

FATMIR SPESCHA

«WIR MÜSSEN ZEIGEN, WIE GUT WIR SIND»

Küchenchef Fatmir Spescha schickt seine Lernenden bereits zum zweiten Mal zur Swiss SVG-Trophy. Die Teilnahme soll ihr Selbstbewusstsein stärken.

HGZ: Fatmir Spescha, wie hat Ihr Team von der Teilnahme an der Swiss SVG-Trophy 2023 profitiert?

FATMIR SPESCHA: Ich war überrascht, wie viel Anerkennung wir erhalten haben. Das ging soweit, dass ich von Fremden auf der Strasse angesprochen wurde. Unser Unternehmen, das Puntreis Center da sanadad in Disentis/GR, hat enorm profitiert. Damit hatten wir gar nicht gerechnet, wir wollten einfach eine neue Herausforderung annehmen.

Haben Sie sich deshalb entschieden, bei der nächsten Trophy wieder mitzumachen?

Ich bin der Meinung, dass über die Gemeinschaftsgastronomie viel zu wenig berichtet wird. Auch in diesem Bereich gibt es enorm gute Köchinnen und Köche. Zudem ist es mir wichtig, dass unsere Lernen-

den so viel Lebenserfahrung wie möglich sammeln können und am Ende der Ausbildung einen guten Rucksack gepackt haben.

Was werden Sie im Vergleich zur letzten Teilnahme anders machen?

Nicht viel, ehrlich gesagt. Nach der Rückmeldung der Juroren werde ich wahrscheinlich das



Küchenchef Fatmir Spescha will durch die Teilnahme an der Swiss SVG-Trophy seine Lernenden fordern und fördern.

Mise en place besser kontrollieren. Wir hätten beispielsweise das Gemüse bereits geschält mitnehmen dürfen, was ich übersehen hatte. Zum Glück ist uns dadurch kein grosser Nachteil entstanden.

Wie viele Testläufe brauchte es, bis Ihr Team fit für den Wettbewerb war?

Gar keinen (lacht). Als ich nach dem Wettbewerb mit den anderen Teams sprach, war ich überrascht, wie oft sie ihr Menü im Vorfeld gekocht hatten. Für mich kommt das nicht in Frage – ich kenne meine Leute und weiss, wie sie ticken.

Medienpartner

SWISS
SVG
Trophy



Mehr Informationen unter:
svg-trophy.ch



Die Swiss SVG-Trophy zeigt, wie hoch das Niveau in der Gemeinschaftsgastronomie ist.

PATRIK WALKER

Wenn wir festlegen, wie alles gemacht wird, habe ich keine Zweifel, dass es auch funktioniert. Wir wurden auch ohne Testläufe Zweiter (lacht). Dabei darf man nicht vergessen, dass unser Team aus mir und zwei Lernenden bestand, während bei anderen Teams nur erfahrene Köche im Einsatz standen.

In welcher Formation werden Sie antreten?

Mit einem komplett neuen Team. Diesmal werden nur Lernende antreten. Ich werde zwar dabei sein und Anweisungen geben, darf

selbst aber nicht eingreifen. Unser Team besteht aus einer Erwachsenen in Ausbildung sowie zwei Lernenden im zweiten Lehrjahr.

Wieso sollte man bei der Swiss SVG-Trophy mitmachen?

Weil es Spass macht und das Selbstbewusstsein der Teilnehmenden gestärkt wird. Unsere Lernenden waren begeistert davon und sind beide nach der Lehre bei uns geblieben. Wer sich für die Mitarbeitenden engagiert, hat weniger Probleme mit dem Fachkräftemangel.

ANGELA HÜPPI

Swiss SVG-Trophy

Die achte Ausgabe der Swiss SVG-Trophy findet im Februar und März 2025 in den Betrieben der Finalisten-Teams statt. Noch bis zum 21. November können Dreier-Teams ihr Dossier einreichen. Das Siegerteam erhält die Swiss SVG-Trophäe und gilt 2025 als Schweizermeister in der Spital-, Heim- und Gemeinschafts- und Systemgastronomie.

ANZEIGE

POSTFINANCE
1/2 SEITE
QUER

270 × 184