

# MARTIN ERLACHER

## «ICH WERDE ACHTZIG EXPERTEN BEI LAUNE HALTEN MÜSSEN»

Der Fachlehrer an der Berufsschule in St. Gallen wird Chefexperte der World Skills im Bereich Restaurant-Service.

HGZ: **Martin Erlacher, wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl zum Chiefexpert World Skills International im Bereich Restaurant-Service. Wie kamen Sie zu diesem Amt?**  
MARTIN ERLACHER: Durch grosses persönliches Engagement. Für unseren Beruf arbeiten Experten aus 38 Ländern. Damit die Wahl gelingt, benötigt man eine breite Akzeptanz und eine Menge Vertrauen. Meine Wahl war einstimmig. Das macht mich natürlich sehr stolz.

«In diesem Amt kann ich für praxisnahe, realistische Aufgaben sorgen.»

**Seit wann engagieren Sie sich für Berufswettbewerbe?**

Seit ich 1999 als Schweizer Meister unser Land an den Weltmeisterschaften im kanadischen Montreal vertreten durfte, hat mich das Virus der Berufsweltmeisterschaften nie mehr losgelassen. 2003 konnte ich als Skills Shopmaster ein komplett neues Programm an der WM in St. Gallen einführen. Internationaler Experte bin ich seit 2010.

**Welche Aufgaben werden Sie als Erstes angehen?**

Als Erstes gilt es, die kommenden Weltmeisterschaften vom 14. bis 19. Oktober in Abu Dhabi optimal zu organisieren und sicherzustellen, dass die Bewertungen fair und transparent ablaufen. Zudem kann ich durch dieses Amt die Inhalte am Wettbewerb stark mitprägen und dafür sorgen, dass praxisnahe und realistische Aufgaben gestellt werden.

**Da wird es sicher einige Knackpunkte geben.**

Ja, es gibt noch einiges zu tun. Mehrere Skype-Konferenzen mit meinem internationalen Skills-Management-Team sind bereits geplant. Zudem werden wir erstmals in der Geschichte der World Skills sehr eng mit dem Kochberuf zusammenarbeiten. Das heisst, ich werde mit meinem Amtskollegen aus der Küche, der aus Hongkong kommt, in etwa 80 Kandidaten und 80 Experten – wohlgeordnet aus rund 40 Nationen – koordinieren, schulen und bei Laune halten müssen.

**Sie trainieren auch noch die Schweizer Kandidatin.**

Ja. Ich werde meine Kandidatin Tatjana Caviezel durch intensive



Martin Erlacher, 40, Fachlehrer in St. Gallen und World-Skills-Chefexperte. zvg

Trainingseinheiten und verschiedene Praktika bestens auf den Wettbewerb vorbereiten.

**Was bedeutet Ihr Amt für die Schweiz? Bringt es gewisse Vorteile?**

Ich hoffe, dass meine Trainingseinheiten zum Erfolg führen werden. Mehr Einfluss auf unsere Kandidatin habe ich nicht. Doch an den World Skills stellt die Schweiz mehr Chefexperten als jedes andere Land. Das zeigt, dass die Fachleute aus unserem Land weltweit sehr geschätzt werden und deren Ausbildung sehr angesehen ist. Ein Indikator dafür, dass wir sehr vieles richtig machen.

«Andere Länder investieren viel Geld in die Berufsbildung und haben enorm aufgeholt.»

**Wie können Sie in der Zukunft davon profitieren?**

Es gibt mehrere Aspekte, aus denen man Profit ziehen kann. Ein sehr wertvoller Bereich ist der internationale Austausch. So durfte ich bereits Einladungen nach Russland, China, Österreich und weiteren Ländern wahrnehmen. Vor Ort konnte ich unsere Qualitäten darlegen, aber auch von Techniken, Kulturen und Sichtweisen anderer Länder enorm viel lernen. Es ist eine Horizonterweiterung, die uns guttut. Denn andere Länder investieren viel Geld in die Berufsbildung und machen

qualitativ grosse Fortschritte. Die Distanz zu uns ist nicht mehr so gross wie auch schon.

**Somit profitiert auch der Berufsverband Restauration bvr von Ihrem internationalen Engagement?**

Ja, dort lasse ich meine Erfahrungen einfließen. Seit Langem vertrete ich den Verband in verschiedenen nationalen Kommissionen und Arbeitsgruppen, bin an regionalen und nationalen Anlässen dabei, wenn es die Zeit zulässt, und werbe aktiv Mitglieder. Als Mitglied des bvr bin ich sozusagen ein Vertreter des Berufsverbandes, welcher dieses Amt ausführt. Ohne die jahrelange Unterstützung durch den bvr wäre ich ja gar nie in diese Position gekommen.

