Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

29.09. 2022

Global Swiss Learning und Pumpstation Gastro arbeiten zusammen

Von PPS

Digitaler Kochlehrgang für die Ausbildung von ungelernten Mitarbeitenden in der Schweiz

Der Fachkräftemangel im Gastgewerbe hält auch nach der Coronazeit an. Viele Restaurants und Hotels in der Schweiz greifen auf ungelernte Küchenmitarbeiter zurück. Um diese auszubilden, bietet die Global Swiss Learning AG ihre Blended-Learning-Lehrgänge, die fürs Ausland konzipiert wurden, nun auch in der Schweiz an. Der Zürcher Gastronom Michel Péclard von der Pumpstation Gastro GmbH ist der erste Kunde in der Schweiz, der ab dem 4. Oktober an seiner neu gegründeten Academy auf diese digitale, interaktive Form der beruflichen Grundausbildung zurückgreift.

(Zug)(PPS) Die Corona-Krise und die damit verbundenen Lockdowns hat auch die Schweizer Gastronomiebranche hart getroffen. Zwar sind die Massnahmen schon seit geraumer Zeit aufgehoben, aber in der Gastronomie fehlen nach wie vor die Arbeits- und Fachkräfte. Viele ausländische Gastronomie- und Hotelleriemitarbeitende sind nach der Corona-Zeit nicht mehr in die Schweiz zurückgekehrt, und einheimisches Personal ist zum Teil in andere Branchen abgewandert. Die Gastronomie war deshalb gezwungen, auf loyale un- und angelernte Küchenmitarbeiter zurückzugreifen. Unter diesen Arbeitskräften hat es auch zahlreiche Asylsuchende, vorläufig Aufgenommene und anerkannte Flüchtlinge. Diese benötigen nun flexible Ausbildungsmodelle, welche die Praxis und Theorie auf verständliche Weise gleichermassen abdecken und die direkt am eigenen Arbeitsplatz betriebsbegleitend ein- und umgesetzt werden

können.

Kombination von Präsenzveranstaltungen und E-Learning

Hier kommt die Global Swiss Learning AG ins Spiel. Das Zuger Unternehmen entwickelte zusammen mit ihren Schweizer Bildungspartnern und spezialisierten Autorenteams aus Fachexperten und Fachlehrern Blended-Learning-Lehrgänge. Dabei handelt es sich um eine Lernform, bei der die jeweiligen Vorteile von Präsenzveranstaltungen und E-Learning kombiniert werden. So zum Beispiel für die Ausbildung Schweizer Bäcker/-in, Konditor/-in, Confiseur/-in (zusammen mit der Fachschule Richemont) wie auch Schweizer Koch/Köchin (zusammen mit dem WIGL Verlag und dem Schweizer Kochverband). International wird der digitale Kochlehrgang zu 80 Prozent im Blended-Learning-System und zu 20 Prozent mit einem praktischen Küchenlehrgang absolviert und mit einer Prüfung abgeschlossen. In der Schweiz wird das interaktive Selbststudium vom betriebseigenen Berufsbildner begleitet und mit einer praktischen Prüfung abgeschlossen. «Die Kurse orientieren sich an den Lerninhalten, die in der beruflichen Schweizer Grundbildung für das Eidgenössische Berufsattest (EBA) und das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) eingesetzt werden», sagt Samuel Notz, Verwaltungsrat und CEO der Global Swiss Learning AG. Auch die Schweizer Berufsschulen haben über den WIGL-Verlag Zugang zu den neuen digitalen Inhalten für ihre Lernenden. Und mit der Hotel & Gastro formation, der von HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union (Organisationen der Arbeitswelt OdA) getragenen Institution, wird bereits eine Zusammenarbeit geprüft.

Obwohl die Lehrgänge, durch deren Online-Teil ein Avatar als Moderator führt, mit dem Fokus für den Vertrieb im Ausland entwickelt wurden und bereits in Ländern wie China und Brasilien erfolgreich vertrieben werden, kommen sie nun auch in der Schweiz zum Einsatz. Samuel Notz: «Da die Lehrgänge zeit- und ortsunabhängig eingesetzt werden können, sind sie geeignet, um auch hierzulande ungelernte Gastroangestellte bei der Ausbildung zu unterstützen.»

