

Entlassungen an der Hotelfachschule

Die Zürcher Bildungseinrichtung hat anscheinend seit mindestens zehn Jahren Verluste eingefahren

Oliver Camenzind

Die Zürcher Hotelfachschule will noch in diesem Monat fünf Kündigungen aussprechen. Damit möchte die angeschlagene Bildungseinrichtung des Branchenverbands Gastrosuisse Kosten sparen. Daneben würden «ergebnisoffene Gespräche» mit möglichen Partnern geführt, wie aus einer kürzlich versendeten Medienmitteilung hervorgeht. Es geht bei diesen Gesprächen vermutlich darum, wie die Schule mit reduzierter Beteiligung oder ganz ohne den Branchenverband weiterbetrieben werden könnte.

Weder die Hotelfachschule noch Gastrosuisse wollten am Dienstag Nachfragen von Journalisten beantworten. Die Verantwortlichen bei Gastrosuisse erklärten die Schiefelage der Zürcher Hotelfachschule wie schon im April damit, dass die Nachfrage nach Ausbildungen stetig gesunken sei – und zwar nicht bloss in Zürich, sondern im ganzen Land. Im April wurde publik, dass die Hotelfachschule ein Konsultationsverfahren einleitet.

Ein Teufelskreis?

Gar nicht einverstanden mit der offiziellen Darstellung ist ein Mitglied des Lehrkörpers der Hotelfachschule. Die Person, die anonym bleiben möchte, erzählt von Gesprächen zwischen Angestellten, der Schulleitung und der Direktion von Gastrosuisse. Beide Institutionen hätten dabei Fehler im Management eingestanden, die über Jahre hinweg begangen worden seien. Dass die Nachfrage zurückgegangen sei, sei nur ein Teil der Wahrheit. Die Hauptursache dafür, dass die Hotelfachschule so schlecht dastehe, sind in den Augen der Lehrperson Fehler, die weit in der Vergangenheit lägen.

Insbesondere habe sich Gastrosuisse beim Bau des Schulhauses an der Seestrasse 141 übernommen. Das Gebäude wurde vor zehn Jahren mit grossem Stolz eröffnet. Es kostete 32 Millionen Franken und scheint seither Unsummen für den Unterhalt zu verschlingen. Um Geld zu sparen, habe man unter anderem beim Marketing gekürzt, wodurch die Schülerzahlen noch weiter zurückgegangen seien. So habe sich die Hotelfachschule in einen Teufelskreis hineinmanövriert, aus dem sie jetzt herauszukommen versuche, indem sie per sofort Leute entlasse. Doch die Lehrperson ist wenig zuversichtlich, was die Zukunft der Hotelfachschule angeht: Sie geht davon aus, dass die Schule nach Abschluss der laufenden Lehrgänge schliesse.

Auffanggesellschaft geplant

Die Branche reagiert konsterniert auf die neusten Entwicklungen an der Hotelfachschule: Für Christian Kramer ist es ein «Desaster», dass die Schule heruntergefahren werde. Kramer ist Inhaber und Geschäftsführer des Unternehmens Kramer Gastronomie, zu dem unter anderem das Restaurant Belvoirpark gehört. Dieses war einst der Vorzeigebetrieb der Hotelfachschule.

Kramer hält eine anspruchsvolle und angesehene Hotelfachschule am Standort Zürich für unabdingbar. Er sagt: «Zürich hat eine weltweite Ausstrahlung. Wir brauchen einen Ort, an dem Gastronomen eine solide Ausbildung bekommen können. Sonst hängen uns andere Regionen ab.» Kramer glaubt aber nicht nur an die Notwendigkeit der Hotelfachschule – sondern auch an deren Machbarkeit. Er schaue sich derzeit nach Partnern um, mit denen er eine Auffanggesellschaft gründen wolle: «Ich bin davon überzeugt, dass die Hotelfachschule gerettet und nutzbringend weitergeführt werden kann.»

Einen ersten Mitstreiter hat der Gastronom Christian Kramer schon gefunden. Er heisst Anton Pfefferle und ist an der Hotelfachschule ein bekanntes Gesicht. Er war 37 Jahre lang dort tätig, bis 2021, zuletzt als Verantwortlicher für die Ausbildung. Dann ging er wegen Differenzen mit der Schulleitung in Frühpension. Er kann sich gut vorstellen, sich mit seinem Wissen aktiv in die Entwicklung neuer Ausbildungsangebote für die Gastronomie einzubringen.

Wie eine solche neue Hotelfachschule aussehen und funktionieren könnte, ist derzeit noch offen. Aber sicher ist eines: «Es wird eine Nonprofitorganisation», sagt Christian Kramer.