

Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Kursteilnehmer ohne Lehre steigt zum Restaurantleiter auf

Als Nuno Costa 2014 in die Schweiz kam, half er auf dem Bau aus.

Heute ist er Restaurantmanager bei McDonald's in Triesen/FL und demnächst Restaurantleiter im neuen McDonald's in Vaduz/FL.

Nuno Marcelo da Silva Costa hat in Portugal eine Tourismusschule absolviert. Weil der Arbeitsmarkt in Portugal ausgetrocknet war, hat er sein Glück in der Schweiz gesucht und es im Fürstentum Liechtenstein gefunden.

Neues Land, neuer Job, neuer Name

Nuno Marcelo da Silva Costa hat rasch gemerkt, dass viele Menschen hier Mühe mit den langen, zusammengesetzten, portugiesischen Familiennamen haben. «Darum habe ich bei meinem Namen einfach die Mitte weggelassen und stelle mich jeweils als Nuno Costa vor.»

Der Touristiker jobbte auf dem Bau, bevor er ins Gastgewerbe wechselte. «Ich habe im Restaurant Fago in Eschen/FL gearbeitet. Zuerst am Buffet und später im Service.» Das sei für ihn eine wichtige und prägende Zeit gewesen. «Ich habe viel gelernt. Sprachlich und beruflich.»

Berufslehre im Auge

Um Erfahrungen zu sammeln, wechselte Nuno Costa von der klassischen in die Systemgastronomie. «Ursprünglich plante ich, bei McDonald's die Lehre als Systemgastronomiefachmann EFZ zu machen», sagt Nuno Costa. Doch der Lehrlingslohn hätte zum Bestreiten seines Lebensunterhalts nicht ausgereicht. «Mein Chef bei McDonald's hat dann nach einer anderen Lösung für mich gesucht und mir den Progressokurs Systemgastronomie empfohlen.» Die-



Nuno Costa liebt die Arbeit in der Systemgastronomie. BILDER FILIPA PEIXEIRO

sen Kurs hat Nuno Costa, der sich zwischenzeitlich auf die Position als Restaurantmanager hochgearbeitet hat, besucht. Er ist begeistert: «Die Lehrer sind super und

«Ich schicke meine Mitarbeitenden ebenfalls in den Progressokurs.»

*NUNO COSTA,
RESTAURANTMANAGER MCDONALD'S
RESTAURANT, TRIESEN/FL*

man lernt extrem viel.» Besonders interessant findet er alles, was mit Lebensmittelhygiene und Gesetzen zu tun hat. «Es ist wichtig, bei diesen Themen Bescheid zu wissen, denn es geht immerhin um die Gesundheit der Gäste. Auch

verstehe ich besser, warum gewisse Dinge so und nicht anders sein müssen.»

Ganz aus den Augen verloren hat er sein Ziel, den Lehrabschluss EFZ, nicht. Aber für ein weiteres Jahr auf Eis gelegt. «Ich habe die grosse Chance bekommen, Restaurantleiter zu werden und zwar im neuen McDonald's-Restaurant, das demnächst in Vaduz eröffnet wird. Auf diese Aufgabe möchte ich mich uneingeschränkt konzentrieren.» Schon jetzt steht für ihn fest, dass er seine Mitarbeitenden auch in die Progressokurse schicken wird. «Betrieb, Mitarbeiter und Gast – wir alle gewinnen.»

RICCARDA FREI

«Progresso» in Kürze

Mitarbeitende ohne Berufsabschluss können eine durch den L-GAV finanzierte Basisbildung machen. Der fünfwöchige Kurs ist in drei Blöcke aufgeteilt. Er wird in den Fachbereichen Service, Küche, Hauswirtschaft und Systemgastronomie angeboten.

Nach dem Abschluss des Progressokurses können eine verkürzte Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest sowie die Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis absolviert werden. Arbeitgeber profitieren, wenn sie ihre Mitarbeitenden an Progressokurse schicken.

Sie reduzieren internen Ausbildungsaufwand, erhalten Lohnersatz und verfügen am Ende des Kurses über produktiver arbeitende Angestellte.



Das McDonald's-Restaurant in Triesen/FL wird geschlossen und in Vaduz neu eröffnet. Für Nuno Costa ist dieser Umzug ein wichtiger Karriereschritt.



Die Serie «Erfolgsgeschichten» portraitiert Menschen, die sich Dank eines Progressokurses im Gastgewerbe etabliert haben.



Mehr Informationen unter:
mein-progresso.ch
hotelgastro.ch