

Wer wird der erste Housekeeper?

Drei junge Frauen haben es in den Final des Housekeeper-Wettbewerbs vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh geschafft. Welches Reinigungskonzept wird die Jury überzeugen?



JEANINE KOLLER

Die 25-Jährige arbeitet als Bereichsleiterin Hauswirtschaft im Pflege- und Kurzentrums Dorfplatz in Oberhelfenschwil/SG. Als sie ihre Stelle antrat, fehlte eine Reinigungsorganisation. Diese erstellte die Fachfrau über die Jahre hinweg von Grund auf. Sie überarbeitet die Organisation stetig nach neuesten Standards und organisiert Mitarbeiterschulungen. So hat sie stets den Überblick über drei Hausdienstmitarbeiterinnen, zwei Angestellte der Lingerie, einen Springer und eine Lernende. «Als ich vom Wettbewerb hörte, war ich sofort Feuer und Flamme», sagt Jeanine Koller.



JESSICA SEILER

Die Fachfrau Hauswirtschaft arbeitet im Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten in Liestal/BL. Sie ist eine von 14 Teilzeitangestellten im Housekeeping des Pflegezentrums, das für die Reinigung von 124 Zimmern, diversen Aufenthaltsräumen und Bewohnerküchen verantwortlich ist. Die 30-Jährige kontrolliert in wöchentlichem Rhythmus gemeinsam mit der Bereichsleiterin die Qualität der Reinigung anhand von Checklisten. Zudem findet einmal jährlich eine Schulung der Hauswirtschaftsangeestellten statt. Dabei werden praktische Aufgaben geübt, neue Techniken einstudiert und Theorien beigebracht.



ALINA CLAVADETSCHER

Die 24-Jährige arbeitet als Executive Housekeeper im «Motel One» in Basel. Sie bekommt Unterstützung vom Supervisor Housekeeper im Haus sowie einer Fremdreinigungsfirma. «Wir arbeiten sehr eng zusammen und sehen uns als Team», erzählt Alina Clavadetscher. Gemeinsam mit einem Reinigungspartner entwickelt sie neue Trainingskonzepte zu wichtigen Hygienethemen. Diese Lernplattform können alle Mitarbeitenden nutzen. Zudem besitzt «Motel One» eine eigene «One University» in München. Dort werden Angestellte je nach Abteilung geschult und weitergebildet.

**house
keeper**
wettbewerb 2017

Siegerehrung und zweiter Publikumspreis

Die Siegerehrung zum Housekeeper des Jahres findet am 22. November im Rahmen der Igeho in Basel statt.
Uhrzeit: 15.30
Stand: D160, Halle 1

Hauptgewinn

Die Siegerin gewinnt zwei Übernachtungen für zwei Personen im Fünfsternehotel Villa Castagnola in Lugano.

Publikumspreis

Die drei Finalistinnen messen sich zudem in einem Kreativwettbewerb. Dazu müssen sie einen Staubwedel neu in Szene setzen. Das Publikum an der Igeho wählt den Sieger aus.

Weitere Informationen
www.housekeeper-wettbewerb.ch

Wie weiter mit der Diätkoch-Ausbildung?

Bei einem Info-Anlass des Schweizer Kochverbands wurde der aktuelle Stand der Revision der Koch- und Diätkochlehre vorgestellt. Kritik war willkommen – noch ist der Prozess nicht abgeschlossen.

Weil die Ausbildung zum Diätkoch nicht an die obligatorische Schule oder eine gleichwertige Qualifikation anschliesst, kann sie in der bestehenden Form nicht mehr fortgeführt werden. Daher wird derzeit an einer Revision gearbeitet, die ab Januar 2021 in Kraft tritt. Martin Schönbächler, stellvertretender Direktor der Hotel & Gastro formation, stellte den Mitgliedern des Schweizer Kochverbands an der Fachhochschule Nordwestschweiz in Olten den aktuellen Stand vor.

Ausbildung in drei Jahren?

Nach einem Vergleich der Kochlehre und der Ausbildung zum Diätkoch lautet eine der wichtigsten Erkenntnisse: Zwei Drittel der behandelten Themen überschnei-

den sich. Daher sei es denkbar, die Ausbildung zum Diätkoch in die Kochlehre zu integrieren. Nach einem Jahr müssten die Lernenden sich entscheiden, ob sie sich zum Koch oder zum Diätkoch ausbilden lassen wollten. Bei der Ausbildung zum Diätkoch würden im letzten Ausbildungsjahr statt einem zwei Schultage pro Woche stattfinden. Wer sich erst später für die Ausbildung zum Diätkoch entscheidet, könnte dies mittels einer verkürzten Zweitlehre tun.

