

GASTRO journal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE FÜR RESTAURATION, HOTELLERIE UND TOURISMUS

Neu im Nationalrat

Esther Friedli und
Andri Silberschmidt

Aufgegabelt

Interview mit Martin Jenni

Gourmet-Vegi

Tobias Buholzer streicht
Fleisch von der Karte



Graubünden setzt sich für Lernende ein

Top-Ausbildungsbetrieb – wer will nicht als solcher bezeichnet werden? Die Bündner Hotellerie und Gastronomie testet dafür ein neues Label.



Thomas Rentsch, Geschäftsleiter Top-Ausbildungsbetrieb, erläutert das Projekt.

Text Benny Epstein

25 Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie waren am 22. Oktober vertreten, als das neue Projekt vorgestellt wurde. Top-Ausbildungsbetrieb heisst es und ist ein Label, das künftig jenen Hotel- und Restaurationsbetrieben verliehen wird, die dem Nachwuchs der Branche am besten Sorge tragen. «Wir haben sämtliche 120 Ausbildungsbetriebe der Hotellerie und Gastronomie kontaktiert», erzählt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden. «20 Prozent der Betriebe nahmen am ersten Ausbildungskurs teil, das ist ein grosser Erfolg.» Er beweise, dass ein echtes Bedürfnis für das System Top-Ausbildungsbetrieb in der Hotellerie und Gastronomie vorhanden sei.

Beim dreistufigen System schiebt die Hotellerie und Gastronomie auf eine andere Branche: Der Carosserieverband

führte dieses Label bereits 2017 ein – mit Erfolg. Tischhauser: «Einerseits zeigen sich willige Betriebe offen gegenüber Inputs von aussen und können mit dem Label zeigen, dass der Nachwuchs bei ihnen gut aufgehoben ist. Andererseits zeigt sich bei den Carosiers, dass Betriebe mit Label leichter gute Lernende finden.»

Auf Stufe 1 muss jeder Berufsbildner des Betriebs den Einstiegskurs absolvieren. Zudem muss schriftlich erklärt werden, weshalb der Betrieb ausbildet und was ihn bei der Ausbildung auszeichnet. Die Mindesteinrichtung für die Ausbildung muss ebenso nachgewiesen werden wie einige weitere Mindestanforderungen, zu denen sich der Betrieb eigentlich bereits gesetzlich verpflichtet. Tischhauser: «Den Vorstellungstag vom 22. Oktober nutzten wir gleich als ersten Kurstag. Danach erklärten 13 der 25 Betriebe, dass sie sicher weitermachen wollen.» Zu diesen gehören unter anderen das Hotel Stern in Chur und das Alpina in Tschierschen. In der Carosserie-Branche seien es inzwischen zwischen zehn und zwanzig Prozent der Ausbildungsbetriebe, die beim System Top-Ausbildungsbetrieb mitmachen.

Der Lernende darf Fehler machen

Wer Stufe 2 erreichen will, braucht Berufsbildner, die den Lernenden nicht einfach nur vorzeigen, was sie dann nachmachen sollen. Der Lernende darf Fehler machen, um daraus zu lernen. Informationen soll er sich selbst beschaffen. Mit dem Lernenden wird viel besprochen. Für Stufe 3 besucht dann sogar ein Coach den Betrieb. Ein langer Weg, der sich laut Tischhauser auszahlen wird.

Das Bündner Projekt gilt als Pilot. Ende 2020 wird Fazit gezogen. Im besten Fall soll Top-Ausbildungsbetrieb dann in der ganzen Schweiz eingeführt werden.

ANZEIGE

World's Best Gin – Made in Entlebuch



edelwhitegin.com

ANZEIGE

INGREDIENZA
Die Berner Teigwaren-Manufaktur

Das wohl beste
Pasta Angebot
für die
Schweizer Gastronomie

Besuchen Sie uns in der Halle 1.1 am Stand D136

IngrediENZA
Die Berner Teigwaren-Manufaktur
Güterstrasse 7, 3008 Bern
Tel 031 382 42 42
info@ingredienza.ch
www.ingredienza.ch

igeHO
16-20 | 11|19
Messe Basel

ANZEIGE

In Aktion bei Ihrem Getränkehändler vom 4. bis 15. November 2019
En action chez votre grossiste en boissons du 4 au 15 novembre 2019

Coca-Cola



Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkehändler oder bei Coca-Cola HBC Schweiz AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola HBC Suisse SA
www.coca-colahellenic.ch Customerline: 0848 26 22 26