Für bessere Karrierechancen und gegen Fachkräftemangel

Kurzer Weg zur Gastrofachkraft 27 ungelernte Mitarbeitende besuchen in Bönigen die Progresso-Basisbildung.

Vor dem Dessert werden winzige Brotkrümel von der weissen Tischdecke entfernt. Mit einem Table Crumber. Noch nie gehört? Es ist ein besonders geformter Metallstab. Wer geübt ist, kann die Krümel mit einem Wisch in einer Art Rille am Stab einsammeln. Das gehört zu den Tausenden von Handgriffen, welche zehn Servicemitarbeitende gegenwärtig im Seehotel in Bönigen lernen und üben.

Sie sind nicht neu im Metier, denn sie arbeiten schon im Gastgewerbe. Allerdings ohne Berufsabschluss. Jetzt nehmen sie an der Basisbildung Progresso teil. Fünf Wochen dauert der Intensivlehrgang, den Hotel & Gastro formation Schweiz anbietet. Die Teilnehmenden erhalten ein Zertifikat, das sich auch finanziell positiv auswirken soll.

Mit dem Zertifikat ist eine verkürzte modulare Ausbildung mit eidgenössischem Berufsattest möglich. In Bönigen absolvieren aktuell Erwachsene in den Fachbereichen Küche, Service und Hauswirtschaft den ersten zweiwöchigen Kursblock.

Vielförmige Karotten

Die Hotelküche des Seehotels hat Fachlehrer Marc Bachmann übernommen. Es werden täglich zwei Menüs gekocht und dann – fachgerecht serviert – von allen Kursteilnehmenden auch gegessen. Neben dem Mittagessenkochen üben die künftigen Fachleute Küchenkunst, zum Beispiel die vielfältigen Rüeblischnitte und ihre Namen: Macédonie, Paysanne, Julienne, Bâtonnets, Demidoff. Oder sie schnüren ein Poulet fachgerecht.

Die zehnköpfige Kochtruppe ist bunt gemischt. Da ist Mirjam Schumann, die in der Stiftung Transfair arbeitet und sich weiterentwickeln möchte. «Ich möchte später in einem Seniorenheim oder in einem Spital als Köchin arbeiten», sagt sie. Adrian Alijaj kam mit 16 Jahren aus Albanien nach Italien. Er arbeitete als Maurer. Jetzt ist er in der Küche auf der Kleinen Scheidegg im Einsatz. Er ist überrascht über die Vielfalt des Lehrgangs und freut sich darauf, künftig verantwortungsvollere Aufgaben in der Küche zu übernehmen.

Die Progresso-Lehrgänge, die es seit über 20 Jahren gibt, sind im Rahmen des Gesamtarbeitsvertrags kostenlos, denn es geht aktuell auch darum, den Fachkräftemangel aktiv zu bekämpfen.

Mit Milch oder Bier

Die Fachlehrerin Marlise van Grondelle dirigiert zehn Servicemitarbeitende und schaut genau hin bei den gedeckten Tischen. Sehr weit oben arbeitet im Alltag der gebürtige Kroate Kresimir Kolundzic, nämlich auf dem Jungfraujoch, wie sein Gilet verrät. Der kompetent wirkende junge Mann möchte auf der Karriereleiter – innerhalb seines Betriebs – weiter nach oben steigen. Etliche der Teilnehmenden kommen aus Oberländer Gastrobetrieben – vom Alpina Adelboden, aus Interlaken vom Grand Hotel Victoria Jungfrau und vom Hapimag bis zu Trauffers Bretterhotel. «Der Zeitpunkt der Ausbildung ist günstig, da viele Betriebe im November weniger Gäste haben», sagt Marlise van Grondelle.

Im Raum, wo Fachlehrerin Gisela Rubin sieben Teilnehmende in Sachen Hauswirtschaft ausbildet, trocknen mehrfarbige Tücher. Sie spricht nicht nur vom Putzen, sondern auch von Topfpflanzen, deren Blätter mit einem Schuss Milch oder Bier zum Glänzen gebracht werden können. Doziert wird nicht: Einige Kursteilnehmerinnen zeigen, dass sie in Sachen Pflanzen Erfahrung haben.

In der Seehotelküche: Das Kochteam mit Fachlehrer Marc Bachmann (mit Kopftuch) ist bunt gemischt. Foto: Anne-Marie Günter

Anne-Marie Günter