Michel Péclard als erster Kunde in der Schweiz

Der Zürcher Gastronom Michel Péclard, der mit seiner Pumpstation Gastro GmbH rund um den Zürichsee 15 Betriebe bewirtschaftet, macht sich das Angebot von Global Swiss Learning als erster Kunde in der Schweiz zu Nutze und eröffnet am 4. Oktober seine eigene Gastro-Akademie, die ihm Flexibilität und Unabhängigkeit verschafft. Der Blended-Learning-Lehrgang unterstützt die Küchenchefs bei der internen Ausbildung ihrer Mitarbeitenden und macht sie fit für den Alltag in der Gastrobranche. Michel Péclard sagt dazu: «Der Mangel an Fachkräften in der Gastronomie macht auch vor der Pumpstation Gastro GmbH nicht Halt. Nach der Pandemie sind viele Gastro-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter nicht mehr an unseren Herd zurückgekehrt und haben sich einem 9-to-5-Job zugewandt.»

Zudem, so sein Befund, sehen Millennials und Jüngere die Vorteile antizyklischer Arbeitszeiten nicht mehr als geeignetes Mittel, um ihre Work-Life-Balance zu optimieren. «Sehr motiviert, sich im Job einer kreativen Küche zu entfalten, sind hingegen Menschen, die aus Krisenregionen in aller Welt in die Schweiz immigriert sind», erklärt er. Ihr Antrieb sich auszubilden, um in der Gastronomie beruflich weiterzukommen, sei immens. «Die Sprachbarrieren würden den Kochwilligen aus Somalia, Afghanistan oder dem Senegal aber den Zugang zu einer Ausbildung versperren. Zudem verfügten sie über keinen anerkannten Schulabschluss oder hätten die Chance dazu gar nicht gehabt», meint Michel Péclard zur Problematik. Er findet das Berufsschulsystem veraltet, weil man keine Veränderung suche und sich der neuen Situation verschliesse. «Das ist zu einem gewissen Grad auch verständlich, wolle man doch das international geschätzte, hohe Niveau – ganz zurecht – um jeden Preis hochhalten, und sehe darum keinen Handlungsbedarf.»

Eigene Academy der Pumpstation Gastro GmbH

Deshalb nimmt der umtriebige Gastronom das «Schulheft» nun selbst in die Hand und bildet in einem ersten Durchgang 10 Kochnovizen aus vier Nationen aus. Dabei vertraut die Pumpstation GmbH auf die Education-Tools von Global Swiss Learning. «Dabei kommt mehr bild- und filmgestützer Unterricht zum Zug, und Küchenlatein wird on the Job gelernt», fasst Michel Péclard die Vorteile zusammen. «Man müsse ja nicht ‘Cuisse de poularde à la poêle sur son lit de riz créole et oignon’ fehlerfrei schreiben können, um einen anständigen Pouletschenkel hinzukriegen», scherzt Péclard. Gleichzeitig setzt man auf viel Praxisausbildung, gerade auch bei eher theorielastigen Fächern wie Lebensmittelhygiene, Warenkunde, Einkauf oder Sicherheit. «Die Ausbildung soll Spass machen, aber auch greifen, denn ein ‘Wegen

kein Koch Küche geschlossen’ ist keine Alternative.»

Über die Organisation:

Über die Global Swiss Learning AG
Durch die Digitalisierung ist die Global Swiss Learning AG mit Sitz in Zug in der Lage, die Inhalte von Schweizer Berufslehrgängen online und zu erschwinglichen Kosten zur Verfügung zu stellen. Mit diesem bahnbrechenden Ansatz können Schweizer Berufsschulen ihre Fachausbildungen weltweit anbieten. Zusammen mit der Global Swiss Learning AG machen so die Schulen den Schritt ins Ausland und benötigen keine eigenen komplexen Strukturen. globalswisslearning.com

Pressekontakt:

Global Swiss Learning AG
Poststrasse 24
6300 Zug

Samuel Notz
VR und CEO Global Swiss Learning AG
Telefon: 079 776 82 36
E-Mail: info @ globalswisslearning.com

Florian Weber
Pumpstation Gastro GmbH
Telefon: 079 293 13 64
E-Mail: presse @ peclard.net

Kategorie
Wissenschaft & Forschung & Bildung

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/global-swiss-learning-und-pumpstation-gastro-arbeiten-zusammen*