

Traditionsgasthof und Hotel Pockinger Hof

Der Pockinger Hof ist mittlerweile in der fünften Generation festes Inventar im Herzen Pockings. 2008 wurde das Hotel mit drei Sternen (Komfort) klassifiziert. Der Traditionsbetrieb bietet Ausbildungsplätze im Restaurantfach, Hotelfach und der Küche.



Wir haben Karlheinz Schenk zum Interview gebeten.

Was können Sie jungen Schulabgängern als Einstiegsmöglichkeit in Ihr Unternehmen bieten?

„In meinem Betrieb werden Ausbildungsberufe als Restaurantfachmann/frau, Hotelfachmann/frau und Koch/Köchin angeboten. Die Ausbildungsdauer beträgt dabei jeweils drei Jahre, wobei eine Verkürzung auf zwei Jahre bei entsprechenden Leistungen möglich ist. Die nahegelegene Berufsschule in Passau fördert eine heimatnahe Lehrzeit.“

Welche Möglichkeiten bestehen nach der Ausbildung?

„Eine Weiterbildung zum Diätkoch ist möglich. Außerdem kann Lehrtätigkeit in den Ausbildungsberufen an der Berufsschule angestrebt werden.“

Haben Sie bereits Erfahrungen mit der Beschäftigung von Asylbewerbern gesammelt?

„Ja, bei uns sind zwei Asylbewerberinnen beschäftigt, was problemlos umsetzbar ist. Wir sind sehr zufrieden.“

Wie beurteilen Sie den Standort Pocking für Ihr Unternehmen?

„Wir beschäftigen aktuell 15 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Voll- oder Teilzeitdienst. Pocking als Standort profitiert stark von seiner Lage im



Die Gastgeber

Karlheinz und
Stefanie Schenk

Die Ausbildungsberufe

Restaurantfachmann/
frau, Hotelfachmann/
frau
Koch/ Köchin

jährlich ein bis zwei
Auszubildende pro
Beruf



Kontakt

Klosterstraße 13
94060 Pocking
08531/9070
www.pockinger-
hof.de

Bälderdreieck. Meine Gäste setzen sich aber zum größten Teil aus Geschäftsreisenden zusammen.“

Was erwarten Sie sich von der Stadt Pocking?

„Ich erhoffe mir, dass die Stadt ein zielführendes Konzept zur Belebung der Innenstadt erarbeiten kann. Wie auch die Junge Union bin ich enttäuscht, dass noch keine Veränderung statt gefunden hat.“

In Bayern und weiten Teilen Deutschlands ist eine Entwicklung steigender Gaststättenschließungen zu beobachten. Was kann die Landes- oder Bundesregierung initiieren, um diesem Trend entgegen zu wirken?

„Die stetig steigenden Kosten können nicht mehr alleine von den Wirten getragen werden. Die Senkung des Mehrwertsteuersatzes in der Hotellerie auf sieben Prozent war sicherlich hilfreich, aber keine ausreichende Maßnahme, um diese Entwicklung aufzuhalten.“

Abschließend: Würden Sie den Beruf Koch wieder erlernen?

„Darauf kann ich mit einem klaren und überzeugten Ja antworten. Leider vermisse ich aber in unserer Gesellschaft die Wertschätzung aller gastronomischer Berufe. Viele wissen oft nicht, wie viel harte Arbeit und Arbeitszeit mit diesem Beruf einher gehen.“

Wir bedanken uns ganz herzlich für die informative Betriebsbesichtigung und das anschließende Interview. Wir möchten mit diesem vorbildlichen Beispiel zeigen, dass es sich durchaus lohnt die berufliche Zukunft in Pocking zu verwirklichen.

Junge Union Pocking



Im gemütlichen Gespräch mit Karlheinz Schenk.



Die Räumlichkeiten des Gasthauses und des Hotels.