendhilfeprojekt Artists vor Kids – zwei Tage lang hinter die Kulissen schauen und Arbeitsabläufe hautnah erleben.

„Wir wollen bei unseren sozialen Aktivitäten nicht immer nur ‚Funring Events‘ veranstalten“, erläutert Marcus-Milan Arandelovic, Area General Manager Germany South. „Wir wollen lieber Perspektiven aufzeigen und vielleicht bei dem einen oder anderen Jugendlichen die Leidenschaft für unsere Branche wecken.“

Bei manchen Kids klappt das spontan. Julide beispielsweise war 2009 zum ersten Mal bei der Aktion „Kinder an die Macht“ im Hilton Munich Park dabei. Sie fing Feuer, machte erst ein Praktikum und begann daran anschließend im Hotel die Ausbildung zur Restaurantfachfrau. Kevin ist schon zum zweiten Mal dabei, hat mit erst zwölf Jahren allerdings noch Zeit für seine beruflichen Entscheidungen. Manche Jugendliche wollen, wie Vian und Caro, lieber in den Einzelhandel – dennoch aber gefiel ihnen die Aktion. Vor allem, weil sie mit einer Welt in Berührung kommen, die ihnen normalerweise fremd und verschlossen ist.

„Diese Kinder kämen sonst nie auf die Idee, sich mit Hotellerie oder Gastronomie zu beschäftigen“, unterstreicht Projektsprecherin Susanne Meier.

Interessant fanden es die 25 Kinder, einmal echte Hotelluft schnupfern zu dürfen. Der erste Tag begann mit einer Hausführung mit Hotelchef Arandelovic. Später wurden die Bereiche ausgesucht, in denen die Mitarbeiter auf Probe mithalfen: Housekeeping, Küche, Restaurant, Bankett- und Eventbereich sowie Spa standen zur Auswahl. Marcus-Milan Arandelovic räumte für Caro (18) und Vian (17) sogar den Chefessel und erklärte ihnen, wie ein Hoteldirektor – ähnlich einem Dirigenten – sein Team begeistert und führt.

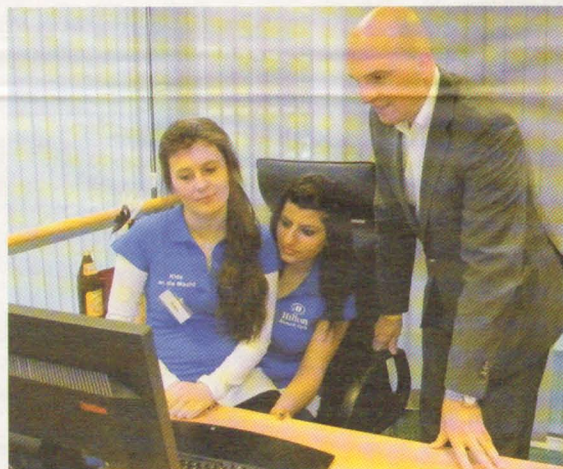
In jedem Bereich bekamen die Jugendlichen einen Paten zur Seite gestellt, wobei die Arbeiten zeitlich kindgerecht gestaltet waren. „Es ist sicher etwas ganz Besonderes, wenn man seine Gäste Kindern anvertraut, die ja nicht immer berechenbar sind“, sagte Arandelovic, der sich freuen würde, wenn sich im Anschluss an die Aktion wieder der eine oder andere Jugendliche für ein Praktikum oder eine Lehre entscheiden würde.

Großer Höhepunkt bildete am Abend des zweiten Tages ein Charity Dinner unter der Regie des Sterne-kochs Alexander Herrmann und mit

Schauspieler Max Tidorf als Hobbykoch. Die Kinder waren in zwei Gruppen – in der Küche und im Restaurant-service – eingeteilt und konnten den rund 140 Gästen, darunter Familien und Freunde, beweisen, was sie alles während ihrer Schnupperlehre gelernt hatten. Das Dinner und zusätzliche Spenden brachten der Organisation einen Erlös in Höhe von 26.063 Euro.

Kids vor Artists wurde als gemeinnützige GmbH 1999 von Filmproduzent Bernd Eichinger sowie Regisseurin Doris Dörrie gegründet. Das Münchner Projekt kümmert sich um Familien, Kinder und Jugendliche in schwierigen Lebenssituationen. Aufsichtsrätin ist Nina Eichinger, die auch durch den Festabend führte.

Karin Gabler



**Kleine Besprechung:** Caro (links) und Vian lassen sich von Marcus-Milan Arandelovic die Arbeit eines Hotelchefs erklären