

FSGG-Auszubildender Marcello Massimo Fabio meisterte Winterprüfung als Bester

## Mit viel Talent und Engagement zum Traumberuf

**Eigentlich wollte Marcello Massimo Fabio schon immer Koch werden. Schließlich wurde ihm das kulinarische Gen in die Wiege gelegt. Im elterlichen Betrieb in Oberhausen konnte er bereits Erfahrungen sammeln. Doch sein Entschluss zu einer professionellen Ausbildung kam erst später. Jetzt hat der 40-jährige seine Gesellenprüfung als Bester im Bezirk der IHK Duisburg absolviert.**

In seinem ersten Berufsleben war Marcello Massimo Fabio als Groß- und Einzelhandelskaufmann unterwegs. „Das war nichts für mich“, sagt der frischgebackene Koch. „Da habe ich lieber meinen Eltern im Restaurant geholfen und mir die Zubereitung von italienischen Speisen angeeignet.“ Später eröffnete er einen eigenen Betrieb, der von den Nutzern eines großen Internetportal zur besten Pizzeria in Oberhausen gewählt wurde. Als die Übernahme des Familienbetriebs endgültig scheiterte, entschied er sich für eine Karriere als Croupier im Spielcasino Duisburg.

Aber auch hier hatte Marcello Massimo Fabio Bedenken, ob dieser Job wirklich eine berufliche Zukunft für ihn hat. „Mein Herz schlägt für die Gastronomie. Eine kleine Trattoria mit hochwertiger italienischer Küche wäre ein Traum.“ Um diese Idee realisieren zu können, entschied er sich für eine fundierte Kochausbildung als Schritt in die richtige Richtung. Eher außergewöhnlich für einen fast 40-jährigen. Aber die Ergebnisse geben ihm Recht. Als Bester der Winterprüfung im Kammerbezirk kann er stolz auf seine Leistungen sein.

**SCHWARZ AUF WEISS**

Der ambitionierte Jungkoch ist sich sicher: „Wer sich im Gastgewerbe selbstständig machen möchte, sollte eine fundierte Ausbildung absolvieren. Man ist nie zu alt, um noch einmal beruflich durchzustarten. Neben der persönlichen Bereitschaft ist die Auswahl des richtigen Ausbildungsbetriebs enorm wichtig. Ich habe mit der FSGG einen hervorragenden Arbeitgeber mit einem unschlagbaren Team und einem tollen Betriebsklima gefunden. Hier kann man alles lernen, was man für eine spätere Tätigkeit als erfolgreicher Koch benötigt.“

FSGG-Küchendirektor Roger Achterath war in den letzten 18 Monaten für die Ausbildung von Marcello Massimo Fabio verantwortlich. „Als ich hier mit meiner Arbeit begonnen habe, war er schon hier. Mir war von Anfang an klar, dass hier ein echtes Ausnahmetalent am Werk ist. Hier spielten Talent, Alter, Lebenserfahrung und jede Menge soziale Kompetenz eine ganz entscheidende Rolle. Mit Ende Dreißig tickst du anders als ein Jugendlicher, der nach der Schule erste berufliche Erfahrung sammelt. Aber das ist auch ganz normal.“

Nach diesem Ergebnis fühlt sich Geschäftsführer Frank Schwarz in seiner Unternehmensphilosophie bestätigt. Der Fleischermeister, engagierte Ausbilder, IHK-Vizepräsident und Präsidiumsmitglied des DEHOGA Nordrhein setzt auf seine Ausbildungskompetenz. „Mit Küchenmeister und Sternekoch Roger Achterath haben wir einen Küchendirektor, der sein Handwerk versteht und unseren Auszubildenden alles vermittelt, was sie für einen erfolgreichen Start ins Berufsleben benötigen.“

Marcello Massimo Fabio ist jetzt auf der Suche nach einem geeigneten Objekt. „Ich habe Zeit. Es eilt nicht.“ Bis es soweit ist, arbeitet er als kochende Aushilfe bei besonderen Veranstaltungen der FSGG.

[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)



BUZ Marcello Massimo Fabio bestand seine Gesellenprüfung mit Bravour

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 24. April 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: [redaktion@der-reporter.net](mailto:redaktion@der-reporter.net)