



GASTKOLUMNE

## Corona-Extra!

Timo Albiez, Vizedirektor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL, Mitglied bvham

Corona – ein Begriff, der sich in den letzten Monaten durch unsere Gedanken und unsere Medienlandschaft zieht wie selten zuvor ein schlimmes Ereignis, ein knackiger Trend oder die frivolen Eskapaden eines B-Promis. Was aktuell so negativ behaftet ist, war jahrelang der Inbegriff von Frische und sauer-süffigen Apéros an lauen Sommerabenden. Das Bier, das man mit Limette trinkt und denselben Namen trägt wie der um sich geifernde Virus, muss wohl oder übel dieses medizinische Plagiat akzeptieren. Als kleine Wiedergutmachung schaffe ich diesem Bier eine Plattform und zeige auf, was sich eigentlich hinter diesem Getränk mit dem aufgemalten Etikett verbirgt: Die Geschichte beginnt im Jahr 1925, als man ein Bier auf den Markt bringen wollte, das der spanischen Krone gerecht wird und der Sonne, dem Strand und dem Meer Mexikos entspricht. Das ist auch auf dem Etikett klar erkennbar – die Krone symbolisiert das spanische Königshaus und die beiden Greife links und rechts die Macht des Gottes Apollon, der die Macht über die Sonne und das Gold besitzt. Das Bier ist das meistverkaufte Bier Mexikos und wird in 180 Länder verkauft – was für ein Erfolg! Im Moment ruhe die Produktion und das güldene Getränk werde nicht mehr abgefüllt, so berichten unterschiedliche Quellen. Hoffen wir, dass sich dies schon bald ändert und wir mit Genuss die Limette in den Flaschenhals drücken können. Prost, und bleiben Sie gesund!

# Qualifikationsverfahren: von Freude bis Frust

Corona stellt alles auf den Kopf – auch die Lehrabschlüsse. Wie die Qualifikationsverfahren 2020 in der Branche organisiert sind, erklären die Geschäftsführer der Verbände. Nicht alle sind mit dem Ablauf glücklich.



## Jordan Kestle

Geschäftsführer Berufsverband Hotel Administration Management bvham

«Kaufleute HGT legen keine mündlichen und schriftlichen Prüfungen ab. Die betriebliche Erfahrungsnote setzt sich aus sechs Arbeits- und Lernsituationen, zwei Prozesseinheiten oder alternativ aus zwei ÜK-Kompetenznachweisen zusammen. Während die angehenden Hotel-Kommunikationsfachleute (Hoko) eine leicht veränderte betriebliche Abschlussprüfung absolvieren. Diese findet ohne geladene Gäste statt, um die Gesundheitsvorschriften sicherzustellen. Die Tatsache, dass die QVs überhaupt stattfinden können, ist nur dank der gut koordinierten Zusammenarbeit der beteiligten Akteure und Träger der einzelnen Berufe möglich. Aufgrund der kurzen Fristen war eine schnelle Konsensbildung essenziell. Ich freue mich, dass die Lernenden trotz ungewöhnlicher Umstände ihren verdienten Lehrabschluss machen und eidgenössische Fähigkeitszeugnisse (EFZ) erwerben können. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Ausbildungs- und Prüfungsbranche HGT (Kaufmann/Kauffrau HGT) sowie die Hotel & Gastro Formation Schweiz (Hoko) für das schnelle Handeln.»



## Elvira Schwegler

Geschäftsführerin Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh

«Im Berufsfeld des bvhh finden die Qualifikationsverfahren für Hotelfachfrauen/Hotelfachmänner EFZ und Hotellerieangestellte EBA nach einem vorgegebenen Raster statt, das von den Berufsbildnerinnen ausgefüllt wird. Die Qualifikationsverfahren für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker EBA finden in verkürzten Sammelprüfungen statt. Ausnahme: In den Kantonen Tessin, Waadt und Zürich finden die Prüfungen nach einem vorgegebenen Raster statt, welches von den Berufsbildnerinnen ausgefüllt wird. Ich befürworte Sammelprüfungen, denn unsere Berufe beinhalten vorwiegend praktische Bereiche. Die Jugendlichen haben mit der Prüfung die Chance, erstmals ihr handwerkliches Können in einem Qua-

lifikationsverfahren zu zeigen. Das Bestehen des Qualifikationsverfahrens in ihrem Beruf löst ein gutes Gefühl aus, das sie mitnehmen für ihre weitere berufliche Karriere. Mit der Bewertung durch den Berufsbildner besteht die Gefahr, dass stärker arbeitsplatzorientiert benotet wird und nicht – wie die Grundbildung – arbeitsmarktorientiert. Mit einer Prüfung, die gleich ist in der Schweiz, ist die Benotung der Arbeitsmarktorientierung fairer. Sie erlaubt auch dem zukünftigen Arbeitgeber, eine vergleichbare Beurteilung zu machen.»



