

Seewen, 10.01.2019

Kurzmitteilung

30-jähriges Dienstjubiläum

Herzliche Gratulation

Stefan auf der Maur, Küchenchef BSZ Seewen, feiert im Januar sein 30-jähriges Dienstjubiläum.

Als Teil eines Ganzen ist jede Arbeit in einem Unternehmen wichtig. Doch gefühlt gibt es dennoch Positionen, die als besonders wichtig gelten. Darunter fällt unweigerlich die Arbeit eines Kochs. Und erst recht eines Kochs, der am Mittag für 200 zufriedene Gemüter sorgt, Lernende ausbildet und gleichzeitig wichtige agogische Arbeit für Mitarbeitende mit einer Beeinträchtigung zur Verfügung stellt. Stefan auf der Maur stemmt genau diese Herausforderung seit 30 Jahren. Er selbst ist die Ruhe in Person, den rauen Umgangston in Küchen kennt er nur vom Hörensagen.

Beworben hat sich der gebürtige Schwyzer vor 30 Jahren auf eine Anzeige im «Bote der Urschweiz». Gesucht wurde ein Koch für bis zu 125 Menüs pro Tag. Die geregelten Arbeitszeiten in der Stiftung kamen dem jungen Familienvater sehr entgegen. Verändert haben sich seither die Anzahl Menüs und das Essverhalten. So stehen fleischlose Gerichte heute täglich auf der Karte. Aber auch der technische Fortschritt hat vor der Küche nicht halt gemacht. Steamer und digitalisierte Bestellvorgänge erleichtern die Arbeit enorm. Bei all der Veränderung hat Stefan auf der Maur eines beibehalten: die Gerichte werden jeden Tag von Grund auf frisch zubereitet. Wer nun aber denkt, er würde auch privat gerne am Herd stehen, liegt falsch. Die Wahrscheinlichkeit, Stefan auf der Skipiste oder im Sommer auf dem Wasser zu begegnen, ist um einiges grösser.

Die BSZ Stiftung gratuliert dem Jubilar ganz herzlich und bedankt sich für den unermüdlichen Einsatz. Für die Zukunft wünschen wir Stefan auf der Maur beste Gesundheit und alles Gute.



Bild: Stefan auf der Maur