

# Fleiss und Engagement werden belohnt

Thomas Christen und Gregor Maier motivieren ihre Bäcker-Lernenden, sich Berufswettbewerben wie dem «Brot-Chef» zu stellen. Das hat gute Gründe.

HGZ: **Gregor Maier, Thomas Christen, Ihre Bäcker-Betriebe haben Kandidatinnen für den «Brot-Chef» gestellt. Warum schicken Sie Mitarbeitende an Berufswettbewerbe?**  
GREGOR MAIER: Wir unterstützen unsere Lernenden grundsätzlich, wenn sie mit guten Ideen auf uns zukommen. Mit Debora Weiss, die den «Brot-Chef» 2019 gewinnen konnte, hatten wir eine aussergewöhnlich fleissige und ehrgeizige Lernende, die neben der Berufsmatura zusätzliche Hürden auf sich nahm und diese mit Bravour meisterte.

THOMAS CHRISTEN: Bei uns gehört es zur Aus- und Weiterbildung, dass sich Mitarbeitende auch ausserhalb des Berufsalltags engagieren. So nehmen unsere Lernenden jährlich auch an kantonalen Berufswettkämpfen teil.

**Inwiefern profitiert der Betrieb von einer Wettbewerbsteilnahme seines Schützlings?**

CHRISTEN: Jeden Monat gibt es bei uns im Betrieb drei Leckerbissen ausserhalb des Standard-Sortiments. Dafür werden jene Produkte integriert, die für einen Wettbewerb kreiert wurden. Diese werden dann mittels Inserat, Newsletter und Social Media zusätzlich beworben. Wir sind überzeugt, dass die Wettbewerbsvorbereitung die Kreativität und Individualität der Mitarbeitenden fördert, was wiederum dem Betrieb zugute kommt.

MAIER: Junge angehende Berufsleute legen Wert auf ein gutes Ar-



**«Der Erfolg eines Unternehmens basiert auch auf der Loyalität und dem Engagement guter Mitarbeiter.»**

GREGOR MAIER, INHABER  
MAIER BÄCKEREI, LAUFENBURG/AG

beitsverhältnis mit Perspektiven. Dank der Teilnahme von Debora am Wettbewerb haben wir ein grosses Interesse an unseren Lehrstellen festgestellt. Regionale Kunden haben sich zudem über die Medienpräsenz unseres «Junior Brot-Chefs» gefreut.

**Wie haben Sie Debora auf dem Weg zum Sieg begleitet?**

MAIER: Debora war eine sehr selbständige und entschlossene Lernende. Die Grundvoraussetzung für eine Wettbewerbsteilnahme hat sie also mitgebracht. Wir haben ihr unsere Ausbildungsverantwortliche zur Seite gestellt und Probelaufe koordiniert, die wir am Ende gemeinsam bewertet haben. Dabei war uns wichtig, Debora in ihrem Kreativwahn den Weg durch den Dschungel aufzuzeigen. In der Schlussphase haben wir sie in Bezug auf Logistik und Präsentation unterstützt.

**Wie haben Sie, Thomas Christen, Ihre Mitarbeiterinnen auf den Wettbewerb vorbereitet?**

CHRISTEN: Nachdem die Grundidee vom Produkt von den Mitarbeiterinnen festgelegt worden war, erfolgte die theoretische Produktentwicklung und Rezeptfindung. Danach wurde mit unserer Unterstützung geübt und verfeinert, bis das optimale Endresultat stand.

**Für Lernende und Betriebe bedeutet so ein Wettbewerb auch zusätzlichen Aufwand.**

MAIER: Ob Wettbewerb oder Berufsalltag: Vorgesetzte sollten immer ein offenes Ohr für Mitarbeitende haben, welche die Extrameile gehen möchten, und sie auf dem Weg dorthin unterstützen. Die Formel zum Erfolg: Der Mitarbeiter bringt Zeit und Motivation mit und das Unternehmen die Rohstoffe und Infrastruktur.

CHRISTEN: Das sehe ich genau so. Wichtig ist, dass wir die Mitarbeitenden ermutigen, begleiten und unterstützen.

