

Wie Hotellerie und Gastronomie um Nachwuchs kämpfen

Corona-Programm vor Lehrabschluss Für Lernende sind die bald offenen Terrassen nur bedingt hilfreich. Mit «Gastro Porto» investieren Verbände in die Zukunft der Branchen.

Anielle Peterhans (Text)
und Anna-Tia Buss (Fotos)

Rattigand Kraisri zieht die Bettlaken straff. Sie steht in einem Zimmer mit rotem Teppichboden, Seeblick sowie einer Minibar gefüllt mit kleinen Whiskeyflaschen und Erdnüssen. Hier kommt Feriengedächtnis auf; wie in einem nicht mehr ganz hippen 3-Stern-Hotel. Doch das Zimmer von Hotel & Gastro Formation Zürich kann man nicht buchen.

Die 19-jährige angehende Hotelfachfrau übt hier für die anstehende Lehrabschlussprüfung. Sie hat sich für einen Kurstag von «Gastro Porto» im Ausbildungszentrum Wädenswil angemeldet.

Mit «Gastro Porto» lancierten im Februar die Zürcher Branchenverbände für Hotellerie und Gastronomie gemeinsam mit dem Kanton Zürich ein Sofortprogramm für Lernende. Ziel: Jugendliche sollen trotz Corona wie geplant den Abschluss der Lehre machen können. 80 Prozent der Kosten übernimmt der Bund. Je 10 Prozent übernehmen die beiden Branchenverbände.

Das Programm ist ein voller Erfolg. Und doch: Die Branche hat ein Nachwuchsproblem.

445 Lernende nehmen teil

«Der Kurstag rettet mich», sagt Rattigand Kraisri. Im Oktober ging ihr Lehrbetrieb, das Hotel Ascot, wegen Corona in Konkurs. Für die 19-Jährige im letzten Lehrjahr war das ein Schock: «Ich befürchtete kurz, meine Lehre abbrechen zu müssen.» Zum Glück fand Kraisri einen neuen Lehrbetrieb: die Privatklinik für Psychiatrie Clenia AG in Oetwil am See.

Die Lehre ist dieselbe. Doch die Arbeit sei jetzt ganz anders, sagt Kraisri. Gewisse prüfungsrelevante Aufgaben kommen im neuen Betrieb zu kurz. Im Hotel stand sie an der Réception und half im Service. In der Klinik hat sie keine Gäste, sondern Patienten. «Das gefällt mir auch, nur brauche ich jetzt zusätzliches Training.» Hier kann sie den Serviceablauf üben, Drinks mixen und Hotelzimmer reinigen.

Seit Februar haben bereits 300 Lehrlinge am Auffangprogramm «Gastro Porto» teilgenommen. 145 weitere sind angemeldet. Neben Hotelfachangeestellten wie Kraisri sind das vor allem Lernende aus dem Bereich Service und Küche.

Sie melden sich selbst an

Laut Paul Nussbaumer, Präsident von Hotel & Gastro Formation Zürich, sind die Rückmeldungen sehr positiv. «Ich habe noch nie so viel Dank erhalten», sagt er. Oft würden sich die Lernenden gleich selbst anmelden und nicht die Lehrbetriebe.

Nussbaumer arbeitet seit 40 Jahren in der Ausbildung. In geschlossenen Betrieben würden Lernende ihr Handwerk schnell verlieren und im schlimmsten Fall die Abschlussprüfungen nicht bestehen. «Dann haben wir nach der Pandemie ein viel grösseres Problem.» In den letzten Monaten habe sich gezeigt,



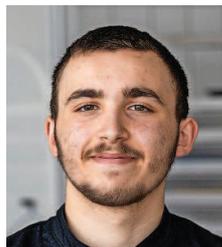
Hier stehen Zubereitung und Zeitmanagement im Vordergrund: Blick in die Küche des Ausbildungszentrums in Wädenswil. Foto: Anna-Tia Buss



Paul Nussbaumer will Jugendliche für die Gastronomie und die Hotellerie begeistern.



Die angehende Hotelfachfrau Rattigand Kraisri musste ihren Lehrbetrieb wechseln.



Joshua D'Andria arbeitet in der Küche des Restaurants Renggergut in Wollishofen.

dass nicht alle Jugendlichen Unterstützung vom Lehrbetrieb erhielten. «Wenn es um die Existenz geht, hat der Lehrling nicht oberste Priorität», sagt Nussbaumer. Einige Jugendliche hätten sogar über Wochen nichts mehr von ihren Betreuerinnen und Betreuern gehört. «Da hört mein Verständnis auf.»

