

BBB BADEN

«Es macht Spass, so zu arbeiten»

Sie lernen Koch/Köchin EFZ und Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ und sind ein eingeschworenes Team. Das Restaurant der Berufsfachschule Baden Martinsberg, das zur SV Group gehört, ist fest in der Hand von Lernenden. FOLIO war auf Besuch.

Es ist der erste Montagnachmittag nach den Herbstferien. Im Restaurant der BBB Baden Martinsberg, hoch über der Stadt, ist es ruhig. Nur vereinzelte trudeln letzte Gäste ein, holen sich ein Getränk oder etwas zu knabbern und ziehen wieder davon.

«Was die betriebliche Ausbildung betrifft, bewegen wir uns stets etwas über dem Lehrplan.»

Oliver Woischnik, Restaurantmanager

Im Free-Flow, der Selbstbedienungstation bei der Kasse, wird bereits aufgeräumt und geputzt – ausschliesslich von jungen Leuten, wie wir sofort feststellen. Einer von ihnen, Josef Betschon, nimmt uns in Empfang, serviert Wasser und holt Restaurantmanager Oliver Woischnik an unseren Tisch. Im Restaurant Martinsberg, das zur SV Group gehört, sind insgesamt 14 Personen beschäftigt, davon sieben Lernende, drei von ihnen lernen Systemgastronomiefachfrau/-mann, vier Koch/Köchin. Die Ausgelernten teilen sich 400 Stellenprozent. «Auf das nächste Jahr wollen wir noch einmal ausbauen, so dass zuletzt jeweils

neun Lernende hier beschäftigt sind», erzählt Woischnik.

Die Rekrutierung fürs nächste Jahr läuft bereits. Worauf muss man achten, wenn man neue Mitglieder für ein Lernenden-Team sucht? «Eine gewisse persönliche Reife ist wichtig», sagt Woischnik. Dies bedeute nicht unbedingt, dass nur ältere Kandidatinnen und Kandidaten eine Chance hätten. Die jüngeren Mitarbeiter zeichneten sich nämlich durch eine überdurchschnittliche Selbstständigkeit aus, sagt Woischnik, und durch ein Elternhaus, das hinter der Lehre steht. Zudem müssen sie gute Schüler sein. Denn den Jugendlichen wird im Lernenden-Team einiges abverlangt: «Was die betriebliche Ausbildung betrifft, bewegen wir uns stets etwas über dem Lehrplan», hält Woischnik fest. Das Fördern der Eigenverantwortung steht ganz oben; ab dem 2. Lehrjahr geben die Lernenden bereits Arbeiten an ihre «Unterstifte» weiter und leiten diese an. Die Systemgastronomiefachleute arbeiten auch schon früh im Büro und erledigen Organisatorisches im Hintergrund.

Umgekehrt wird ihnen auch mehr geboten: «Wir haben hier einen Betriebscoach, eine Stabsstelle, die direkt der HR Berufsbildung unterstellt ist», erzählt Woischnik. Dieser Coach kümmert sich um spezielle Anliegen der Lernenden, hilft bei Bedarf auch schulische Lücken aufzuarbeiten, sodass sich die Berufsbildenden vor Ort voll auf die praktische Ausbildung konzentrieren können.



Oliver Woischnik, Restaurantmanager

Betriebswirtschaftlich ist das Modell teurer und aufwendiger als eine «normale» Lehre, allein schon, weil zusätzliches Fachpersonal mit im Boot ist. Und: Lernende fallen eher einmal krankheits- oder verletzungshalber aus. Zudem müssen mehr gesetzliche Vorgaben eingehalten werden, was die Planung kompliziert. Und ja: Es geht auch mehr Material kaputt als bei Ausgelernten.

Aber für Woischnik ist klar: «Ja, es macht Spass, so zu arbeiten, und wir sind so auch näher an unseren Gästen, die ja auch Lernende sind. Unsere Lernenden wissen, was bei den Jungen ankommt, sie kennen zum Beispiel die aktuellen Trendgetränke und können uns ältere Semester beraten.» Und wie sehen die Lernenden selbst ihre Ausbildung im Lernenden-Team? Zwei Systemgastronomiefachmänner und ein Koch haben uns Auskunft gegeben:

BBB BADEN

«Hier schenkt man uns Vertrauen!»

Josef Betschon, 17, zweites Lehrjahr Koch EFZ

FOLIO: Josef Betschon, was ist Ihre Aufgabe im Lernenden-Team?

