

# CHRISTIAN SCHILLING

## «HEIMEN UND SPITÄLERN GEHEN FACHKRÄFTE AUS»



Christian Schilling ist Verkaufsleiter bei Gertsch Comestibles in Thun. ZVG

Die Gemeinschaftsgastronomie ist von der Corona-Krise stärker gebeutelt als bisher angenommen. Zu diesem Ergebnis kommt Christian Schilling in einer Umfrage.

HGZ: Christian Schilling, in den vergangenen Monaten befragten Sie 84 Küchenchefs von Spitälern und Heimen nach den Auswirkungen der Corona-Krise. Was sind die Schlüsselerkenntnisse?

CHRISTIAN SCHILLING: Die befragten Küchenchefs in der Care-Gastronomie erzählten mir von vielen Stellenwechseln in ihren Küchen während der Corona-Krise. Erstaunlich sind die Zahlen der Personen, welche die Branche aufgrund der Krise verlassen haben. Genau sind es 51,4 Prozent.

Sind das mehrheitlich Fachkräfte?

Ja, aus dem mittleren Kader, also Köche, Chefs de partie und Souschefs. Da sich viele Mitarbeitende des mittleren Kadern in der Corona-Krise haben umschulen lassen, verstärkt sich der Fachkräftemangel. Rund 25 Prozent der offenen Lehrstellen in der Kochbranche sind nicht besetzt. Dadurch wird sich der Fachkräftemangel weiter verschärfen.

Jede zweite Fachkraft, die gekündigt hat, verlässt die Branche. Wohin?

Die von mir befragten Küchenchefs haben sich das auch gefragt und festgestellt, dass viele ins Ge-

sundheitswesen oder in die Fitnessbranche gewechselt haben.

**Müssen nun vermehrt Hilfskräfte für die Heim- und Spitalküchen herangezogen werden?**

Ich bin der Meinung, dass Hilfskräfte in den Spital- und Heimküchen für gewisse Arbeiten unentbehrlich sind. Hilfskräfte werden aber im Verhältnis zu den Fachkräften bald die Mehrheit ausmachen. Das ist ein Problem. Hilfskräfte benötigen eine gewisse Zeit zum Einarbeiten, zum Koordinieren oder müssen auch überwacht werden. Diese Zeit fehlt an den meisten Orten. Ein weiteres Problem ist, dass Hilfskräfte oft aus dem Ausland stammen und es schwierig ist, sich mit ihnen zu verständigen.

**Hilfskräfte einzustellen, löst also nicht das Problem. Nein.**

**Worauf muss sich der Küchenchef in der Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft konzentrieren? Und welche Arbeiten muss er allenfalls outsourcen?**

Ich denke, die Abläufe in den Küchen müssen noch besser optimiert werden, zum Beispiel mit dem Einkauf von veredelten, halbfertigen Produkten, die speziell für den Betrieb produziert werden. Wir haben uns in der Thuner Manufaktur in den letzten 28 Jahren auf diesen Bereich spezialisiert und stetig zusammen mit unserer Kundschaft weiterentwickelt. Täglich geben uns die Küchenchefs ihr Feedback, so dass wir dies bei Neuentwicklungen sofort einfließen lassen können. Küchenchefs, die sich in nächster Zukunft keine Gedanken über dieses Thema machen,

werden langfristig mit Engpässen zu kämpfen haben.

**Besteht dadurch nicht die Gefahr, dass das Kochhandwerk in der Care-Küche langfristig verloren geht?**

Ganz bestimmt wird sich hier einiges ändern, denn den Küchenchefs fehlt bald die Zeit, ihr komplettes Fachwissen weiterzugeben. Und es wird in nächster Zeit extrem an Fachkräften fehlen, was die Arbeit auch nicht vereinfacht.

**Was muss in der Grundausbildung angepackt werden?**

Ich bin überzeugt, dass sich der Koch in Zukunft mehr auf das Finishing und weniger auf die Herstellung von Speisen konzentrieren muss. Die Fachkommission beschäftigt sich zurzeit gerade mit diesem Thema, um ein neues Berufsfeld zu kreieren.

«Eine intakte Heimküche hat immer eine Chance.»

**Hat die eigenständige Heimküche überhaupt noch eine Überlebenschance? Oder überlassen wir das Feld den Grossen wie SV Group, Compass Group und ZFV?**

Eine intakte Heimküche mit guter Führung und einem guten Mix an Fachpersonal und Hilfskräften hat immer eine Überlebenschance. Vorausgesetzt, dass der Budgetdruck mit den Warenkosten nicht stetig steigt.

