

THOMAS CHRISTEN

«AUS LIEBE ZUM BERUF FÖRDERE ICH GERNE JUNGE TALENTE»

An der FBK lancierte der sbkpv die dritte Ausgabe des Wettbewerbs Brot-Chef. Im vergangenen Jahr schafften es zwei Lernende aus der Backstube von Thomas Christen in den Final.

HGZ: **Thomas Christen, wie haben Sie den Moment erlebt, als Sie erfuhren, dass sich gleich zwei Lernende aus Ihrem Betrieb für den Final des Brot-Chefs qualifizierten?**
THOMAS CHRISTEN: Virginia Paissan und Sandra Steffen sind schreiend durch die Backstube gerannt und waren total ausser sich. Ich dachte zuerst, es sei ein Unfall passiert. Als ich dann ihre Gesichter sah, war mir klar, sie haben sich qualifiziert.

Mussten Sie die Lernenden motivieren, am Wettbewerb teilzunehmen oder meldeten sich die jungen Damen aus eigenem Interesse an?
Berufsrelevante Zeitungen und Zeitschriften liegen in unserem Aufenthaltsraum auf. Die Lernenden haben die Ausschreibung für den Brot-Chef gesehen und wollten unbedingt das schöne Messer, welches es für die Teilnahme gab. So meldeten sie sich an.

«Bei einem Wettbewerb ist mitmachen wichtiger als gewinnen.»

Wie bereiteten Sie die Lernenden auf den Wettbewerb vor?
Zuerst haben Virginia und Sandra verschiedene Rezepte und Ideen von zu Hause mitgebracht. Dann ist Peppi Badolato, unser Produktionsleiter, mit den Lernenden die Produkte und Rezepturen durchgegangen und gemeinsam wurde dann ein Übungsplan erstellt.

Gab es spezielle Trainings?
Ja. Vielfach kamen die Lernenden auch nach Arbeitsende oder an Freitagen zum Üben. Alle Mitarbeiter waren von deren Engagement und der Leidenschaft für den Wettbewerb völlig fasziniert.

Gab es Rivalitäten unter den beiden Lernenden?
Ab und zu schon. So hörte ich Auseinandersetzungen wie «das mit dem Dekor war aber meine Idee, jetzt machst du das auch». Aber so haben sie sich gegenseitig positiv vorwärtsgetrieben.

Was raten Sie Lernenden und deren Chefs in Bezug auf die Teilnahme am Brot-Chef?
Mitmachen kommt vor dem Gewinnen. Der ganze Prozess, welcher in Gang kommt, ist sowieso ein Gewinn für die Lernenden



Thomas Christen, 52, ist Bäckermeister, Unternehmer und Ausbilder. ZVG

und den Betrieb. Es ist wichtig, dass sie ihre eigenen Ideen und Produkte selbst einbringen und mit Unterstützung umsetzen. Das steigert das Selbstbewusstsein und fördert die Leidenschaft.

An der Preisverleihung haben Sie Ihren Lernenden ein Geschenk überreicht. Hat dies die jungen Talente zusätzlich motiviert?
Ja, sehr. Sie bekamen je 500 Franken für ihre Weiterbildung. Ich habe das aber vorgängig nicht kommuniziert.

Habe Sie Virginia Paissans Titel «Brot-Chef 2016» für Ihre Ladengeschäfte «ausgeschlachtet»?
Ja, wir haben während drei Wochen ein grosses Transparent mit ihrem Bild in den Verkaufsstellen angebracht. Zusätzlich kamen mehrere Berichte in verschiedenen Zeitungen. Das Echo von Seiten der Kundschaft war sehr positiv und zahlreich.

«Eine positive Grundeinstellung hilft Lernenden, sich im Betrieb wohlfühlen.»

Haben Sie Wettbewerbsarbeiten in Ihr Sortiment aufgenommen?
Ja, das Ricotta-Cranberry-Plundergebäck ist in unserem Sortiment. Mit dem UrDinkel-Goji-

beeren-Zopf bekamen wir gute Bewertungen an der Swiss Bakery Trophy.

