

TAMARA HAAB «AUSTRALIER HABEN KÜRZERE ARBEITSZEIT»

HGZ: Seit drei Monaten sind Sie nun schon in Australien und bleiben noch weitere drei. Arbeiten Sie dort oder reisen Sie herum?

TAMARA HAAB: Ich besuche eine Sprachschule und reise in der Freizeit. Nach dem Lehrabschluss wollte ich unbedingt für eine längere Zeit nach Australien. Das Land fasziniert mich. Nächste Woche fliege ich dann nach Neuseeland weiter.

Unterscheiden sich die australischen Arbeitsbedingungen für Serviceleute von denen in der Heimat?

In die konkreten Bedingungen habe ich natürlich keinen direkten Einblick, kann also nur das Gastgewerbe an sich bewerten. Der grosse Unterschied ist, dass man vermutlich weniger Arbeitsstunden hat. Wenn es heisst, dass die Küche um 21 Uhr schliesst, dann hat sie keine Minute länger geöffnet. Der Lohn ist jedoch mit demjenigen in der Schweiz vergleichbar, da die Lebenshaltungskosten auch in Australien eher hoch sind.

Könnten Sie sich vorstellen, dort im Service zu arbeiten?

Auf jeden Fall. Sehr gut sogar. Ich liebe Australien. Das mit einem Job zu kombinieren, wäre mein Traum. Ich bin generell sehr

daran interessiert, im Ausland zu arbeiten. Man kriegt dadurch einen ganz neuen Eindruck und kann sich positive Arbeitsstile aneignen.

Es ist also ein fixer Plan?

Ich habe es mir in den Kopf gesetzt, ja. Aber jetzt kommen erstmal die Swiss Skills – ich hoffe, dass ich mich qualifiziert habe –, und im Herbst beginnt die Stage, die ich mit dem Titel gewonnen habe. Ich bin also erstmal für ein Jahr eingespannt.

Genau, Sie sind für zwei Wochen auf einem Weingut in Frankreich. Was interessiert Sie am Wein besonders?

Meiner Meinung nach ist Wein eines der wichtigsten und gleichzeitig schwierigsten Themen in unserem Beruf. Mein Wissen darüber schwächelt, das gebe ich ehrlich zu. Es reizt mich also, noch mehr über den Wein zu lernen. Es ist mir wichtig, dass ich meinen Gästen eine richtige Beratung geben und ihnen bei der Auswahl helfen kann. (SHE)



Die 20-Jährige möchte später im Ausland arbeiten. ZVG

Was machen die Servicemeister 2017?

Im vergangenen Jahr holten sie den Titel: Tamara Haab als Servicemeisterin und Fabian Müller als Junior-Servicemeister. Wohin hat sie ihr Weg seitdem geführt?

FABIAN MÜLLER «ICH WERDE IN DER KÜCHE, IM SERVICE UND AN DER BAR SEIN»

HGZ: Als Gewinner der Service-meisterschaft werden Sie vier Wochen lang im Hotel Traube Tonbach in Bairsbronn (D) arbeiten – ein Haus, dessen vier Restaurants insgesamt 51,5 Gault-Millau-Punkte haben, eines davon hat zusätzlich noch drei Sterne. Wie bereiten Sie sich darauf vor?

FABIAN MÜLLER: Ja, das ist eine Riesenchance für mich, in ein derart renommiertes Haus reinzuschauen. Ich lasse es einfach auf mich zukommen und bin zuversichtlich. Vor der Restaurationslehre habe ich Koch gelernt und hoffe, dass ich so einen ganz guten Einblick in alle Bereiche erhalte.

Werden Sie in einem bestimmten Restaurant sein oder zwischendrin wechseln?

Das wird vom Arbeitsplan abhängig sein – die Stage beginnt ja erst im Herbst. Einen Grossteil der Zeit werde ich sicherlich in der Restauration tätig sein, jedoch auch ein paar Tage in der Küche und an der Bar.

Ihre Lehrzeit ist im Sommer zu Ende. Haben Sie bereits berufliche Pläne?

