

Der Schweizer Kochverband

Der Schweizer Kochverband ist ein wichtiger Partner der Schweizer Armee und arbeitet eng mit dem Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung zusammen.

Aus diesem Grund habe ich mich mit dem Geschäftsführer Reto Walther im Hotel Montana in Luzern ausgetauscht.

Die Schweizerische Berufsorganisation Hotel & Gastro Union ist ein Verein und hat seinen Sitz in Luzern.

Die Berufsorganisation ist am 8. Oktober 1886 in Luzern unter dem Namen «Union Helvetia» als Selbsthilfeorganisation der Schweizer Hoteltangestellten gegründet worden. Die «Union Helvetia, Schweizerischer Zentralverband der Hotel- und Restaurations-Angestellten» heisst seit der Delegiertenversammlung vom Oktober 2000 «Hotel & Gastro Union».

Die Hotel & Gastro Union vereint alle Arbeitnehmer und Berufsangehörigen, Kader und Mitarbeiter, Auszubildende und Lernende, Vollzeit- und Teilzeitarbeitende, Frauen und Männer, Schweizer und Ausländer – zu solidarischem Handeln in einer gemeinsamen Angestellten-, Berufs- und Kaderorganisation für die Hotellerie, die Gastronomie und die Bäcker-, Konditorien- und Confiseurbranche.

Unter Hotellerie und Gastronomie versteht die Hotel & Gastro Union alle Arten von Gastbetrieben, Produktionsbetrieben, Dienstleistungsbetrieben und Ausbildungs-Institutionen von Hotellerie, Restauration, Systemgastronomie, Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, Kollektivhaushalte und Catering, wo Beherbergungen und Verpflegung und damit verbundene Dienstleistungen, Güter und Technologien professionell erstellt und verkauft, entwickelt und ausgebildet werden.

Die Hotel & Gastro Union umfasst folgende Berufsverbände:

- Schweizer Kochverband;
- Berufsverband Restauration;
- Berufsverband Hotellerie – Hauswirtschaft;
- Berufsverband Hotel Administration – Management;
- Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personalverband.

Der Schweizer Kochverband (skv) ist mit seinen rund 11 000 Mitgliedern der grösste Berufsverband innerhalb der Hotel & Gastro Union.

Der Vorstand besteht aus dem Präsidenten (Thomas Nussbaumer) und zehn Vorstandsmitgliedern. Der Vorstand sorgt dafür, dass die Verbandsziele umgesetzt werden. Er setzt sich für eine zukunftsorientierte Berufspolitik ein und bearbeitet fachliche, berufliche und soziale Be-



Schweizerischer Kochverband_Reto Walther, Geschäftsführer skv

lange. Als Grundsatz dazu dienen dem Vorstand die Statuten der Hotel & Gastro Union, die Beschlüsse der Delegiertenversammlung und des Zentralvorstandes der Hotel & Gastro Union sowie die Abstimmungsergebnisse während des Jahres in den Regionen. Der Vorstand wirbt aktiv neue Mitglieder und vertritt die spezifischen Interessen seiner Mitglieder innerhalb und ausserhalb der Hotel & Gastro Union.

Die laufenden Geschäfte werden durch den Geschäftsführer und seine Mitarbeiter geführt.

Der Aufgabenbereich des Geschäftsführers umfasst folgende Inhalte:

- Wahrt und vertritt die Interessen des Berufsverbandes nach innen und aussen;
- Führt die Beschlüsse der Delegiertenversammlung und des Vorstandes durch und erfüllt die Vorgaben der Hotel & Gastro Union;
- Organisiert die Aus- und Weiterbildungsangebote und die Veranstaltungen des Berufsverbandes, budgetiert sie und erstellt die Abrechnung;
- Besorgt das Sekretariat der Kommissionen und Arbeitsgruppen;
- Koordiniert die berufspolitische und bildungspolitische, die berufliche und fachliche Arbeit im Berufsverband;
- Pfl egt das Networking mit den engagierten Berufskolleginnen und Berufskollegen und mit den Regionalverbänden;
- Koordiniert die Angebote und Dienstleistungen der Berufsverbände untereinander und mit der Hotel & Gastro Union;
- Nutzt die Kommunikationsmittel der Hotel & Gastro Union und pfl egt die Kontakte mit den Medien;
- Nimmt mit beratender Stimme und Antragsrecht an den Delegiertenversammlungen, an den Sitzungen der Vorstände der Kommissionen und Arbeitsgruppen seines Berufsverbandes teil.

Reto Walther amtiert seit dem 1. August 2018 als Geschäftsführer des skv.

