Engagierte Berufsbildung

«Wir binden die Lernenden möglichst schnell mit ein»

Berufsbildende tragen massgeblich dazu bei, dass Lernende ihre Lernziele erreichen und zu guten Fachkräften heranreifen. Wie arbeiten sie konkret? Nachgefragt bei Michael und Cécile Gfeller. Die beiden Geschwister arbeiten als Geschäftsführer respektive Verantwortliche Personal im Hotel Emmental in Langnau.

PETER BRAND

Engagieren sich in der Ausbildung von Lernenden: Michael und Cécile Gfeller.

Herr Gfeller, stellen Sie uns das Hotel Emmental kurz vor. Was macht den Betrieb in Ihren Augen aus?
Michael Gfeller: Das Hotel Emmental ist ein Hotelrestaurantbetrieb. Wir verfügen über 19 wunderschöne Zimmer und führen einen gepflegten À-La-Carte-Betrieb. Das Hotel und der Wintergarten sind jeden Tag geöffnet. Das Restaurant von Dienstag bis und mit Samstag. Wir wechseln das Speiseangebot jeden Monat und decken alle Servicearten ab – seien dies Bankette, Seminare, Mittags- oder Abendgeschäft. Bei uns finden viele Grossanlässe wie Geburtstagsfeiern, Familienfeste oder Firmenanlässe statt. Seit Kurzem betreiben wir zudem einen Keller-Barbetrieb. Es ist vieles möglich in unserem Haus. Das macht die Arbeit entsprechend interessant.

Frau Gfeller, wie viele Lernende und in welchen Berufen bildet Ihr Betrieb aus?
Cécile Gfeller: Wir bilden Lernende in der Küche, im Service und im Hotel aus. Im Sommer haben ein Koch EFZ und eine Köchin EFZ ihre Lehre mit Bravour abgeschlossen. Aktuell in Ausbildung sind je ein Restaurantfachmann EFZ und eine Fachfrau Hotellerie Hauswirtschaft EFZ. Nächsten Sommer starten wieder zwei Lernende in der Küche und eine Lernende im Service. Zudem bieten wir einer jungen Frau aus einer sozialpädagogischen Institution einen Praktikumsplatz an und geben ihr so die Chance zur Eingliederung in die Arbeitswelt.

Wie ist die Berufsbildung in Ihrem Betrieb organisiert respektive aufgeteilt?
Cécile Gfeller: Michael ist zuständig für die Küche, Michèle Kelterbaum für den Hotelbetrieb und Barbara Häfliger für den Service. Insgesamt verfügen sechs Personen in unserem Betrieb über den Berufsbildungskurs. Wir besprechen uns regelmässig. Meine Aufgabe ist das Administrative und das Personelle. In diesen Belangen kann ich den Betrieb im Hintergrund entlasten. Wir ziehen alle am gleichen Strang. Zu erwähnen ist zudem, dass wir von der Ausbildungsberatung des Mittelschul- und Berufsbildungsamts MBA sehr gut unterstützt werden.

Wie sieht die Arbeit mit den Lernenden konkret aus? Wie stellen Sie sicher, dass sie sich das nötige Rüstzeug holen?
Michael Gfeller: In der Küche haben nebst mir zwei weitere Mitarbeitende den Berufsbildungskurs absolviert. Um auf dem neusten Stand zu bleiben, bilden wir uns regelmässig weiter. So ist sichergestellt, dass die Lernenden immer eine qualifizierte Person an ihrer Seite haben. Ich arbeite täglich eng mit ihnen zusammen. Die Ausbildung orientiert sich grundsätzlich am vorgegebenen Bildungsplan. Darüber hinaus lernen die Lernenden bei uns aber auch ein paar zusätzliche Fertigkeiten, die für unseren Betrieb typisch sind. So kaufen wir beispielsweise regelmässig ganze Tiere ein, zerlegen sie und setzen aus den Knochen den Jus an. Die Lernenden sehen über die dreijährige Ausbildung hinweg die ganze Breite der verschiedenen Gerichte. In jedem Semester findet zudem ein Probekochen statt. Der Schwierigkeitsgrad nimmt stetig zu.

Wie selbstständig dürfen die Lernenden bei Ihnen arbeiten?
Michael Gfeller: Sehr selbstständig. Bei uns muss niemand wochenlang Gemüse rüsten oder Salat waschen. Das ist nicht unsere Philosophie. Je schneller die Lernenden am À-La-Carte-Geschäft teilnehmen können, desto mehr Freude macht ihnen die Arbeit. Es motiviert sie, wenn ihre Speisen zu den Gästen gelangen. Darum binden wir sie möglichst schnell mit ein. Die anderen Arbeiten müssen auch gemacht werden – aber sicher nicht ausschliesslich.

Welches sind in Ihren Augen die wichtigsten Kompetenzen für eine Karriere in der Gastronomie?
Michael Gfeller: Das ist ganz einfach: Es braucht Herzblut und Leidenschaft.
Cécile Gfeller: Wir möchten den Jungen die Vorzüge der Gastronomie näher bringen und den Berufsstolz in ihnen wecken. Unsere Berufe sind entgegen vielen Vorurteilen absolut spannend und überaus vielseitig und abwechslungsreich. Die Lernenden sollen ihren Beruf lieben.
Michael Gfeller: Die Gäste stehen bei all unserem Tun im Vordergrund. Es geht darum, ihnen eine Freude zu bereiten, ihnen ein spezielles Erlebnis zu bieten. Dann kommen sie wieder.

Der Lehrbetrieb

Mehr zum Hotel Emmental:
www.emmental-langnau.ch

Herausgeber
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch

Unterstützt durch:

Kanton Bern
Canton de Berne

BIZ Berufsberatungs- und Informationszentren
OP Centres d'orientation professionnelle

SBB CFF FFS

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Personalamt EPA

LINDENHOFGRUPPE