Josef Betschon: Derzeit arbeite ich in der warmen Küche, unterstütze dort den Koch und meinen «Oberstift». Ausserdem bin ich verantwortlich für meine zwei «Unterstifte», die ich und mein «Oberstift» in den letzten Wochen eingearbeitet haben. Zunächst mussten wir sie mit der ganzen Infrastruktur und deren Funktionsweise vertraut machen, sodass sie sich im Betrieb orientieren können. Nun geht es mehr darum, ihnen das weiterzugeben, was ich schon gelernt habe. Die neue Verantwortung war zuerst eine Herausforderung, und ich musste mir zeigen lassen, wie man jemandem etwas erklärt – manchmal auch zweimal oder dreimal. Das braucht Zeit und Geduld, aber jetzt sind wir als Team gut zusammengewachsen.

Wer hat Sie letztes Jahr in diese Aufgabe eingeführt?

Das waren der Küchenchef und mein «Oberstift». Er ist wirklich ein Vorbild für mich, auch jetzt noch! Er erklärt mir viel, ich bin sehr froh, dass ich ihn habe.

«Die neue Verantwortung war zuerst eine Herausforderung, und ich musste mir zeigen lassen, wie man jemandem etwas erklärt – manchmal auch zwei- oder dreimal.»

Josef Betschon, zweites Lehrjahr Koch EFZ

Haben Sie sich gezielt um eine Lehre im Lernenden-Restaurant beworben?

Ich wusste zuerst nicht, dass das ein Lernenden-Betrieb ist – aber es war, neben den regulären Kantinenarbeitszeiten, ein weiterer Pluspunkt. Als ich hier geschnuppert habe, hat man mir das Projekt erklärt. Heute bin ich sehr glücklich, dass ich die Lehrstelle bekommen habe!

Was vor allem unterscheidet die Lehre in einer Lernenden-Mensa von einer Lehre in einem Team mit Lernenden und Ausgelernten?

Es ist ein grosser Unterschied! Ich arbeite auch gerne mit den Ausgelernten zusammen, aber mit Lernenden ist es einfach so cool, wie unter Freunden! Wir sind gleich alt und haben ähnliche Interessen. Das hat einen grossen Einfluss auf unser Team und die eigene Motivation.

Sie arbeiten in einer Mensa als Lernender für Lernende: Sind Lernende einfachere oder schwierigere Gäste als Lehrpersonen?



Josef Betschon, zweites Lehrjahr Koch EFZ

Hm, schwierig zu sagen: In gewissen Situationen sind die Gleichaltrigen schwieriger, weil sie offener sagen, wenn etwas nicht gut ist. Aber ich verstehe das: Wer zwölf Franken für ein Essen ausgibt, will auch etwas Rechtes dafür erhalten. Die Erwachsenen schauen eher über Fehler hinweg. Hingegen wissen sie es zu schätzen, wenn wir etwas Selbstgemachtes anbieten, zum Beispiel hausgemachte Spätzli. So etwas bemerken Jugendliche eher weniger.

Es gibt Leute, die es unfair finden, Lernende als Team einen Betrieb führen zu lassen: So würden Lernende ausgenutzt, sagen sie.

Was halten Sie von dieser Aussage? Nein, das sehe ich anders. Es ist ein Vorteil, wenn viele Lernende zusammenarbeiten. Wir profitieren voneinander – und wir erleben, dass andere auch Fehler machen, was die eigenen Fehler relativiert. Wir tragen tatsächlich mehr Verantwortung als andere Lernende, und das kann anstrengend sein. Aber so lernt man viel mehr, als wenn man in einer Küche als Lernender im ersten Jahr nur den ganzen Tag putzt. Hier schenkt man uns Vertrauen und das ist cool.



Jesaja Hug, erstes Lehrjahr
Systemgastronomiefachmann EFZ

FOLIO: Jesaja Hug, was ist Ihre Aufgabe im Lernenden-Team?

Jesaja Hug: Ich bin dafür verantwortlich, dass im Free Flow alles reibungslos läuft – also im Bereich der Kasse, dort, wo die Gäste vorbeikommen. Ich schaue, dass alles schön sauber und stets nachgefüllt ist.

Wer hat Sie in diese Aufgabe eingeführt?

