

Kick-off Meeting in Luzern 25.08.2016 an der SHL

Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

An einem heissen Spätsommertag fand das Kick-off Meeting der nominierten Kandidatinnen und Kandidaten für die SwissSkills 2016 in der Hauswirtschaft, Restauration und Küche, statt. Dabei durften wir auf das Gastrecht der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern (SHL) zählen, welche diesem Anlass zum gelungenen und unvergesslichen Startschuss in die Schweizer Meisterschaften verhalf.

36 motivierte und passionierte junge Berufsleute aus der Hauswirtschaft, Restauration und Küche trafen bei strahlendem Sonnenschein in der Begleitung ihrer Coaches in Luzern ein. Sehr erfreulich ist die Präsenz von 7 Jungtalenten aus der Romandie (19% der Teilnehmenden). Nach der Begrüssung durch Max Züst, Direktor von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, wurden die jungen Berufsleute durch Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills/WorldSkills über die Abläufe der SwissSkills 2016 an der ZAGG informiert. Danach wurden die jeweils 12 Kandidatinnen und Kandidaten in den Berufen Hauswirtschaft, Restauration und Küche durch Ihre Chefexperten mit den Wettbewerbsaufgaben vertraut gemacht. Esther Lüscher (Hauswirtschaft), Martin Erlacher (Restauration) und Daniel Inauen (Küche) haben es erneut verstanden in den Kandidatinnen und Kandidaten das Feuer der Passion zu entfachen und sie zu Höchstleistungen zu motivieren. Das Leuchten in den Augen der Jungtalente war sichtbar. Ebenfalls konnten untereinander die ersten Kontakte der Kandidatinnen und Kandidaten (von Herausforderer zu Herausforderin) geknüpft werden und der Spirit in der SwissSkills-Familie entfacht werden.

Die Jungtalente versprechen hochstehende Wettbewerbe mit vielseitigen Sinneseindrücken, Emotionen und überraschenden Kreationen. Die Wettkämpferinnen und Wettkämpfer werden die Bühne an der ZAGG vom 23. bis 26. Oktober 2016 zu wissen nutzen. Die ZAGG hat sich als Treffpunkt der Gastrobranche etabliert und erhöht auch deren Breitenwirkung. Die SwissSkills werden wiederum durch Sven Epiney moderiert und begleitet. Suzanne Galliker (Messeleiterin ZAGG) und ihr Team verstehen es durch ihr grosses Engagement eine sehr gute Infrastruktur und hervorragende Wettbewerbsbedingungen für unsere Jungtalente zu schaffen. Starke Leistungen sind eine gute Visitenkarte und die Besten der Restauration und der Küche reisen 2017 an die WorldSkills nach Abu Dhabi, um die Farben der Schweiz zu vertreten und unsere Branche in internationalem Licht zu präsentieren. Das ist nebst Ruhm und Ehre ein zusätzlicher Antrieb.

Wir blicken auf spannende Wettkämpfe mit 36 motivierten Jungtalenten!

Fakten und Zahlen:

- 3 Wettbewerbsberufe
- 36 Kandidatinnen und Kandidaten
- 3 Chefexpertinnen und -experten
- 4 Shopmaster
- 40 Helferinnen und Helfer

Operative Leitung



v.l. **Daniel Inauen** (Chefexperte Küche), **Suzanne Galliker** (Messeleiterin ZAGG), **Jean-Claude Schmocker** (Projektleiter SwissSkills/WorldSkills), **Esther Lüscher** (Chefexpertin Hauswirtschaft), **Martin Erlacher** (Chefexperte Restauration)

Hauswirtschaft



Schmucki	Angela	Wila ZH	Parkhotel, Winterthur	Hofa EFZ
Wegmüller	Sabine	Steffisburg BE	Hotel Gstaaderhof, Gstaad	Hofa EFZ
Kobel	Tanja	Trubschachen BE	Romantik Hotel Bären, Dürrenroth	Hofa EFZ
Baer	Alina	Richterswil ZH	Belvoirpark AG, Zürich	Hofa EFZ
Schilling	Flurina	Herrenhof TG	Alterszentrum, Kreuzlingen	Fachfrau HW EFZ
Rohner	Corina	Böbikon AG	The Cambrian, Adelboden	Hofa EFZ
Möri	Chantale	Hergiswil NW	Viva Luzern Wesemlin, Luzern	Fachfrau HW EFZ
Sticher	Jannine	Hochdorf LU	IPH, Hitzkirch	Fachfrau HW EFZ
Rüdisüli	Anita	Amden SG	Café Löwen, Amden	Fachfrau HW EFZ
Diem	Laura	Elgg ZH	Säntis- das Hotel, Urnäsch	Hofa EFZ
Kohler	Michaela	Grafenried BE	Altersbetreuung, Worb	Fachfrau HW EFZ
Farinet	Jennifer	Monthey VS	Résidence les Martinets, Villars-sur-Glâne	Fachfrau HW EFZ

Restauration



Wyss	Linda	Mühledorf SO	Langasthof Kreuz, Mühledorf	Refa EFZ
Brändle	Joel	Jona SG	Hotel Park Hyatt, Zürich	Refa EFZ
Egger	Vera	Ricken SG	Restaurant Adler, Hurden	Refa EFZ
Fricke	Lisa-Marie	Herzogenbuchsee BE	Romantik Hotel Bären, Dürrenroth	Refa EFZ
Bachmann	Milena	Movelier JU	Mövenpick, Lausanne	Refa EFZ
Selzer	Angela Maria	Allschwil BL	Gasthof zum goldenen Sternen, Basel	Refa EFZ
Arioli	Nina	Brunnen SZ	Restaurant Adelboden, Steinen	Refa EFZ
Miranda	Jessica	Vevey VD	Hôtel Palace, Montreux	Refa EFZ
Ficarra	Giuseppe	St.Gallen SG	Restaurant netts Schützengarten, St.Gallen	Refa EFZ
Caviezel	Tatjana	Uetliburg SG	Lintharena sgu, Näfels	Refa EFZ
Pinto	Jessica	F-Neydens	Restaurant La Place, Genève	Refa EFZ
Tamborini	Chiara	Safenwil AG	Stadtcasino, Baden	Refa EFZ

Küche



Huber	Adrian	Münchwilen TG	Hotel Schwanen, Wil	Koch EFZ
Scheurer	Dominik	Leutwil AG	Hotel Kettenbrücke, Aarau	Koch EFZ
Löffel	Stefan	Landiswil BE	Reha-Klinik, Hasliberg-Hohfluh	Koch EFZ
Jäger	Joel	Einsiedeln SZ	Seeklinik, Brunnen	Koch EFZ
Rochat	Jeremy	Crassier VD	Hôtel le Glanis, Gland	Koch EFZ
Tanner	Evelyne	Neukirch TG	Landgasthof Seelust, Egnach	Köchin EFZ
Nicole	Camille	Fribourg FR	Hôtel-de-ville, Fribourg	Köchin EFZ
Hugli	Jeremy	Genève GE	Hôtel Beau Rivage, Genève	Koch EFZ
Holenstein	Valentin	Heiden AR	Triemlispital, Zürich	Koch EFZ
Baltiswiler	Arvid	Wilderswil BE	Hotel Palace, Gstaad	Koch EFZ
Liebster	Luc	Zürich ZH	Hotel Waldhaus, Sils/Segl Maria	Koch EFZ
Schmid	Lorenz	Wittnau AG	Atlantis by Giardino, Zürich	Koch EFZ