

Fahren, Fliegen, Wandern - Herausforderung Berggastronomie



Wanderer, Biker, Schneesportler und die Mitarbeiter der Corvatsch AG schätzen sie sehr – die Berggastronomie hoch oben in den Gebieten Corvatsch und Furtschellas. Für die einen sind es willkommene Oasen zum Ausruhen und Geniessen, für die anderen ist das Mittagessen im Bergrestaurant eine feste Grösse im Arbeitstag.

Jedoch macht sich kaum jemand Gedanken darüber, wie denn eigentlich all die leckeren Speisen und Getränke den Weg in die Berghütten und Restaurants finden. Diese Geschichte gibt einen kleinen Einblick in jenen Teil des Betriebsablaufs bei der Corvatsch AG.

Frühzeitige Planung



Besonders der Sommer ist gastronomisch gesehen eine grosse Herausforderung für das Gastpersonal und die Verantwortlichen. Abgelegene Berghütten, wie die Osteria Rabgiusa auf Furtschellas, sind im Sommer nur zu Fuss oder mit einem Geländefahrzeug zu erreichen – oder natürlich mit dem Helikopter. Allerdings gilt wie überall anders auch, die Wirtschaftlichkeit eines Gastrobetriebes im Auge zu behalten, somit werden die vergleichsweise kostspieligen Helitransporte so selten wie möglich eingesetzt.

Also beginnt die Bestückung der Osteria Rabgiusa bereits Ende der Wintersaison noch mit den Pistenmaschinen. Alle Getränke werden bereits Ende April noch auf Schnee in die Hütte gefahren. Damit das Haltbarkeitsdatum der Getränke nicht während der Sommersaison abläuft, sind die Lieferanten angehalten, nur frisch produzierte Ware mit einer mindestens halbjährigen Haltbarkeit anzuliefern. Der langjährige gute Kontakt mit all den Gastrobeförderern macht diese frühzeitige und äusserst frische Lieferung Jahr für Jahr ohne grosse Probleme möglich. Sind die Durstlöscher sicher und kühl verstaut, kommt kurz vor Saisonbeginn, also Mitte Juni doch noch der Heli und fliegt 2-3 Paletten mit haltbaren Kolonialwaren wie Nudeln, Reis, Zucker, Mehl und all die Grundnahrungsmittel ein. Pro Palette fliegen 750 kg Lebensmittel in die Osteria, die im Laufe des Bergsommers von den Gästen verspeist werden.

Wandernde Mitarbeiter

Bei Saisonbeginn wird's spannend für die Mitarbeiter. Damit die 2-3 Leute ihren Arbeitsplatz in der Rabgiushütte erreichen können, ist zunächst eine reibungslose Logistik vonnöten. Alle frischen Lebensmittel müssen von den Lieferanten bis spätestens 8 Uhr morgens zur Talstation geliefert sein. Der Gastronomieleiter sortiert dann die Lebensmittel auseinander. Ein Teil muss zur Osteria Rabgiusa, der andere Teil muss zum Restaurant La Chüdera in der Bergstation Furtschellas. Die Gastroleute finden sich dann kurz nach 8 Uhr an der Talstation in Sils ein, dort füllen sie ihre grossen Rucksäcke mit Fleisch, Gemüse, Salaten und allem was täglich frisch auf den Tisch kommen wird. Dann gondeln sie mit der Luftseilbahn hoch zur Bergstation, haben kurz Zeit für einen Kaffee, bevor sie dann ihren rund einstündigen Arbeitsweg zu Fuss antreten. Zugegeben, die Wanderung von der Mittelstation zur Osteria Rabgiusa dem schönen Wasserweg entlang ist idyllisch und für unsereins erholsam. Aber jeden Tag? Mit 15kg Ware auf dem Rücken? Und abends die gleiche Strecke wieder zurück - ohne Ware zwar aber trotzdem! Wer auf dem Berg arbeiten will, muss ein absoluter Allrounder sein, denn nur mit Kochen oder Service ist es lange nicht getan. Zu den weiteren Aufgaben des Personals gehören solche Dinge wie Auskünfte bezüglich Wanderwegen und -zeiten sowie dem Bergbahnfahrplan, Putzen, Schnee schaufeln, Transporte organisieren und flexibel auf all die Geschehnisse reagieren, die Tag für Tag passieren.