Das waren Herr Woischnik, Frau Suter und die anderen Lernenden, aber vorab Henok Würsch, mein «Oberstift».

Gibt es hier eigentlich Chefinnen und Chefs, oder sind alle im Team gleichberechtigt?

(lacht) Wir haben es sehr gut untereinander! Natürlich frage ich meinen «Oberstift», wenn ich etwas nicht ganz verstanden habe, aber sonst spüre ich keine Unterschiede.

BBB BADEN

«Ich bin froh, dass wir anpacken dürfen!»

Jesaja Hug, 15, erstes Lehrjahr
Systemgastronomiefachmann EFZ

Haben Sie sich hier beworben, weil es ein Lernenden-Betrieb ist?

Nein, beworben habe ich mich, weil ich den Beruf spannend fand. Ich bin damit zum ersten Mal während einer Koch-Schnupperlehre in Berührung gekommen. Ich fand das Kochen gut, aber während der Schnupperlehre merkte ich, dass mich die Arbeit an der Kasse auch interessiert. Darum lerne ich jetzt Systemgastronomiefachmann.

Macht es Spass, (fast) nur mit anderen Lernenden zusammenzuarbeiten?

Für mich ist das sehr spannend! Wir sind hier alle noch nicht auf dem Niveau eines Ausgelernten und können uns gegenseitig unterstützen.

Sie arbeiten in einer Mensa als Lernender für Lernende: Sind Lernende für Sie einfachere oder schwierigere Gäste als ältere Leute?

Das kommt ganz auf die Person an: Mit manchen ist man auf der gleichen Wellenlänge, mit anderen kann es

manchmal herausfordernder sein. Dass wir gleich alt sind wie unsere Gäste, kann ab und zu mühsam werden. Zum Beispiel kommt es vor, dass gewisse Lernende mit mir über einen Preis verhandeln wollen – in dem Moment sehen sie mich offenbar mehr als Kollegen und weniger als einen Angestellten. Mit einer ausgelernten Person würden sie das wahrscheinlich nicht machen.

«Natürlich frage ich meinen Oberstift, wenn ich etwas nicht ganz verstanden habe, aber sonst spüre ich keine Unterschiede.»

Jesaja Hug, erstes Lehrjahr
Systemgastronomiefachmann EFZ

Es gibt Leute, die es unfair finden, Lernende als Team einen Betrieb führen zu lassen: So würden Lernende eingesetzt wie Ausgelernte und damit ausgenutzt, sagen sie.

Ich bin froh, dass wir hier anpacken und arbeiten dürfen! Mit verschiedenen Leuten zu arbeiten, ist spannend, und wir lernen so viel besser, mit unterschiedlichen Menschen umzugehen.

Präsentieren, nachfüllen und putzen:
Jesaja Hug kümmert sich um das Free-Flow.

BBB BADEN

«Ich verstehe mich als sein Götti»

Henok Würsch, 18, zweites Lehrjahr
Systemgastronomiefachmann EFZ

FOLIO: Henok Würsch, was ist Ihre Aufgabe im Lernenden-Team?

Henok Würsch: Ich kontrolliere den «Erstlehjahrstift» und beantworte seine Fragen. Ausserdem kümmere ich mich auch um Marketingaufgaben und schaue, dass im Free Flow alles klappt. Weiter rechne ich die Kassen ab und kümmere mich um das tägliche Business: Ich mache Sandwiches, backe Gebäck auf, stelle Menü-Stationen bereit. Und am Dienstag bin ich jeweils in der Küche.

Wer hat Sie in diese Aufgaben eingeführt?

Meine Berufsbildnerin und meine ehemaligen «Oberstifte». Das haben sie sehr gut gemacht.

Und jetzt sind Sie also praktisch Jesaja Hugs Chef.

Böse gesagt, bin ich sein Chef. Aber ich verstehe mich eher als sein Götti. Die Aufgabe, ihm alles zu zeigen und beizubringen, macht mir Freude! Ich arbeite gerne mit Jugendlichen zusammen, ich verstehe die Schwierigkeiten, die sie haben können.

«Wir haben hier viel mehr Verantwortung als andere Lernende. Aber mir tut es gut, wenn ich manchmal nicht nur gefordert, sondern sogar etwas überfordert werde.»

Henok Würsch, zweites Lehrjahr Systemgastronomiefachmann EFZ

Haben Sie sich bewusst für eine Lehre in einem Lernenden-Team beworben?

