

MARCO MEHR «DAS GLÜCK IM AUSLAND FINDEN»

Marco Mehr arbeitet seit knapp drei Jahren im Ausland und hilft jungen Arbeitskollegen bei der Stellensuche.

HGZ: **Marco Mehr, wie kamen Sie zu Ihrem «Job» als Ambassador?**

MARCO MEHR: Ich wurde vom Schweizer Kochverband angefragt, ob ich gerne als Ambassador tätig sein möchte. Da auch ich auf die Unterstützung von älteren Berufskollegen zählen durfte, weiss ich, wie wichtig eine Kontaktperson im Ausland ist.

Was hat Sie dazu bewogen, diese Aufgabe zu übernehmen?

Die Unterstützung, die ich damals erhielt, will ich nun jungen Berufskollegen weitergeben. Ich kann mich sehr gut in die Lage der jungen Köche versetzen, die gerne ins Ausland wollen, aber nicht genau wissen, wie sie am besten vorgehen. Es ist einfacher, wenn man einen Kontakt vor Ort hat, der einen unterstützt und Tipps geben kann.

Hatten Sie schon oft die Möglichkeit, Berufskollegen zu einer Stelle zu verhelfen?

Ja, ich habe bereits diversen jungen Kollegen zu Jobs verholfen. Momentan sind einige in der Bewerbungsphase. Zudem kriege ich oft Anfragen von Köchen, die einen Einblick erhalten möchten, wie es ist, in einer Küche in Asien zu arbeiten. Dies ist meines Erachtens ein erster guter Schritt, um sich ein Bild zu machen. Danach können sie entscheiden, ob sie im Ausland arbeiten und leben möchten.

Was raten Sie jungen Berufskollegen, die gerne im Ausland arbeiten möchten?

Ich kann nur von Asien sprechen. Hier ist es wichtig, dass man eine gute Grundausbildung mitbringt und einige Jahre Berufserfahrung in der Schweizer Gastronomie gesammelt hat. Deshalb würde ich davon abraten, direkt nach der Lehre ins Ausland zu gehen. Denn bei den meisten Hotels in Asien ist die Einstiegsposition eine Küchenchefstelle in einem Hotel-Restaurant. Da sollte man schon



Marco Mehr fühlt sich sehr wohl in Hongkong.

ZVG

eine gewisse Erfahrung mitbringen. Weiter ist es wichtig, dass man offen ist für Neues, flexibel und anpassungsfähig.

Wie lief das damals bei Ihnen ab, als Sie 2009 das Reisen mit Arbeiten kombinierten?

Als Koch hat man den perfekten Beruf dafür. Ich hatte das Glück, dass ich durch die Junioren-Kochnationalmannschaft sehr viele gute Kontakte geknüpft hatte und riesige Unterstützung von Georges Knecht erhielt. Dadurch kam ich in Kontakt mit vielen Küchenchefs. Mit der Reise wollte ich herausfinden, ob ich mir vorstellen könnte, in Asien zu arbeiten. Ich absolvierte einige Stages in Bangkok, Hongkong, Singapur und Dubai. Was ich in diesem Jahr sehen und erleben durfte, ist unglaublich und ich bin mir sicher, dass ich noch lange von diesen Erfahrungen profitieren kann. Nach diesem Jahr war für mich klar, dass ich alles daran setzen werde, in Asien zu arbeiten. Und ich beue es nicht, ganz im Gegenteil, ich bin sehr glücklich hier.

Sie arbeiten nun als Executive Sous-chef im «Hyatt Regency» in Hongkong. Wie erleben Sie diese Tätigkeit?

Jeder Tag ist ein Abenteuer! Hongkong ist eine sehr hektische Stadt, dies erlebe ich auch bei der Arbeit. Menüs werden täglich gewechselt. Es vergeht kein Tag, in dem nichts geändert wird oder neue Produkte ausprobiert werden, denn die Konkurrenz in Hongkong ist riesig. Ich bin im «Regency Hong Kong» verantwortlich für alles, was westliches Essen anbelangt. Deshalb bin ich nicht immer im gleichen Restaurant, sondern immer in einem anderen. Genau diese Abwechslung und die Hektik ist der Reiz. Für Leute, die gerne unterwegs sind und «Action» lieben, ist das genau das Richtige.

Wie unterscheidet sich Ihre Arbeit zu jener in der Schweiz?