Kochen auf Sparflamme

Bei Joshua D'Andria war das anders. Sein Lehrlingsbetreuer bei der Stiftung Arbeitskette in Wollishofen hat ihn für einen Intensivkurs angemeldet. Der 17-Jährige arbeitet als Küchenangestellter EBA im Restaurant Renggergut im ersten Lehrjahr.

Seit Beginn seiner Lehre läuft das Restaurant im Sparmodus. «Momentan bieten wir nur Catering an. So lerne ich nicht viel»,

sagt D'Andria. Die meisten seiner Kolleginnen und Kollegen im Renggergut seien auf Kurzarbeit. Als Lernender bleibe er mit seiner Chefin bis zum Schluss. «Dann warten wir oft nur auf den Liefersdienst, um abwaschen zu können.»

Im Ausbildungszentrum in Wädenswil herrscht ein anderes Klima. «Vorspeise schicken jetzt, alles abstellen – vorwärts!», ruft der Lehrer aus der Küche. Hier lernt D'Andria, unter Zeitdruck zu kochen. An diesem Tag stehen Geflügelblankett, Spinatnudeln und grillierte Zucchettistücke auf dem Speiseplan.

Corona bereite ihm auch privat Mühe, sagt der 17-Jährige. «Ich fühle mich wie im Gefängnis. Zu Hause lerne ich für die Schule und gehe dann raus. Doch da ist auch nichts los», sagt er.

Auf die anstehenden Öffnungsschritte freue er sich deshalb besonders. Das Restaurant Renggergut habe eine Terrasse. «Viel leicht wirds jetzt spannender», sagt D'Andria.

Paul Nussbaumer freut sich zwar ebenfalls über die bald offenen Terrassen, bleibt aber verhalten. Nicht allen Lernenden sei damit geholfen, weil einige Betriebe mit kleinen Terrassen kaum davon profitierten. «Die Branche braucht die Aussicht auf eine komplette Öffnung, um den Beruf für den Nachwuchs wieder attraktiv zu machen.»

Was sich momentan abzeichnet, bereitet ihm Sorge: Die Schnupperlehren, die das Ausbildungszentrum Wädenswil zusätzlich anbietet, stossen kaum auf Interesse. Erst sieben Jugendliche hätten teilgenommen.

Nussbaumer äussert seine Befürchtungen: «Wenn es nicht gelingt, junge Menschen für eine Berufslehre in der Branche zu begeistern, könnten nach der Pandemie Fachkräfte fehlen.» Die Verbände seien dran, zusätzliche und attraktivere Schnupperangebote im Ausbildungszentrum zu kreieren.

Angst um Fachkräfte

Paul Nussbaumer will den Jungen und ihren Eltern aber auch die Unsicherheit nehmen. Die Gastronomie- und Hotelbranche werde nach der Corona-Pandemie wieder boomen. Die Branche biete national und international viele Weiterbildungsmöglichkeiten – «bis hin zum Management». Auch könne man sich nirgends sonst so schnell selbstständig machen. Das Auffangprogramm «Gastro Porto» will Nussbaumer so lange weiterführen, bis sich die Branche erholt hat.

Rattigand Kraisri und Joshua D'Andria bereuen ihre Berufswahl nicht. Kraisri fühlt sich nach ihrem Auffrischungstag in Wädenswil besser vorbereitet für die Lehrabschlussprüfung. Und D'Andria schaut noch weiter in die Zukunft. Er interessiert sich für die Küche in anderen Ländern, sagt der angehende Küchenangestellte. Nach der zweijährigen Ausbildung wolle er den Koch EFZ anhängen. «Und dann nach Tokio.»

Publikation
Zugabe
«b»
«d»
«k»
«v»
«r»
«n»
«d»
«a»
«s»
«n»
«r»
«k»
«e»
«d»
«s»
«S»
«C»
«v»
«a»
«f»
«r»
«t»
«S»
«g»
«M»
«t»
«v»
«f»
«i»
«k»
«d»
«z»
«-»
«J»
«I»
«Z»
«A»
«d»
«2»
«x»
«u»
«k»
«c»
«n»
«d»
«A»
«n»
«n»
«s»
«d»
«g»
«E»
«Z»
«f»
«i»
«x»
«b»
«E»
«v»
«2»
«s»
«d»
«E»
«h»
«z»
«T»
«v»
«e»