

# HAKA Engagement in Sachen Nachwuchskräfte

☒ HAKA macht sich in Sachen Nachwuchsförderung stark. Zum einen begrüßte das Familienunternehmen kürzlich Studierende der Fachschule Wirtschaft - Fachrichtung Catering in Limburg, zum anderen beteiligte es sich am Girls- und Boys Day.

In Limburg an der Lahn fangen in der Adolf-Reichwein-Schule viele Karrieren an. Absolventen einer dualen Berufsausbildung im Hotel- und Gastronomiebereich können hier auf der Fachschule Wirtschaft - Fachrichtung Catering in Limburg den Titel Staatlich geprüfter Betriebswirt für Catering und zusätzlich die Fachhochschulreife erwerben. Um dem praxisorientierten Schwerpunkt gerecht zu werden, haben Studierende und Lehrkräfte 2004 den Förderverein cat & act gegründet. Dessen Ziel ist die Stärkung der Zusammenarbeit mit Firmen und Institutionen der Branche, denn nur durch einen intensiven Austausch zwischen den relevanten Akteuren kann eine marktorientierte und damit praxisgerechte Ausbildung zukünftiger Mitarbeiter gewährleistet werden. Aus diesem Grund wurde die Einladung der Wirtschaftsförderung Limburg-Weilburg-Diez zu einer Betriebsbesichtigung der HAKA Metallwarenfabrik, die Mitglied in diesem Verein ist, gerne angenommen. In Weinbach-Gräveneck begrüßten die Geschäftsführung Christa, Rainer und Marian Oesterling die Gäste.

HAKA ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, das sich aus kleinsten Anfängen heraus auf aktuell 5.000 Quadratmeter Gesamtnutzfläche entwickelt hat. Die Qualität der Produkte hat sich herumgesprochen und so zählen unter anderem Lufthansa, VW, Deutsche Bank, DER Reisebüro zu den Kunden. HAKA arbeitet mit dem Großküchen-Fachhandel zusammen und bietet einen umfassenden Service mit fachkompetenter Beratung, Planung und Montage an. Mit der Spezialisierung auf individuelle Sonderanfertigungen, passte sich das Unternehmen den sich ändernden Marktbedingungen an und gilt heute als Spezialist auf diesem Gebiet. Die Inhaberfamilie Oesterling setzt dabei auf langjährige Mitarbeiter, von denen viele im Unternehmen selbst ausgebildet wurden, mit dem Ergebnis eines Höchstmaßes an Zuverlässigkeit, Flexibilität und Kundenorientierung. Eigenschaften, die die Köchinnen und Köche in ihrem Beruf ebenfalls vorweisen müssen.

Des Weiteren setzt HAKA auch in anderen Maßen auf den Nachwuchs und hat sich am Girls- und Boys Day beteiligt. Hier konnten Dilay Selin Bahadir und Phil Oesterling als Schüler-Praktikanten Einblicke in die Großküchenfertigung bei HAKA, welches derzeit drei Auszubildende in den Berufen Konstruktionsmechaniker (Feinblechbautechnik) und Fachkraft für Metalltechnik ausbildet. Während des Tages lernten die beiden Schüler die einzelnen Arbeitsgänge in der Edelstahl-Blechverarbeitung und den modernen Maschinenpark bei einem Rundgang kennen und konnten auch selbst Hand anlegen.