

MARTIN SCHÖNBÄCHLER

«QUALITÄTSBETRIEBE WERDEN WEITERHIN LERNENDE HABEN»

Die Schweiz ist in Sachen Berufsbildung international führend. Trotzdem gibt es einen Nachwuchsmangel. Martin Schönbächler sagt, woran das liegt und was die Branche dagegen tut.

HGZ: Alle reden von Fachkräftemangel. Wie sieht es beim Berufsnachwuchs aus?

MARTIN SCHÖNBÄCHLER: Es gibt tatsächlich zu wenig valable Lernende für die gesamte Branche. Etliche freie Lehrstellen bleiben deshalb unbesetzt.

Woran liegt das?

Das hat vielschichtige Gründe. Unter anderem die Arbeitszeiten, das Image der Branche, aber auch die komplexen Anforderungen, die gestellt werden – vom Markt, den Arbeitgebern, den Gästen und den Lernenden selber.

Welcher Beruf ist betroffen?

Der Mangel an geeignetem Nachwuchs ist bei den Köchen besonders markant.

Was macht die Branche, um mehr Lernende zu gewinnen?

Die Branchenverbände, Berufs-



Martin Schönbächler: «Nachwuchswerbung geht uns alle etwas an.»

ZVG

und Hotelfachschulen sind auf verschiedenen Ebenen tätig. Zum Beispiel mit Infoständen an Berufsmessen und Besuchen in Schulklassen. Projekte wie Hotel-Schnuppercamps, «Please Disturb»-Tage oder Angebote für Schulklassen wie «Leben in Graubünden», «Rent-a-Stift» oder «Bildungsbus zum Anbeissen» sind weitere Massnahmen, mit denen

bei Kindern und Jugendlichen das Interesse für die gastgewerblichen Berufe geweckt wird. Eine wichtige Plattform, um die Berufe gut zu präsentieren und ihr Image zu heben, sind die Swiss Skills und World Skills.

Gemäss Lehrlingsbarometer 2017 will nur jeder dritte Lernende sicher in der Bran-

che bleiben. Was kann man tun, um die Jungen zu halten?

Ein Hauptgrund, warum junge Berufsleute die Branche wechseln, sind die Arbeitszeiten. Es braucht daher neue, gut durchdachte Arbeitszeitmodelle und eine höhere Planungssicherheit zum Beispiel durch frühes und verlässliches Erstellen der Arbeitspläne.

Reicht das?

Nein. Es muss der Branche auch gelingen, die vielen Vorteile der gastgewerblichen Berufe besser ins Licht zu rücken. Zum Beispiel, dass man frei hat, wenn andere arbeiten müssen, dass man sofort im Ausland arbeiten und die Karriereleiter schneller erklimmen kann als in anderen Berufen. Hinzu kommt eine gewisse Job-sicherheit. Wer den Beruf sauber erlernt hat, ist eine gesuchte Fachkraft.

Wagen Sie eine Prognose. Wie geht es mit dem Lehrlings- und Fachkräftemangel weiter?

Betriebe, die auch im Mitarbeitermanagement hohe Qualität ausweisen, werden weiterhin Lernende und somit auch Fachkräfte haben. Für alle anderen wird es härter werden, freie Posten adäquat zu besetzen.

INTERVIEW RICCARDA FREI

Zur Person

Martin Schönbächler ist stellvertretender Direktor von Hotel & Gastro Formation Schweiz sowie Rektor der Berufsschulen IFK in Weggis, Zuoz, La Fouly und Lenk.



ZVG

René Kaufmann erhält Ehrentafel

An der Nacht der Gastronomen wurde René Kaufmann zum Gastrostern 2017 gewählt. Nun wurde seine Ehrentafel an der Wall of Fame in der Hotel & Gastro Formation in Weggis enthüllt. René Kaufmann, Gastgeber im Hotel Rössli in Illnau, ist der vierte Träger dieses Titels. Wie seine Vorgänger ist auch er Koch. «Als Gastrostern hier mit einer eigenen Tafel gewürdigt zu sein, hat für mich grossen Stellenwert. Es ist etwas Einzigartiges, was nicht jeder erreicht», freut sich René Kaufmann. Seit seiner Ernennung zum Gastrostern 2017 hat sich viel getan. So durfte er für sich und seinen Betrieb grosse Medienpräsenz verbuchen, darunter TV-Auftritte zum Beispiel in der Sendung «Glanz und Gloria». Für die Trophäe hat Kaufmann extra eine Vitrine bauen lassen. Er erklärt: «Die Gäste möchten den Pokal sehen und auch anfassen. Ich zeige ihn gerne und sage dazu: Der Stern bin ich, der Sockel, also das Fundament, ist meine Frau und der Ring um den Stern seid ihr, die Gäste und Mitarbeitenden.» (RIF)



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastro.ch
berufhotelgastro.ch



Mehr Informationen unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

ANZEIGE



SWISS
CULINARY
CUP
2018

Zeig der Kochbranche,
was du draufhast!

Thema: Kochen im Wandel
Jetzt anmelden unter: www.swissculinarycup.ch

JETZT
anmelden

Thomas Bissegger, Gewinner SCC 2017

**HOTEL & GASTRO
union**
SEIT 1886

skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



ZVG

Neue Glace-Kreationen

Pünktlich zum Glacesaisonstart präsentiert Midor seine neuen Superiore Rahmglasses von i gelati. Menthe & Chocolat ist eine cremige Rahmglace mit dezent erfrischendem Minzege-schmack, verfeinert mit knackigen Schokoladespänen aus feinsten Schweizer Schokolade. Die zweite Superiore-Neuheit wird mit echtem Irish Whiskey sowie feinstem Rahm und bester Milch aus der Schweiz hergestellt. Wie alle Superiore Glaces lassen sie sich bei einer Lagertemperatur von -18 Grad gut schöpfen.
www.midor.ch

Gesunder Schatten

Die neue Sonnenschirm-Kollektion «Parasol» von Go in bietet robuste und langlebige Schirme, die sich selbst im XXL-Format gut handhaben lassen. Alle Modelle bieten UV-Schutz in der Höhe von LSF 80. Die Bezüge sind abnehmbar, waschbar, wetterfest und lichteht.
www.go.in.ch



ZVG

Traditionelle Pies in drei Varianten

In England ist der Pie ein traditioneller Take-away-Snack. Zur Skiferien-Saison lanciert Hug drei Varianten in der Schweiz. Der dünne und knusprige Pasteteinteig umhüllt die saftigen Füllungen, das Gebäck ist im Nu zubereitet. In nur 25 Minuten bei 180 Grad sind die tiefgekühlten und vorgebackenen Produkte genussbereit. Die Pies überzeugen durch ihre lokalen und frischen Zutaten. Sie sind bei allen nationalen sowie regionalen Händlern in den Varianten Vegg, «Poulet & Speck» sowie Rind erhältlich.
www.hug-familie.ch

Knusprige Pommes

Die Super-Crisp-Linie der Kadi AG wurde zum Jahresbeginn um die Super-Wellenfrites mit Schale ergänzt. Die Wellen- und Schalenoptik fällt auf und sorgt für Abwechslung auf dem Teller. Gleichzeitig werden die Pommes frites durch den hauchdünnen Knuspermantel besonders knackig.
www.kadi.ch

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Angela Hüppi zusammengestellt und redigiert.
angela.hueppi@hotellerie-gastronomie.ch