

Abwechslung im Alltag

An der Swiss SVG-Trophy können Köchinnen und Köche aus der Gemeinschaftsgastronomie zeigen, was sie draufhaben. Davon profitiere am Ende das ganze Unternehmen, sagt Michael Fleischhacker.

Interview: Sarah Kohler | Foto: z. V. g.

Medienpartnerschaft **Unter Ihrer Ägide gewann das Team der Senevita AG die letzte Swiss SVG-Trophy. Inzwischen arbeiten Sie für die Stiftung Solina. Schreiben Sie die Erfolgsgeschichte nun hier weiter?**

Michael Fleischhacker: Erst mal nicht. Wir bauen in Thun derzeit einen vierten Standort auf und stellen im Zuge dessen die Strukturen in den Küchen um; darauf liegt aktuell unser ganzer Fokus. Aber anschliessend ist die Swiss SVG-Trophy für uns sicher ein Thema. Eine tolle Sache!

Was überzeugt Sie daran?

Der Wettbewerb bietet eine gute Plattform, um Mitarbeitende in der Care-Gastronomie zu fördern, sie aus dem Alltag ausbrechen zu lassen und ihre Verbundenheit zum Unternehmen zu stärken. Meiner Erfahrung nach löst die Teilnahme eines Teams einiges aus – und zwar nicht nur bei den direkt Beteiligten, sondern auch rund um diese herum. Selbst die Bewohnerinnen und Bewohner eines Betriebs können teilhaben, mitfiebern und

Jetzt anmelden!

Noch bis zum 21. November können sich Küchenteams aus der Spital-, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie für die Swiss SVG-Trophy 2025 registrieren. Ins Wettbewerbsdossier gehören Fotos und ein Beschrieb eines für 60 Personen konzipierten Drei-Gänge-Menüs. Die Nomination der sechs Finalteams erfolgt am 6. Dezember. Um die Wette gekocht wird nächstes Jahr im Februar und März direkt in den Betrieben und vor den Augen der Jury. Die Siegerehrung findet dann am 28. März 2025 im Campus Sursee statt. Alle Infos zum Wettbewerb gibts online.

svg-trophy.ch



Zur Person

Seit Oktober fungiert Michael Fleischhacker als Leiter Hotellerie und Mitglied der Geschäftsleitung der Stiftung Solina, einer Institution für Menschen mit Unterstützungsbedarf mit drei Standorten in Spiez und Steffisburg. Zuvor amtierte der 47-Jährige als F & B-Direktor der Senevita AG.

zum Beispiel bei den Probeessen Feedback geben. Das sorgt bei allen für Abwechslung – und für eine stärkere Identifikation mit der Institution.

Was muss ein Betrieb im Gegenzug zu investieren bereit sein?

In erster Linie Zeit. Für die Wettbewerbs-eingabe braucht ein Team zwei oder drei Arbeitstage, für die Finalteilnahme hängt der Aufwand von den Ambitionen ab. Das Senevita-Team, das 2023 den Sieg holte, hatte vier Probeläufe absolviert ... Die Investition lohnt sich auf jeden Fall.

Wie lässt sich das messen?

Das ist schwierig. Was wir bei der Senevita feststellen konnten, war eine Zunahme von Bewerbungen aus der klassischen Gastronomie, von Köchinnen und Köchen, die den Sprung in die Gemeinschaftsgastronomie wagen wollten. Die Swiss SVG-Trophy spielt eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, das Image unserer Sparte zu verbessern.

Auch in der breiten Öffentlichkeit?

Absolut, ja! Der Care-Gastronomie eilt zum Teil ein zweifelhafter Ruf voraus: Sie gilt als verstaubt oder eintönig, und das Vorurteil, es komme bloss pürierte Kost auf den Tisch, hält sich hartnäckig. An der Swiss SVG-Trophy zeigt sich publikumswirksam ein anderes Bild: Die Teams präsentieren frisch gekochte Gerichte, schön angerichtete Teller und eine hohe Qualität. Das ist für die vielen Institutionen, die auch ein öffentliches Restaurant betreiben, eine gute Möglichkeit, Hemmschwellen abzubauen und auswärtige Gäste zu gewinnen.

Bei so vielen Vorteilen dürfte eine Teilnahme intern problemlos durchgewinkt werden.

Meine Erfahrung zeigt tatsächlich, dass man in Führungsgremien mit der Idee, ein Team an die Swiss SVG-Trophy zu schicken, offene Türen einrennt. Das ist nun auch bei der Stiftung Solina so – einer künftigen Teilnahme sollte also nichts im Wege stehen. ■