

Trotz Corona fit für den Beruf

Vielen Lehrlingen aus dem Gastrogewerbe fehlt wegen der pandemiebedingten Schliessungen die Praxis. Doch die Branche hat einen Plan.

Luzerner Zeitung, 22.1.2021

Lukas Nussbaumer

421 junge Frauen und Männer lassen sich derzeit im Kanton Luzern in einem der elf Berufe in der Gastronomie- und Hotelleriebranche ausbilden. Vom Koch über den Hotelfachmann bis hin zur Restaurant- und Hotelangestellten ist den allermeisten eines gemeinsam: Sie können nicht arbeiten, weil ihre Betriebe ganz oder teilweise geschlossen sind. Zum ersten Lockdown vom Frühjahr 2020 kommt nun also der zweite in diesem Winter – womit den Lehrlingen rund fünf Monate Praxiserfahrung fehlen. 114 Lehrlinge stehen im dritten und letzten Ausbildungsjahr und damit kurz vor den Abschlussprüfungen.

Das erzwungene Nichtstun, die fehlenden Kontakte und die bevorstehenden Prüfungen würden viele der künftigen Berufsleute belasten, sagt Thomas Tellenbach. Der Geschäftsstellen- und Betriebsleiter des gastgewerblichen Aus- und Weiterbildungszentrums in Luzern will dieser Lage deshalb nicht einfach tatenlos zusehen. Zusammen mit Exponenten des Verbands Gastro Luzern und der Dienststelle Berufs- und Weiterbildung hat er ein Konzept auf die Beine gestellt, das auf drei Säulen fusst.

Hotel Wilden Mann wird extra für Lernende geöffnet

Die erste Säule ist ein **Lernenden-Hotel**. In einem oder zwei geschlossenen Hotels sollen Workshops durchgeführt werden. Die Lernenden werden jede zweite Woche während dreier Tage beschäftigt und trainieren an ihren Fähigkeiten. Damit sollen sie à jour gehalten und verpasste Ziele nachgeholt werden. Ausserdem gehe es darum, die Lernenden zu motivieren und ihnen Sicherheit zu vermitteln. «Vielen fehlen Tagesstrukturen, kurzfristige Ziele, soziale Kon-



Arno Affolter, Direktor des Hotels Wilden Mann in Luzern (links), Mahari Gerezghir, Lernender Koch EBA, Alain Rohrer, Lernender Koch EFZ, und Sous-Chefin Andrea Roos in der Hotelküche, wo die Lernenden für die praktische Prüfung üben. Bild: Eveline Beerkircher (19. Januar 2021)

takte und die Arbeit», stellt Tellenbach fest. Der Kurs ersetze die Prüfungsvorbereitungen in den Betrieben nicht, stufengerechte Probeläufe müssten dort durchgeführt werden.

Bereits definiert ist mit dem «Wilden Mann» in Luzern das erste Lernenden-Hotel: Direktor Arno Affolter hat die Anfrage von Thomas Tellenbach, seinem ehemaligen Küchenchef, sofort mit Ja beantwortet. Auch alle Auszubildner hätten spontan zugesagt, bei diesem Projekt mitzuwirken. Schwergewollt ist dies Affolter und seinem Team nicht, im Gegenteil: «Wir wollen den jungen Leuten eine Perspektive geben. Sie stehen im Mittelpunkt.» Ausserdem tue

dem geschlossenen Haus etwas Betrieb «ganz gut», so Affolter, der sich als Vertreter des Verbands Luzern Hotels im Stiftungsrat des gastgewerblichen Aus- und Weiterbildungszentrums engagiert.

Affolter und sein Team bilden sechs Lernende aus – fünf Köche, zwei davon machen heuer die Lehrabschlussprüfung und eine Hotelfachfrau, die sich im zweiten Lehrjahr befindet. Trotz geschlossenem Hotel und Restaurants werden die Lernenden während vier Tagen pro Woche ausgebildet und so auf die Abschlussprüfungen vorbereitet.

Zweiter Teil des Konzepts sind **Partnerbetriebe**. In Zusammenarbeit mit der Dienst-

stelle Berufs- und Weiterbildung wird eine Art Austauschprogramm lanciert. Derzeit werden Betriebe gesucht, die zum Nichtstun verdonnerte Lehrlinge betreuen können. Das können auch Spitäler, Mensas und Take-away-Betriebe sein.

Dritter Aspekt ist die **Hilfe zur Selbsthilfe**. Das Ausbildungszentrum will Berufsbildenden und Lernenden Tipps und Tricks zur Unterstützung der betriebsinternen Ausbildung geben. Pro Beruf wird eine Kurzanleitung erstellt und auf der Website des Zentrums kostenlos angeboten.

Als Grundlage für diese Angebote wurde bei den Auszubildenden und den Lernenden eine

Umfrage durchgeführt. Trotz Schliessung der Restaurants hat rund die Hälfte der aktiven Ausbildungsbetriebe daran teilgenommen. Laut Tellenbach haben sich sehr viele Betriebe – auch aus dem Pflegebereich – angeboten, Lernende aufzunehmen.

Noch nicht ganz in trockenen Tüchern ist die Finanzierung des Projekts, das pro Monat rund 100 000 Franken kostet. Je zehn Prozent sollen der Kanton Luzern und die Verbände beisteuern, eine namhafte Summe soll via Crowdfunding-Plattform der Luzerner Kantonalbank generiert werden, als Sponsor konnte die Migros Luzern gewonnen werden, und der Rest soll vom Bund stammen. Die Antwort des

Bundes ist ausstehend; ein ähnliches Projekt im Kanton Bern wurde jedoch gutgeheissen.

Christof Spöring, Leiter der Dienststelle Berufs- und Weiterbildung, bezeichnet das Projekt der Gastrobranche als «sehr wichtig, um den Lernenden eine Struktur zu geben, und damit sie die nötige Praxiserfahrung sammeln können. Wir unterstützen das Gesuch an das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation.» Der Kanton Luzern, sagt Thomas Tellenbach, habe «zugesichert, die Branche nicht im Regen stehen zu lassen». Das dreiteilige Projekt soll am 2. Februar starten.

Lehrlingen soll zu Routine verholfen werden

Auch den Wirten Ruedi Stöckli und Hannes Baumann ist die Unterstützung der Lernenden ein grosses Anliegen. Stöckli präsidiert den Verband Gastro Luzern und ist Inhaber der Landgasthauses Strauss in Meierskappel, Baumann ist Vorstandsmitglied von Gastro Luzern und hat sich als Spitzenkoch «bim buume» in Wikon einen Namen gemacht. Beide haben jahrzehntelang Lehrlinge ausgebildet, Baumann ist auch Prüfungsexperte und sagt: «Wegen der Schliessungen können die Lernenden zu wenig Routine sammeln. Das wollen wir mit diesem Projekt korrigieren.»

Aufgrund der fehlenden Praxis bei den Prüfungen ein Auge zuzudrücken, kommt für Baumann aber nicht in Frage. Das sei auch im letzten Jahr nicht passiert. Dafür seien Prüfungen vereinfacht und einzelne Elemente weggelassen worden. Ob dies auch heuer der Fall sein wird, ist offen. Laut Christof Spöring wird grundsätzlich versucht, die Prüfungen so normal wie möglich durchzuführen. Entschieden werden die Prüfungskonzepte auf nationaler Ebene, wo eine Taskforce gebildet wurde.