

## MISCHA ALCHENBERGER: VIELFÄLTIGKEIT IM MULTIKULTURELLEN UMFELD



Mischa Alchenberger,  
Leiter Hotellerie  
Seine Kunst gehört nicht  
an den Bau.

Er war schon als Kind ein unkomplizierter Esser und steckte sich als angehender Lehrling hohe Ziele. Nun freut er sich jeden Tag auf die anstehenden Herausforderungen in der Hotellerie.

### Wer sind Sie?

Ein lebensfroher Mensch, der Herausforderungen mag. Das lebe ich privat und bei der Arbeit.

### Wo wohnen Sie?

In Unterengstringen, in perfekter Fahrraddistanz. In eine Richtung ist es 20 Minuten, das ist ideal, um auf dem Nachhauseweg den Kopf zu lüften – und mein Körper bedankt sich für den sportlichen Ausgleich.

### Haben Sie schon immer dort gewohnt?

Nein, meine Familie und ich sind nun seit 10 Jahren dort. Ursprünglich bin ich Stadtzürcher. Kurze Zeit lebten wir auch in Deutschland und für ein halbes Jahr in Australien, aber mein Heimwehtrieb uns wieder zurück.

### Was ist Ihre allererste Spitalerinnerung?

Als Kind hatte ich mit dem Spital wenig Berührungspunkte, deshalb sind mir vor allem die Besuche bei Verwandten und Bekannten geblieben. Am meisten die vielen Besuche bei meinem Grossvater, als es ihm nicht gut ging.

### Was ist Ihre erste Erinnerung ans LIMMI?

Mir ist aufgefallen, dass eine positive Stimmung herrscht. Und dass die Mitarbeitenden auf kurzem Wege interdisziplinär und pragmatisch zusammenarbeiten.

### Stimmt der gute erste Eindruck nach mehr als vier Jahren LIMMI immer noch?

(lacht) Ja, ich finde schon. Und meine Erfahrung zeigt mir, dass der erste Eindruck richtig war.

### Was ist Ihre erste Erinnerung an Essen?

Ich kann mich im Moment ehrlich gesagt gar nicht daran erinnern. Ich habe als Kind schon vieles gerne gehabt, war nicht heikel beim Essen.

### Hatten Sie damals schon den Wunsch, in einem Spital oder in der Gastronomie zu arbeiten?

Spital nein, Gastronomie ja. Als es darum ging, was ich werden wollte, lief das so: Ich sagte meinen Eltern, dass ich Koch werden will und dass ich die Lehre im Hotel Baur au Lac in Zürich machen werde. Meine Eltern meinten erst, ich sollte etwas bescheidener sein (lacht), aber ich habe die Lehrstelle bekommen. Es war eine strenge, aber sehr lehrreiche Zeit.

«Ich sagte meinen Eltern, dass ich Koch werden will und dass ich die Lehre im Hotel Baur au Lac in Zürich machen werde.»

### Was ist Ihnen am meisten oder bis heute geblieben?

Ich wurde von Anfang an gefördert und durfte alles von der Pike auf lernen. Für mich war jeder Posten sehr interessant: Entremetier, Saucier, Rotisseur, Gardemanger, kalte Küche und – natürlich nicht zu vergessen – die Patisserie.

### Und wo waren Sie zwischen «Baur au Lac» und LIMMI?

Ich habe erst einige Stationen als Koch absolviert, unter anderem am WEF in Davos. Nach der Belvoirpark Hotelfachschule war ich in mehreren Hotels als Bankett-Manager angestellt und habe daneben den Marketingplaner absolviert.

Dann durfte ich 2005 die Neueröffnung des Hallenstadions als Leiter Bankette und Anlässe mitgestalten. Das hat mir einige schlaflose Nächte bereitet (schmunzelt). Im damals grössten Hotel der Schweiz war ich Food & Beverage Manager, bevor ich ins Gesundheitswesen wechselte, als Leiter Hotellerie in einem Alterszentrum der Stadt Zürich. Dann sprang mir die Stellenanzeige des LIMMI ins Auge.