Freddie Zwimpfer, der Gastronomie-Leiter für das Gebiet Furtschellas, ist denn auch voll des Lobes für seine langjährigen Mitarbeiter. „Wir sind ein gut eingespieltes Team. Wer am Berg in der Gastronomie arbeiten will braucht Biss, Durchhaltevermögen und eine sehr grosse Portion Abenteuerlust, denn hier läuft jeder Tag anders ab. Entscheidungsfähigkeit und unbedingte Flexibilität sind nur einige der Anforderungen, die hier gelebt werden.“ Vielleicht machen gerade diese Eigenschaften die Berggastronomie so charmant und authentisch?

Personalplanung laut Wetter

Das Wetter ist der Boss der Bergwirte. Trotz der Konsultation des recht genauen Wetterberichtes vom Flughafen Samedan braucht es eine Menge Erfahrung und das berühmte „Näschen“ für die Dinge, die da kommen werden. Geplant wird Tag für Tag. Trotzdem stimmt auch die beste und gewissenhafteste Personalplanung teilweise nicht mit der Realität überein. Ist Sonnenschein angesagt, sind alle verfügbaren Kräfte in den Bergrestaurants natürlich im Einsatz. Nun zieht aber – typisch für Bergregionen - vormittags der Himmel zu, für viele Gäste ein Grund die geplante Wanderung zu verschieben. Für die motivierten Mitarbeiter bedeutet dies dann allerdings Leerlauf oder sie werden von jetzt auf sofort in die begehrte Freizeit geschickt. Es ist aber auch schon vorgekommen, dass gerade dann die Sonne wieder durchbricht, die Gäste die Wanderung doch machen und plötzlich viel zu wenig Personal vorhanden ist. „Damit muss man in unserem Job einfach leben lernen“, sagt Freddie Zwimpfer. „Wir wissen bei Arbeitsbeginn nie, was uns an diesem Tag erwartet. Deswegen ist die Flexibilität der Mitarbeiter ein unbedingtes Muss.“ Die langjährigen Mitarbeiter sind das gewohnt, sehen darin auch grosse Entfaltungsmöglichkeiten und schätzen die Eigenverantwortung. So ruft zum Beispiel ein krank gewordener Kellner nicht etwa zuerst den Chef an, sondern organisiert selbständig einen Kollegen, der eigentlich frei hätte und ihn an diesem Tag ersetzt. Und sagt dann dem Betriebsleiter, wer für ihn einspringt.

Zusätzliche Transporte

Je nach Wetter, Gästeansturm und Speisekarte muss natürlich auch der ein oder andere Zusatztransport sowie einmal monatlich der Abtransport von Müll und Leergut organisiert werden. Im Sommer kann dies nur mit einem Geländefahrzeug passieren, der aber wegen einiger enger und gefährlicher Stellen nur bei bestem Wetter und trockenen Verhältnissen die Fahrt zur Osteria Rabgiusa unternehmen kann. Auch hier spielt also das Wetter die zentrale Rolle. Teilweise muss der Transport einfach auf bessere Bedingungen warten und die Gäste müssen dann eventuell auf das ein oder andere bei ihrer Rast verzichten. In unserer immer perfekter werdenden Welt ist auch dies eine grosse Herausforderung für alle Beteiligten. Doch auf über 2000 m bestimmt das Wetter den Rhythmus. Die Sicherheit der Mitarbeiter und Maschinen ist einfach zu wichtig. Wer weiss, vielleicht ist gerade diese Tatsache auch der Grund für die Mitarbeiter der Corvatsch AG, ihren Job so zu schätzen. Im Winter 2008/2009 zogen sie wegen dem Wetter sogar für 4 Tage komplett in die Bergstation Furtschellas ein. Wegen Lawinengefahr war die Strecke Maloja-Sils für mehrere Tage gesperrt, normalerweise haben die Mitarbeiter aus Italien dann keine Chance zur Arbeit zu kommen. Als absehbar war, dass die Sperrung länger anhalten würde, schickte die Geschäftsleitung einen Helikopter los, der die Mitarbeiter mit ihren Schlafsäcken in Maloja abholte und zur Talstation Furtschellas flog. So richteten sich Bergbahnarbeiter und Gastropersonal in den Mitarbeiterräumen auf Matrazenlagern heimisch ein und verbrachten die langen Bergabende mit Kartenspielen oder Fernsehen.

Berggastronomie – da ist das Abenteuer inbegriffen.