

Werner Schuhmacher: «Kreative Köchinnen und Köche sind gesucht»

Der Schweizer Kochverband weitet das Selektionsverfahren für die Kochnationalmannschaften aus.



ZVG

Werner Schuhmacher, Wettbewerbskommissionspräsident des Schweizer Kochverbandes.

HGZ: Werner Schuhmacher, wie sieht das neue Rekrutierungssystem der Schweizer Kochnationalmannschaften aus?

Werner Schuhmacher: Bis anhin wurde nach ungefähr zwei Jahren Amtszeit das beste Regionalteam zur neuen Kochnationalmannschaft gekürt. Aktuell sind keine Regionalteams mehr aktiv. Aus diesem Grund hat der Schweizer Kochverband (SKV) ein neues Aufnahmeverfahren ausgearbeitet. Nun setzt der Kochverband auf Einzelmitglieder aus den Cercles, auf Talente aus dem Netzwerk des Verbandes oder auf Mitglieder, die sich durch besondere Leistungen an Wettbewerben hervortun.

HGZ: Werden noch weitere Kanäle für die Rekrutierung genutzt?

Schuhmacher: Der SKV will allen passionierten Berufsleuten, die Mitglied des SKV sind, eine Chance bieten. Aus diesem Grund werden in verschiedenen Medien Inserate geschaltet. Interessierte sind jedoch dazu eingeladen, ihr CV direkt an die Geschäftsstelle des SKV zu schicken. Natürlich sind auch die Mitglieder aus den aktuellen Mannschaften herzlich willkommen.

HGZ: Was muss eine Köchin oder ein Koch mitbringen, wenn er oder sie sich für eine der Kochnationalmannschaften bewerben will?

Schuhmacher: Die Berufsleute haben auf jeden Fall ganz viel Kreativität mitzubringen. Zudem sollen die Kandidaten belastbar sein und mit Stress und Druck umgehen können. Und natürlich müssen sie auch neben den offiziellen Trainings, die in Sursee stattfinden werden, Zeit in das Projekt Kochnationalmannschaft stecken.

HGZ: Aus wie vielen Mitgliedern werden sich die beiden Mannschaften zusammensetzen?

Schuhmacher: Insgesamt werden es ungefähr 20 Personen sein, je 10 pro Team. Die Equipen werden in Zukunft viel enger zusammenarbeiten, und Synergien werden intensiver genutzt.

HGZ: Wo liegt das Idealalter für eine Mitgliederschaft in einer der Kochnationalmannschaften?

Schuhmacher: Bei der Junioren-Kochnationalmannschaft ist das Minimal- und Maximalalter festgelegt. Die Mitglieder dürfen nicht jün-

ger als 19 Jahre und nicht älter als 25 Jahre alt sein. Bei der Kochnationalmannschaft würde ich das ideale Alter bei 25 bis 35 Jahren ansetzen. Das Alter ist jedoch nicht entscheidend.

HGZ: Wie läuft das Aufnahmeverfahren der beiden Mannschaften ab?

Schuhmacher: Eine erste Voraussetzung ist, wie bereits erwähnt, eine Mitgliedschaft im SKV. Ist diese erfüllt, schicken Interessierte ihr CV an den SKV. Die WEKO überprüft dann die Dossiers. Schafft es ein Kandidat in die engere Auswahl, wird er auf Herz und Nieren geprüft. Ganz wichtig ist die Teamfähigkeit der zukünftigen Mitglieder. Denn Einzelkämpfer sind in den Kochnationalmannschaften definitiv fehl am Platz. Zudem müssen sich die Bewerber in einem Probekochen beweisen. Dabei wird ihre Stressresistenz und ihr Umgang mit Druck auf eine harte Probe gestellt.

HGZ: Müssen sich die Kochnati-Mitglieder für eine gewisse Zeit verpflichten?

Schuhmacher: Es ist unser Ziel, dass sich die Mitglieder für mindestens zwei Jahre verpflichten.

HGZ: Werden die Mitglieder der Kochnationalmannschaften für ihren Einsatz finanziell entschädigt?

Schuhmacher: Der Einsatz wird mit einer Tagespauschale inklusive Spesen vergütet. Das Vergütungssystem entspricht in etwa einer regulären 20-Prozent-Anstellung. Zusammen mit einer 80-Prozent-Anstellung in einem Betrieb ist so ein Vollzeitinkommen gewährleistet.

HGZ: Wie viele offizielle Trainingseinheiten muss ein Mitglied pro Jahr einplanen?

Schuhmacher: Das unterscheidet sich von Jahr zu Jahr und ist von den jeweiligen Wettbewerbseinsätzen abhängig. Finden keine Wettbewerbe statt, so planen wir fünf sechstägige Trainingscamps ein. In einem Wettbewerbsjahr hingegen kommt noch die Wettbewerbswoche dazu.

Interview: Bernadette Bissig

NEUE MITGLIEDER FÜR «KOCHNATI» UND «JUNIORENNATI» GESUCHT INTERESSIERT?

Die Auswahlverfahren für die Kochnationalmannschaft und die Junioren-Kochnationalmannschaft sind lanciert.

Bist du ein talentierter und neugieriger Koch (Köchin) und hast vorzugsweise erste Wettbewerbserfahrungen aufzuweisen, dann bewirb dich beim Schweizer Kochverband:

Andreas Fleischlin
 andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch
 Tel. 041 418 22 22
 www.hotelgastrounion.ch

ANZEIGE



Gladiatoren der Küche unterstützt von Electrolux Professional

Als offizieller Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften sind wir stolz, unsere Teams auch 2015 auf ihrem Weg zu weiteren, internationalen Erfolgen zu begleiten.

Electrolux Professional AG
 Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee
 Telefon +41 41 926 81 81
 Telefax +41 41 926 81 80
 professional@electrolux.ch
 www.professional.electrolux.ch