Im Gegensatz zur Schweiz sind die Hotels in Asien viel grösser. Es braucht eine riesige Organisation, bis ein solches Hotel einwandfrei läuft. Von dieser Organisation bin ich fasziniert. In diesem Bereich kann ich sehr viel profitieren. Natürlich unterscheidet sich auch die Zusammenarbeit. Asiatische Köche sind sehr sensibel, deshalb ist eine einfühlsame Mitarbeiterführung gefragt. Bis man dies versteht, braucht es Zeit. Es hat viel mit Kultur und Respekt zu tun.

INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

Auslandsjobvermittlung «Ambassador»

Der Schweizer Kochverband sky bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Jobsuche im Ausland. Interessierte senden ihr Dossier an:
kochverband@hotelgastrounion.ch



Marco Mehr arbeitet seit knapp drei Jahren im Ausland. Er startete in Yangon, Myanmar, danach war er in Seoul, Südkorea, tätig und jetzt in Hongkong. ZVG

Kopf der Woche



Stefan Keel

Neuer Director of Operations Sorell Hotels

Per Anfang Mai hat Stefan Keel die operative Führung der 17 Sorell Hotels übernommen. Zuvor war der Hotelier lange Jahre für Mövenpick Hotels & Resorts in Jordanien und auf den Philippinen tätig.

... zitiert ...

«Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie»

SPRICHWORT

KAFIKLATSCH



ZVG

Personalie

Uwe Seegert

Rückkehr nach Arosa

Ab 1. Juni heisst der neue Küchenchef des Tschuggen Grand Hotels in Arosa wieder Uwe Seegert. Der heute 44-jährige Düsseldorfer leitete bereits von 2007 bis 2012 die Küche des Luxushotels. Seegert übernimmt das Amt von seinem einstigen Nachfolger Tobias Jochim.

Anton Mosimann

Kunst- und Kochbuchsammler

Anton Mosimanns umfangreiche Privatsammlung ist ein wahrer Schatz für Liebhaber von Kunst und Gastronomie und veranschaulicht das beeindruckende Lebenswerk des Spitzenkochs mit der Fliege. Ab dem 4. Juni wird die Sammlung mit tausenden Objekten als Dauerausstellung auf dem Campus der Culinary Arts Academy in Le Bouveret/VS zu bestaunen sein.

Sascha Friedrichs

Neu im Swisshotel Zürich

Der aus Sachsen-Anhalt stammende Küchenchef stösst vom Berliner In-Restaurant Studio von Starkoch Tim Raue zum Swisshotel Zürich. Friedrichs ist verantwortlich für das Restaurant Le Muh und den Bankettbereich des Hotels.



Gastkolumne

Wenig Web, bitte

Carlo Bernasconi, Gastgeber Osteria Candosin, Zürich

Das Internet ist im täglichen Business unentbehrlich geworden. Grossverteiler erleichtern Zugang zu Bestellung und Angebot – aber gilt das auch für Wirte und ihr Angebot? Leider, muss man mittlerweile zu viel Unsinn publiziert, der allzu lange auf überladenen Websites vergammelt. Jeder Wirt ist auch Gast, also frage er sich, was will er wissen? Ort? Öffnungszeiten? Angebot? Preise? Reservationsanfrage starten. Vielleicht noch ein schönes Bild vom Innenraum. Das reicht vollkommen. Sparen Sie sich Ihre Kommunikationsfähigkeiten für den direkten Austausch mit dem Gast, Sie haben beide etwas davon. So, und dann möglichst wenig preisgeben vom Angebot: Bankett- und Weinkarte werden auf Wunsch als PDF verschickt. Fazit:

Lassen Sie wenig Anonymität zwischen Ihnen und dem Gast zu. Unterschiedliche Glücksritter und Abzocker versuchen Wirte zu überzeugen, mit elektronischen Reservationssystemen ihre Geschäfte in den Griff zu bekommen. Hände weg: zu teuer, und für no shows wird keine Garantie übernommen. Klar, einem Wirt mit 200 Gartenplätzen, die er alle reserviert haben will, kann es dienlich sein, frisst aber zu viel Arbeit – vor allem für den Service. Kürzlich teilte mir eine Eventlokal-Website mit, ich müsse künftig 14 Franken monatlich dafür blechen, auf der Site gelistet zu sein. Wie bitte? Nie gefragt worden. Also, nehmen Sie Ihre IT-Geschicke selber in die Hand. Ausser Mails persönlich beantworten, müssen Sie nicht viel tun. Das aber regelmässig täglich bis stündlich.