

# novitats

**Rüegg**

**Elektro Rüegg AG**  
 Lenzerheide, Lantsch/Lenz  
 +41 81 385 17 17  
 www.ruegg-elektro.ch

lokalzeitung und amtliche publikationen für gemeinden der region albula/alvra und die gemeinde churwalden

**büwo**  
 gesamttausgabe

Nr. 44, 4. November 2022  
 40. Jahrgang

**Jetzt abonnieren!**

Die spannendsten Geschichten über Ihre Region. Woche für Woche.

**Abobestellung: 0844 226 226 oder www.novitats.ch**

**novitats**

**KUMM IN D'HALLA!**



**SAMSTAG  
 05.11.2022 – 20 UHR  
 EHC ILLNAU-EFFRETIKON**

Graubündner Kantonalbank | luce | MOLKEREI PURACENTER | SPAR

**Taxi Jäger** *ser viadi*

Ihr Personentransport in der Ferienregion Val Surses, Savognin Bivio/Mittelbünden. Ausflüge, Reisen; Bahnhof und Flughafentransfer

Marco Jäger, Transporte/Taxi

Telefon +41 81 684 53 49  
 Natel +41 79 40 808 08  
 E-Mail taxijaeger@bluewin.ch



**OCHSNER SPORTBLAESI**

**NEUERÖFFNUNG  
 LENZERHEIDE  
 09.12.2022**

**Ginesta**  
 Immobilien

Bewährte Immobilien-Kompetenz auch in Ihrer Region.

081 254 37 70 · www.ginesta.ch

**JostService**  
 Jost Heizung & Sanitär Service AG

*Nicht die Grössten,  
 aber die Persönlichsten.*

7083 Lantsch/Lenz | Telefon 081 681 12 10 | jostserviceag@bluewin.ch

**-weishaupt-**  
 www.weishaupt-ag.ch

Heizung | Sanitär  
 Öfeuerung  
 Wärmepumpen  
 Solarsystem  
 Haushaltapparate  
 Boiler-Entkalkungen



Maisie deckt die Tische für die Gäste ein.



Lena rüstet in der Küche das Gemüse für das Abendessen.

## MEHR ALS EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Das neue Projekt «Behind the Scenes» möchte Jugendliche in die spannende Arbeitswelt der Hotellerie einführen und für einen der zahlreichen Berufe begeistern

Von Nicole Trucksess

«Das Weinglas steht immer ein Stück vom Messer entfernt – dann bleibt man beim Anheben nicht mit dem Glas an der Messerspitze hängen.» Lily und Maisie hören den Erklärungen aufmerksam zu. Sie decken heute im Restaurant «Allegra» im Hotel «Schweizerhof» in Lenzerheide die Tische ein. Konzentriert stellen sie die Weingläser auf den Tisch, rücken sie zu-recht, der kleine Teller für das Brot – links vom Besteck – darf auch nicht fehlen.

Lily und Maisie sind zwei der acht Jugendlichen im Alter zwischen 12 und 14 Jahren, die am Pilotprojekt «Behind the Scenes» teilnehmen. Während drei Tagen tauchen sie in die vielfältige Arbeitswelt der Hotellerie ein, lernen alle Arbeitsbereiche kennen und arbeiten selbst aktiv mit. Anders als bei den schulischen Schnuppertagen

werden die Jugendlichen von ihren Eltern, die im Hotel übernachten, begleitet. Nach dem Arbeitstag können so Eltern und Kinder beim gemeinsamen Abendessen das Erlebte Revue passieren lassen.

