

Medienmitteilung

Weggis, 03. Juli 2018

SwissSkills 2018

36 talentierte Berufsleute wollen mehr als den Schweizermeistertitel

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Wettbewerbe von Hauswirtschaft, Restauration und Küche an den SwissSkills 2018 in Bern sind bekannt. Eine Expertengruppe wählte aus allen Bewerbungen die 36 Berufsleute mit dem grössten Potenzial aus. An der Kickoff-Veranstaltung in Bern vom 2. Juli 2018 wurde betont, dass es um mehr als den Schweizermeistertitel geht.

Für die Wettbewerbe der Hauswirtschaft, Restauration und Küche an den SwissSkills 2018 im September in Bern hatten sich rund 60 Kandidatinnen und Kandidaten angemeldet. Alle wurden im Frühling zu einem Assessment eingeladen, um neben dem bisherigen Werdegang auch die sozialen Kompetenzen kennenzulernen. Eine Expertengruppe wählte aus allen Kandidierenden schliesslich 36 junge Berufsleute aus. Je Bereich werden 12 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den SwissSkills gegeneinander antreten.

Kick-off in Bern

Die 36 jungen Berufsleute mit besonderem Potenzial wurden im Rahmen einer Kickoff-Veranstaltung der Gastroberufe in Bern bekannt gegeben. Max Züst, Direktor von Hotel & Gastro *formation* Schweiz begrüsst die jungen Talente und unterstrich die Bedeutung der SwissSkills: «Wir alle stehen vor einem grossen Event für die Berufsbildung generell und unserer Branche. Wir haben die Chance einem grossen Publikum zu zeigen, wie vielseitig und interessant unsere Berufe sind.»

Potenzielle Weltmeister gesucht

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben mit dem Selektionsverfahren eine erste Hürde genommen. «Seien Sie stolz auf das, was sie bereits erreicht haben», sagte Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills/WorldSkills bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz. «Sie gehören zu den besten 12 Ihres Berufs in der Schweiz.» Schmocker erinnerte die jungen Berufsleute daran, dass es um mehr als den Schweizermeistertitel geht. «Wir suchen nicht nur Schweizer Meister und Schweizer Meisterinnen, wir suchen einen potenziellen Weltmeister, das muss sich jede und jeder bewusst sein.» Die Schweizer Meister und/oder Schweizer Meisterinnen 2018 der Restauration und Küche werden an die WorldSkills 2019 in Kazan in Russland reisen. Mit welchen Emotionen eine solche Teilnahme verbunden ist, zeigten die eingespielten Videos der WorldSkills 2017 in Abu Dhabi. Die Schweizer Meisterinnen von 2016 haben dort mit grossem Erfolg reüssiert. Tatjana Caviezel (Schweizer Meisterin Restauration) wurde Weltmeisterin, Evelyne Tanner (Schweizer Meisterin Küche) holte sich ein Diplom. Caviezel und Tanner waren wie auch die dritte Schweizer Meisterin Alina Baer (Hauswirtschaft) an der Kickoff-Veranstaltung in Bern anwesend.

Weg nach Kazan

Die Kickoff-Veranstaltung diente einerseits dem Kennenlernen. Alle 36 Kandidierenden sahen sich zum ersten Mal und lernten Chefexperten, Projektmitarbeitende und die amtierenden Schweizer Meisterinnen kennen. Andererseits erhielten die Teilnehmenden detaillierte Informationen rund um ihre Teilnahme an den SwissSkills und gleichzeitig einen Ausblick auf «den Weg nach Kazan». Dazu gehören unter anderem Trainings und Team-Weekends, aber auch eine gute mentale Vorbereitung.

Hauswirtschaft

- Chefexpertin **Esther Lüscher**
- Teilnehmende im Bereich Hauswirtschaft an den SwissSkills 2018:
 - Gianna Arnold, Rheinfelden AG
 - Nadia Ladina Bosshard, Arosa GR
 - Sabrina Bösch, Schötz LU
 - Nicole Brosi, Balsthal SO
 - Laurie Brossin, Fribourg FR
 - Mirella Leila Castellazzi, Berneck SG
 - Jasmin Horvath, Einsiedeln SZ
 - Aline Hauser, Wädenswil ZH
 - Muriel Rich, Pfyn TG
 - Kim Schlatter, Wallisellen ZH
 - Aicha Sebai, Winterthur ZH
 - Tânia Vanessa Perez Da Cruz, Chur GR

Restauration

- Chefexperte **Martin Erlacher**
- Teilnehmende im Bereich Restauration an den SwissSkills 2018:
 - Rossana Carrano, Gossau ZH
 - Kevin Donbosco, Roveredo GR
 - Tamara Haab, Pfäffikon ZH
 - Noemi Hauri, Wimmis BE
 - Jun Lu Koh, Mont-sur-Rolle VD
 - Katja Meienberger, Rüti ZH
 - Alina Meyer, Lyss BE
 - Fabian Müller, Beringen SH
 - Vanessa Seifert, Niederglatt ZH
 - Melanie Stalder, La Heutte JU
 - Janine Wicky, Andwil SG
 - Martina Wick, Arnegg SG

Küche

- Chefexperte **Daniel Inauen**
- Teilnehmende im Bereich Küche an den SwissSkills 2018:
 - Martin Amstutz, Sachseln OW
 - Simone Devittori, Aquila TI
 - Corinne Heussi, Grüt ZH
 - Tim Hoffmann, Tägerig AG
 - Luc Liebster, Zürich
 - Maurin Lustenberger, Kölliken AG
 - Noah Rechsteiner, Buchs ZH
 - Delphine Rossetti, Les Avanchets GE
 - Fabian Schärer, Spiegel BE
 - Jan Schmid, Marbach SG
 - Roman Wohler, Lüscherz BE
 - Rino Zumbrunn, Sissach BL

Medienkontakt

Manuel Huber, Medienbetreuung
079 658 50 42
mh@huberkom.ch

Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe & Qualität
079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch