

RAPHAEL FÜGER

«DAS ABWIEGEN IST SCHWIERIG»

Der gelernte Koch und Konditor-Confiseur arbeitet seit knapp vier Monaten auf dem Segelkreuzfahrtschiff Sea Cloud, das durch die Karibik schippert.

HGZ: Raphael Füger, was hat Sie dazu bewogen, sich für eine Stelle auf einem Kreuzfahrtschiff zu bewerben?

RAPHAEL FÜGER: Die Segelostalgie, das wunderschöne Schiff und die unglaublich grosse Geschichte dahinter liessen mich von diesem Arbeitsplatz träumen. Zudem sind jeweils nur 60 Gäste an Bord, was mir ebenfalls zusagte. So startete ich mit viel Vorlaufzeit einen ganz normalen Bewerbungsprozess. Vorgestellt habe ich mich in Hamburg, wo das Unternehmen seinen Geschäftssitz hat.

Welche Funktion haben Sie auf dem Schiff inne?

Ich bin selbständig als Pâtissier und Bäcker-Konditor-Confiseur angestellt. Zu meinen Aufgaben gehören alle Desserts zu den verschiedenen Mahlzeiten sowie Pâtisseries, Torten, Kuchen und Süssgebäcke zur legendären «Tea Time» am Nachmittag und teilweise vor Ort frisch zubereitete Süssspeisen. Zudem bin ich für alle Gebäcke und für das gesamte Brotsortiment des Frühstücksbuffets sowie der Brotbegleitung der Tages- und Abendmahlzeiten zuständig.

Wie sieht Ihr Wochenrhythmus an Bord der Sea Cloud in der Regel aus?

Wir arbeiten jeden Tag. Je nachdem wie ich mir die Abläufe einteile, gibt es mehr oder teilweise weniger zu tun. Wir haben immer Gäste an Bord und bei deren Wechsel ist man mit anderen Arbeiten wie zum Beispiel dem Beladen von Proviant und anderen organisatorischen Dingen beschäftigt. Die tägliche Präsenz bei der Arbeit ist also Voraussetzung. Das war mir aber bereits im Vorfeld bewusst und ich stellte mich deshalb darauf ein. Aber was gibt es Schöneres, als bei der Arbeit in einer traumhaften Umgebung zu sein und dazu den wunderbaren Blick aufs Meer zu geniessen.



Raphael Füger stammt aus einer Seglerfamilie.

ZVG

Wie unterscheidet sich Ihre Arbeit auf See von Ihren Jobs zu Lande?

Zur Arbeit an Land unterscheidet sich meine aktuelle Stelle in erster Linie dadurch, dass ich mich mit den gegebenen Umständen auseinandersetzen muss. Wenn wir zum Beispiel Wellengang haben, ist es schwieriger oder teilweise fast unmöglich, ein Gelee, Pâtisserie oder Torten herzustellen. Zudem dauern die Arbeitsabläufe viel länger als in einem Geschäft an Land. Wenn ich beispielsweise etwas abwägen möchte, dann springt der Zeiger der Waage jeweils wild umher, weil sie sich auf unruhigem Untergrund befindet. Das ist für mich als Konditor nicht ideal, da präzises Abwiegen sehr wichtig ist. Dazu kommen die logistischen Einschränkungen. Dadurch, dass unser Schiff früher eine Privatjacht war und erst später zum Kreuzfahrtschiff umgebaut wurde, sind die gegebenen Räumlichkeiten nicht optimal angeordnet und organisiert.

Ende April geht es zurück aufs Festland. Welche Pläne stehen dann an?

Ich werde im Mai meinen lang ersehnten Aufenthalt in Las Vegas, den ich beim HUG Creative-Berufswettbewerb vor fünf Jahren gewonnen habe, absolvieren. Anschliessend mache ich eine Tour durch die USA. Was danach kommt, ist noch offen.

INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

Das ausführliche Interview unter:
www.hotellerie-gastronomie.ch

Ein Job im Ausland mit «Ambassador»?

Der Schweizer Kochverband skv bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Jobsuche im Ausland. Interessierte senden Ihr Dossier an:
kochverband@hotelgastrounion.ch

Jeder kann als Motivator agieren

Tobias Beck motivierte die Mitarbeiter der «Luzern Hotels» an einem Event mit dem Titel «Normal is boring» für die Saison.

«Motivierte Mitarbeitende haben eine Ausstrahlung, die sich auf die Gäste überträgt», ist sich Patric Graber, Präsident von «Luzern Hotels», bewusst. Grund genug, die Hotelleriemitarbeiter am Motivationsevent im Kino Moderne Luzern auf die bevorstehende Hochsaison einzustimmen.

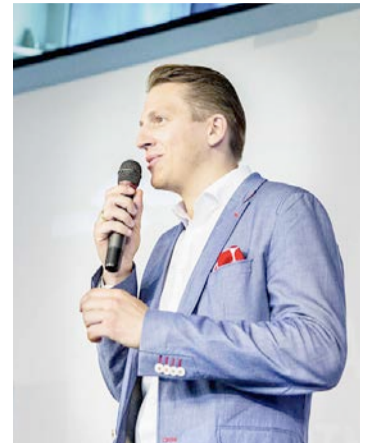
Was ist ein «Bewohnermodell»?

Motivationstrainer und Referent Tobias Beck stellte am Anlass sein selbst entwickeltes «Bewohnermodell» vor. Als «Bewohner» bezeichnet er ungeliebte Mitmenschen: «Es sind Leute, die alles negativ sehen. Bei der Arbeit sind sie nur physisch präsent.»

Zur Person

Tobias Beck ist professioneller Speaker, Motivationstrainer und Hochschuldozent.
<http://beck-training.com>

Weil es sie in sehr grosser Zahl gäbe, müsse man aufpassen, dass man sich nicht von ihnen verein-



Referent Tobias Beck.

ZVG

nahmen lasse. Ebenfalls häufig anzutreffen sei der Typus der Ameisen. Diese würden einen guten Job machen, möchten abgesehen davon aber in Ruhe gelassen werden und seien keine Karrieristen. Der dritte Typus ist der Diamant – Menschen, die wissen, dass das Leben an einem schleifen muss und jedes Mal etwas Glänzendes zum Vorschein kommt. Es sind Problemlöser, Menschen mit einer positiven Ausstrahlung.

Beck betonte, jeder Mensch könne sich innerhalb des Modells verändern. Niemand würde als Typ Bewohner geboren. «Baut mit geeigneten Menschen langfristige Beziehungen auf. Ergreift die Initiative!» In der Hotellerie bedeutet dies, als Motivator zu agieren und Mitarbeitende und Gäste mitzureissen. «Wer seinen Beruf als Passion sehen kann, empfindet es nicht als Arbeit.» (RMA)

Leserbrief

Schreiben Sie uns!
Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern

Maître Pâtissier

Deliciel
PÂTISSERIE + SURFINE

Deliciel AG | Bruggerstrasse 48 | 5413 Birrenstorf
Telefon 056 201 31 31 | www.deliciel.ch

HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat

50 JAHRE ANS INNOVATION

«Ich will zartes Fleisch und keinen Stress in der Küche.»

Hold-o-mat® 411
Der Champion von Hugentobler.
Jetzt noch besser. www.holdomat.com

ATELIER STEINICKE

Für den richtigen Anlass, stets die richtige Karte.

Atelier Steinicke GmbH
Industriestrasse 2
8909 Birmensdorf/ZH

Telefon 044 737 08 70
www.speisekarten.ch