Auf Ihrer Webseite schreiben Sie «Lehrlinge willkommen» und bieten einen Blick in die Backstube. Wie gross ist das Interesse daran?
Sehr gross. Jährlich werden bei uns über 25 Schnupperlehrlinge willkommen geheissen. Dazu bieten wir jedes Jahr einen Berufsbildungstag mit Eltern und/oder einen Tag der offenen Tür an.

Was zeichnet eine gute Lehrstelle aus?
Ich glaube, das Wichtigste ist, dass sich die Lernenden im Team und im Betrieb wohlfühlen. Es soll eine positive Grundstimmung herrschen. Das kann mit «Göttis» und mit Teamausflügen gefördert werden. Wichtig ist auch, dass der Ausbilder und die Mitarbeiter wissen, wer, wann, wo und wie ausgebildet wird. Ein Ausbildungsplan, zugeschnitten auf den Betrieb und die einzelnen Abteilungen, ist entscheidend.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Zur Person

Thomas Christen ist Inhaber und Geschäftsführer der 1995 gegründeten Bäckerei. In der Produktion, im Verkauf und in der Gastronomie (Buochs, Stansstad, Engelberg, Stans, Beckenried und Hergiswil) beschäftigt er 75 Mitarbeiter, davon 13 Lernende. Thomas Christen arbeitete früher auch in Hotels und auf einem Schiff der Royal Viking Line.



Mehr Informationen unter: www.christenbeck.ch

Personalien

Stephan Sutter

Präsident Gastro AI

Der 33-jährige Hotelier wurde zum Nachfolger von Ruedi Ulmann, der das Amt zwölf Jahre inne hatte, an die Spitze des Innerrhoder Wirtverbandes Gastro Appenzellerland AI gewählt. Er war zuvor ein Jahr Vorstandsmitglied. Stephan Sutter stammt aus einer bekannten Hoteliersfamilie und führt seit 2014 das Hotel Appenzell am Landsgemeindeplatz. Als neues Vorstandsmitglied wurde zudem Daniel Geiger, Gastgeber im «Anker» Unterschlatt, gewählt.



ZVG

Johannes Reiners

CEO Zweifel Weine

Der Absolvent der Hotelfachschule Lausanne war bei Compass Group für Spezialprojekte verantwortlich. Dann wechselte er zu Heineken Schweiz, wo er im Marketing und Verkauf tätig war. Seit April 2015 ist Johannes Reiners Verkaufsleiter bei Zweifel Weine. Erst kürzlich wurde er zum CEO der Zweifel Vinarium GD AG ernannt.

Mattias Rook

Küchenchef

Die berufliche Laufbahn des jungen Deutschen verlief stets geradlinig und zielstrebig. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Kempinski Hotel Atlantik, Hamburg, führte sein Weg zum ersten Mal ins Tessin, wo er im Hotel Giardino als Jungkoch tätig war. Ab der Sommersaison kocht Mattias Rook wieder in der Schweiz und zeichnet als Küchenchef im Tessiner «Castello del Sole» in Ascona verantwortlich.

Kopf der Woche



Jürg Domenig

VR-Präsident

Dr. iur. Jürg Domenig, seit 2014 Mitglied des Verwaltungsrats der Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) in Passugg, wurde zum neuen VR-Präsidenten gewählt. Der in Chur wohnhafte Anwalt ist auf Rechtsfragen der Hotellerie spezialisiert und betreut seit vielen Jahren die Geschäftsstelle von Hotellerieuisse Graubünden im Mandatsverhältnis.

... zitiert ...

«Eine Party ohne Kuchen ist nur ein Meeting.»

JULIA CHILD, AMERIKANISCHE FERNSEHKÖCHIN («THE FRENCH CHEF» AB 1963) UND KOCHBUCHAUTORIN.

KAFIKLATSCH

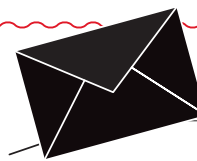


KEYSTONE

Elizabeth II.

sitzt seit 65 Jahren auf dem britischen Thron

Abgesehen von einer erst kürzlich überstandenen Grippe kann sich die Queen über gesundheitliche Beeinträchtigungen nicht beklagen. Das hängt mit ihrer eisernen Disziplin zusammen. So wird auch ihr Thronjubiläum am Morgen um 7.30 Uhr mit English Breakfast Tea und einigen Haferplätzchen beginnen.



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