



Bild: Nils Vollmar

INTERVIEW MIT

AMY-JOLIE GMÜR

Ausbildungsbetrieb: Heilpädagogisches Zentrum des Fürstentums Liechtenstein (HPZ)
Beruf: Mitarbeiterin Systemgastronomie

BERUFE IM BERUFSFELD NAHRUNG/GASTGEWERBE, HOTELLERIE

NAHRUNG

	Lehrjahre
Nahrungsmitteltechnologie	
Brau- und Getränketechnologe/-login FZ	3
Lebensmittelpraktiker/-in BA	2
Lebensmitteltechnologie/-login FZ	3
Milchpraktiker/-in BA	2
Milchtechnologie/-login FZ	3
Nahrungsmittelhandwerk	
Bäcker-Konditor-Confiseur/-in BA	2
Bäcker-Konditor-Confiseur/-in FZ	3
Fleischfachassistent/-in BA	2
Fleischfachmann/-frau FZ	3

GASTGEWERBE, HOTELLERIE

	Lehrjahre
Gastronomie, Hotellerie, Hauswirtschaft, Facility Management	
Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft FZ	3
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau FZ	3
Koch/Köchin FZ	3
Küchenangestellte/r BA	2
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft BA	2
Restaurantangestellte/r BA	2
Restaurantfachmann/-frau FZ	3
Systemgastronomiefachmann/-frau FZ	3
BA: Berufsattest	
FZ: Fähigkeitszeugnis	

FACTBOX

Bei der Anlehre «Mitarbeiter/in Systemgastronomie» im HPZ handelt es sich um eine IV-verfügte berufliche Massnahme. Die Anlehre dauert zwei Jahre und richtet sich an Jugendliche und junge Erwachsene, die vorwiegend praktisch begabt sind und im Rahmen ihrer Ausbildung agogische Anleitung benötigen.

Weitere Informationen finden sich unter www.hpz.li/karriere-und-arbeiten/#anlehrberufe

Was hat dich dazu bewogen, diesen Beruf zu erlernen?

Ich habe schon als Kind sehr gerne meinem Vater beim Kochen oder meiner Oma beim Backen geholfen. An diese Tätigkeiten kann ich im Rahmen der Anlehre zur Mitarbeiterin Systemgastronomie gut anschliessen. Die Anlehre hält aber auch viele andere spannende und abwechslungsreiche Inhalte bereit. So geht es etwa darum zu lernen, Kundinnen und Kunden professionell und freundlich zu bedienen oder eine schöne Tischtafel für besondere Anlässe vorzubereiten. Auch das sind Aufgaben, die ich sehr spannend finde.

Was muss dein Beruf unbedingt beinhalten, damit er dich erfüllt?

Mir ist es in meinem beruflichen Alltag wichtig, einerseits viele neue Erfahrungen machen zu können und somit Neues zu erlernen. Andererseits lege ich Wert auf eine gute und kollegiale Zusammenarbeit im Team.

Wie sieht ein typischer Tagesablauf aus?

Am Morgen besprechen wir uns erst einmal im Team. Dabei wird festgelegt, welches Teammitglied welche Aufgaben in Angriff nimmt. Eine typische Aufgabe für mich ist beispielsweise das Vorbereiten verschiedener Salate für das Mittagessen. Konkret heisst das, dass ich verschiedene Gemüse schälen und raspeln muss, die ich anschliessend mit diversen Gewürzen abschmecke. Wenn ich dann fertig bin, kann es sein, dass ich – je nach Aufteilung der Aufgaben – bspw. einen Kuchen backe, oder ein Dessert vorbereite.

Was gefällt dir besonders an deiner Arbeit?

Mir gefallen die Vielseitigkeit und der Abwechslungsreichtum der Ausbildung – mir wird eigentlich nie langweilig. Ich lerne bspw. viel über Themen wie Arbeitssicherheit, Hygienevorschriften, Reinigungstechniken oder den professionellen Umgang mit Küchengeräten. Spannend finde ich aber auch die diversen Arbeiten in der warmen und kalten Küche.

Gibt es negative Seiten an deinem Beruf?

Die heissen Tage im Sommer können in der Küche schon auch anstrengend sein.

Welche besonderen Fertigkeiten braucht es in deinem Beruf?

Ich würde sagen: Freude an Arbeiten in und um die Küche, einen ausgeprägten Sauberkeits- und Ordnungssinn sowie die Fähigkeit, genau und kreativ zu arbeiten.

Welchen Tipp gibst du neuen Lernenden, die diesen Beruf erlernen möchten, mit auf den Weg?

Viel Geduld, Neugier und Offenheit gegenüber dem Ausprobieren von Neuem mitbringen.

Was wolltest du werden, als du ein Kind warst?

Ich wollte eine Prinzessin werden.

Interview: *Andreas Laternser*



Wie wird KI diesen Beruf verändern?

KI kann in der Systemgastronomie Prozesse optimieren, etwa durch die Automatisierung von Bestellungen, die Vorhersage von Nachfragen und die Optimierung von Lieferketten.

Die Arbeit in der Systemgastronomie erfordert soziale Fähigkeiten, die über das hinausgehen, was KI leisten kann. Der persönliche Service und das Eingehen auf individuelle Kundenbedürfnisse sind Aspekte, die menschliches Urteilsvermögen und Flexibilität erfordern.