**Noch ein Wort zum Nachwuchs. In einer Umfrage 2011 kamen Sie zum Schluss, dass die Gastrobranche Probleme mit dem Nachwuchs bekommt, nicht aber der Care-Bereich. Damals wurde ich belächelt und heute sieht es noch schlechter aus. Wie bereits betont, kämpft heute sogar die Care-Gastronomie um Nachwuchs. Wo früher sechs bis acht Schnupperlehren übers Jahr absolviert wurden, sind es heute lediglich eine bis zwei, woraus sich meist nicht einmal eine Lehrstelle ergibt.** INTERVIEW JÖRG RUPPELT

### Zur Person

Der gelernte Koch und Konditor-Confiseur arbeitet seit 2015 als Verkaufsleiter Region Ost bei Comestibles- und Gourmet-service Fritz Gertsch AG in Thun/BE. Vor seinem Wechsel in die Zulieferbranche war Christian Schilling unter anderem stellvertretender Küchenchef bei den UBS Direktionsrestaurants und im Hotel Guarda Val, Lenzerheide/GR. Später wechselte er als Kadermitarbeiter ins Asana Spital in Leuggern/AG. Er war als UK-Instruktor und als Prüfungsexperte für Lernende und Chefköche tätig.



Vom 21. bis 24. Oktober wird die MS Stadt Thun zum Wyschiff. Die Schiffsstation Thun liegt gegenüber dem Bahnhof. 17 Winzer sind mit an Bord. ZVG

## Dem Schweizer Wein begegnen

Sich gegenseitig unterstützen und gemeinsam beste Weine präsentieren, das ist das Ziel der Vereinigung Wyschiff.

Der sonnige Herbst kompensiert einen verregneten Sommer. Was für den Tourismus gilt, zählt dieses Jahr nicht für die Winzer. Zwar gilt auch für den Wein, dass ein schöner Herbst der Weinqualität die Krone aufsetzt. Doch: «Was im Frühjahr und Sommer kaputt gegangen ist, können herbstliche Sonnenstrahlen nicht retten», sagt Philippe Constantin, Winzer in Salgesch/VS. Die vergangenen zwölf Monate werden den Winzerinnen und Winzern noch lange in Erinnerung bleiben. Wegen der Lockdowns und des Weihnachtsgeschäfts, das in der Gastronomie kaum stattfand, wurde viel weniger Wein abgesetzt.

**«Jahgangstypische Weine aus Familienbetrieben sind ein Nischenprodukt.»**

PHILIPPE CONSTANTIN, CAVE ST. PHILIPPE IN SALGESCH/VS

Sowie die ersten Reben im Frühjahr austrieben, sank die Temperatur auf frostige Minusgrade und richtete Schäden an. Stürme, Hagel und Mehltau im Sommer hinterliessen eine Spur der Zerstörung. Die Branche rechnet mit der Hälfte einer durchschnittlichen Ernte. Doch damit ist die Sache noch nicht ausgestanden. Nicht überall werden die Trauben gleichmässig und optimal ausreifen. «Im Keller müssen wir viel Fingerspitzengefühl einsetzen, um aus der Lese 2021 Weine in gewohnt hoher Qualität abfüllen zu können», so Philippe Constantin.

Es gibt genügend gute heimische Weine auf dem Markt

Weinliebhaberinnen und Weingegner müssen auf gute Schwei-

# Wer ist die Beste im Land?

Am 20. Oktober findet die Siegerehrung des «Housekeeper 2022» statt. Um den Titel kämpfen drei Damen, die unterschiedlicher nicht sein könnten.

«Wir sind nicht einfach nur die, die putzen. Wir sind für das Erscheinungsbild des Betriebes zuständig und investieren sehr viel Herzblut in unsere Arbeit», sagt Nadine Treibenreif. Mit der Teilnahme am «Housekeeper 2021» möchte die gelernte Hotelfachfrau etwas dazu beitragen, das Berufsbild der Hotellerie-Hauswirtschaft positiv zu beeinflussen und zu zeigen, wie abwechslungsreich der Beruf ist. «Wir sind meiner Ansicht nach die wichtigsten Mitarbeitenden im Betrieb. Der erste Eindruck zählt. Zudem sind wir in jedem Bereich einsetzbar, das darf man nicht vergessen», sagt sie.

Ihr Arbeitsort, das Vollzugszentrum Bachtel in Hinwil/ZH, ist das beste Beispiel dafür. Hier braucht es nicht nur fachliche Kompetenz, sondern vor allem auch soziale. «Die einen wollen lernen, die anderen nicht unbedingt. Bei Insassen braucht es darum auch Arbeitsagogik und viel Überzeugungsarbeit.» Treibenreif, die früher Polizistin werden wollte, konnte ihren Beruf mit dem Thema Justiz verbinden. «Nie wäre ich auf die Idee gekom-



Finalistin Nummer eins: Nadine Treibenreif, Governante im Vollzugszentrum Bachtel in Hinwil/ZH.

men, dass das möglich ist. Aber mein Beispiel zeigt, dass wir unseren Beruf auch in aussergewöhnlichen Betrieben ausüben können.»



