

## Hotel & Gastro *formation* Schweiz: Wer ist das?

Max Züst | Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis

Hotel & Gastro *formation* Schweiz in Weggis und Lonay ist eine Institution, die seit 90 Jahren Aus- und Weiterbildung in der Branche Hotellerie und Gastronomie betreibt. Entstanden ist sie aus einer sozialpartnerschaftlichen Interessengemeinschaft für die Berufslehre Koch und sie wird von den drei Trägerverbänden hotellerieuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union getragen.

Zweck von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihrer kantonalen und regionalen Vereine ist es, die gastgewerbliche Berufsbildung sozialpartnerschaftlich zu koordinieren und zu fördern. Die Geschichte von Hotel & Gastro *formation* Schweiz ist durch grosses Engagement für Lernende in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Tourismus geprägt.

Nebst einer Berufsschule für Köchinnen EFZ/ Köche EFZ aus Saisonbetrieben ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz Anbieterin von fünf eidg. Fachausweis- und vier eidg. Diplomausbildungen. Im Auftrag des Bundes und der Kantone ist Hotel & Gastro *formation* Schweiz auch für die Prüfungsdurchführungen zuständig. Weiter ist die Geschäftsstelle für die Ausbildung Kauffrau/ Kaufmann der Branche Hotel-Gastro-Tourismus bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz integriert. Ein breites Tätigkeitsfeld ist auch die Qualifizierung von Mitarbeitenden der Branche, die über keinen Abschluss in einem Hotellerie- oder Gastronomieberuf verfügen sowie die Vermittlung von Basiskompetenzen an Erwerbslose und Menschen mit Migrationshintergrund, denen dadurch der Einstieg bzw. Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt erleichtert wird.

### Werthaltung / Menschenbild

Hotel & Gastro *formation* Schweiz setzt sich intensiv für die Ausbildungsqualität der Branche und somit für Gäste des gastgewerblichen Betriebs in der ganzen Schweiz ein. Da bei Menschen geistige und emotionale Fähigkeiten heranreifen, sind wir stets bestrebt in der Aus- und Weiterbildung Situationen zu schaffen, die die individuelle Weiterentwicklung fördern. Dabei

ist für unsere Arbeit ein Menschenbild wichtig, das Respekt vor der Person und deren Entwicklungsfähigkeit hoch hält.

### Max Züst

ist seit zehn Jahren Direktor von Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Davor war er lange bei der Migros tätig, wovon zehn Jahre in der Personalentwicklung des Konzerns, die er leitete. Die Multikulturalität und damit die Sprachenvielfalt gehören zu den spannenden Aspekten seines beruflichen Wirkens.



### Berufliche Grundbildungen der Branchen Hotellerie & Gastronomie

Total: 9'000 Lehrverhältnisse (2014)

**Gastronomie:** Köchin EFZ/Koch EFZ, 3 Jahre; Küchenangestellte/-r EBA, 2 Jahre; Diätköchin EFZ/Diätkoch EFZ, Zusatzlehre nach Abschluss Köchin EFZ/Koch EFZ

**Restauration:** Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, 3 Jahre; Restaurationsangestellte/-r EBA, 2 Jahre

**Hotellerie:** Hotelfachfrau/-mann EFZ, 3 Jahre; Hotellerieangestellte/-r EBA, 2 Jahre

**Systemgastronomie:** Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ, 3 Jahre

**KV:** Kauffrau/-mann EFZ Prüfungs- und Ausbildungsbranche Hotel-Gastro-Tourismus HGT, 3 Jahre

## Marco Mehr: Ein Leben auf Reisen

Mein Name ist Marco Mehr. In Sarnen aufgewachsen war es für mich nach der Sekundarschule klar: Ich wollte Koch werden. Dieser Wunsch wurde mir beinahe in die Wiege gelegt. Als Wirtesoohn bin ich sozusagen im Restaurant und in der Küche aufgewachsen und verliebte mich in diesen kreativen und aufregenden Beruf.

