

# Wirtschaft ZUG

Offizielles Publikationsorgan des Gewerbeverbandes des Kantons Zug



**Seite 4**  
**KOCHLEHRE JETZT?**  
**JA, DAS LOHNT SICH**

**Seite 9**  
**SCHNUPPERN: IM KANTON ZUG IST**  
**ES WÄHREND CORONA MÖGLICH**

# KOCHLEHRE ALS ERFOLGSFAKTOR



**Köchinnen und Köche sind gefragte Mitarbeitende – nicht nur im Gastgewerbe. Weshalb dies so ist und warum sich die Lernenden auch aktuell keine Sorgen um ihre Zukunft machen müssen, wurde am GIBZ (Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug) mit grossem Sicherheitsabstand und mit Maske lebhaft diskutiert.**

Der Beruf der Köchin und des Kochs ist sehr herausfordernd und vielfältig.

Zum Roundtable mit dem Arbeitstitel «Wie geht es unseren Lernenden während der zweiten Covid-19-Welle?» haben sich der neu gewählte Präsident der Hotel & Gastro formation Zug, Daniel Mätzener (Zur Linde, Rotkreuz), zwei Lernende aus dem zweiten Lehrjahr, Mario Siegrist (Restaurant Magdalena, Rickenbach) und Shivani Oza (Restaurant Adelboden, Steinen), sowie der Ausbildungsleiter der überbetrieblichen Kurse, Matthias Püntener, und der Leiter der Ausbildungsküche Gastro am GIBZ, Christoph Wildhaber, getroffen.

*Die Betriebe haben es im Moment sehr schwer. Es werden wohl einige schliessen müssen und anderen geht es schlecht, auch wenn sie ihr Bestes geben, um überleben zu können. Was bedeutet das für die Ausbildung der Köche? Werden genügend Lehrstellen angeboten werden können? Werden sich weniger Jugendliche für den Beruf interessieren, da sie die Zukunft fürchten?*  
Daniel Mätzener (DM): Ich habe mir natürlich Gedanken gemacht, was es bedeutet, in dieser Zeit das Amt als Präsident

von «Hotel & Gastro formation Zug» anzunehmen. Jetzt ist es wirklich wichtig dafür zu sorgen, die Betriebe zu motivieren, Ausbildungsmöglichkeiten zu schaffen respektive zu erhalten, um ausbildungstechnisch vorne mit dabei zu sein. In den Gemeinschaftsgastronomieküchen wie Altersheimen, Betriebskantinen oder Spitäler gibt es viele Angebote für Lernende. Etwas schwieriger wird es sein, in den À-la-carte-Betrieben, also den «normalen» Restaurants, das herausfordernde Ziel zu erreichen. Aber es ist ein erklärtes Ziel, diese wieder ins Boot zu holen.

Matthias Püntener (MP): Schwierig ist es im Moment für Lernende, die im Sommer dieses Jahres ihre Ausbildung abschliessen werden und dann auf der Suche nach einer Festanstellung sind. Aber langfristig mache ich mir keine Sorgen. Selbst wenn sich die Situation nicht so schnell verbessern sollte, haben junge Berufsleute gute Chancen, auch in anderen Berufen zu arbeiten.

Shivani Oza (SO): Ich mache mir nicht wirklich Sorgen, auch wenn das Gastgewerbe jetzt grad in einer wirklich schweren Kri-





In der Ausbildungsküche am GIBZ können die Lernenden die neuesten Geräte kennenlernen und Handys sowie Tablets sind Bestandteil des modernen Unterrichts.

*Dann frage ich andersrum: Was bringen die ausgelernten jungen Köchinnen und Köche denn mit, ausser dass sie gut kochen können? Welche Kompetenzen sind für den Arbeitsmarkt interessant und welche Perspektiven ergeben sich für die Berufsleute daraus für die Zukunft, falls sie mal den Beruf wechseln möchten?*

MP: Da kommt tatsächlich einiges zusammen. Ein hohes Mass an Teamfähigkeit, schneller Auffassungsgabe, Multitasking, gutem Zeitmanagement, Selbstständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit ...