### Von der Idee zum Projekt

Die Idee zu «Behind the Scenes» ist am Next-Gen. Hospitality Camp, einem Workshop von Hotelleriesuisse für junge Leute, die sich für die Zukunft der Hotelbranche engagieren, entstanden. Verantwortlich für die Umsetzung ihres Projektes sind Valeria Huber und Jessica Marti. Die 18-jährige Valeria lernt Hotel- und Kommunikationsfachfrau, besucht die Hotelfachschule in Passugg (EHL) und wird im Juli ihre Ausbildung abschliessen. Derzeit absolviert sie ihr zweites Praktikum im Hotel «Schwei-

zerhof». Jessica Marti hat ihre Kochausbildung im Park Hyatt Zürich erfolgreich abgeschlossen. Seit einem Jahr arbeitet die 21-Jährige im «Schweizerhof».

Mit ihrer Projektidee stiessen die beiden bei Christian Zinn, Direktor des Hotels «Schweizerhof», auf offene Ohren. «Kinder und Eltern sollen erfahren, wie cool und schön die Hotellerie ist», so Valeria und Jessica. Seit August arbeiteten sie intensiv an der Umsetzung ihres Projektes, starteten über Social Media eine Kampagne, um die jungen Leute anzusprechen, ebenso über Mund-zu-Mund-Propaganda, Homepage und Inserate. Damit konnten nicht nur die Jugendlichen erreicht, sondern auch die Eltern mit ins Boot geholt werden. Die Jugendlichen konnten sich dann auf einen Projektplatz bewerben. «Die Motivation bei allen war gross», freuen sich Valeria und Jessica über die Resonanz.

Auch Christian Zinn ist zufrieden mit dem Projekt, das in dieser Form erstmalig in der Schweiz durchgeführt wird. Für die beiden jungen Verantwortlichen Valeria und Jessica ist die Umsetzung des Projektes auch eine tolle Referenz, wie Christian Zinn betont. Das Feedback und auch die mediale Resonanz zeigen, dass die beiden mit «Behind the Scenes» auf dem richtigen Weg sind.

### Die Arbeitswelt der Hotellerie miterleben

Insgesamt acht Jugendliche im Alter zwischen 12 und 14 Jahren nehmen an dem Projektstart teil. Sie haben sich für einen Platz beworben, kommen aus Basel, Zürich, Graubünden und der Innerschweiz. Für die Projektstage wurden sie von ihren jeweiligen Schulen freigestellt. Projektstart war am vergangenen Sonntag. Nach der

Chiara und Fabienne lernen die Arbeitsabläufe an der Rezeption kennen.  
Bilder Nicole Trucksess



Begrüssung und einem gemeinsamen Mittagessen, an dem sich Jugendliche, Eltern und Projektverantwortliche kennenlernen konnten, wurde den Jugendlichen der weitere Tagesablauf vorgestellt. In Zweiergruppen lernten sie die verschiedenen Arbeitsbereiche des Hotels kennen – von der Küche, wo sie einfache Häppchen zubereiteten, die sie auch zu Hause nachmachen können, über Service und Hauswirtschaft bis hin zur Rezeption. Ein Highlight im Bereich Service war für die Jugendlichen das Kreieren eines Cocktails, der dann vor den eigenen Eltern gemixt werden konnte. Am Abend überraschten die Jugendlichen ihre mitgereisten Eltern dann mit einem selbst zubereiteten Apéro. «Nach dem ersten Tag waren sie am Abend richtig müde», erzählt Christian Zinn. «Es war natürlich viel Input für die Jugendlichen.» Aber am nächsten Morgen waren alle Teilnehmer um 8.15 Uhr wieder voll motiviert am Start. «Die Jugendlichen sind bei diesem Projekt mittendrin im alltäglichen Geschehen», so Zinn. «Sie stellen Fragen, sind interessiert.» Bereits am ersten Tag waren die Jugendlichen eine homogene Gruppe, verstanden sich gut, ist Christian Zinn zufrieden. «Wir sind stolz auf das Projekt von Valeria und Jessica, das haben sie gut auf die Beine gestellt.» Christian Zinn weiss, wie wichtig es ist, sich aktiv um Nachwuchs zu kümmern. So hofft er, dass das Projekt «Behind the Scenes» Nachah-

