

«Handwerk und der Dienstleistungsgedanke bleiben bestehen – und das ist gut so!»

Der von der AIHK und ask! organisierte asb-Herbstanlass widmete sich der Berufsbildung im Gastgewerbe. Passend dazu fand der Anlass im GastroBildungsZentrum (GBZ) in Lenzburg statt.



Stephan Rickenbach zeigt den Teilnehmenden des asb-Herbstlasses die Küche im GastroBildungsZentrum in Lenzburg.

Gastro- und Hotellerieberufe ergänzen sich oft. Am asb-Herbstanlass im GastroBildungsZentrum (GBZ) in Lenzburg standen denn auch die Berufslehren beider Branchen im Fokus. Nach einer kurzweiligen Präsentation der verschiedenen Lehrberufe, durften Lehrpersonen und Berufsbildungsinteressierten auf einen abwechslungsreichen Rundgang durch das GBZ, welches sich im Gebäude von GastroAargau befindet.

Im Anschluss an die Veranstaltung haben wir mit Stephan Rickenbach vom Branchenverband GastroAargau über seine Erfahrungen in überbetrieblichen Kursen (üK) und den Gastroalltag gesprochen.

Interview

Herr Rickenbach, welche Entwicklungen sehen Sie bei den Lernenden am GBZ in Lenzburg?

Aktuell nehmen die Lehrverhältnisse stetig zu, was uns natürlich sehr freut. So sind es knapp 600 Lernende, welche bei uns in

Lenzburg die überbetrieblichen Kurse (üK) in den Berufen Koch EFZ, Küchenangestellte EBA, Restaurantfachfrau/-mann EFZ und Restaurantangestellter EBA besuchen.

Immer wieder hört man, dass die Generation Z (Jg. 1995 bis 2010) anders tickt. Stellen Sie dies auch in den üK fest?

Ja, diese Feststellung machen wir in unseren Kursen auch. Die Lernenden sind digitalisiert aufgewachsen und in den sozialen Medien aktiv. Vieles kann «online» hinterfragt bzw. recherchiert und verglichen werden. So werden zum Beispiel «TV-Köche» mit Social-Media-Kanälen zu Vorbildern und Inspirationsquellen. Wir stellen zudem fest, dass die Ansprüche der Lernenden an die Ausbildung und somit auch an unsere Kurse steigen.

Bekanntlich herrscht im Gastgewerbe Fachkräftemangel. Was denken Sie, sind die Gründe dafür?

Der Fachkräftemangel wird oft zu stark auf die Gastronomie projiziert. Klar, es fehlen Fachkräfte – das ist aber in vielen anderen Branchen auch der Fall. In Bezug auf die

Gastronomie werden zudem immer wieder die unattraktiven Arbeitszeiten thematisiert. Aber ist es wirklich ein Nachteil, wenn ich zum Beispiel am Montag auf die Skipiste kann – notabene dann, wenn alle anderen arbeiten –, oder wenn ich in der Zimmerstunde einkaufen gehen kann? Da braucht es ein Umdenken, um auch die vielen Vorteile unserer Branche zu sehen. Es gibt viele gute Gründe für die jungen Leute sich für die Gastronomie zu entscheiden.

Was unternimmt die Gastrobranche, um die Berufslehren für Jugendliche noch attraktiver zu gestalten?

Die Gastro-Lehren sind in meinen Augen bereits sehr attraktiv. Die Möglichkeiten, speziell auch nach der Lehre sind vielfältig. In welcher anderen Branche ist es möglich, verschiedenste Saisonstellen anzunehmen oder sogar im Ausland Erfahrungen zu sammeln? Ebenfalls stehen unzählige Weiterbildungsangebote bereit. Um genau dies aufzuzeigen, besuchen wir regelmässig Schulen und nehmen an Berufsinfotagen und -messern teil.

Aktuell erleben wir rasante Fortschritte bei der Künstlichen Intelligenz (KI). Wie beeinflusst dies das Gastgewerbe? Ist die KI mehr Chance oder Gefahr für das Gastgewerbe?



Stephan Rickenbach, Teammitglied Geschäftsstelle GastroAargau