Teilnahmeberechtigt am Berufswettbewerb Housekeeper sind Fachpersonen aus dem Bereich Hauswirtschaft mit einer abgeschlossenen Grundausbildung EFZ oder mindestens drei Jahren in einer Führungsfunktion. ADOBE-STOCK

Dass ihr Konzept die Jury überzeugt hat, führt sie bescheidener Weise weniger auf das Konzept selbst, als viel mehr auf den Betrieb zurück. Sie sagt: «Es waren sicher erfahrene Berufsleute, die mein Konzept gelesen und mitgekriegt haben, dass wir eine wunderbare Lingerie haben, die man gesehen haben muss.»

Tradition mit Moderne verbinden

Liliana Pinto-Leal, Laundry Supervisor im Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz, kann auf Anhieb gleich mehrere Gründe aufzählen, die für ihr Konzept gesprochen haben dürften: «Ich glaube es waren die Organisation der Arbeits-

methoden sowie die Einteilung der einzelnen Arbeitsschritte. Die Art, wie wir die verschiedenen Wäsche-Typen – von der Hotelbis zur Gästewäsche – behandeln. Zudem achten wir sehr auf Arbeitssicherheit und Hygiene.»

In ihrer täglichen Arbeit als Laundry Supervisor ist es Liliana Pinto-Leal wichtig, die Werte des traditionellen Handwerks auch in der modernen Hauswirtschaft zu pflegen. «Unsere Gäste fragen uns beispielsweise öfter, wie unsere Wäschestücke behandelt werden. Ihnen entgeht während ihres Aufenthaltes nicht, dass unsere Arbeit eine hohe Qualität aufweist.»

Nebst den traditionellen Werten ist es Liliana Pinto-Leal je-

doch auch wichtig zu zeigen, dass Hauswirtschaft mehr ist als nur eine simple Dienstleistung. «Die Hauswirtschaft ist eine der wichtigsten Säulen der Hotellerie und bietet Platz für Talente. Das möchte ich den jungen Generati-



Finalistin Nummer zwei: Liliana Pinto-Leal, Laundry Supervisor im Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz.

onen mitgeben. Sie sollen die Zukunft mit ihren eigenen Ideen und Werten mitgestalten.»

Mehr Informationen unter: [www.hotelgastronomie.ch/bwhh](http://www.hotelgastronomie.ch/bwhh)

Potenzial bei der jungen Generation sieht auch die dritte Finalistin Manuela Betschart. Die Leiterin Hotellerie des Pflegezentrums Luegenacher in Rothrist/AG sagt: «Es scheint mir sehr wichtig, die-



Finalistin Nummer drei: Manuela Betschart, Leiterin Hotellerie des Pflegezentrums Luegenacher in Rothrist/AG.

sem Berufsfeld vermehrt ein Gesicht zu geben und auf seine Möglichkeiten hinzuweisen. Der Wettbewerb ist ein Anfang. Doch dazu gehört meiner Meinung nach auch die Bekanntmachung des Berufsbildes durch weitere Anlässe wie etwa Berufsmessen oder Schulbesuche.» Vielen Jugendlichen im Berufswahlalter sei gar nicht bewusst, wie abwechslungsreich der Beruf ist. Sollte sie den Titel mit nach Hause nehmen, würde sie sich als Botschafterin der Hotellerie-Hauswirtschaft dafür einsetzen, dass der Beruf stärker ins Gespräch kommt. «Sei dies über Berufsmessen, Schulen, auf Social Media oder mittels Interviews mit Lernenden. Interessierte sollen Einblick in den Beruf erhalten.»

Diesen erhielt auch die Jury, die das Konzept von Betschart zu den drei besten zählte. «Das Reinigungskonzept unseres Pflegezentrums überzeugt durch seine Professionalität. Es ist auf dem neuesten Stand, gut strukturiert, organisiert und praxistauglich. Ich glaube zudem, dass meine spürbare Motivation und Begeisterung für das Thema die Jury überzeugt hat.» DÉSIREE KLARER

### «Housekeeper 2022»

Beim Wettbewerb muss erst eine schriftlichen Dokumentations eingereicht werden. Darauf folgt eine mündliche Präsentation des Teils «Planung und Organisation der Reinigung oder Wäscherei». Für die drei Bewerberinnen mit den besten Konzepten folgt die Siegerehrung, die 2021 am 20. Oktober stattfindet.

## Basisprodukte für Profis

- Authentischer Geschmack dank hochwertiger Zutaten
- Einfache Zubereitung, sicheres Gelingen
- Hohe Ergiebigkeit
- Hergestellt in der Schweiz

Für die moderne Küche. Seit 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)