#### Steckbrief

Mischa Alchenberger, 09.02.1974

#### Lieblingsort im LIMMI

Restaurant

#### Lieblingsgericht

Beim Essen liebe ich vor allem die Abwechslung

#### Lieblingsgetränk

Wasser

#### Wunschberuf als Kind

Koch

#### Nächstes Ferienzeil

Von Karlsruhe nach Köln mit dem Fahrrad

### Keine geradlinige Karriere im klassischen Sinn...

Für die Hotellerie schon. Dieses Feld ist enorm breit. In all den vielen Betrieben habe ich Neues kennengelernt und wichtige Erfahrungen gesammelt – von der Planung und Personalführung über den Einkauf bis hin zum Gastgeber sein. Zudem mussten die Finanzen immer stimmen. Und am Ende kommt hier im LIMMI wieder alles zusammen, was ich gelernt habe.

### Wie muss sich ein Laie die Arbeit in der Hotellerie vorstellen?

Abwechslungsreich, dynamisch und unvorhersehbar. Flexibilität ist sehr wichtig! Zur Hotellerie gehören bei uns: Patientenservice, Restaurant, Küche, Lebensmittel-Einkauf und Wäscherei. Ich bin verantwortlich dafür, dass alle Lebensmittelrichtlinien von A bis Z, von der Küche bis in jedes Office, eingehalten werden. Die Aufgaben sind sehr vielfältig. Das gefällt mir.

### Worin unterscheidet sich Ihre Arbeit im Spital im Vergleich zu anderen Gastronomie-Bereichen?

Die Anforderungen an die Verpflegung im Patientenbereich sind spezifischer. Zum Beispiel: Verschiedene Kostformen, das Menüwahl-System, die Bereitstellung der Speisen in der Küche über ein spezielles Anrichtesystem (TOP2) oder eine anspruchsvolle Verteillogistik der Speisen, inklusive deren Warmhaltung. Wir erbringen Dienstleistungen fürs Spital, das Pflegezentrum und die Reha-Clinic. Neben dem Restaurant und den Anlässen verpflegen wir noch mehrere Mittagstische und eine Kinderkrippe.

«Abwechslungsreich, dynamisch und unvorhersehbar. Flexibilität ist sehr wichtig!»

### Wie gingen Sie mit dem schlechten Ruf des Spitalessens um?

Ist das so? Mir ist bewusst, dass das Spitalessen weltweit einen schlechten Ruf hat, aber im LIMMI sind meine Erfahrungen nicht so.

### Wo sehen Sie die grössten Herausforderungen?

Während der meist kurzen Aufenthaltsdauer in einem multikulturellen Umfeld qualitativ gute und ansprechende Serviceleistungen anzubieten. Das Handling eines zeitgemässen IT-Unterhaltungssystems sowie effiziente Prozesse im interdisziplinären Umfeld. Hinzu kommen eine trendige, bezahlbare und gesunde Personalverpflegung mit Auswahlmöglichkeiten und ein finanzierbarer Wäschekreislauf.

### Worauf freuen Sie sich jeweils am Morgen, wenn Sie aufstehen und zur Arbeit gehen?

Auf freie Zeitfenster im Terminkalender, um Weiterentwicklungen voranzutreiben, sowie auf immer neue Herausforderungen, die wir dann im Team meistern.

### Und was machen Sie in der Freizeit, damit Sie schlechte Tage schnell wieder vergessen?

Schlechte Tage habe ich selten. Falls doch, bin ich gerne zuhause bei meiner Familie, spiele mit meinem Sohn oder probiere neue Rezepte aus anderen Kulturen aus, sei es indisch, italienisch, thailändisch und so weiter. Ausserdem male ich gerne abstrakte Bilder.

### Sie malen? Waren Sie im LIMMI nie im Gespräch für die Kunst am Neubau?

(lacht) Nein, nein, auf keinen Fall!

### Was wünschen Sie dem LIMMI für die Zukunft?

Dass nach dem Spitalneubau auch der Neubau des Pflegezentrums optimal in den Betrieb eingebunden werden kann. Und dass wir hier alle weiterhin so gut und interdisziplinär miteinander arbeiten. Darin liegt eine der Stärken des LIMMI.

### Und was wünschen Sie sich für Ihre Zukunft?

Vor allem Gesundheit.

Vielen Dank für das offene und interessante Gespräch, Herr Alchenberger. Ihnen und Ihrer Familie die besten Wünsche.