

«Wer mit Menschen arbeitet, muss sie auch mögen»

Sarah Schweizer ist frischgebackene Restaurationsfachfrau. Ihre Ausbildung hat sie im Landgasthof Schönbühl absolviert, wo grosser Wert auf gepflegten und professionellen Service gelegt wird. Gemeinsam mit ihrer Chefin Corinne Eckert-Gerber beleuchtet die junge Berufsfrau ihren Alltag näher.



Beim Aufdecken der Tische: Sarah Schweizer (links) und Corinne Eckert-Gerber.

Text und Bild: Peter Brand

Frau Schweizer, Sie haben soeben Ihre Lehre als Restaurationsfachfrau abgeschlossen. Ist alles gut gelaufen?

Sarah Schweizer: Ich habe das Qualifikationsverfahren zwar mit der Gesamtnote von 4,7 bestanden, bin aber mit meiner Leistung nicht ganz zufrieden. Vor allem im praktischen Teil war ich äusserst nervös und konnte zu wenig zeigen, was ich kann.

Wie geht es für Sie nun weiter?

Schweizer: Ich arbeite noch bis Ende Jahr im Lehrbetrieb. Danach will ich Berufserfahrung sammeln. Ich könnte mir gut vorstellen, in einem Saisonbetrieb, einem Fünfsterbetrieb, einem ausländischen Betrieb oder auf dem Kreuzfahrtschiff zu arbeiten. Ich möchte möglichst viele Facetten meines Berufes kennen lernen. So finde ich am besten heraus, wo ich mich wohl fühle. Auch der Besuch der Barfachschole ist ein Thema.

Sie bleiben also im Restaurationsfach. Was macht seine Faszination aus?

Schweizer: Mich faszinieren die unterschiedlichen Menschen, mit denen ich zu tun habe. Hier im Landgasthof verkehren alle Altersgruppen. Den Gästen zu begeg-

nen, ihnen eine Freude zu bereiten und sie zu verwöhnen, ist eine tolle Sache. Auch die Arbeit im Team gefällt mir. Die Zufriedenheit der Gäste kann nur gemeinsam erreicht werden. Die Zusammenarbeit muss reibungslos funktionieren.

Wie muss man sich einen normalen Arbeitstag von Ihnen vorstellen?

Schweizer: Das variiert je nach Dienst. In der Regel beginnt die Arbeit mit den Vorbereitungsarbeiten. Ich staube zum Beispiel ab, decke die Tische auf oder bereite die Butter vor. Wenn die Gäste kommen, muss alles wie geschmiert laufen. Dann bin ich ganz für sie da. Ich bin von A bis Z für den Gast verantwortlich – vom Begrüssen, Platzieren, Beraten, Bedienen bis hin zum Inkasso und zum Verabschieden.

Welches ist das Highlight Ihrer Arbeit?

Schweizer: Die Gästebetreuung. Sind die Gäste zufrieden und geben gute Rückmeldung, ist das für mich eine riesige Motivation. Natürlich gibt es manchmal auch Kritik. Daraus versuche ich zu lernen und mich weiter zu verbessern.

Frau Eckert-Gerber, Sie bilden jedes Jahr mehrere Lernende aus. Warum dieses grosse Engagement für die Berufsbildung?

Corinne Eckert-Gerber: Es ist Tradition und Leidenschaft zugleich. Unser Familienbetrieb bildet schon seit 30 Jahren aus. Diese Tradition setzen wir gerne fort. Die Förderung des Nachwuchses liegt uns am Herzen. Es bereitet uns grosse Freude, den jungen Menschen das Gastgewerbe näherzubringen. Wenn wir spüren, dass die Be-

geisterung überspringt, ist das wunderschön.

Worauf legen Sie bei der Ausbildung besonderen Wert?

Eckert-Gerber: Wir wollen ganz bewusst einen professionellen Service anbieten und legen Wert auf hohe Fachkompetenz. Die Ausbildung soll umfassend sein: Die Lernenden lernen sämtliche Tätigkeiten kennen und können sie selber ausführen. Dazu gehört, dass wir sie gut einführen. Bei der Instruktion sind wir persönlich dabei und machen alle Handgriffe selber vor. Wir wollen Vorbild sein – auch punkto Einstellung.

Wahrscheinlich müssen und können die Lernenden in Ihrem Betrieb bald einmal Verantwortung übernehmen?

Eckert-Gerber: Das ist so. Natürlich steigen neue Lernende nicht mitten im À-la-carte-Service ein, für den sie Apéros kennen, Weine empfehlen oder Tartar selber rühren müssen. Sie bauen ihr Fachwissen Stück für Stück auf und können beispielsweise in der Dorfstube selber den ersten Kaffee vorbereiten, ihn servieren, ein Gipfeli dazu empfehlen und einkassieren. Sie übernehmen allmählich mehr Verantwortung und steigern so ihre Selbstsicherheit.

Worauf achten Sie bei der Selektion? Welche besonderen Kompetenzen müssen Jugendliche für das Gastgewerbe mitbringen?

Eckert-Gerber: Wer mit Menschen arbeitet, muss sie auch mögen. Daher stehen Herzlichkeit und Freundlichkeit absolut im Vor-

dergrund. Es sollte einem nicht schwer fallen, ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Diese Kompetenzen hat man – oder man hat sie nicht. Sie lassen sich nicht antrainieren. Alle anderen Fachkompetenzen können eingeübt und trainiert werden. Wichtig sind sicher auch eine gewisse Flexibilität und Stressresistenz.

einsteiger@erz.be.ch

Traditioneller Familienbetrieb

Der Landgasthof Schönbühl wird in 5. und 6. Generation von der Familie Gerber geführt. Der Betrieb beschäftigt 25 Mitarbeitende und bildet jedes Jahr sechs bis acht Lernende aus – dies in den Bereichen Restaurationsfach, Hotelfach und Küche. In den letzten 30 Jahren haben rund 100 Lernende eine Ausbildung im Landgasthof Schönbühl absolviert.

Mehr: www.gasthof-schoenbuehl.ch

Erfreuliche Abschlussquote

Diesen Sommer haben im Kanton Bern rund 600 Lernende ihre berufliche Grundbildung im Gastgewerbe abgeschlossen – sei es als Restaurationsfachmann/-frau EFZ, Restaurationsangestellte/r EBA, Hotelfachmann/-frau EFZ und Hotellerieangestellte/r EBA, Koch/Köchin EFZ oder Küchenangestellte/r EBA. Über 93 Prozent von ihnen haben das Qualifikationsverfahren mit Erfolg bestanden.