

Wertvolle Eindrücke erhalten

300 Schüler aus Ob- und Nidwalden machen sich dieser Tage ein Bild vom Berufsalltag.

Ruedi Wechsler

Die Berufsinformationstage BIT werden seit über 20 Jahren von der Berufs- und Weiterbildungsberatung Obwalden und der Berufs- und Studienberatung Nidwalden angeboten. Auch dieser Tage ist es wieder so weit. Für die fast 300 Schüler aus Ob- und Nidwalden finden diese Woche 48 Veranstaltungen in verschiedenen Betrieben statt. So auch am vergangenen Mittwochmittag im Jugendstilhotel Pax Montana in Flüeli-Ranft. Lukas Gasser von Hotellerie Suisse informierte dabei über die Anforderungen im Gastrobereich. Beispielsweise müsse man gerne mit Personen arbeiten. Das Organisieren und die Kommunikation seien wichtige Elemente. «Ein gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen gehören ebenso dazu.»

Thomas Thürig, Direktor des Hotels Pax Montana, und seine Stellvertreterin Myriam Baumgartner führten die 14 Achtklässlerinnen durch den Jugendstil-

bau und zeigten ihnen Arbeitsorte wie den Speisesaal, die Rezeption und die Küche. Anschliessend ging es weiter zum grossen Salon, der früher als Hauskapelle diente. Andrea Egli, Berufs- und Laufbahnberaterin in Sarnen, äusserte sich sehr zufrieden: «Die Firmen passen diese BIT-Anlässe auf ihre Betriebe und Berufe an und somit erhalten die Schüler einen praxisnahen und prägnanten Einblick.»

Ist das Zimmer in Ordnung?

Klara Lopez arbeitet seit 34 Jahren im Hotel. Sie zeigte den Schülerinnen ein Hotelzimmer, das bewusst einige Mängel aufwies. Allmählich entdeckten die Teilnehmerinnen, dass der Vorhang nicht richtig sass, in den Schubladen noch vergessene Kleider lagen, eine Nachttischlampe nicht funktionierte und ein Badetuch fehlte.

Vizedirektorin Myriam Baumgartner erlebte die jungen «Mädli» als etwas scheu und zurückhaltend. Weiter meinte sie:



Auch das Tischdecken will gelernt sein.

Bild: Ruedi Wechsler (Flüeli, 9. Oktober 2019)

«Die 13- bis 14-Jährigen müssen sich heute sehr früh für einen Beruf entscheiden. Ein Zwischenjahr ist da oft hilfreich.» Das Weggehen von zu Hause erzeuge in kurzer Zeit eine gewisse Reife und sei dann in der Ausbildung extrem hilfreich. Baumgartner ist für die fünf Lehrlinge verantwortlich. «Der tägliche

Fortschritt und die Begleitung auf ihrem beruflichen Werdegang ist für mich etwas vom Schönsten.»

Tischlein deck dich

Direktor Thomas Thürig erklärte am Anlass: «Wir freuen uns und sind stolz, unseren speziel-

len Betrieb den jungen Menschen näher bringen zu dürfen. Gerade in unserer Region ist es eine Herausforderung, genügend Nachwuchs zu finden.» Die unregelmässige Arbeitszeit sei ein Faktor, die der Gastronomie nicht unbedingt in die Karten spiele, ergänzte der Hotel-

Auch Erin Pfister, derzeit im 3. Lehrjahr zur Restaurationsfachfrau, war beim Rundgang dabei. Ihr ist die Kommunikation mit den Gästen wichtig. «Wenn ich die Gäste glücklich machen kann, ist es das Beste, wenn mir das bis zum Ende des Tages gelingt.» Am Ende des Nachmittags instruierte sie, wie ein Tisch fachmännisch für acht Personen gedeckt und dekoriert wird.

Gewisse Teilnehmerinnen wussten danach bereits, ob sie sich für oder gegen eine Stelle im Gastrobereich entscheiden. Leonie beispielsweise fand den Nachmittag sehr spannend, doch sie wird sich eher gegen einen Beruf in der Branche entscheiden. Sie besucht diese Woche noch die Raiffeisenbank und die Veranstaltung über den Pflegeberuf im Kantonsspital. Celine beeindruckte die gute Information. Ihre berufliche Zukunft gehe aber eher in Richtung Pflegebereich. Auch diese Fazite gehören zu den BIT und zeigen den weiteren Weg in der Berufswahl auf.