

# Juan Gonzalvez: «Lehrmeister, bildet euch weiter!»

Über 9000 Junge machen eine Lehre in der Gastronomie. Rund 20 Prozent brechen die Ausbildung ab. Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Weggis; Paul Nussbaumer, Präsident Hotel & Gastro formation Zürich, und Juan Gonzalvez, Lehrlingsvater, Hotel & Gastro Union diskutieren die Thematik an einem Podium.

In einem waren sich die drei Podiumsteilnehmer einig: Die Berufe in der Gastronomie sind viel besser als ihr Ruf. «Wir müssen den Jugendlichen aufzeigen, dass wir tolle Perspektiven bieten können.

**In unserer Branche kann man schnell Karriere machen und vernünftig verdienen»,**

sagt Paul Nussbaumer, Präsident Hotel & Gastro formation Zürich. Auch Juan Gonzalvez, Lehrlingsbeauftragter der Hotel & Gastro Union, schwärmt: «Die Gastronomie ist die geilste Branche.»

Doch was läuft schief, dass 20 Prozent der Lernenden die Ausbildung abbrechen und rund die Hälfte spätestens drei Jahre nach Lehrabschluss die Branche wechselt? Zum einen würden heute viele eine Lehre im Gastgewerbe nur als zweite Wahl machen, weiss Juan Gonzalvez. Andererseits seien auch rund 30 Prozent der Auszubildenden schlecht geeignet, Junge auszubilden. «Vielen fehlt das notwendige Wissen. Wer ausbilden will, sollte mindestens eine Berufsprüfung haben», folgert Gonzalvez. Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Weggis, widerspricht: «Die Ausbil-



**Podiumsteilnehmer (von links): Juan Gonzalvez, Lehrlingsbetreuer Hotel & Gastro Union; Hanspeter Göldin (Podiumsleiter), Präsident Hotel & Gastro Union Zürich; Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Weggis; Paul Nussbaumer, Präsident Hotel & Gastro formation Zürich.**

dung alleine macht noch keinen guten Lehrmeister. Mindestens so wichtig sind die Vorbildfunktion, die Sozialkompetenz und das Vertrauen des Lernenden in seinen Auszubildenden.» Und Nussbaumer ist überzeugt, dass bereits junge Köche fähig sind, Jugendliche auszubilden: «Schon die alten Griechen sagten, Jugendliche müssen von Jugendlichen ausgebildet werden.»

Auch in dem Punkt, wie man die Branche attraktiver machen kann, sind sich die drei nicht überall einig. Für Juan Gonzalvez stehen Lohn und Ausbildung im Vordergrund.

«Die Branche braucht konkurrenzfähige Löhne und eine gute Grundausbildung, die für alle gleich ist.»

Dem widerspricht Nussbaumer: «Die Löhne in der Branche sind meist gut. Wenn wir von tiefen Löhnen sprechen, reden wir von den Mindestlöhnen. Aber viele Betriebe bezahlen höhere Löhne.» Nussbaumer findet es auch falsch, dass die Grundbildung für alle gleich sein soll. «Wir müssten individualistische Ausbildungen anbieten.»

Einig sind sich alle drei, dass ein neues Ausbildungszentrum wie dasjenige in Wädenswil zur Verbesserung des Image beiträgt. «Mit dem Gebäude setzen wir ein Zeichen», so Nussbaumer. Und für Max Züst ist das neue Zentrum ein Plus für die ganze Branche. Diesen Voten kann sich auch Juan Gonzalvez anschliessen.

Zum Schluss gibt es noch Wünsche an die Auszubildenden. Max Züst: «Seid ein Vorbild und ehrlich.» Und Paul Nussbaumer sagt: «Geben Sie Ihre Begeisterung für die Arbeit an die Lernenden weiter. Schauen Sie am Morgen in den Spiegel. An dem Tag, an dem Sie selber nicht mehr wissen, warum Sie in diesem Beruf arbeiten, sollten Sie keine Lehrlinge mehr ausbilden.»

[mario.gsell@gastroneus.ch](mailto:mario.gsell@gastroneus.ch)

Weitere Fotos unter [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)



**Die Mitglieder der Hotel & Gastro Union Zürich lassen sich das neue Gastro-Ausbildungszentrum in Wädenswil zeigen.**

Anzeige



lettrafaz Zürich



## Anpiff, Pass, Schuss, Goal – En Guete

Swiss Premium  
Quality

PASTA *Premium* AG





www.pasta-premium.com