

## Seetalerin qualifizierte sich für den Final

Jannine Sticher aus Hochdorf qualifizierte sich an den Schweizer Meisterschaften der Hotel- und Gastroberufe im Bereich Hauswirtschaft für den Final und erreichte den 4. Schlussrang.

Jannine Sticher absolvierte ihre Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ an der Interkantonalen Polizeischule in Hitzkirch. Vom 23. bis 26. Oktober mass sie sich mit 11 weiteren jungen talentierten Berufsleuten aus der ganzen Schweiz an den Schweizer Meisterschaften in Luzern, qualifizierte sich für den Final und belegte den ausgezeichneten 4. Schlussrang.

Zwei Monate vor dem Event haben sich alle Kandidierenden der Schweizer Meisterschaft in Hauswirtschaft, Restauration und Küche erstmals zum Kickoff Event in Luzern getroffen. Jannine Sticher wurde von ihrer Vorgesetzten und Ausbilderin Judith Kaufmann begleitet. „Es war ein gelungener Anlass und ein wichtiger Teil der Vorbereitung“, so Jannine Sticher. In Kenntnisnahme der zu erwartenden Aufgaben, wie zB. Einrichten und Dekorieren von Gästezimmern, Bodenbeläge erkennen und beurteilen, Tagesprogramme schreiben, etc. bereitete Jannine sich akribisch vor.

Im Viertel- und Halbfinal punktete die sympathische Seetalerin mit der Ausstaffierung der Gästezimmer zu den Themen „Märchen“ und „Sommernacht“. Eine weitere klassische Herausforderung stellte das Stärken einer Kochhaube und die Entfernung von Kaugummi- und Nagellackflecken auf einem Teppich dar. „Das Erstellen eines Wochenplanes für 16 Personen, mit Schikanen von Ferien-, Krankheitsabwesenheiten und Teilzeitpensen, war für mich die schwierigste Aufgabe“, erklärte Jannine. Mit der Tagestbestleistung schaffte Jannine souverän den Sprung in den Final. Da galt es nochmals Ruhe zu bewahren und den Fokus auf die neu gestellten Aufgaben zu richten. „In meinem Zimmer tropfte die ganze Nacht der Wasserhahn“, reklamierte ein Gast. Es ging darum, diese Beanstandung souverän entgegen zu nehmen und weiter zu verarbeiten. Ebenso instruierte Jannine einen unerfahrenen jungen Mann, wie er seine Hemden bügeln müsse und befragte ihr unbekannte Messebesucher über „Kundenzufriedenheit im Hotelzimmer“.

„Nach der Auszeichnung war ich sehr müde, aber riesig stolz über den 4. Schlussrang. Schliesslich habe ich ja nicht mal mit dem Einzug ins Finale gerechnet“, so die bescheidene Seetalerin aus Hochdorf. „Der

ganze Anlass war super organisiert und eine mega Erfahrung für mich, welche ich meinen Berufskolleginnen und –kollegen nur weiter empfehlen kann.“

Die Schweizermeisterschaften wurden anlässlich der ZAGG\* durchgeführt. Geprüft wurden die Berufe der Küche, Gastronomie und der Hauswirtschaft. Jean Claude Schmocker, Gesamtprojektverantwortlicher von Hotel & Gastro formation erklärte, dass die Jungtalente die vorgegebenen Wettbewerbsaufgaben in jedem Bereich vorzüglich gelöst und bewiesen haben, dass sie ihr Handwerk verstehen und bereits über eine hohe Fachkompetenz verfügen.

\*Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie



5519.jpg  
Legende: Stärken und Bügeln einer Chefkoch-Haube

---



5531.jpg

Legende: Talentiert und sympathisch; Jannine Sticher

---



5629.jpg

Legende: Auch für eine kreative Aufgabe ist Konzentration gefragt...

---



5897.jpg

Legende: Interview mit Sven Epiney, welcher durch den Gesamtanlass führte

---

**Fragen und Auskünfte:**

IPH Hitzkirch, Beatrice Weibel, Leiterin Kommunikation – 041 919 63 71 – 079 439 18 66

Hitzkirch, 27. Oktober 2016