**Mit Ihrem Engagement gehen Sie mit gutem Beispiel voran: Sie fördern nicht nur den Berufsnachwuchs, sondern auch das Ansehen des Berufs.**

CHRISTEN: Dank starker Lernender sichern wir unsere Zukunft. Zudem bringt so eine Wettbewerbsteilnahme einen positiven Spirit ins Team und unterstreicht, dass wir unser Entwicklungspotenzial voll ausschöpfen wollen.

MAIER: Die Förderung des Berufsnachwuchses ist fest in unserer Firmenstrategie verankert. In einem Unternehmen mit 170 Mitarbeitenden ist uns bewusst, dass der Erfolg des Unternehmens auch auf den Schultern loyaler und gut ausgebildeter Teammitglieder getragen wird. In solche Mitarbeitende soll man investieren, damit die Zukunft der Branche gesichert ist. Denn unsere Berufsleute geben uns täglich die Chance, durch ihre Augen über den Tellerrand hinauszublicken.



**«Wir motivieren unsere Mitarbeiter, sich regelmässig auch ausserhalb des Berufsalltags zu engagieren.»**

THOMAS CHRISTEN, INHABER  
CHRISTEN BECK, STANS/NW

**Die Organisatoren des Fachwettbewerbs Brot-Chef haben dem Event ein Make-over verpasst. Der «Brot-Chef», der nun nur noch Lernenden offensteht, wird neu in der Berufsschule Aarau an einem Samstag durchgeführt. Was halten Sie davon?**

MAIER: Für mich macht das durchaus Sinn. Die Organisatoren sind mit den Voraussetzungen und den Begebenheiten des Events vertraut und haben diesen Entscheid sicherlich auf Basis zukunftsgerichteter Gedanken gefällt.

CHRISTEN: Für uns war Luzern natürlich näher (schmunzelt). Aber ich verstehe auch, dass man ein Konzept von Zeit zu Zeit überarbeitet und aktuellen Bedürfnissen anpasst.

**Welchen Rat geben Sie Arbeitgebern, die Mitarbeitende an einen Wettbewerb schicken?**

CHRISTEN: Als Erstes gilt es zu klären, wer sich für einen Wettbewerb eignet. Dann können in einem Gespräch die Vorteile für die berufliche Zukunft aufgezeigt, die Betreuungsperson bestimmt und ein Übungsplan erstellt werden.  
MAIER: Wer merkt, dass Ehrgeiz, Wille und Verantwortung bei den Jugendlichen vorhanden sind, soll sie unterstützen. Fleiss und Engagement werden immer belohnt.

**Und was geben Sie den Berufstalenten mit auf den Weg in die Wettbewerbswelt?**

MAIER: Habt Spass an der Sache, dann stellt sich der Erfolg automatisch ein.

CHRISTEN: Seid mutig und versucht es einfach! Übung macht den Meister, und ihr könnt nur gewinnen! INTERVIEW ANDREA DECKER

## Zu den Personen

**Thomas Christen**  
Bäcker-Konditor Thomas Christen (56) führt die Christen Beck mit sieben Standorten in Nidwalden und Engelberg, sechs davon mit Café. Zum Unternehmen gehört auch ein Hotel mit Bäcker-Themenzimmern. Christen Beck beschäftigt 150 Mitarbeitende, davon zehn Lernende. Thomas Christen ist zudem Präsident des Ob- und Nidwaldner Bäckerverbands.

**Gregor Maier**  
Bäcker-Konditor-Confiseur Gregor Maier (37) von der Bäckerei Maier in Laufenburg/AG ist für die Produktionsleitung und den Vertrieb verantwortlich. Das Unternehmen mit sieben Standorten führt 170 Mitarbeitende, davon sieben Lernende. Er ist Mitglied des Vorstandes des Aargauischen Bäcker-Confiseurmeisterverbands und dort für das Ressort Events zuständig.

## HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

Gut 10 000 Küchenchefs und Köche haben unsere Zeitung abonniert.

# SIE AUCH?

[www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo](http://www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo)