

Medienmitteilung

Baar, 1. April 2009

Kochausbildung am Zuger Kantonsspital

Feines aus der Spitalküche

Zwei Kochlehrlinge des Zuger Kantonsspitals bekochten ihre Angehörigen im Rahmen einer Testabschlussprüfung.

Es weht ein feiner Duft durch die Spitalküche und es liegt etwas Hektik in der Luft. Die beiden Kochlehrlinge arbeiten konzentriert - und unter Prüfungsbedingungen. Die Zeit ist limitiert, die Speisenauswahl umfangreich und der Adrenalinspiegel wohl etwas erhöht. Ihr Lehrmeister hat ein Menü kreiert, das sie innert vier Stunden in Eigenregie realisieren müssen. Am Schluss soll das feine Essen den Eltern kredenzt werden. Für die beiden Auszubildenden eine spezielle Situation. In dieser simulierten Schlussprüfung zählt neben dem Kochkönnen auch das Einhalten der Hygienevorschriften, die Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit und das Zeitmanagement. Ganz schön viel, das da beachtet werden muss. Auch wenn die beiden schon fast am Ende ihrer 3-jährigen Lehrzeit stehen. „Es ist super, dass wir einen Testlauf machen können, auch wenn es ganz schön stressig ist“, meint Ivan Neuweiler. Trimor Isa ergänzt: „Wir konnten uns gegenseitig anspornen, aber viel Zeit zum Reden blieb nicht...“.



Die beiden sind Teil des 27-köpfigen Küchenteams, das täglich rund 800 Mahlzeiten zubereitet. Pro Lehrjahr starten in der Regel zwei junge Berufsleute ihre Kochausbildung. Seit dem Umzug im letzten August leitet Thomas Neff das Küchenteam. Die Stelle hatte er aber schon im Juli angetreten. So galt es die Küche am neuen Ort zu gestalten, die Abläufe zu planen und nicht zuletzt die Vorräte einzukaufen. Als ehemaliger Küchenchef am Inselspital in Bern brachte er die nötige Erfahrung mit, diese Herausforderung zu meistern. Es gab denn auch keine Schonfrist, innert weniger Tage war das Spital ausgelastet und die Küche musste unter Vollbetrieb laufen. „Ich bin zufrieden. Jetzt nach sechs Monaten läuft alles wie geplant und wir können noch den Feinschliff anbringen“. Auf die beiden Lehrlinge ist er stolz: „Sie machen das gut“. Die Zeiten für die Menü-Zubereitung hat er extra knapp angesetzt, damit Druck entsteht und die Leistungsgrenzen – im positiven Sinne – ausgereizt werden: „So passieren mehr Fehler. Das ist gewollt. Nur so lässt sich aufdecken, wo noch Schwachstellen sind“. Darum ist dem Analysieren der Testprüfung auch viel Zeit gewidmet. Denn ernst gilt es für die beiden Lehrlinge ja erst im Juni. Dann gilt es die Prüfungsexperten zufrieden zu stellen. Und nicht mehr „nur“ die Eltern.

Kontaktperson:

Irene Dörig
Leitung Marketing & Kommunikation
T direkt 041 399 44 04 . F 041 399 45 01 . kommunikation@zgks.ch