CHW: ... und vor allem Entscheidungsfreudigkeit – eine ganz wichtige Kompetenz, die man in anderen Berufen während der Ausbildung weniger lernt. In der Küche arbeiten alle in ihrem Bereich selbstständig. Wenn sich kurzfristig etwas ändert, müssen innert Sekunden Entscheidungen gefällt werden. Da bleibt keine Zeit, um nachzufragen oder etwas zu diskutieren.

DM: Genau. Deshalb sind die jungen Berufsleute auch in anderen Berufen geschätzt – sie bringen extrem viele wichtige Kompetenzen mit, die überall gesucht und gebraucht werden.

*Shivani und Mario, bei euch ist einiges anders. Ihr habt euch beide erst im zweiten Anlauf zur Kochausbildung entschieden. Wie kam es dazu?*

SO: Zuerst habe ich eine Ausbildung als Drogistin mit Berufsmatura absolviert, wobei mein Herz schon damals in der Küche war. Aber meine Eltern hatten Vorbehalte gegen den Beruf als Köchin. Ich war mir auch nicht so sicher. Nach der Lehre habe ich in der Gastronomie gearbeitet und dann wurde mir immer klarer, wo meine Berufung liegt. Ich hatte am Anfang schon auch meine Schwierigkeiten. Es war mir tatsächlich etwas zu heiss in der Küche. Es braucht auch viel Kraft. Das gleichzeitige Nebeneinander von verschiedenen Arbeiten ist echt herausfordernd. Aber mit diesem Beruf hat man auch die Möglichkeit, viel Lebenserfahrung zu sammeln. Man kann auf ein Schiff, ins Ausland in Hotels, in eine Forschungsstation – die Möglichkeiten sind sehr vielfältig.

MS: Ich habe die Matura gemacht und mich dann an der Kunsthochschule eingeschrieben mit dem Ziel, Innenarchitekt zu werden. Während dem Zivildienst habe ich auch in der Gastronomie gearbeitet und ja, es war mir dann auch schnell

se ist. Es ist ein Bedürfnis des Menschen zu essen, sich mit anderen im Restaurant zu treffen. Das verschwindet nicht so schnell.

Mario Siegrist (MS): Genau. Wir haben den Vorteil der ausserordentlich guten Ausbildung hier in der Schweiz. Damit können wir überall arbeiten, auch im Ausland.

*Welche Voraussetzungen sollten am Lehrberuf Interessierte denn mitbringen? In der Küche ist es heiss, hektisch, laut.*

Christoph Wildhaber (CHW): (alle lachen) Das hat sich total verändert! Heute wird still und leise gearbeitet. Die Konzentration während der Essenszeiten muss gewährleistet sein. Auch der Ton hat sich verändert. Ging es früher oft etwas ruppig zu in den Küchen, so ist es heute ganz anders.

MS: Wenn ich mit der Pinzette am Arbeiten bin, wäre es nicht förderlich, wenn die anderen laut wären.

MP: Ausser der Freude am Kochen und vor allem der Neugier müssen die jungen Leute eigentlich nichts mitbringen – man kann alles lernen.

klar - in der Küche, da möchte ich mich verwirklichen. Ich sehe es heute ausserdem als Vorteil an, nicht mehr ganz so jung zu sein, da die Ausbildung wirklich sehr herausfordernd ist.

*Die Gastronomie muss sich ja ständig neuen Trends anpassen. Wie ist es möglich, so schnell zu reagieren? Seid ihr laufend dabei, Neues zu lernen?*

DM: Die meisten Restaurants sind bekannt für gewisse Spezialitäten. Diese behält man bei, da sie von den Gästen ja auch gewünscht werden. Daneben probiert man aber schon immer mal wieder neue Gerichte, die grad gefragt sind, aus. Und dann muss man schauen, wie die Gäste darauf reagieren. Es ist ein stetiger Prozess.

CHW: Von der Schulseite her müssen wir Trends aktiv verfolgen. Das ist einer der elementaren Aufträge, die wir haben. Wir wissen, was draussen passiert, verfolgen die Entwicklungen. Die Lernenden haben ein Recht darauf, entsprechend aufgeklärt zu werden. Wir sind klar keine Theoretiker, sondern orientieren uns ganz pragmatisch am Geschehen in der Gastro- und Food-Szene.