«Zwei Drittel der Ausbildungen sind identisch.»

MARTIN SCHÖNBÄCHLER,
HOTEL & GASTRO FORMATION

Beim Publikum stiessen die Ideen auf gemischte Reaktionen. Manche fragten sich, ob drei Jahre ausreichen und es nicht eine vierjährige Lehre oder Berufsprüfung bräuchte. Dies wird bis Dezember von einer Task Force geprüft und vom Vorstand der Hotel & Gastro formation entschieden. Noch sind kritische Einwände und Fragen jederzeit möglich. Die eingesetzte Arbeitsgruppe trifft sich erstmals im Januar 2018.

ANGELA HÜPPI

Kampf um Sterne und Punkte

Wie wichtig sind Sterne und Punkte für den Erfolg eines Betriebs? Welche Rolle spielen sie im Küchenalltag? Diese Fragen beantworteten drei Spitzenköche in der Igeho-Kocharena.

Am 21. November dreht sich in der Kocharena des Schweizer Kochverbands an der Igeho alles um das Thema «Der tägliche Kampf um Sterne und Punkte». Als erster lässt sich Dario Cadonau vom In Lain Hotel Cadonau in Brail/GR in den Kochtopf schauen. Er wird ein regionales Gericht präsentieren: Gänseleber mit Arvenharz und Pinienkernkrokant mit Sauerklee. «Das ist ein schönes Herbstgericht, das zu unserer naturnahen Küche



Dario Cadonau bietet den Gästen immer wieder neue Geschmackserlebnisse – am liebsten mit Produkten aus der Engadiner Natur.

passt», erklärt Cadonau. Den Kampf um Sterne und Punkte nimmt er relativ locker: «Grundsätzlich kochen wir nicht für «Mi-

chelin» und «Gault Millau», sondern für unsere Gäste.» Trotzdem seien die Bewertungen ein nicht zu unterschätzendes Marketing-Instrument und gäben dem Betrieb wichtige Rückmeldungen.



Adrian Bührers Erfolgsgeheimnis heisst Teamplay. Gemeinsam mit erfolgshungrigen Köchen arbeitet er an neuen Kreationen.

«Wichtig ist, dass wir stets die beste Qualität bieten und uns immer wieder neue Ziele setzen.»

Pilze in allen Variationen

Auch für Adrian Bührer, Küchenchef im Restaurant Pur im Seedorf Plaza in Pfäffikon/SZ, sind Punkte und Sterne eine hart erarbeitete Anerkennung. «Ich habe ausserdem gemerkt, dass es mit höheren Auszeichnungen einfacher wird, gutes Personal zu finden. Und wir können unsere gute Auslastung halten und teils sogar noch verbessern.» Er fügt hinzu: «Natürlich freuen wir uns aber am meisten über begeisterte Gäste.» An der Kocharena wird er gemeinsam mit seinem Sous-chef und zweiten Sous-chef «Neun Pilze» zubereiten: «Dieses Gericht steht

bei uns schon den zweiten Herbst auf der Speisekarte. Das Erlebnis beim Geniessen dieses Gerichts besteht darin, dass man die kleinen Einzelheiten und Unterschiede zwischen den verschiedenen Pilzen rausschmecken kann.»

Einstellung zum Produkt

Christian Nickel, Executive Küchenchef im Park Hotel Vitznau und Campus Hotel Hertenstein, Weggis/LU, hat sein Gericht noch nicht definitiv festgelegt. Sicher ist: Es gibt Jakobsmuscheln und weissen Trüffel. «Ich möchte Spitzenprodukte zeigen, denn da-



Christian Nickel hat seine Liebe zum Kochen schon früh entdeckt und seine Passion zum Beruf gemacht.

rum geht es in der Punkte- und Sterne-Gastronomie», sagt er. Als Executive Küchenchef ist seine schwierigste Aufgabe, alles auf höchstem Niveau anzubieten – also neben den Gerichten in den Restaurants auch Frühstück und Mitternachtssnacks. «Dabei geht es weniger um Punkte und Sterne, sondern um eine Einstellung zum Produkt.»

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/igeho



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/de/skv