Ich wusste zuerst gar nicht, dass es hier so läuft, das erfuhr ich erst in der Schnupperwoche. Zuerst hat es mich überrascht, aber dann fand ich es rasch cool und sah die Vorteile, die dieses System haben kann. Und jetzt, im zweiten Lehrjahr, weiss ich, dass mein guter Eindruck begründet war. Ich arbeite sehr gerne mit den anderen Lernenden zusammen. Wir sind auf der gleichen Ebene und haben ähnliche Hobbys – und vor allem sind wir ein Team und helfen uns gegenseitig.

Sie arbeiten in einer Mensa als Lernender für Lernende: Sind Lernende für Sie einfachere oder schwierigere Gäste als etwa die Lehrpersonen?

Ich finde die Lernenden eher schwieriger. Sie suchen den Kontakt, wollen mehr mit uns sprechen, und das behindert mich manchmal bei der Arbeit. Mit den Erwachsenen läuft alles normal. Man spricht auch miteinander, aber sie sehen uns weniger als Kollegen.

Es gibt Leute, die es unfair finden, Lernende als Team einen eigenen Betrieb führen zu lassen: So würden Lernende eingesetzt wie Ausgelernte und damit ausgenutzt, sagen sie.

Das stimmt für mich nicht. Es ist anstrengend, aber eine Lehre ist immer anstrengend. Wir haben hier viel mehr Verantwortung als andere Lernende. Aber mir tut es gut, wenn ich manchmal nicht nur gefordert, sondern sogar etwas überfordert werde. Für mich passt das besser. Ich lerne hier, mit Verantwortung umzugehen.



Henok Würsch, zweites Lehrjahr
Systemgastronomiefachmann EFZ



LERNENDEN-MENSA DER SV GROUP

«Ein Zeichen für die gesamte Branche»

Was bringt es für die Lehre, wenn Lernende in einem Lernenden-Restaurant oder im Rahmen einer Projektwoche früh Verantwortung übernehmen? Wir fragten Jacqueline Kohler, Leiterin Berufsbildung bei der SV Group.

FOLIO: Die SV-Berufsbildung führt eine Lernenden-Mensa: Was ist der berufsbildnerische Hintergrund? Was verspricht sich die SV von dieser Form des Lernens?

Jacqueline Kohler: Wir haben bereits früher gute Erfahrungen mit besonderen Ausbildungsprojekten gemacht: Mit der seit mehreren Jahren durchgeführten «Chiefs for a Week»-Projektwoche wird den Lernenden beispielsweise bereits viel Verantwortung übertragen. Mit den Lernenden-Restaurants in Baden und Uster geht die SV Group bei der aktiven Förderung des Nachwuchses nun noch einen Schritt weiter.

Das Projekt ist eine Win-win-Situation für alle Beteiligten: Die Lernenden dürfen früh Verantwortung übernehmen, profitieren von der intensiven Betreuung und sammeln wertvolle Erfahrungen für ihr späteres Berufsleben. Die SV Group wiederum kann mit dem Projekt langfristig mehr Fachkräfte für sich gewinnen, da sie sich als attraktive und innovative Arbeitgeberin posi-

tionieren kann. Dies ist nicht nur eine bewusste Investition in die Zukunft des Unternehmens, sondern steht auch für die soziale Nachhaltigkeit, die bei der SV Group einen hohen Stellenwert hat und fest in der über 100-jährigen Geschichte des Unternehmens verankert ist. Mit dem langfristig angelegten Projekt wird die SV Group ihrer Vorreiterrolle in der Ausbildung von Berufen in Gastronomie und Hotellerie gerecht und setzt ein Zeichen für die gesamte Branche.

Seit wann läuft dieses Projekt?

Projektstart Lernenden Restaurant Baden war im August 2019; die Umsetzung erfolgte im August 2022* Projektstart Lernenden Restaurant Uster: August 2020 – Umsetzung bis August 2023*

Wie sieht die Struktur des Lernenden-Teams aus?

Aktuell besteht das Team im Restaurant Martinsberg Baden aus 14 Mitarbeitenden, von denen 7 Lernende sind und in der Mensa BZ Uster aus 10 Mit-

«Das Projekt ist eine Win-win-Situation für alle Beteiligten.»

arbeitenden, darunter 5 Lernende. Die Idee ist, dass ein Lernender seine ganze Ausbildung im Lernenden-Restaurant durchlaufen kann. Somit gibt es bei uns Lernende aus allen Lehrjahren.