*Das stelle ich mir nicht ganz einfach vor. Nur schon die grossen Unterschiede der Ausbildungsbetriebe - von der Kantine bis zum Sternerestaurant - oder hier die beiden schon etwas älteren Lernenden, die im Vergleich zu jungen Schulabgängern wahrscheinlich auch andere Anforderungen stellen. Wie kann die Schule allen Bedürfnissen gerecht werden?*

CHW: Als Schule sind wir flexibel und offen. Wir müssen alles für die Lernenden bereitstellen können. Die Betriebe können das unmöglich bieten. Das ist unsere Aufgabe. Wir haben hier den Vorteil, dass wir Tür an Tür die überbetrieblichen Kurse anbieten. Das heisst: Wir arbeiten eng zusammen, besprechen uns, planen gemeinsam. Und ja, es ist tatsächlich so, dass wir Lernenden einerseits erklären müssen, wie man ein Spiegelei macht und andererseits geht es bereits um Onsen-Eier (spezielle Garmethode, Anm. d. Red.). Als Ausbilder muss ich mich für den Unterricht unterschiedlich vorbereiten. Dasselbe gilt auch für die überbetriebli-



Die Lehrpersonen Christoph Wildhaber und Matthias Püntener informieren die Lernenden zu neuen Trends und lehren sie dabei gleichzeitig das Küchenhandwerk von der Pike auf.

chen Kurse. Sind ambitionierte Lernende dabei, wird ein vielfältigeres Programm mit höheren Anforderungen geboten.

*Das heisst, grundsätzlich hätte jeder und jede Lernende während der Ausbildung die Möglichkeit, mehr zu lernen, als der Ausbildungsbetrieb vielleicht bieten kann?*

MP: Ja, das ist tatsächlich so - aber es hat nicht jeder Interesse aufzuspringen. Es ist wie überall, die einen wollen mehr und die anderen nur das Nötigste. Für den überbetrieblichen Kurs und die Schule ist das schon ein grosser Challenge.

CHW: Das ist neu in der Ausbildung. Wir bieten heute individualisierten Unterricht - mit den einen wird auf hohem Niveau gearbeitet, mit den anderen Pflichtstoff erarbeitet.

SO: Ich glaube, es haben alle das gleiche Potenzial. Es ist mehr eine Frage des Willens und des Ehrgeizes.

MP: Das sehe ich ähnlich. Hat jemand den Willen, dann kann er alles schaffen. Es ist auch eine Frage der Reife. Die einen haben sie von Anfang an, die anderen ziehen während der Lehre an und wiederum andere Jahre nach der Ausbildung. Man kann auch mit 30 noch Vollgas geben.

*Gibt es eine spezielle Talentförderung hier in der Schule?*

CHW: Ich wünsche mir sehnlichst ein Foodlab in der Schule. Es gibt zwar eine bestehende Talentförderung am GIBZ, aber diese ist für unsere Lernenden nicht wirklich geeignet. Mit einem Foodlab dagegen könnten wir jungen Talenten die Möglichkeit bieten, sich noch besser zu entfalten.

*Dann hoffen wir darauf. Bekommt das GIBZ bald ein Foodlab, können davon nicht nur Talente, sondern alle in der Ausbildung profitieren. Wer will noch etwas sagen?*

CHW: Mir ist es wichtig, die Leute aufzufordern, die Gastrobetriebe in dieser schwierigen Zeit zu unterstützen. Auch wenn man aktuell nicht in die Restaurants gehen kann, so gibt es einige, die Take-away anbieten oder Menüpakete nach Hause liefern. Und bitte, wenn die Restaurants wieder öffnen dürfen, dann geht wieder auswärts essen, denn es sind die Gäste, die am Ende die Ausbildung und die Zukunft unserer Lernenden garantieren.

## **Ausbildung Köchin, Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ**

**Dauer: 3 Jahre.**

**Berufliche Praxis: während mindestens 35 Wochen in einem Restaurant, Personalrestaurant, Hotel, Spital oder Alterszentrum.**

**Schule: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule sowie 20 überbetriebliche Kursetage.**

**Berufsmaturität: Die Berufsmatura kann während oder nach der Ausbildung abgeschlossen werden. Wird sie berufsbegleitend gewählt, dauert die Ausbildung 1 Jahr länger.**

**Informationen: [www.gibz.ch](http://www.gibz.ch) - Berufe - Koch/Köchin EFZ oder [christoph.wildhaber@gibz.ch](mailto:christoph.wildhaber@gibz.ch)**