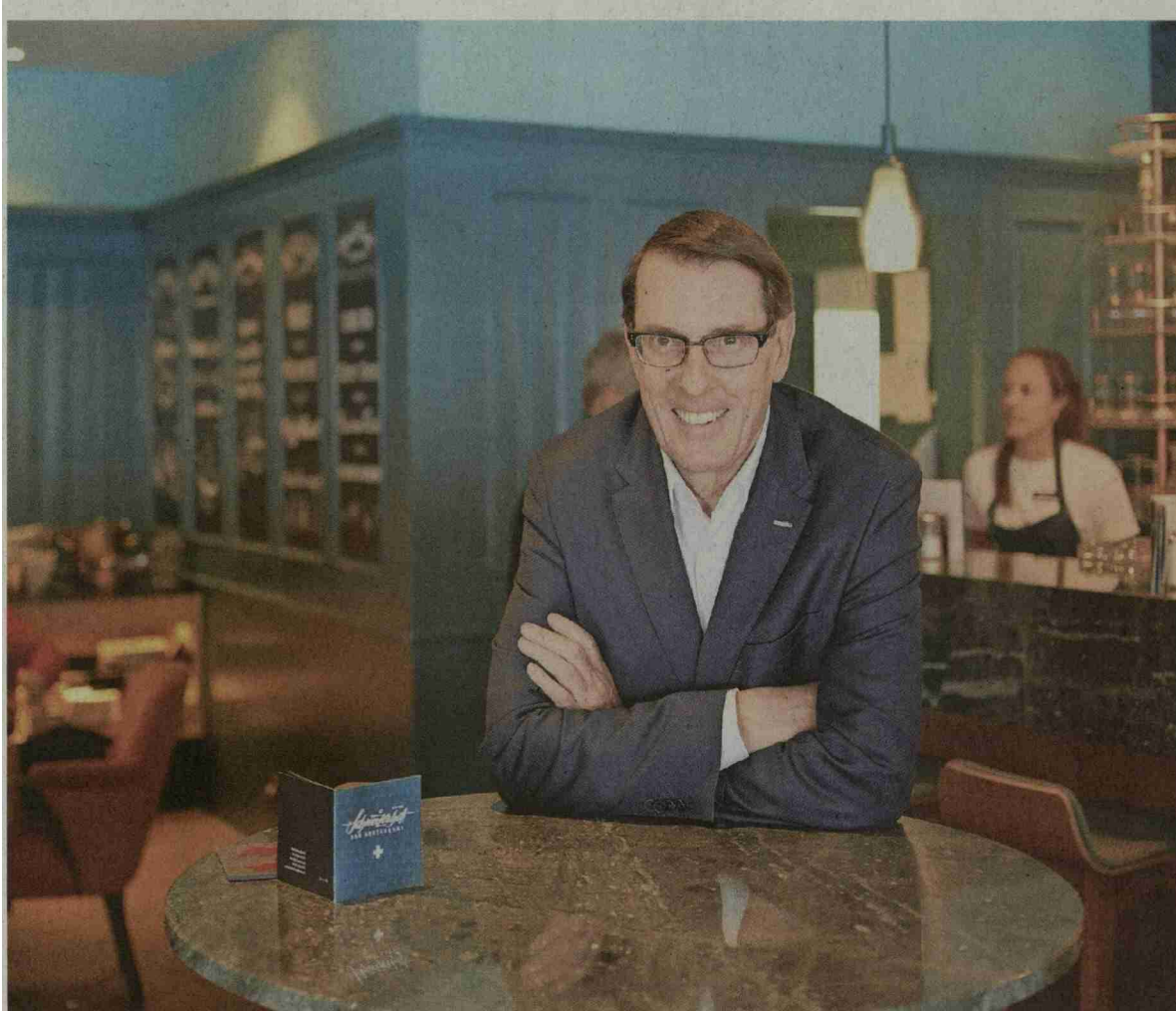




«Die Arbeitgeber machen alles für die Qualität der Ausbildung»



Andreas Züllig ist Koch, Hoteller und Gastgeber. Er vertraut darauf, dass die Branchenvertreter die Auszubildenden nicht hängen lassen.

Foto: Z.Vfg.

