



Chaos bei Twitter

Elon Musk, ein Meister der Manipulation?

Interview mit Experte — 41

Lieber luxuriöser

Ferien dürfen 2023 etwas kosten

Das wird gebucht — 42

SMI 10 805 0,3% SPI 13 817 0,4% STOXX50 3817 0,3% DAX 13 941 0,3% Dow Jones 33 191 0,9% EUR/CHF 0.99 0,2% USD/CHF 0.93 0,2% Eidgenosse 10 J. 1.49 17,7% Brentöl 84.52 USD 6,3% Gold Fr./kg 53 976 0,3% (im Wochenvergleich)



In fünf Wochen sollen die Hilfskräfte lernen, anspruchsvolle Gäste zu bedienen. Beim Entfernen der Fischgräten gilt es, einen souveränen Eindruck zu hinterlassen, sagt Profi Mario Egli.

Wie Hotels, Restaurants und Spitäler den Fachkräftemangel bekämpfen

Personal dringend gesucht Um die vielen offenen Stellen zu besetzen, sind neue Ideen gefragt. Die betroffenen Branchen setzen auf Quereinsteiger und Menschen über 50. Zu Besuch bei einem Crashkurs für Hilfskräfte in der Gastronomie.

Erich Bürgler und **Maren Meyer** (Text) und **Stefano Schröter** (Fotos)

Der Spezialist für den Fisch heisst Mario Egli. Er filetiert heute allerdings eine Forelle. Dies vor den Augen seiner Schülerinnen und Schüler. In Emmenbrücke LU besuchen sie einen fünfwöchigen Kurs. Dort lernen Quereinsteiger und Hilfskräfte, was es im Service braucht, um anspruchsvolle Gäste zufriedenzustellen.

Das Entfernen der Gräten der Forelle vor dem Gast gehört zu den anspruchsvollen Aufgaben.

Das Fischmesser wird bei der Schwanzflosse angesetzt. «Vorsichtig, nicht durchdrücken, so dass alles kaputtgeht», sagt Egli. Dabei gilt es, die Haut so wenig wie möglich zu verletzen, denn sie wird mit serviert. Am Schluss werden die von den Gräten getrennten Filets mit dem Fischmesser behutsam an einem Stück auf den Teller gehievt. Mario Egli weiss, dass das nicht immer perfekt klappt: «Wenn etwas schiefeht, dürfen sie leise in sich hinein fluchen. Aber nicht laut vor dem Gast. Einfach souverän bleiben und lächeln.»

Die Hotel- und Gastroverbände bieten sogenannte Progresso-Kurse für Küche und Service in der ganzen Schweiz an. In kurzer Zeit sollen die Teilnehmenden möglichst grosse Fortschritte erzielen. Statt Gemüse zu rüsten und das Frühstücksbuffet aufzutischen, sollen sie auch anspruchsvollere Aufgaben übernehmen können. «In fünf Wochen zum Abschluss im Gastgewerbe» steht auf der Website von Progresso. Den Slogan haben die Verantwortlichen auch auf Portugiesisch, Somali, Tamil und Tibetisch übersetzt. Wer den

Kurs besteht, erhält ein Zertifikat und damit auch das Anrecht auf einen Lohn, der 200 Franken über dem Grundsalar liegt.

Personalknappheit in der Schweiz auf Rekordhoch

Branchen und Unternehmen müssen kreativ werden. Nicht nur Gastronominnen, sondern Informatiker, Chemielaborantinnen, Pflegefachpersonal oder Maschinenbauerinnen werden nach wie vor händingend gesucht. Ein Blick auf den Fachkräftemangelindex des Personalvermittlers Adecco zeigt in diesem Jahr einen

Rekordwert: Im Vergleich zu 2021 liegt der aktuelle Index 68 Prozent höher.

Zahlen des Dachverbandes der Personalvermittler Swisstaffing zeigen, wie dringend einige Branchen nach qualifizierten Angestellten suchen. So kommen etwa auf einen registrierten arbeitslosen Informatiker im dritten Quartal dieses Jahres 3,2 offene Stellen in der IT-Branche.

Die Gründe dafür sind vielfältig. Allen voran deutet die demografische Entwicklung darauf hin, dass sich das Problem so schnell nicht aus der Welt schaf-

fen lassen wird. Denn seit gut drei Jahren treten mehr Menschen aus dem Arbeitsmarkt aus, als neue hinzukommen. Die geburtenstarken Babyboomer gehen in Rente, der Nachwuchs fehlt.

Dazu kommen die Auswirkungen der Corona-Pandemie: Kurzarbeit und Entlassungen führten während der vergangenen Krisenjahre dazu, dass sich Angestellte der durch Lockdowns betroffenen Branchen wie Gastronomie, Hotellerie oder dem Detailhandel nach anderen Jobs

Fortsetzung — 40

ANZEIGE

MEDIENPARTNER

Zürich, Schweiz

SRF 2

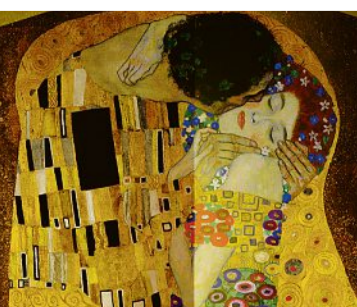
Sonntagszeitung

Tagess-Anzeiger

SRF

JETZT IN DER
LICHTHALLE MAAG ZÜRICH

ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE:
26.-31.12.2022 UND AB C2, C1, 2C23



EINE IMMERSIVE GESCHICHTE

KLIMTS KUSS
SPIEL MIT DEM FEUER

MAGMIS&ARIS PROJEKTILLUNDALEGRUPPEN PRESENTIEREN

