

Gastronomie arbeitet an den Tellerwäscherkarrieren

In den Gaststätten und Hotels arbeiten viele «Ungelernte»: Zu viele, meint die Branche und informiert über ihre Weiterbildungen.

Fabian Schwarzenbach

In der Küche klappert das Personal mit den Töpfen und es steigt Dampf hoch. Auf der anderen Seite taucht der Chef seinen Löffel in die Sauce und kostet. Die Szene spielt sich in der Schulküche der Gastro Baselland in Liestal ab. Der Chef ist in Wahrheit der Fachlehrer und alle anderen besuchen «Progresso»-Kurse.

In diesen Kursen werden «Ungelernte», die bereits in der Gastronomie-Branche Fuss gefasst haben, in der Küche, dem Service oder der Hauswirtschaft weitergebildet. Ganz wichtig ist das «Lernen aus eigenen Fehlern». So hat ein Schüler in der Küche Salz und Zucker verwechselt, wie Mike Kuhn, der die Lehrgänge entwickelt hat, berichtet. Das Risotto war zucker-süss und die Nachspeise versalzen. «Am nächsten Tag waren sämtliche Behälter mit Salz und Zucker exakt beschriftet», erzählt Kuhn den Lerneffekt.

Die angehenden Fachkräfte werden sehr praxisbezogen unterrichtet. «Es bringt nichts, wenn wir sie alle Bordeaux-Weine auswendig lernen lassen, dabei arbeiten sie beispielsweise in einer Pizzeria mit nur italienischen Weinen», sagt Kuhn. In der Küche kommt langsam



In der Schulküche von Gastro Baselland geht es ruhig und konzentriert zu und her – bis die Gäste kommen.

Bild: Nicole Nars-Zimmer

Stress und Nervosität dazu. Der Schüler, der die Rolle des Tageschefs innehat, gönnt sich noch einen Schluck Wasser. Dann füllt er den Parmesan selber in die kleinen Schälchen, die ihm jemand vom Servier-Lehrgang bereitgestellt hat.

Es sind die effektiven Tellerwäscher-Karrieren: Bald merken die Wirte, dass die Person mehr kann als nur abwaschen. So rüsten sie bald das Gemüse oder bereiten kalte Küche zu. «Jeder Mensch benötigt doch jemanden, der ihm zeigt, wie es geht», erklärt Kuhn, der auch Vizedirektor von Hotel & Gastro Formation Schweiz ist, welche die Kurse im Auftrag von Gastrosuisse und Hotellerie

Suisse organisiert. Rund 350 Personen besuchen die «Progresso»-Lehrgänge in diesem Jahr. Liestal ist einer der zwölf Standorte in der Schweiz. Die aktuelle Ausbildung besuchen 33 Teilnehmende.

Finanziert werden die Lehrgänge aus den Abgaben zum Gesamtarbeitsvertrag. Sie sind für die Teilnehmenden kostenlos und die Betriebe werden für die Tage, an denen die Mitarbeitenden fehlen, entschädigt.

60 bis 70 Prozent des Personals sind ungelernt

60 bis 70 Prozent des Personals im Gastgewerbe sind ungelernt und beherrschen die Sprache ungenügend. «Da engagieren

wir uns», erklärt Sabrina Camenzind, die Direktorin von Hotel & Gastro Formation Schweiz. «Mir fehlt die Wertschätzung für die Branche», bedauert sie. Es sei Handwerk und harte Arbeit. «Ohne diese Leute gäbe es viel von unserer Freizeit nicht mehr!» und sagt: «Personen, die diese Chance erhalten, bleiben dem Betrieb eher treu.»

Sabrina Alves de Moura wurde von einer Arbeitskollegin auf den «Progresso»-Kurs aufmerksam gemacht. Die gebürtige Portugiesin arbeitet als Floor-Managerin im Hotel auf dem Bürgenstock, führt bereits ein kleines Team und ist zuständig für die Reinigung. Sie spricht bereits sehr gut Deutsch, aber ge-

wisse Begriffe gehen ihr noch nicht einfach über die Lippen.

Im Service können sich die Lernenden nicht auf Menünummern abstützen. «Das wollen wir nicht, sie müssen die Gerichte kennen», meint Stefanie Corleto. Sie ist Fachlehrerin für Service und zählt auf, was dazu gehört, wie Servierregeln, Teller setzen oder die ganze Lebensmittelmittelkunde. Sie erlebt die Teilnehmenden als extrem wissbegierig, motiviert und arbeitsam.

Die Gäste werden nun einzeln zu ihren Tischen geleitet. Die Dame, die serviert, steht unter Beobachtung aller anderen. «Beobachtet zu werden, ist Alltag», ergänzt Camenzind. Das Servierpersonal absolviert

«Jeder Mensch benötigt doch jemanden, der ihm zeigt, wie es geht.»



Mike Kuhn
Entwickler «Progresso»-Kurse

die Aufgabe ohne Patzer. Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer Weiterbildungszentrum Gastro Baselland, das auch die überbetrieblichen Kurse der Stadt anbietet, ist von «Progresso» überzeugt: «Wir stärken die Leute, die den Weg weiter gehen, und bieten ihnen eine Perspektive».

Dem Fachkräftemangel müsse entgegengewirkt werden: Indem beispielsweise gute Geschichten erzählt und die grossen Perspektiven aufgezeigt werden. «In dem Job kann man den Leuten eine Freude machen und schöne Momente bieten.» Nussbaumer ist für die Zukunft zuversichtlich: «Wir nehmen das Umfeld positiver wahr.»

ANZEIGE



Thomas de Courten
wieder in den Nationalrat

SVP Liste 3
22. Oktober 2023