Die Gastronomie und Hotellerie ist von Corona stark gebeutelt. Die Engadiner Post sprach mit Andreas Züllig, Präsident von Hotellerieuisse, über den richtigen Umgang mit Auszubildenden in dieser Branche.

Engadiner Post: Andreas Züllig*, viele Hotel- und Gastro-Betriebe können nur einen Bruchteil ihres sonst üblichen Umsatzes erwirtschaften, müssen vorübergehend ganz schliessen und für ihre Mitarbeitenden Kurzarbeitsentschädigung beantragen. Per Gesetz dürfen sie dies bei Schliessungen auch für Auszubildende tun. Für wie sinnvoll halten Sie diese Regelung?
Andreas Züllig: Die Regel ist sehr sinn-

voll, da Betriebe seit Anfang Dezember ganz oder teilweise behördlich verordnet geschlossen wurden. Mit solchen Massnahmen kann man beim besten Willen auch die Auszubildenden nicht beschäftigen. Ein Übernahme der Kosten durch die vom Staat/Kanton verursachten Kosten auch für die Auszubildenden erachten wir entsprechend als absolut gerechtfertigt.



In der Gastronomie und Hotellerie werden viele unterschiedliche Berufsleute ausgebildet, von Köchen über Servicefachleute bis hin zu Rezeptionisten und Kommunikationsprofs. Neben den jungen Leuten, die eine Berufslehre absolvieren, sind auch künftige Abgänger von Hotelfachschulen darauf angewiesen, das erforderliche Know-how zu erlangen. Wie kann der Verband sicherstellen, dass dieser Wissens- und Know-how-Transfer auch jetzt stattfindet?

Die Ausbildungsziele der einzelnen Berufsgruppen sind klar definiert und müssen auch in einer solchen speziellen Situation eingehalten werden. Die Vermittlung des schulischen oder theoretischen Wissens ist gewährleistet. Die verantwortlichen Verbände bieten neben den Gewerbeschulen und den Schulhotels die geforderte Ausbildung weiterhin vollumfänglich an. Schwieriger wird es aber nachvollziehbar bei der praktischen Ausbildung.

Wie kann diese gewährleistet werden?

Die Verbände auf nationaler und kantonalen Ebene, aber auch die Betriebe untereinander haben die Herausforderungen für die praktische Ausbildung sofort erkannt und schnell reagiert. Schon im Sommer nach dem ersten Lockdown und nach der Schliessung von Hotels in den Städten hat die Branche solidarisch Auszubildende in ihren Betrieben temporär oder bis zum Ende der Lehrzeit aufgenommen. Auch bestehen an verschiedenen Orten Angebote, um die praktische Ausbildung aufrechtzuerhalten. Zum Beispiel haben sich Betriebe in Luzern zusammengeschlossen und bieten in einem Betrieb gemeinsam praktische Vorbereitungskurse für die Abschlussprüfungen an. Auch haben die meisten Praktikanten von Hotelfachschulen einen Platz für

ihre praktischen Erfahrungen gefunden.

Inwiefern ist Ihrer Meinung nach auch der Kanton in die Pflicht zu nehmen, damit die Berufsausbildung trotz Einschränkungen geordnet ablaufen kann und Lernziele erreicht werden? Ich denke da in erster Linie an diejenigen jungen Leute, welche diesen Sommer ihre Lehrabschluss- oder Diplomprüfungen ablegen werden.

Die Kantone sind verantwortlich für die schulische Ausbildung an den Gewerbeschulen. Wichtig ist, dass dieses Angebot weiterhin in der geforderten Qualität aufrechterhalten wird.

Gut ausgebildete Fachkräfte sind in allen Wirtschaftszweigen gefragt. Wie kann die Branche sicherstellen, dass trotz Pandemie der Nachwuchs für die Branche nachgezogen wird? Viele Branchenvertreter sind daran, die kommende Sommersaison zu planen. Was, wenn sie vorläufig darauf verzichten, Auszubildende unter Vertrag zu nehmen?

Der Fachkräftemangel war vor der Pandemie eines unserer grössten Probleme. Die Herausforderung, qualifizierte und motivierte Nachwuchskräfte zu finden, wird auch nach der Krise nicht einfach verschwinden. Entsprechend müssen wir alles daransetzen, die Ausbildungsplätze auch in diesem Jahr anzubieten. Meine Wahrnehmung innerhalb der Branche ist, dass auch auf diesen Sommer hin weiterhin Ausbildungsplätze angeboten werden. Eventuell gibt es für den einen oder anderen Jugendlichen ein Übergangsjahr, das zum Beispiel für das zehnte Schuljahr oder einen Sprachaufenthalt in der französischen Schweiz genutzt werden kann.

Wie sollen Arbeitgeber mit den Auszubildenden in dieser Krise ganz konkret um-

gehen? Gibt es unterschiedliche Szenarien je nach Berufssektor?

Die Arbeitgeber gehen sehr verantwortungsvoll mit der aktuellen Herausforderung um und machen alles, um die Qualität der Ausbildung weiterhin hochzuhalten.

Wie können sich Arbeitgeber informieren?

Allen Betrieben empfehle ich die Homepage der gastgewerblichen Verbände von Gastrosuisse und Hotelleriesuisse. Hier finden sie alle Informationen, um unserem jungen Nachwuchs die bestmögliche Ausbildung zu gewährleisten.

An welche Stelle können sich Auszubildende mit ihren Fragen wenden?

Am besten ist es, sich mit dem Ausbildungsbetrieb in Verbindung zu setzen. Auch die Verantwortlichen an den Gewerbeschulen oder die Sozialpartner (Hotel- und Gastrounion) stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Sie selbst sind Hoteller und Gastgeber.

Wie gehen Sie ganz persönlich mit Ihren eigenen Auszubildenden im Hotel Schweizerhof um?

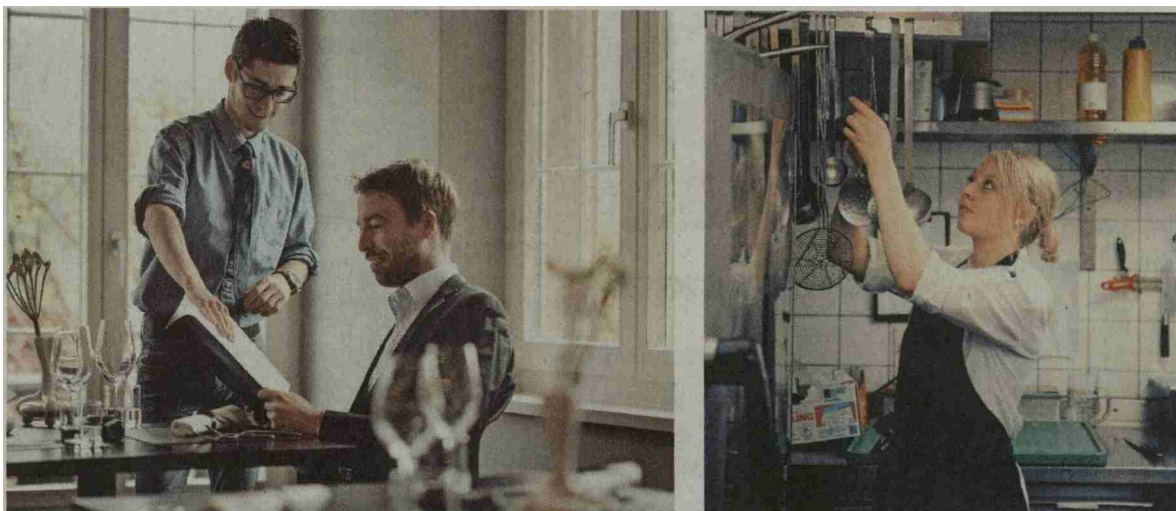
Wir haben in diesem Winter neben unseren eigenen zehn Auszubildenden und Praktikanten der Hochfachschulen noch zusätzlich Praktikumsplätze angeboten. Zum Teil haben wir auch für einige Wochen Lehrlinge für die praktische Ausbildung von anderen Betrieben (vor allem aus den Städten) aufgenommen. Das kostet zwar etwas, ist aber eine gute Investition für die Zukunft.

* Andreas Züllig ist Präsident des Berufsverbandes Hotelleriesuisse, Nationalrat und führt mit seiner Frau Claudia Landolt das Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide. Das Interview mit ihm wurde schriftlich geführt.

MARIE-CLAIRE JUR



Praktische Erfahrung vermitteln, so gut es geht



Lernende im Gastro- und Hotelsektor sollen wenn immer möglich auch in Corona-Zeiten ihre praktische Ausbildung durchlaufen können. Auch Dank der Solidarität in der Branche.

Fotos: Hotellerie Suisse

Restaurants müssen schliessen, Hotels sehen sich aufgrund der Corona-Krise gezwungen, ihren Betrieb runterzufahren und das Personal zu reduzieren. Bleiben die Auszubildenden deshalb auf der Strecke?

MARIE-CLAIRE JUR

Werden die Auszubildenden in der kriselnden Gastro- und Hotelbranche einfach als überzählig nach Hause geschickt und müssen ihre praktische Ausbildung auf Eis legen? Der Branchenverband (siehe Interview oben) fordert seine Mitglieder auf, Lehrlinge und Absolventen von Hotelfachschulen nicht im Stich zu lassen und ihnen dabei zu helfen, ihre Ausbildungsziele trotz schwieriger Corona-Situation zu erreichen. Eine Umfrage bei Branchenvertretern im Engadin zeigt, dass sich die Arbeitgeber durchaus ihrer Verantwortung bewusst sind

und für die Lernenden das Bestmögliche aus der Situation zu machen versuchen. Dabei entdecken sie auch neue Formen der Zusammenarbeit innerhalb des Tals und über die Talgrenzen hinaus. Zaubern können sie aber trotzdem nicht.

Das Hotel Hauser in St. Moritz beispielsweise beschäftigt derzeit vier Lernende, einen im Service und drei in der Hotelkommunikation. Das Restaurant ist zu, auch das Hotel war während zehn Tagen geschlossen. Eine der angehenden Kommunikationsfachpersonen hätte gemäss Ausbildungsturnus ein halbes Jahr in der Küche arbeiten sollen, hilft jetzt aber beim Take-away und in der hausinternen Confiserie mit. Auch Christoph Schlatter versucht seinen Lernenden in den Hotels Laudinella und Reine Victoria so viel wie möglich an praktischer Erfahrung zu bieten, gibt aber zu bedenken, dass man einen Betrieb ja nicht künstlich für Lernende hochfahren könne. «Es ist nun einfach etwas anderes, ob an der

Rezeption fünf Personen einzuchecken sind oder eine ganze Gruppe von 80 Personen. Eine solche Stresssituation kann man nicht simulieren, man muss sie eins zu eins erleben und mit ihr klar kommen.»

Adrian M. Lehmann führt unweit vom Bahnhof Scuol das Hotel Altana und bildet zwei Lernende im Servicebereich aus. Genug Arbeit für die angehenden Restaurationsfachleute hat er nicht, vor allem in den letzten Wochen hätten die Lernenden wegen ungenügender Auslastung Minusstunden angehäuft. Doch er lässt sie so viel praktisch arbeiten wie nur möglich und büffelt mit ihnen auch Theorie. Das müsste er zwar nicht und hätte persönlich auch keine Zeit hierfür, aber er tut es «den Lernenden und ihrer Motivation zuliebe».

Keine Auszubildenden beschäftigt zurzeit das Zuozer Hotel Castell. Aber es hat gemäss Direktionsassistentin Eva Leitner einen Lernenden eines Zürcher Restaurants übernommen, das schlies-



sen musste und lässt ihn einige Wochen im Betrieb arbeiten.

Solidarisch verhält sich auch das Hotel Waldhaus in Sils. Es kann gemäss Co-Direktor Claudio Dietrich seine Auszubildenden (vier Lernende und drei Praktikanten) normal einsetzen und den praktischen Teil ihrer Ausbildung gewährleisten, ist aber im Grundsatz auch bereit, Lernende von Betrieben, die schliessen mussten, zu übernehmen. «Diesbezüglich sind wir

aktuell in Abklärungen», hält Claudio Dietrich fest.

Ein grosser Betrieb mit etlichen Auszubildenden ist das St.Moritzer Badrutt's Palace Hotel. Dieses ist bis auf Weiteres geschlossen. Was mit den Lernenden passieren soll, kann PR-Managerin Kirstin Lingner nicht sagen: «Wir sind noch daran, uns entsprechend zu organisieren.»