

# Das Feuer entfachen

Als erfahrener Coach weiss Beat Blum, was die Teilnahme an der Swiss SVG-Trophy in einem Team bewirkt – und wie man den Ehrgeiz auch bei jenen weckt, die am Ende keine Lorbeeren ernten.

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

 **Sie kennen die Swiss SVG-Trophy in der Funktion des Team-Coachs. Wie lautet Ihr Fazit zum Wettbewerb?**

**Beat Blum:** Er ist eine super Sache, fördert die Kreativität, inspiriert das Team und stärkt den Zusammenhalt. Die Teilnahme daran ist aber auch eine Bereicherung für die ganze Abteilung Küchen – und nicht zuletzt für mich persönlich: Man lernt als Coach immer dazu, wenn sich die Charak-

tere und Dynamiken in einem Team offenbaren. Und im Alltag bin ich ziemlich weit weg vom Herd, obwohl ich nach wie vor die Kochjacke trage. An der Seite eines Wettbewerbsteam komme ich wieder eng mit dem Handwerk in Kontakt und kann mich einbringen. Das ist schön.

**Sie sprechen aber auch von einem Vorteil für die ganze Abteilung.**

## 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](http://svg-trophy.ch)



### Zur Person

Beat Blum (48) amtet seit Juli 2015 als Leiter Küchen im Berner Inselspital und verantwortet in dieser Funktion nicht nur fünf verschiedene Küchen, sondern stand als Coach auch schon mehrfach Teams zur Seite, die an der Swiss SVG-Trophy antraten – zuletzt 2021.

Richtig, ja. So ein Wettbewerb kann ein Feuer entfachen, das sich über die ganze Abteilung ausbreitet. Und noch weiter: Die Küche ist im Inselspital eine von sechs Abteilungen im Bereich Hotellerie, und sie alle sind ein Stück weit in die Wettbewerbsvorbereitungen involviert. Zum Beispiel im Rahmen der Probeläufe: Da übernimmt ein Team aus der Restauration den Service oder kümmert sich die Abwaschküche der Abteilung Hotellerie-Support um die Geschirraufbereitung. Man arbeitet zusammen – und zwar abends, nach dem Tagesgeschäft. Als Leiter Küchen muss ich einfach darauf achten, dass in einem Team Leute aus unseren verschiedenen Küchen sind, sodass in keiner zu viel Personal fehlt.

**Den Mehraufwand haben alle, während die drei Wettbewerbsteilnehmenden den Erfolg feiern können. Wie kommt das an?**

Wir sind uns dessen bewusst. Deshalb

schauen wir zum Beispiel, dass im Rahmen der verschiedenen Probeläufe möglichst viele Mitarbeitende der Hotellerie-Abteilungen als Gäste in den Genuss des Essens kommen. Sie können teilhaben, und wir fragen sie explizit nach ihrem Feedback: Das weckt den Ehrgeiz aller und stärkt den Teamgeist. Und man muss schon auch anerkennen, dass die Teilnahme an der Swiss SVG-Trophy dem Wettbewerbsteam einiges abverlangt.

#### **Inwiefern?**

Das Inselspital unterstützt Teams, die an der Swiss SVG-Trophy teilnehmen möchten, auf jede erdenkliche Weise: Wir stellen Arbeitszeit, Lebensmittel, Geschirr et cetera zur Verfügung und nehmen ihnen im Backoffice sogar Schreibarbeiten ab. Aber ein Teil des Engagements geht immer auf die Freizeit, das ist klar. Denn ein solcher Wettbewerb hat immer auch mit Leidenschaft zu tun. ■