

GastroSuisse arbeitet mit Coople zusammen

Der Personalverleiher Coople machte unter seinen Arbeitnehmenden ein enormes Bedürfnis nach Weiterbildung aus und kontaktierte GastroSuisse: der Anfang einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

Text Reto E. Wild

David Bernet ist Projektleiter bei Coople (Schweiz) AG. Auf der Plattform des Personalvermittlers sind eine halbe Million Arbeitnehmende und über 20 000 Unternehmen registriert, wie etwa das Volkshaus Basel, das Hotel Widder, Bürgenstock Hotels & Resorts, das Restaurant Seegarten im Park im Grünen, die Genossenschaft ZFV Unternehmungen oder Remimag. «Im Sommer führten wir bei 4 000 Leuten eine Umfrage durch. 95 Prozent wollten eine Weiterbildung absolvieren», erzählt Bernet. Nach diesem klaren Resultat beschloss Coople, ein Pilotprojekt mit einem entsprechenden Weiterbildungsangebot zu initiieren.



© Coople (Schweiz) AG / ZVG

Der neue, zweitägige Basiskurs richtet sich an Menschen mit wenig Erfahrung in der Gastronomie.

Coople kam auf die Gastrobranche, «weil dort der grösste Personalmangel herrscht». Das Unternehmen kontaktierte GastroSuisse und sei mit offenen Armen empfangen worden. Es entstand ein zweitägiger Basiskurs mit Grundlagen für den Service, der an der Hotelfachschule Zürich durchgeführt wird.

Bernet erklärt: «Klar, dieser ersetzt nicht eine Servicelehre. Aber er spricht Menschen an, die vor 20 Jahren in der Branche arbeiteten und nun den Kurs als Auffrischung benötigen, oder jene mit

wenig Erfahrung in der Gastronomie.» Darunter seien viele aus den Bereichen Büro oder Logistik.

Premiere feierte der Kurs Ende September 2022. Der nächste Kurs findet am 14./15. November statt. Der Zweitageskurs kostet 500 Franken, wobei «Coopler» nach einem Einsatz von rund 90 Stunden Anrecht auf die Weiterbildung haben. Bis anhin haben sich laut Bernet über 60 Personen angemeldet. «Wir sind mit dem Start sehr zufrieden. Die Kursteilnehmer arbeiten gerne im Service.»

PUBLIREPORTAGE

BELFINA: Öle und Fette für echte Profis

Höchste Qualität in der Gastronomie: Dazu gehört auch die richtige Wahl von Ölen und Fetten. Die Experten von Nutriswiss bieten mit ihrer Gastrolinie **BELFINA** ein vielfältiges Sortiment für die unterschiedlichsten Anwendungen in der Profiküche.

Das Schweizer Unternehmen Nutriswiss ist seit mehr als 100 Jahren im Öl- und Fett-Bereich tätig und kennt die Anforderungen der Gastronomieküche. Das **BELFINA** Sortiment steht für hochwertige Speisefette und Pflanzenölbereitungen zum Braten, Frittieren, Dünsten, Kochen und Backen. Für jedes Bedürfnis, jeden Geschmack und jede Anwendung gibt

es ein passendes Produkt. Wie die Schweizer Cuisine selbst setzt **BELFINA** gleichermaßen auf Bewährtes und Trends: Neu im Sortiment ist die Universal-Margarine – Sie ist nicht nur wie alle Produkte palmölfrei, sondern auch vegan. Einsetzbar in der kalten und warmen Küche verbindet sie ausgezeichnete Textur und Schmelzverhalten mit leichten Aromen. Dank guter Lufteinschlussfähigkeit ist sie auch zum Aufschlagen geeignet.

Bratcremes, Hochleistungsfrittieröl, Kokosfett und andere **BELFINA**-Produkte sind in den gängigen Gebindegrößen im Großhandel zu erwerben. Auf Anfrage beraten die Experten von Nutriswiss gerne zum Sortiment.



 **NUTRISWISS**

www.nutriswiss.ch/de/gastronomie
www.gastro.belfina.ch/

Tomás Fleischmann
+41 79 580 66 09

tomas.fleischmann@nutriswiss.ch