

# Motivierte Lernende gesucht

Das Zentrum Breiten hat für das Jahr 2019 noch freie Lehrstellen.



Im technischen Dienst, der Hauswirtschaft wie auch in der Küche gibt es noch Ausbildungsplätze für ambitionierte Schulabgängerinnen und -abgänger. Im Gespräch mit Bea Rogger, Zentrumsleiterin, und Peter Liechti, Leiter Küche, hat sich herausgestellt, dass das Zentrum Breiten ein vielfältiger Ausbildungsbetrieb ist.

## Was erwartet ihr von einem zukünftigen Lernenden?

Peter Liechti: Sehr wichtig sind für uns die Charaktereigenschaften. Konkret sind dies Vertrauenswürdigkeit, Ehrlichkeit, Wille und Motivation. Ausserdem sollten sich die Lernenden die Lehrstelle aussuchen, welche am ehesten ihren Voraussetzungen entspricht.

Bea Rogger: Da wir naturgemäss mit älteren Personen zu tun haben, ist Einfühlungsvermögen eine wichtige Eigenschaft. Des weiteren müssen sich die Bewerbenden bewusst sein, dass die Breiten ein 24-Stunden-Betrieb ist und andere Arbeitszeiten gelten, demzufolge auch an Wochenenden und Feiertagen gearbeitet werden muss. Die Attraktivität an einer unregelmässigen Arbeitszeit ist die Freizeitgestaltung an Werktagen ohne grossen Massenandrang.

## Muss der Bewerber zwingend bei euch schnuppern?

Bea Rogger: Eindeutig. Schliesslich kommt der Lernende nicht nur in einen neuen Betrieb, sondern auch in ein neues Team. Daher ist es für uns sehr wichtig zu sehen, wie sich die Person in dem neuen Umfeld verhält.

Peter Liechti: Auch in der Küche ist es ein Muss. Nicht nur um festzustellen, ob der Lernende in unser Team passt, sondern ob er auch die nötigen Fähigkeiten für einen Beruf in der Küche und die körperlichen Voraussetzungen mitbringt.

## Was kann der Lernende im Gegenzug von der Ausbildung erwarten?

Peter Liechti: Da wir jeden Tag durch Voranmeldungen wissen, wie viel Essen in etwa zuzubereiten ist, ist das Arbeitsumfeld bei uns tendenziell entspannter im Vergleich zu den klassischen gastronomischen Berufen. Dies ermöglicht uns einen verstärkten Fokus auf die handwerkliche Ausbildung des Lernenden. Wir nehmen uns für die Lernenden die benötigte Zeit. Dies zeigt sich nicht zuletzt in den guten Abschlussnoten unserer Lernenden.

Bea Rogger: Dem kann ich nur zustimmen. Wir bieten jedoch auch lernschwächeren Schulabgängern in verschiedenen Bereichen die Möglichkeit, eine Ausbildung abzuschliessen. Hier möchte ich aber auch noch eine Lanze für unsere Ausbilder brechen, welche unsere Lernenden fachlich ausgezeichnet begleiten und nicht nur den Fokus auf den Arbeitseinsatz legen. Für das Zentrum Breiten ist die Ausbildung von Lernenden eine finanzielle und zeitliche Investition, welche wir aber gerne annehmen, denn wir sind uns unserer sozialen Verantwortung als Betrieb bewusst.

## Welchen Tipp könnt ihr den Bewerbern mitgeben?

Bea Rogger: Legt Wert auf euer Bewerbungsportfolio! Es muss nicht hochgestochen daherkommen, aber auf die Rechtschreibung und tadellose, saubere Erscheinung solltet ihr achten. Denkt daran, dass die Bewerbung eure erste Visitenkarte ist, welche ihr bei uns hinterlegt.

## Was dürfen die Lernenden nach dem Ende ihrer Ausbildung vom Zentrum Breiten erwarten?

Bea Rogger: Wir haben viele unserer Lernenden übernommen, wenn wir Ressourcen sowie offene Stellen haben, ist dies immer eine Option. Wir sind aber auch der Meinung, dass unsere ehemaligen Lernenden nach etwa drei Jahren eine Luftveränderung vertragen können oder eine Weiterbildung machen. Mir ist aber generell kein Fall bekannt, wo ein ehemaliger Lernender von uns länger nach einer Anschlussstelle suchen musste.

Peter Liechti: Ich kann mich hier Frau Rogger nur anschliessen. Mir ist bekannt, dass die Ausbildung im Zentrum Breiten in der ganzen Branche geschätzt wird. Ein gutes Beispiel ist hier mein heutiger Stellvertreter, welcher die Lehre ebenfalls bei uns absolviert hat. Nach seiner Lehrzeit arbeitete er bei verschiedenen Betrieben und konnte so sein Wissen erweitern und vertiefen. Etwa zehn Jahre nach seinen Wanderjahren wurde er wieder vorstellig und ist nun stellvertretender Küchenchef bei uns. Vielen Dank für das Interview.

Bericht: Marcel Kraft