## Christoph Muggli

Präsident Berufsverband Restauration bvr

«In allen Berufen der Restauration finden keine Prüfungen statt. Wir vom Vorstand und viele Mitglieder sind schwer enttäuscht. Gerade die Lernenden melden, dass sie sehr gerne ihr Wissen und ihre praktischen Fähigkeiten unter Beweis gestellt hätten. Ich durfte in einer Task Force der HGF mitwirken. Alle Beteiligten waren sich in der Diskussion einig, dass wir den Gästeservice durch ein Fachgespräch mit praktischen Elementen ersetzen sollen. Die hygienischen Bestimmungen des Bundesamts für Gesundheit wären optimal umsetzbar gewesen. Anscheinend musste man dann aus politischen Gründen jeweils zwei Varianten einreichen. Weshalb die Variante 3b, Bewertung durch Ausbilder, vorgezogen wurde, weiss ich nicht. Ich bin überzeugt, dass die Subkommissionen der Prüfungskommissionen in den Kantonen alles geben werden, damit die Beurteilungen fair laufen. Für die Zukunft müssen jedoch alle Beteiligten das Vorgehen aufarbeiten. Zu wenig oder gar nicht wurde auf uns Profis eingegangen.»



## David Affentranger

Geschäftsführer Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv

«In der Bäcker-Confiseur-Branche gibt es drei Lehren. Zum einen sind das die Berufe Bäcker(in) und Konditor(in)/Confiseur(in) beider Fachrichtungen sowie der Beruf Detailhandelsassistent(in). Bei

den Berufen Bäcker(in)-Konditor(in)-Confiseur(in) beider Fachrichtungen finden die praktischen Prüfungen unter erhöhten Verhaltens- und Hygienemassnahmen wie gewohnt statt. Das theoretische QV wurde zugunsten einer Erfahrungsnote gestrichen. Die theoretische und praktische Prüfung Detailhandel ist abgesagt. Anstelle einer schriftlichen und mündlichen Prüfung wird eine Erfahrungsnote eingesetzt. Statt der praktischen Note kommt die Beurteilung des Lehrbetriebes zum Tragen. Während das Bäcker-Konditor-Confiseur-QV das erste vom SBFI bewilligte QV war, ist jenes des Detailhandels noch nicht abschliessend bewilligt. Ich bin überzeugt, dass die getroffenen Massnahmen richtig sind und für die Absolventinnen und Absolventen keinen Nachteil mit sich bringen. Klar ist es schade, dass es im Bereich Detailhandel keine praktischen Prüfungen gibt. Aber in Anbetracht der Vielfalt des Detailhandels ist es auch verständlich.»



## Reto Walther

Geschäftsführer Schweizer Kochverband skv

«Die Qualifikationsbereiche Allgemeinbildung und Berufsskunde werden bei angehenden Köchen nicht geprüft. Der Qualifikationsbereich Praktische Arbeit sieht folgendermassen aus: Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA: praktische Prüfung wie immer. Köchin/Koch EFZ und Diätköchin und Diätkoch EFZ: praktische Prüfung in einer verkürzten Form, so dass es möglich ist, zwei Durchgänge pro Tag mit jeweils halb so vielen Kandidaten durchzuführen. Dies ermöglicht die Durchführung in der gleichen Gesamtdauer, wenn die Schulen wieder offen sind. Persönlich halte ich die gewählte Variante für den richtigen Entscheid. Der skv wurde in die Antragsstellung an den Bund miteinbezogen. Unser Anliegen war es, den Lernenden die Möglichkeit zu geben, in diesem Jahr überhaupt einen Abschluss zu machen. Es geht dabei auch um Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Dafür hat die praktische Abschlussprüfung, nebst der eigentlichen Note, auch eine gewisse Symbolkraft. Sich einer Prüfung zu stellen, gehört zu den täglichen Herausforderungen einer Köchin oder eines Kochs. Ich bin überzeugt, dass unsere Lernenden unter diesen aussergewöhnlichen Umständen ihr Bestes geben werden und das Qualifikationsverfahren erfolgreich abschliessen.» JÖRG RUPPELT

## PRESESPIEGEL

### Der Bund

#### Outdoor-Offensive als Rezept für Beizen

Mehr Abstand zwischen den Gästen braucht mehr Platz. In Bern fordert deshalb nun die FDP ein liberales Regime für die Bewilligung von Aussenbestuhlung und Gastroprojekten auf dem ganzen Stadtgebiet. Bei Polizeidirektor Reto Nause (CVP) stösst die Forderung auf viel Verständnis: «Wir planen, die Flächen für die Aussenbestuhlung der Gastrobetriebe in Bern zu vergrössern und zwar ohne zusätzliche Kosten für die Gastronomen.»

### Neue Zürcher Zeitung

#### Reinigungsarbeiten in fremde Hände geben?

Michel Rochat, CEO der EHL Ecole hôtelière de Lausanne: «Warum nicht? Es ist das Resultat, das zählt. Etwas anderes aber sollte man sich überlegen: Wenn ich heute dreimal in einem Hotel übernachtete, wird mein Zimmer dreimal gereinigt. Würde es nicht genügen, in solchen Fällen das Zimmer nur beim Auschecken komplett neu zu machen? So würden die Kosten der Hoteliers etwas verringert – und die Gäste würden sich ungestörter fühlen.»

### Tagesanzeiger

#### Stadthotels trifft die Krise am härtesten

«Für Mai haben wir null Anfragen, nur Stornierungen», sagt Jörg Arnold, Direktor des Widder Hotels in Zürich. So wie ihm ergeht es vielen Hoteliers in Schweizer Städten. Während die Betriebe in den Bergregionen und an den Seen auf heimische Gäste zählen können, drohen die Stadthotels, leer zu bleiben. Über 80 Prozent der Gäste kommen bei Stadthotels aus dem Ausland.

### Zentralplus

#### «Chronisch onderhopft»

Andy Stöckli, Geschäftsführer der Braustation Sursee, spricht von einem Hammer, der sie getroffen hat: Sie machen gut 90 bis 95 Prozent weniger Umsatz.