**Bleibt Ihnen neben dem Beruf und dem Engagement für den Beruf noch Zeit zur Erholung?**

Ja, ich geniesse jede freie Minute mit meiner Frau und unseren Zwillingstöchtern. Wir freuen uns schon auf den Tag, an dem die Kinder gross genug sind, dass wir wieder in die Skiferien können.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

### Zur Person

Martin Erlacher arbeitet als Berufsfachschullehrer und Fachbereichsleiter an dem Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrum in St. Gallen. Im Traditionsbetrieb «Bären» in Gonten/Al lernte er das Arbeiten vor dem Gast von der Pike auf. Danach folgten Stellen in Fünf-Sterne-Häusern und eine stete Weiterbildung. Per Zufall kam er über eine Stellvertretung zur Rolle als Lehrer. Martin Erlacher ist Referent an zahlreichen Kursen und Autor des Buches «Skills Training Book», dem weltweiten Referenzwerk im Restaurationsfach.

### Personalien

#### Marianne Bucher

Hôtelière

Anfang Januar fand im kleinen Rahmen die offizielle Schlüsselübergabe des Hotels Speer in Rapperswil statt. Die Vorbesitzerfamilie Hämmerle verkaufte ihren Betrieb an die Sorell Hotels. Zur neuen General Managerin wurde Marianne Bucher befördert, langjährige Mitarbeiterin des Hotels und erfahrene Hôtelière.

#### Bianca Kohler

Neue Geschäftsführerin der Ferienregion Elm

Jonas Schaffner gibt seine Position als Leiter der Geschäftsstelle der Ferienregion Elm per Ende Januar ab. Seine Funktion übernimmt Bianca Kohler. In ihrer Maturaarbeit befasste sie sich mit dem Thema Tourismus im Glarnerland. Anschliessend studierte sie an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Chur Tourismus.

#### Ralf Vogel

übernimmt die Leitung Verkauf bei Romer's

Er arbeitete bei Hero im Marketing und bei Zweifel Pomy-Chips im Verkauf, wo er zuletzt Grosskunden betreute. Auf den 1. Februar tritt er die Nachfolge von René Buchschacher an, der als Leiter Verkauf und Geschäftsleitungsmitglied zwölf Jahre für Romer's Hausbäckerei tätig war.

#### Marc Rohrbach

Direktor Champagne Nicolas Feuillatte Schweiz

Als Division Manager Verkauf bei Baur au Lac Vins obliegen ihm die Führung und die Geschäftsentwicklung auf allen Verkaufskanälen, darunter die Hotellerie und Gastronomie. Zudem wird er als Directeur Champagne Nicolas Feuillatte Schweiz die Verantwortung für die strategische Positionierung der weltweit drittgrössten Champagnermarke wahrnehmen.

### Kopf der Woche



#### Daniel Schälli

Hoteldirektor

Der 39-jährige Bündner hat am 1. Januar die Direktion im Hotel Villa Orselina oberhalb von Locarno übernommen. Zuvor zeichnete er ebenfalls als Direktor im Fünfsternehotel Eden Roc in Ascona verantwortlich. Seine Passion ist die gelebte Gastlichkeit, die er mit Bravour Tag für Tag unter Beweis stellt.

... zitiert ...

«Rettet die Erde. Sie ist der einzige Planet, auf dem es Schokolade gibt.»

DIANNE CASTELL, AUTORIN ZAHLREICHER LIEBESROMANE

KAFIKLATSCH

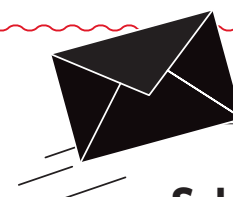


zvg

#### Dr. Eidgenoss

Musiker

Urs Fischer alias Dr. Eidgenoss hat es nicht nur musikalisch mit Traditionen. Die Taufe seines neuen Albums «Freiheit» beging der Musiker am 6. Januar mit einem Dreikönigskuchen. Nach der rebellischen Phase mit einer Indie Rock Band besann er sich mit 27 auf seine Wurzeln: die volkstümliche Hausmusik.



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!**  
**Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.**

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern