

Jubiläum: Die Restaurationsprofis feiern ihr zehntes Forum

Die Elite der Schweizer Gastgeber hat sich im Casino Zug getroffen. Der Grund: das zehnte Forum Restauration. Alles was Rang und Namen hat, ist am Anlass des Berufsverbandes Restauration vertreten. Zum Beispiel die Doppel-Service-Schweizer-Meisterin Barbara Hildebrand, die Doppel-Serviceweltmeisterin Monika Zbinden oder die dreizehn Absolventen der Berufsprüfung. Überhaupt stand das Jubiläumsforum ganz unter dem Motto Karriere und Weiterbildung. Hier die wichtigsten Facts zum nationalen Restaurationstag.

Ildikó Glück ist die Geschäftsführerin der Gastrobildung GmbH und referiert für einmal am Forum Restauration. Ihr Thema: «Erfolgsfaktor Weiterbildung». Für die 36-Jährige besteht dieser aus zwei wichtigen Eckpfeilern: «Aus- und Weiterbildung kann nur gelingen, wenn sie in einem Zusammenhang mit dem Betrieb steht und den Interessen des Mitarbeiters entspricht (siehe Kasten unten). Konkret: Der Mitarbeiter muss sich bewusst sein, welchen Weg er gehen möchte, und er muss wissen, ob sein Betrieb die Weiterbildung unterstützen wird.



Ildikó Glück referiert vor rund 75 Restaurationsprofis am Forum Restauration. Wer das Referat von Frau Glück verfolgt hat, der weiss jetzt, was man unter dem «Erfolgsfaktor Weiterbildung» genau zu verstehen hat.

Für Ildikó Glück ist nicht nur die Unterstützung des Chefs wichtig, auch das Lächeln ist entscheidend.

Dazu nochmals Ildikó Glück: «Es gibt nichts, das verbindender ist als ein Lächeln. Deshalb müsste es in unserer Branche eigentlich

selbstverständlich sein. Wichtig dabei aber ist, dass es ein echtes Lächeln ist, das von Herzen kommt. Denn wer sich verpflichtet fühlt zu lächeln, läuft Gefahr krank zu werden und in Depressionen zu verfallen.»

Keinen Grund für Depressionen hatten die dreizehn Absolventen

der Berufsprüfung Restaurationsleiter. Sie durften zuerst ein paar Lobesworte vom Präsidenten der Hotel & Gastro formation, Urs Masshardt, entgegennehmen. Er sagte unter anderem: «Ich bin beeindruckt von der Leistung, die Sie erbracht haben. Innert kürzester Zeit haben Sie ein hohes Pensum

an Lerninhalten aufgenommen. Sie haben erkannt, dass stetige Weiterbildung Voraussetzung zum Erfolg ist.»

Unter den dreizehn erfolgreichen Absolventen der Berufsprüfung stach besonders Monika Feuz vom Landgasthof Hirsernbach in Ursenbach hervor. Sie bestand die Prüfung mit einem Notendurchschnitt von 5,3. Ihr Kommentar dazu: «Ich habe mit grossem Willen die Herausforderung Berufsprüfung angenommen. So flambierte ich zum Beispiel auf Geburtstagspartys oder bekochte meine Verwandtschaft, um die Fleischstücke tranchieren zu können. Mein Ziel war aber immer, die Prüfung zu bestehen. Dass ich jetzt als Beste abgeschlossen habe, ist für mich jedenfalls eine schöne Überraschung.»

Weitere Fotos auf den Seiten 15 und 16 sowie im Internet unter www.expresso.ch

ernst.knuchel@gastroneus.ch



Sie haben die Berufsprüfung erfolgreich bestanden. Hintere Reihe v. l.: Sarah-Linda Geiser, Langenthal; Roland Spannlang, Au ZH; Vincenzo Carbotti, Solginsbourg; Patricia Schnarwiler, Zug; Nina Fröhlich, Küsnacht ZH; Marcos Blanco, Luzern; Luzia Signer, Herisau. Vordere Reihe v. l.: Corina Aemmer, Lachen SZ; Melanie Kocher, Rümlang; Monika Feuz, Huttwil; Judith Staub, Humlikon; Manda Calic Studenovic, Ebmatingen; Andrea Knörle, Bülach.

«Erfolgsfaktor Weiterbildung»: Das sagen die Restaurationsprofis dazu



Michele Marino
Restaurant
Glatt Dörfli im
Glattzentrum

Weiterbildung finde ich sehr wichtig. Das Forum Restauration hat mich jedenfalls motiviert, mein Pläne im Jahr 2009 mit einer Weiterbildung als Restaurationsleiter zu verwirklichen. Das Schöne daran ist, ich weiss schon jetzt, dass mein Chef mich unterstützen wird. Das ist doch super!



Ruth Frey
Restaurant Hohle
Gasse in Immensee

Die bis anhin beste Weiterbildung war die Wirtfachschele. Die hat mir enorm viel gebracht. Gerade auch im Bereich des Weinwissens profitierte ich unglaublich viel. Einen Weiterbildungstraum habe ich aber immer noch: einmal einen eigenen Betrieb führen, da lernt man bestimmt eine Menge.



Werner Hoffmann
Hotel Stella in
Interlaken

Mein persönlicher Erfolgsfaktor bei der Weiterbildung ist, dass man jeden Tag etwas Neues dazulernt. Zudem muss man wissen, was man nicht weiss. Was die Finanzierung der Weiterbildung angeht, bin ich für ein Dreistufenmodell: Die Person, die sich weiterbildet, der Chef und der Staat sollen etwas bezahlen.



Sarah Geiser
SRO Spital
Langenthal

Dass ich heute am Forum Restauration den Fachausweis für die bestandene Berufsprüfung entgegennehmen durfte, ist für mich ein schöner persönlicher Erfolg. Nun werde ich versuchen, das Gelernte im Betrieb möglichst optimal umzusetzen. Zudem liebäugle ich bereits mit der nächsten Weiterbildung.

«Erfolgsfaktor Weiterbildung»: Das sagen die Restaurationsprofis dazu



Stefan Bichsel
gelernter Schreiner
und in Ausbildung
als Maurer

Ich habe meine Partnerin heute ans Forum Restauration begleitet, um die Übergabe der Fachausweise miterleben zu können. Persönlich finde ich Weiterbildung sehr wichtig, der Spassfaktor muss aber erhalten bleiben. So kommt man Schritt für Schritt auf der Karriereleiter ein Stück vorwärts.



Claudia Wiget
Gasthaus Wädi Bräu
in Wädenswil

Höchste Priorität geniesst im Moment meine Lehre als Restaurationsfachfrau. Danach könnte ich mir vorstellen, eine Weiterbildung in Angriff zu nehmen. Vielleicht, um später selber einmal Lehrlinge ausbilden zu können. Ich finde: Wer eine Weiterbildung macht, sollte auch vom Chef Unterstützung erhalten.



Thomas Reinhard
Restaurant Alte
Mühle in Langenthal

Ich arbeite als Chef garde-manger. Die letzte Weiterbildung habe ich allerdings nicht in der Küche gemacht, sondern im Bereich Administration. Das erreichte Handelsdiplom würde ich bis jetzt als meine beste Weiterbildung bezeichnen. Ich habe viel gelernt und meinen Marktwert deutlich gesteigert.



Patricia Schnarwiler
Baur au Lac Wein
in Zürich

Eine meiner besten Weiterbildungen war der Lehrmeisterkurs, der war super. Dass ich nun die Berufsprüfung zur Restaurationsleiterin bestanden habe, hat mir allerdings auch sehr viel gebracht, denn ich habe dadurch einen neuen Job erhalten. Anfang Juni fange ich bei der «Baur au Lac Wein» an.

5000 Restaurationsprofis, Barkeeper und Restaurationsleiter erhalten jeden Dienstag **eXpresso** im Abo!



Vor der Eröffnung des Forums sind bei Kaffee und Gipfeli erste Kontakte geknüpft worden.



Im Foyer des Casinos in Zug treffen die rund 75 Forumteilnehmer ein. Sie kommen aus der ganzen Schweiz. Die Teilnehmerliste enthält Ortschaften von A wie Allenwinden über Moosseedorf bis Zug.



Diese vier hatten einen guten Grund, ans Forum zu reisen. Sie erhielten ihre Fachausweise.



Peter Meier, Prüfungsleiter der Hotel & Gastro formation, übergibt die Fachausweise.



Die Crew des Seerestaurants Casino verwöhnte die Restaurationsprofis mit einem Rauchlachstatar zur Vorspeise, einem Entrecôte double als Hauptgang und einem Panna cotta mit Erdbeerkompott zum Dessert.



Urs Masshardt, Präsident der Hotel & Gastro formation gratuliert den Absolventen der Berufsprüfung.



Nicola Mattana, ehemaliges Mitglied des Berufsverbandes Restauration, freut sich auf den Hauptgang.



Marcos Blanco darf von Barbara Hildebrand den ersten Wettbewerbspreis entgegennehmen.



Ueli Müller übergibt an Patricia Schnarwiler den dritten Wettbewerbspreis.



Ein Gläschen Wein darf zum Hauptgang natürlich nicht fehlen. Zur Auswahl standen unter anderem: Chianti Classico Riserva Antinori, Amarone De'Roari Righetti oder Cabernet Sauvignon, Finca Antigua.



Platz zwei beim Wettbewerb des Berufsverbandes Restauration gewinnt Andrea Knörle aus Bülach.