Er kommt zu Beginn meines Besuches unverzüglich und ungefragt auf den Punkt:

«Ja – die Zusammenarbeit mit der Armee ist sehr gut. Mit dem Ausbildungszentrum Verpflegung arbeite ich eng zusammen und der Austausch mit Sascha Heimann, Chef SACT, ist hervorragend. Mit der Einführung der Nachwuchsförderung von Spitzenköchen in der Armee haben wir ein wichtiges Produkt erhalten, das uns den Nachwuchs in der National- und Jugendnationalmannschaft sicherstellt. Wir können von den talentierten und hoch motivierten Rekrutenschulabgängern profitieren und den Nachwuchs in unseren Wettkampfteams garantieren. Ein enormer Mehrwert für alle betroffenen Partner.»

«Die Armee ist auch in unseren Gremien gut vertreten. Mit Olivier Wenger, Leiter Verpflegung Waffenplatz Drogens und Daniel Marti, Verantwortlich für die Leiter Verpflegung und die Lernenden auf den Waffenplatzküchen in der Logistikbasis der Armee, nehmen zwei Mitarbeiter der Armee in Vorstand Einsitz. Sascha Heimann und Adrian Bader, Leiter Verpflegung Waffenplatz Lyss – Sand, sind in der Wettbewerbskommission des skv. Diese Kommission erstellt die Vorgaben von Wettkämpfen und koordiniert die Jury-Einsätze von Anlässen des skv.»

«Im Weiteren trage ich die Verantwortung für die Schweizer Kochnational- und die Schweizer Junioren-Kochmannschaft. Bei dieser Aufgabe werde ich durch Tobia Ciarulli als Teammanager der Kochmannschaften unterstützt.»

«Meine Haupttätigkeit umfasst die Koordination und Leitung der Mitglieder mit Mandaten in der Berufsentwicklung und Ausbildung. Die Event- und Messauftritte sind zeitlich begrenzt und sind eher ein Nebengeschäft», berichtet Walther weiter.

«Die Arbeit mit den verschiedenen Partnern mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen ist sehr interessant und abwechslungsreich. Kein Tag verläuft wie der andere. Alle Partner wollen das Beste für den Beruf als Koch – und doch wollen schlussendlich alle auch einen wirtschaftlichen Erfolg erzielen!»

«Grosse Sorge bereiten uns die Zwangsschliessungen der Restaurationsbetriebe während der Pandemie. Viele Berufsleute sind «abgewandert» und haben sich neu orientiert. Nun fehlt das Fachpersonal und die Betriebe haben grosse Mühe, bei der Wiedereröffnung das nötige Personal zu rekrutieren. Für die Lehrlinge war «Covid-19» eine echte Katastrophe. Bei geschlossenem Betrieb konnten sie sich nicht auf

die Lehrabschlussprüfung vorbereiten. Dabei ist festzustellen, dass je nach Kanton viel unternommen wurde und teilweise mit Gastwirten überbetriebliche Ausbildung organisiert wurde. Leider haben andere Kantone nichts organisiert und die Lehrlinge neben der Berufsschule in der Kurzarbeit belassen. Die Armee hat uns in dieser Phase gut unterstützt. An diversen Standorten haben die Leiter Verpflegung überbetriebliche Kurse für die Vorbereitung der Lehrabschlussprüfung angeboten. Dazu kommt, dass im Jahr 2000 viele Lehrstellen nicht ausgeschrieben wurden. Im laufenden Jahr sieht es leider nicht besser aus – vermutlich wird jede vierte Lehrstelle im Gastronomiebereich nicht besetzt. Dieses Fachpersonal wird uns in den kommenden Jahren fehlen und

eine grosse Lücke hinterlassen. Auch die Armee wird diese spüren. So stehen bei der Rekrutierung weniger Fachleute für die Einteilung zum Truppenkoch zu Verfügung.»

Man spürt die Lebensfreude und die Motivation von Reto Walther und er ergänzt seine Ausführungen: «Meine Aufgabe im skv erfüllt mich, sie gefällt mir sehr gut und ich bin sehr glücklich. Ich befinde mich als Geschäftsführer des skv auf einer grünen Wiese – habe sehr viele Möglichkeiten und besonders gefällt mir die Nähe zur Küche bei Einsätzen als Fachexperte bei Prüfungen von Küchenchefs und Chefkochs.» Bis im Sommer im Jahr 2018 arbeitete Reto Walther als Berufsunteroffizier im Lehrverband Logistik und war im Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung als Klassenlehrer

tätig. Walther meint dazu: «Die militärischen Erfahrungen als Berufsmilitär sind mir bei der täglichen Arbeit sehr hilfreich. Das strukturierte Denken und Handeln erleichtert mir die Zusammenarbeit mit «meiner» Miliz. Unsere Organisation ist eher etwas träge und die Entscheidungswege sind langwierig!»

Quelle: Gespräch mit Geschäftsführer skv und Dokumentation skv

Foto: skv

*Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter*