

Verbesserte Unternehmungsberatung: Asiatische Gaumenfreuden in der "Stadt des Lächelns"

Kathleen Wabrowetz

Als Gerardo "Jerry" Tubil 2006 anfang im Royal Am Rei Hotel in Bacolod City als Küchenchef zu arbeiten, hatte er zunächst einige Probleme damit, der Lage Herr zu werden. Der vorherige Chefkoch war nicht mehr vor Ort und so gab es niemanden, der ihn anleiten konnte. Einzig weil die restliche Belegschaft unverändert geblieben war, konnte Jerry den Küchenbetrieb aufrecht erhalten, wenn auch nicht immer zur vollen Zufriedenheit von Gästen und Management.

Bis zu seiner Einstellung im Royal Am Rei hat Jerry nie über eine formelle Ausbildung kochen gelernt. Seine bisherigen Kenntnisse beruhten auf den Erfahrungen, die er in jahrelanger Mitarbeit bei seinem Vater, welcher ebenfalls als Koch tätig war, sammeln konnte. Jerry betrieb sogar seine eigene kleine *carienderia* und arbeitete nebenbei noch in einem Restaurant.

Um Jerry die Möglichkeit zu geben seine bisherigen provisorischen Kenntnisse zu verbessern und weiter zu entwickeln, entschied das Hotel-Management ihn an einem Kurs für asiatische Küche und Küchen-Management am La Consolacion College in Bacolod City (LCC-B) teilnehmen zu lassen. Durch dieses Training konnte er nicht nur seine Kochkünste verbessern, sondern auch in anderen Bereichen viel dazu lernen und daraufhin sein Aufgabenfeld erweitern.

Nach der Weiterbildung konnte er die Nahrungsmittelqualität und -sicherheit durch verbesserte Lagerung erhöhen, an welcher es zuvor mangelte. Auch Menu-Planung, insbesondere Preis- und Kostenermittlung waren Bestandteil des Trainings, so dass Jerry nach dem Training die Verantwortung für diesen Bereich übernehmen konnte. Er ist nun für das gesamte Speisenressort zuständig: von der Lieferungsabnahme, über die Lagerung bis zum servieren des fertigen Gerichts.



Bisher hat nur Jerry an einem LCC-B-Training teilgenommen, dennoch konnten auch die anderen 12 Mitarbeiter der Küchenbelegschaft von der Ausbildung profitieren, indem er ihnen das Erlernte weiter vermittelte. Das Training bewirkte, dass Jerry seiner Arbeit mit mehr Selbstvertrauen nachgehen kann. Dazu beigetragen zu haben, dass der Küchenablauf besser funktioniert, erfüllt ihn mit Stolz; ebenso wie die Rückmeldungen von Management und Gästen über die besseren Gerichte. Jerry möchte nun mehr über sein Handwerk lernen. Er würde gern an einem, vom LCC-B angebotenen Backkurs teilnehmen, um das Menu um Desserts und Gebäck erweitern zu können.

Der Entschluss Bernadette Junio, der Hotelmanagerin, ihren Küchenchef zu einem Training des LCC-Bs zu schicken hat sich ausgezahlt: die Arbeit des Chefkochs und der gesamten Küche hat sich entscheidend verbessert, was sich in einem Anstieg der Gäste äusserte und nun 80 % aller Zimmer ständig belegt sind. Bernadette erfuhr durch HRANO, der Gesellschaft für Hotels und Restaurants in Negros Occidental, von den Weiterbildungsprogrammen des LCC-B. "Die Gastronomiebranche in Bacolod-City ist sehr wettbewerbsorientiert. Das Royal Am Rei ist ein kleines Hotel; wir müssen etwas besonderes bieten, um auf dem Markt bestehen zu können. Es ist wichtig, zu verstehen, dass es grosses Erfolgspotential birgt, sich den Vorlieben der Hotelgäste anzupassen." sagt Bernadette und erklärt damit auch die neuen philipinsch-koreanischen Gerichte auf der Speisekarte. Als bevorzugte Unterkunft koreanischer Gäste konnte das Royal Am Rei so deren Buchungen steigern. Nachdem das Hotel so gute Erfahrungen mit der Teilnahme des Küchenchefs an dem Koch- und Managementtraining gemacht hat, fiel die Entscheidung weiteres Personal an LCC-Kursen teilnehmen zu lassen, nicht schwer.

“Ich habe zuvor andere Kurse besucht. Aber im Vergleich war der des LCC besser, da er Praxisunterricht mit einschloss” bewertet Jerry das Training rückblickend. Das LCC-B hat einen guten Ruf als Unternehmensberater und wird von Hotels und Restaurants, welche an deren Kursen teilgenommen haben, weiterempfohlen. *“Unsere Kunden kommen nicht nur aus Negros Occidental. Sie kommen sogar aus anderen Regionen, nur um an unseren Programmen teilzunehmen”* berichtet Dr. Gina Montez, Dekan des Colleges. Bacolod City, bekannt als Stadt des Laechelns und attraktives Touristenziel auf Negros Occidental kann von einer solchen Verbesserung des Angebots an Weiterbildungskursen innerhalb des Tourismus- und Gastronomiesektors nur profitieren.

Kleine und mittelstaendische Unternehmen (SMEs) in den Visayas haben oft Probleme ausreichend geschultes Personal auf dem lokalen Arbeitsmarkt, sowie geeignete Weiterbildungsprogramme zu finden. Da 99 % aller Unternehmen auf den Philippinen in die Kategorie der SMEs fallen, wirkt sich dieser Mangel wachstumshemmend auf die Wirtschaft aus. Das Programm der GTZ zur Förderung der Privatwirtschaft (SMEDSEP), welches von der GTZ in Zusammenarbeit mit dem philipinischen Wirtschaftsministerium (DTI) und in Partnerschaft mit verschiedenen Unternehmensberatern umgesetzt wurde, versucht an den Bedürfnissen der SMEs ausgerichtete Programme zu entwerfen. SMEDSEP wählt dafür den Sektor aus, der bezüglich Umsatz, Nachfrage und Personalverfügbarkeit die aussichtsreichsten Konditionen bietet.

Für Negros Occidental konnte der Tourismus-Sektor die gesetzten Anforderungen erfüllen. In diesem Zusammenhang kam die Partnerschaft zwischen dem La Consolacion College-Bacolod und SMEDSEP zustande. Im Rahmen eines Schulbesuches der GTZ wurde das das LCC-B auf das BDS-Programm aufmerksam. An der Aufnahme in das Programm interessierte Schulen sollten ein Absichtserklärung formulieren, um an einem Trainingsmodul teilnehmen zu können, welches sie in den Bereichen Unternehmensplanung und Entwicklung von Marketing-Strategien unterstützen sollte. Acht Schulen haben sich um die Aufnahme in das Programm beworben. Drei von ihnen wurden für eine weitere Zusammenarbeit ausgewählt, darunter das LCC-B.

In einem Workshop zur Unternehmensplanung entwarfen die Teilnehmer einen effektiven Geschäftsplan, welcher technische, finanzielle, sozio-oekonomische Aspekte, sowie die

Vermarktung berücksichtigte. Dabei wurde dem Finanzaspekt besondere Beachtung geschenkt. Die Ergebnisse dieses Workshops dienen dem LCC-B als Grundlage, um die ersten Trainingsmodule fuer Asiatische Kueche und Management zu erarbeiten. Nach weiterer Ausarbeitung des Programms konnte am 16. November 2005 die Vereinbarungserklärung zwischen den drei eingebundenen Parteien, LCC-B, GTZ und DTI, unterzeichnet werden und somit das LCC-B seine Tätigkeit als Unternehmensdienstleister aufnehmen.

Aufgrund der Partnerschaft mit SMEDSEP ist das LCC-B nun in der Lage adaequate Trainingsprogramme wie zum Beispiel Preiskalkulation fuer Speisen- und Getraenke und Verbesserung der Serviceleistung fuer den Tourismus- und Gastronomiebereich anbieten zu koennen. Das LCC-B konnte so mit seinem Angebot den Mangel an Unternehmensdienstleistungen auf Negros Occidental im Tourismus- und Gastronomiebereich exemplarisch aufholen.

Von den drei ausgewählten Schulen in Negros Occidental, war das LCC-B besonders engagiert und konnte so grosse Erfolge als Unternehmensberater verzeichnen. *“Wir haben mit dieser Partnerschaft viel gelernt. Zunächst konnten wir nur geringer Teilnehmerzahlen in unseren Kursen verbuchen. Ein von SMEDSEP angebotenes Marketing-Seminar hat uns dann dazu verholfen, deutlich mehr Kunden zu erreichen”* so Dr. Gina Montes. Mit dem aufkommenden Erfolg des LCC-B als Unternehmensberater, konnte Gina Montes auch die Universitätsverwaltung für die Fortsetzung und den Ausbau des Projekts begeistern. Dass die erzielten Gewinne in die Weiterbildung der Ausbilder investiert wird, beispielsweise in kulinarische Erkundungsreisen innerhalb Asiens, ist ein weiterer Zugewinn des Programms und lässt deren Ergebnisse auf lange Sicht wirksam werden. Die Nachfrage unter den SMEs an Weiterbildungsprogrammen ist hoch, so dass Potential für Nachfolgekurse gegeben ist und das LCC-B auch weiterhin Dienstleistungen für Unternehmen der Tourismusbranche nicht nur auf Negros Occidentals anbieten wird.



¹ kleines Strassenlokal, welches Getraenke und frisch zubereitete Hausmannskost anbietet