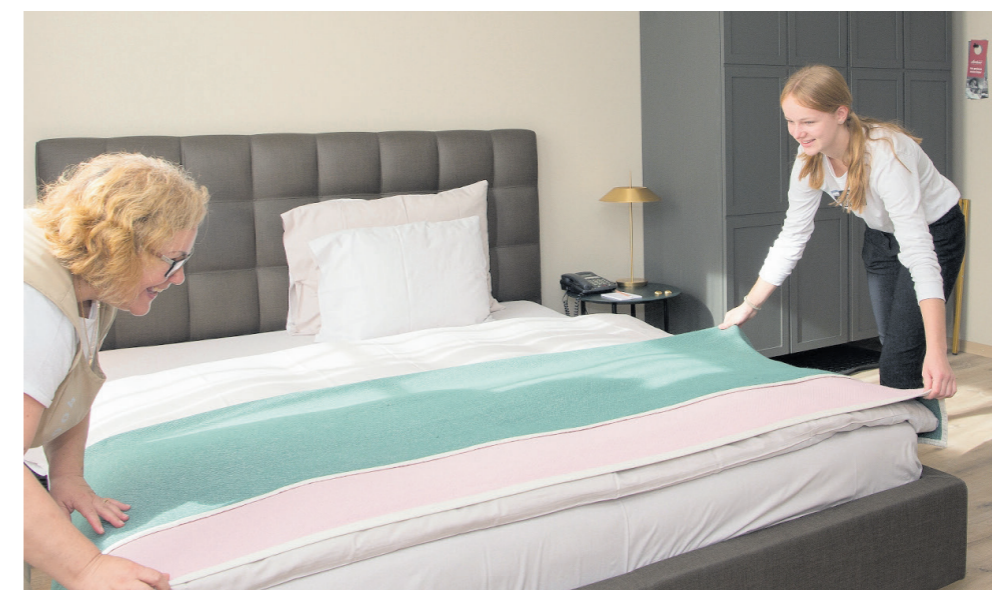
mer findet. «Das Hauptlogo 'Behind the Scenes' bleibt. Es wird dann durch das jeweilige Hotellogo ergänzt.» Ziel ist es, aus dem Pilotprojekt ein schweizweites Projekt wachsen zu lassen, um so junge Leute für Hotellerieberufe begeistern zu können. «Wichtig war auch, die Eltern der Jugendlichen dabei zu haben. Sie boten ihren Kindern Rückzugsmöglichkeiten, wir konnten ihnen aber auch zeigen, wie es in einem Hotel hinter den Kulissen im täglichen Arbeitsleben abläuft», betont Christian Zinn. So konnten die Informationen über die verschiedenen Berufe und Ausbildungsmöglichkeiten auch direkt an die Eltern weitergegeben werden. «Die Eltern können wirklich stolz auf ihre Kinder sein», ist Christian Zinn zufrieden. «Sie haben prima mitgearbeitet.»

Stolz waren die Jugendlichen dann auch am Abend, als sie ihren Eltern nicht nur

das Essen servieren konnten, sondern auch einen Gang selbst auf den Teller gezaubert hatten.

Der dritte und letzte Tag stand unter dem Motto Work-Life-Balance. Nach einem Sport-Workshop konnten die Jugendlichen nochmals in ihrer Lieblingsabteilung arbeiten. Anschliessend erhielten sie einen Einblick in die Tätigkeiten des Berg-Spa und lernten in einem kurzen Workshop verschiedene Handmassagen-Techniken. Nach Abschluss der Projektstage waren die Jugendlichen um viele Erfahrungen reicher. Und einige der jungen Teilnehmer können sich durchaus vorstellen, nach Schulabschluss einen Beruf der Hotelleriebranche zu erlernen.

Im nächsten Jahr wird voraussichtlich im Herbst erneut zu «Behind the Scenes» eingeladen.



Im Bereich Hauswirtschaft richtet Nina unter der Anleitung von Regina das Zimmer für die Gäste her.



Wanja legt die Broschüren für die Gäste bereit.