Zuerst nahm mich das Waldhotel Bürgenstock für die Berufslehre auf und danach war die Schweizer Armee als Erfahrungsfeld an der Reihe. Zur jener Zeit wurde ich Mitglied der Junioren Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes, was mir zu einer ebenso harten wie unbezahlbaren Zeit mit meinen Teamkollegen verhalf. 2006 gelang es uns, Kochweltmeister zu werden und zwei Jahre später reichte es zu Vize-Olympiasieger. Die Kochwettbewerbe haben für mich grosse Bedeutung. Es ist nicht nur der Reiz, sich mit anderen Köchen aus der ganzen Welt zu messen, sondern auch Neues zu erlernen, Wettkampfadrenalin zu verspüren und viele interessante, internationale Kontakte zu knüpfen. Für drei Wintersaisons hatte ich das Glück, in Champfer die Kochkunst im Jöhri's Talvo zu entdecken und zugleich die Luft und das Licht des Engadins zu erleben. Vom Commis bis zum Chef de Partie: Diese lehrreiche Zeit im Zwei-Sterne-Michelin Restaurant prägte mich. 2007 erhielt ich die Chance, die Schweiz an den Berufsweltmeisterschaften in Shizuoka/ Japan zu vertreten und konnte dort die Silbermedaille erkochen. Die Vorbereitung auf diese Wettbewerbe brachte mich jeweils in den Sommermonaten in verschiedene Top Restaurants und Hotels der Schweiz. So war ich im Villa Principe Leopoldo in Lugano, im Palace in Gstaad, im Bellevue Palace in Bern und auch im Rigiblick in Zürich. Vom Engadin ging es dann zurück in die Innerschweiz, wo mir die Rolle des Sous Chef in der Brasserie le Mirage schöne Erfahrungen bescherte, mir aber auch die Zeit liess, mich zum Gastronomiekoch weiterbilden zu lassen und als bester des Jahrganges abzuschliessen.



Der Reisewurm war aber drin... Nach diesen intensiven ersten Kochjahren ging es auf Reisen, auch um Englisch zu lernen. Zuerst in Sydney, wo es zum Englischdiplom reichte. Die vielen Kontakte öffneten danach die Türen nach Asien, wo ich in den Küchen vom Peninsula Hotel in Bangkok, im Swissôtel The Stamford in Singapur, im Burj al Arab und im Madinat Jumeirah in Dubai viele Eindrücke und Erfahrungen sammeln konnte.

Wieder zurück in der Schweiz habe ich die Berufsmatura absolviert und konnte während zwei Jahren in der Hotel & Gastro *formation* in Weggis als Sous Chef und Instruktor mit den Lernenden viel Interessantes erleben. Auch die deutsche Ski Nationalmannschaft durfte ich in einem Sommertraining in Neuseeland bekochen, um danach mit dem Schweizer Kochverband in Südafrika an der *World Chefs Tour Against Hunger* teilnehmen zu dürfen. Nach vier Jahren Kochwettbewerbspause vermisste ich aber das „Wettbewerbskribbeln“ und meldete mich deshalb für den *Swiss Culinary Cup* an, den ich auch gewann.

Die Faszination für die asiatische Kultur, für die gigantischen Hotels und der unablässige Reiz, im Ausland zu arbeiten, brachten mich nach Myanmar, wo ich mit Lucia und Felix Eppisser im Le Planteur in Yangon tätig war. Und nun? Ich freue mich, die Küche im französischen Restaurant des Grand Hyatt in Seoul zu führen.

In Asien ist Englisch unerlässlich. Ich würde auch sagen, dass Englischkenntnisse wichtiger sind als Französisch, obwohl Französisch die eigentliche Küchensprache ist. So kommuniziere ich tagtäglich in Englisch, verwende jedoch dabei oft auch französische Küchenfachbegriffe, die die Köche auch kennen. Das Englischniveau ist nicht sehr anspruchsvoll und nach meiner Erfahrung gilt es, sich einfach auszudrücken, um verstanden zu werden. Wichtig ist v.a. ein guter Wortschatz, und weniger die grammatikalische Korrektheit. Jedenfalls lernt man die Sprache sehr schnell im Alltag vor Ort, nicht zuletzt auch dank der sehr hilfreichen Gestik.. Korrektes Englisch ist aber für die administrative Arbeit bedeutsam.

(Bearbeitung: Gianni Ghisla)