



Mehrere Flugstunden fern der Heimat neue Erfahrungen sammeln, ist ein Wunsch vieler Restaurationsfachleute. ZVG

Der bvr hilft beim Sprung ins Ausland

Wanderjahre nach der Lehre sind wichtig für das berufliche Weiterkommen. Weshalb nicht in fernen Ländern sein Wissen erweitern?

Die Welt bereisen und fremde Kulturen kennenlernen, ist der Traum vieler junger Menschen. Sich dabei neues Wissen aneignen und dazu noch Geld verdienen, ist im Gastgewerbe ein Kriterium bei der Berufswahl. Zahlreiche Schweizer Köche, Restaurationsfachleute und Hotelfachschulabgänger nutzten diese Möglichkeit. Einige von ihnen sind in ihrer Traumdestination hängengeblieben und haben es zu etwas gebracht, leiten grosse Brigaden oder sind Hoteldirektoren. Fern der Heimat sind sie ihrem Berufs-

verband treu geblieben. Solche Kontakte nutzt der Kochverband skv seit eineinhalb Jahren. Als Ambassadoren vermitteln Küchenchefs und Hoteldirektoren jungen Berufsleuten Stellen im Ausland. So kamen während dieser Zeit zwanzig Köche und Köchinnen zu einem spannenden Job in ihrer Wunschdestination.

Sieben Ambassadoren vermitteln Stellen in der Restauration

Die vom skv lancierte Idee hat nun auch der Berufsverband Restauration bvr übernommen. Sieben Ambassadoren vermitteln Stellen in Thailand, Indonesien, Hongkong, China, Kanada, Südafrika und den Vereinigten Arabischen Emiraten (Dubai). «Noch ist unser Netzwerk klein», sagt Vlori Gashi, Geschäftsführerin des bvr. «Um unseren Mitgliedern ein super Angebot bieten zu können, werden wir unser Netzwerk in Zukunft laufend erweitern.

Wer nun einen Tapetenwechsel braucht und für eine längere Zeit ins Ausland möchte, kann sich auf ambassadors.ch bewerben.

«Eine Stage im Ausland erweitert den beruflichen Horizont.»

VLORI GASHI,
GESCHÄFTSFÜHRERIN BVR

Nebst den Angaben zur Person müssen der Bewerbung ein Motivationsschreiben, der Lebenslauf sowie Zeugnisse in deutscher und englischer Sprache angehängt werden. Der bvr hilft bei der Übersetzung.

Auf der Webseite ambassadors.ch finden Interessierte den Link zum Staatssekretariat für Migration. Dort gibt es Informationen über Bewilligungsverfahren und Visum. (GAB)



In der Serie «Bettgeschichten» plaudern bvhh-Mitglieder aus dem Nähkästchen.

Serie: Bettgeschichten (Teil 4) Wie geht man mit dem Tod im Hotelzimmer um?



Für Mitarbeitende gilt es, im Todesfall richtig zu reagieren. UNSPLASH

Wenn man als Hotelmitarbeiter ein Zimmer betritt und den Gast tot auffindet, muss man Ruhe bewahren. Catherine Basile vom Verband Hotellerie-Hauswirtschaft erzählt von ihrer Erfahrung.

«Die Erinnerung daran liess mich anfangs nicht los. Das Erlebnis zu verarbeiten, dauerte seine Zeit. Doch eins nach dem anderen, es begann nämlich so: Wir hatten mal wieder eine Jassgruppe bei uns im Hotel zu Gast – eine der älteren Gesellschaften. Sie kamen ein- bis zweimal im Jahr und waren eine sehr gemütliche Truppe. Und auch eine sehr pünktliche. Um acht Uhr morgens wurde gefrühstückt, danach starteten bereit die Turniere. Als eine Teilnehmerin aus der Gruppe nicht erschien, wurden ihre Freundinnen ungeduldig. Sie riefen an, klopfen an die Tür, es kam jedoch keine Antwort. Bekümmert meldeten sie sich an der Réception. Diese bat mich als damalige Hauswirtschaftsverantwortliche das Zimmer aufzuschliessen. Als wir hineingingen, sahen wir die Frau auf dem Bett. Sie lag zur Seite gelehnt, als würde sie gleich aufstehen, doch bewegte sich nicht, ihre Augen starrten ins Leere. Es dauerte einige Sekunden, bis wir realisierten, was wir sahen.

Die Polizei kam und bestätigte den Tod unseres Gastes. Bevor das Bestattungsinstitut eintraf, informierten wir die Etagenmitarbeitenden. Nachdem die Formalitäten geregelt waren, räumten die Freundinnen aus der Gruppe die privaten Sachen unseres verstorbenen Gastes aus dem Zimmer.

An diesem Tag wurde jenes Zimmer als letztes gereinigt. Jedoch nicht wie üblich nur vom zuständigen Zimmermädchen für

diese Etage, sondern zu viert. Alles wurde desinfiziert und gesäubert, jedoch ohne dass zwischen uns ein einziges Wort fiel.

Es dauerte sehr lange, bis ich das Zimmer wieder betreten konnte, ohne an diesen tragischen Moment zu denken. Nach einiger Zeit reflektiert man jedoch diese Erfahrung und sagt sich: In einem Hotelbetrieb ist der Tod etwas Unerwartetes – im Leben jedoch etwas Selbstverständliches.»

CATHERINE BASILE/SHE

Bettgeschichten

Begleiten Sie den Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft 2018 mit Geschichten rund ums Bett.

26. April

Besichtigung Kyburz Bettwarenfabrik AG, Kehrsatz /BE

8. Mai

Besichtigung Firma Elite Aubonne /VD

10. Juli

Besichtigung und Schulung in der Albis Bettwarenfabrik Affoltern a. Albis /ZH

26. September

Besichtigung der OBA AG in Basel und Schulung Kognimat-Pflegematratzen

9. Oktober

Schulung zum Thema Bettwanzen, Tessin

12. November

Rundgang in der Embru-Werke AG, Rüti /ZH

Anmeldung und Infos: bildung@hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 22 22
hotelgastrounion.ch/bvhh



Gratulation

Wir gratulieren unseren erfolgreichen Mitgliedern zur bestandenen Berufsprüfung:

Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis

Regula Andrea Bossert, Wädenswil
Pedro Peuckert, Stallikon

Die Hotel & Gastro Union ist stolz auf Sie und Ihre geleistete Arbeit und wünscht Ihnen weiterhin viel Erfolg!