

Vom EBA-Abschluss bis zur WM: Das GIBZ fördert Küchenprofis

Das GIBZ begleitet Menschen auf ganz unterschiedlichen Wegen in der Gastronomie. Während Erwachsene einen Berufsabschluss nachholen, entwickeln sich junge Talente zu Spitzenköchen. Gemeinsam zeigen sie die Vielfalt und Stärke der Berufsbildung.

Text: Florentin Setz, Bild: GIBZ

Die Wege in die Gastronomie sind so vielfältig wie die Menschen selbst. Am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug (GIBZ) zeigt sich diese Vielfalt jeden Tag. Hier begegnen sich Erwachsene, die nach Jahren in der Praxis einen Berufsabschluss erwerben möchten, und junge Talente, die von einer Karriere an der internationalen Spitze träumen. Für Christoph Wildhaber, Berufsverantwortlicher Gastro am GIBZ, gehören beide Wege untrennbar zusammen.

Seine Begeisterung für die Berufsbildung ist spürbar. «Ich durfte meinen Beruf zum Hobby machen», sagt er. Besonders schätzt er die Möglichkeit, sein Wissen weiterzugeben. «Ich darf junge Menschen marktgerecht ausbilden und für ihre Zukunft ihren Rucksack mitfüllen.»

Berufserfahrung zählt

Ein wichtiger Baustein ist die Ausbildung Küchenangestellte EBA für Erwachsene. Sie richtet sich an Personen, die bereits seit mehreren Jahren in Küchen von Restaurants, Alterszentren, Spitälern oder Hotels tätig sind, jedoch keinen anerkannten Berufsabschluss besitzen. Das Angebot ermöglicht ihnen, berufsbegleitend einen eidgenössisch anerkannten Abschluss zu erwerben und ihre praktischen Erfahrungen mit fundiertem Fachwissen zu ergänzen.

Die Ausbildung ist gezielt auf Erwachsene ausgerichtet. Viele Teilnehmende bringen einen Migrationshintergrund mit, sprechen Deutsch als Fremdsprache und sind den Schulalltag nicht mehr gewohnt. Gleichzeitig verfügen sie oft über einen grossen Erfahrungsschatz aus der Praxis. Dank der modularen und verkürzten Ausbildung können sie innerhalb von 14 Monaten einen schweizweit anerkannten Abschluss erwerben und damit ihre beruflichen Perspektiven erweitern.

Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels gewinnt dieses Angebot zunehmend an Bedeutung. «Ich bin überzeugt, dass genau solche Abschlüsse Fachkräfte in der Gastronomie halten können», sagt Wildhaber. «Diese Mitarbeitenden bleiben unserer Branche oft langfristig treu.»



Vom Berufsabschluss bis zur Weltmeisterschaft: Marco Mehr (links) und Christoph Wildhaber (rechts) fördern am GIBZ junge Talente wie Nicolas Imholz (Mitte), der die Schweiz an den WorldSkills in Schanghai vertreten wird.

Lernen von Persönlichkeiten

Die Erwachsenenbildung ist jedoch nur eine Seite der Kochausbildung am GIBZ. Ebenso wichtig ist die gezielte Förderung von Talenten. Dabei setzt das Bildungszentrum auf Lehrpersonen mit aussergewöhnlicher Praxiserfahrung.

Einer von ihnen ist Marco Mehr. Der ehemalige Koch-Weltmeister und internationale Spitzenkoch unterrichtet heute am GIBZ und gibt seine Erfahrungen aus der gehobenen Gastronomie an die nächste Generation weiter. Nach Stationen in Europa und Asien sowie Führungsverantwortung für grosse Küchenteams entschied er sich bewusst für die Berufsbildung.

Von Zug an die WorldSkills

Wie erfolgreich die Talentförderung am GIBZ funktioniert, zeigt das Beispiel von Nicolas Imholz. Der junge Urner absolvierte seine Aus-

bildung zum Koch EFZ und machte bereits früh durch aussergewöhnliche Leistungen auf sich aufmerksam. Nach einem Spitzenresultat an der Schweizer Lehrlings-Kochmeisterschaft gusto25 gewann er die Goldmedaille an den SwissSkills und wurde Schweizer Meister.

Mit diesem Erfolg qualifizierte er sich gleichzeitig für die WorldSkills, die Berufs-Weltmeisterschaften, an denen er die Schweiz vertreten wird. Auf seinem Weg wurde er unter anderem von Marco Mehr begleitet und gefördert.

Für Christoph Wildhaber ist Nicolas nicht nur ein aussergewöhnliches Talent, sondern auch ein Vorbild. «Nicolas ist ein einfacher, gerader Typ und im Herzen ein richtiger Kumpel, mit dem man Pferde stehen gehen kann.» Besonders beeindruckt ihn dessen Umgang mit Rückschlägen. «Jeden Misserfolg sieht er als Chance, um besser zu werden. Diese Haltung zeichnet ihn aus.»