Ich werde erstmal weiterhin im Lehrbetrieb, dem Randenhaus in Siblingen/SH, bleiben. Danach

hoffe ich, bei den Swiss Skills mitzumachen. Und anschliessend kommt die Stage in Deutschland. Später könnte ich mir vorstellen, in Richtung Wintersaison zu gehen und dort in einem Hotel zu arbeiten.

Gibt es bei den Swiss Skills eine Disziplin, in der Sie sich besonders stark fühlen?

Es sind die gleichen, die mir schon an den Servicemeisterschaften gelangen – Bar und Tischkultur.

Stimmt, am Tischkultur-Wettbewerb Couvert d'or holten Sie mit Ihrer Dekoration Silber. Welche Idee setzten Sie um?

Ich konzipierte eine kulinarische Fünf-Seen-Fahrt durch die Schweiz: Vom Vierwaldstättersee in Luzern zum Neuenburger- und Genfersee bis hin zum Lago Maggiore und Bodensee. Die Platzteller waren Spiegel, die die glatte Oberfläche symbolisierten. In der Mitte befanden sich fünf grosse Vasen als Seen. Das Konzept zu entwickeln und zu verwirklichen, war toll. (SHE)



Der 20-Jährige hat vor der Restaurationslehre Koch gelernt. ZVG

Wie führt man als Bereichsleiter?

Kurz vor der Prüfung zum Bereichsleiter der Hotellerie-Hauswirtschaft kann man im praktischen Kurs trainieren.

Drei Tage lang übt man Theorien sowie die praktischen Handgriffe. «Man bereitet sich so nicht nur auf die Prüfung vor, man ist auch im Arbeitsalltag up to date», sagt Elvira Schwegler vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh, die den Kurs organisiert.

Eine Frage des Führungsstils

Die ersten beiden Tage sind den theoretischen Schulungen gewidmet. Wie führe ich als zukünftiger Bereichsleiter Lieferanten- und Mitarbeitergespräche? Wie präsentiere und argumentiere ich korrekt als Führungskraft? Es werden unterschiedliche Situationen simuliert, auf die man zu reagieren lernt.

Training der Technik

Am dritten Tag wird es praktisch. Bei der Wetrok AG in Kloten werden die technischen Komponen-

ten geübt. Man trainiert die Arbeit an einer Einscheibenmaschine. Des Weiteren probt man die Schritte einer Sanitärreinigung mit der Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung. Bei einem Postenlauf wird die Arbeit an verschiedenen Formen von Belägen geübt: Wie ölt man Holzbeläge? Wie reinigt man Steinbeläge inklusive richtiger Trockenscheuerung und Sprayreinigung? Und wie wendet man die Teppich-Pad-Methode an, um Textilbeläge zu entflecken? (SHE)

Anmeldung

Weitere Informationen und Anmeldung bis spätestens 30. April 2018 bei jasmine.meyer@hotelgastrounion.ch oder Tel. 041 412 03 72

Ort

Tag 1 und 2: Hotel & Gastro Union, Luzern
Tag 3: Wetrok AG, Kloten

Preis

HGU-Mitglieder Fr. 1200.00
Nichtmitglieder Fr. 1800.00
Die Hälfte der Kurskosten kann man nach der Prüfung beim Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation zurückfordern.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvhh

Die Wettbewerbe der Berufsverbände 2018

Jetzt anmelden!



Swiss Culinary Cup

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

Anmeldeschluss
Montag, 23. April 2018

HOTEL & GASTRO
union | skv
1884 SCHWEIZER KOCHVERBAND

1. Preis
CHF 4000.–
2. Preis
CHF 2000.–
3. Preis
CHF 1500.–

SWISS
CULINARY
CUP
2018



Brot-Chef

Thema: Bieridee
Jetzt anmelden unter: www.brot-chef.ch

Anmeldeschluss
Freitag, 4. Mai 2018

HOTEL & GASTRO
union | sbkp
1884 SCHWEIZER BÄCKEREI- UND
KONDITOREI-PERSONAL-VERBAND



BrotChef
Wettbewerb 2018