Wie sind die Erfahrungen bezüglich Abschlussleistungen? Sind «autonomere» Lernende stärker?

Da das Programm erst 2019 ins Leben gerufen worden ist, gab es bis anhin nur einen Lernenden, der die Ausbildung im Lernenden-Restaurant Baden abgeschlossen hat, dies mit Bestnote. Er konnte direkt im Anschluss eine Stelle als Shiftleader im SV-Restaurant «Sesh» im Glattzentrum übernehmen.



Jacqueline Kohler ist Leiterin Berufsbildung bei der SV Group.

Teams sind ja keine festen Einrichtungen und von ganz vielen auch «soften» Bedingungen abhängig: Welche Voraussetzungen muss eine Firma schaffen, damit ein Lernenden-Team zum Fliegen kommt, damit der Einsatz zum Erfolg wird?

Der Ausbildungsplan für die lernenden Systemgastronomen und Köche wurde speziell auf die Anforderungen im Lernenden-Restaurant zugeschnitten und übersteigt die Anforderungen der SV Group an ihre «normalen» Lernenden. Besonderes Augenmerk wird auf ihre Selbstständigkeit und Führungskompetenz gelegt. So ist zum Beispiel

«So werden die Lernenden Schritt für Schritt dahin geführt, dass sie am Ende ihres dritten Lehrjahres selbstständig ein Restaurant führen können.»

vorgesehen, dass Lernende im zweiten Lehrjahr diejenigen im ersten Lehrjahr in der Ausbildung unterstützen. Das Gleiche gilt für Lernende im dritten Lehrjahr: Sie wirken bei der Ausbildung der Lernenden im zweiten Jahr

mit und geben das bereits erworbene Wissen weiter.

Während der Schulferien, wenn die Mensen in Baden und Uster teilweise oder ganz geschlossen sind, arbeiten die Lernenden in einem anderen Betrieb der SV Group, um sich somit Praxiswissen von ausserhalb des Lernenden-Restaurants anzueignen. So sammeln sie auch dort weitere wertvolle Erfahrungen und tragen diese in ihr Team zurück.

Nach welchen Kriterien werden Lernende für die Lernenden-Restaurants ausgewählt?

Bereits bei der Rekrutierung wird ein besonderes Augenmerk auf die Selbstständigkeit, die Kommunikationskompetenz und den Teamgeist des Bewerbers gelegt.

Sind Lernende in Lernenden-Teams für die Berufsbildenden aufwendiger als Lernende in «normalen» Umfeldern?

Die Betreuung der Lernenden im Restaurant Martinsberg ist intensiver als üblich, da nebst den kompetenten Berufsbildnern auch der Betriebscoach eine zentrale Bedeutung im Projekt hat. Er führt – jeweils in Absprache mit den Berufsbildnern – Standortgespräche mit den Lernenden durch, erstellt und erweitert die Ausbildungspläne, unterstützt bei individuellen Herausforderungen, gibt regelmässige Feedbacks und übernimmt Koordinationsaufgaben. So werden die Lernenden

«Besonderes Augenmerk wird auf ihre Selbstständigkeit und Führungskompetenz gelegt.»

Die Lehre bei der SV Group

Jedes Jahr stellt die SV Group 50 professionell betreute Ausbildungsplätze in allen Lehrberufen der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung. Alle Lernenden werden persönlich betreut und mit einem individuellen Ausbildungsplan sowie speziellen Fachkursen zum Lehrabschluss begleitet. Seit 2013 stellen jedes Jahr ca. 20 Lernende der SV Group im Rahmen des Lernenden-Projekts «Chiefs for a Week» ihre Fähigkeiten unter Beweis. Eine Woche lang übernehmen die Lernenden aus unterschiedlichsten Lehrberufen und Lehrjahren die volle Verantwortung für ein Mitarbeiterrestaurant. Das stellt sie vor neue Herausforderungen, bringt ihnen neue Erfahrungen und ein einmaliges Lernerlebnis. Mit dem Lernenden-Restaurant verstärkt die SV Group ihr Engagement für die Nachwuchsförderung und investiert somit in die Zukunft des Unternehmens.

*Umsetzung = max. Anzahl Lernende erreicht und keine festgestellten Mitarbeitenden mehr ausser dem Berufsbildner-Team