



Medienmitteilung

Weggis, 01. Juni 2022

SwissSkills 2022

Kickoff-Veranstaltung für hochstehende Wettbewerbe in Bern

Ende Mai wurden die SwissSkills 2022 der Gastronomieberufe so richtig lanciert. Alle Kandidatinnen und Kandidaten von Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration, Küche und neu Hotel Reception haben sich zur Kickoff-Veranstaltung in Bern getroffen. In knapp 100 Tagen werden sie ebenfalls in Bern ihr ganzes Können zeigen.

Die 30 jungen Berufsleute reisten aus der ganzen Schweiz an die Kickoff-Veranstaltung nach Bern. «In diesem Jahr sind alle Landesteile in unseren Wettbewerben vertreten», freute sich Max Züst, Direktor von Hotel und Gastro *formation* Schweiz. «Erstmals begrüßen wir auch einen Kandidaten aus der rätoromanischen Schweiz.» Begrüsst wurde dieser Kandidat mit viel Applaus. 80% der Kandidatinnen und Kandidaten stammen in diesem Jahr aus der Deutschschweiz, 20% aus der Romandie und dem Tessin. «Alle brennen darauf, an den SwissSkills ihr ganzes Können zu zeigen», so Züst weiter.

Aus der Branche für die Branche

Alle Kandidatinnen und Kandidaten haben anfangs Jahr ein Assessment durchlaufen. Sie beeindruckten dabei nicht nur mit ihrem Talent, sondern auch mit ihrer Passion. «Wir spürten viel Leidenschaft und Berufsstolz. Diese jungen Berufsleute sind die beste Werbung für unsere Branche», sagte Max Züst. Die Initiative SwissSkills helfe, junge Menschen für die Branche und die vielseitigen und kreativen Berufe der Gastronomie zu gewinnen. «Wir haben sehr viele Jungtalente, die die Aufbruchsstimmung der Branche sichtbar machen. Sie sind unsere Zukunft und können andere junge Menschen für unsere Branche begeistern.»

SwissSkills verändern Leben

Für die SwissSkills 2022 gingen etwa gleich viele Bewerbungen wie vor zwei Jahren ein. «Die Qualität ist aber nochmals gestiegen», betonte Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing und Projekte bei Hotel und Gastro *formation* Schweiz. Bereits 80% der Kandidatinnen und Kandidaten der Restauration und Küche verfügen über Wettbewerbserfahrung. «Das erhöht das Niveau der SwissSkills und zeigt, dass sich Jungtalente über die Teilnahme an Wettbewerben weiterentwickeln.» Die SwissSkills werden ihnen weiteren Schub geben, ist Schmocker überzeugt: «Skills change lives – diese Wettbewerbe verändern das Leben in einem positiven Sinn. Durch die Vorbereitung und Teilnahme werden die Teilnehmenden beruflich nach vorne katapultiert. Ihr Renommée wird sich erhöhen, was den Lebenslauf bereichert und neue Türen öffnet.»

Kickoff 100 Tage vor dem Start

An der Kickoff-Veranstaltung von Ende Mai in Bern wurde spürbar, dass für die talentiertesten jungen Berufsleute des Landes eine intensive Zeit beginnt. Rund 90 Personen waren anwesend: Alle Kandidatinnen und Kandidaten sowie die Chefexpertinnen und Chefexperten, aber auch Coaches,



OK-Mitglieder, Partner, Medienschaffende und Gäste – unter anderem drei der vier amtierenden Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister. Die Anwesenden erhielten wertvolle Informationen zur Organisation und zum Ablauf der Wettbewerbe aus erster Hand. Jean Claude Schocker schwor die Kandidatinnen und Kandidatinnen nicht nur auf die bevorstehenden SwissSkills ein, sondern weckte auch Vorfreude auf die WorldSkills 2024 in Lyon: «Wir suchen nicht nur Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister, sondern in drei Berufen auch potenzielle Weltmeisterinnen und Weltmeister. Freuen Sie sich, denn die Teilnehmenden der nächsten WorldSkills befinden sich hier in diesem Raum.»

Würdigung von Coaches und Jury

Am Anlass wurden auch die anwesenden Coaches gewürdigt, die viel Extraarbeit leisten. Ein spezieller Dank ging an die 25 Expertinnen und Experten. «Die vier Jurys setzen sich aus hochkarätigen Berufsleuten zusammen», sagte Jean Claude Schmocker stolz. «Erwähnenswert ist etwa die Jury der Restauration mit vier Weltmeisterinnen.» Total werden rund 120 Personen an den SwissSkills für die Gastroberufe im Einsatz stehen. Damit die Wettbewerbe reibungslos ablaufen, ist viel Material nötig. «Es braucht 720 einzelne Gegenstände – und da ist eine komplette Hotel Rezeption noch gar nicht miteingerechnet», so Schmocker. Erstmals ist auch der Wettbewerb der Hotel Reception teil der «Gastroarena» an den SwissSkills. Die Kandidatinnen und Kandidaten messen sich am Samstag im Final.

Die SwissSkills 2022 finden **vom 7. bis 11. September in Bern** auf dem BernExpo-Gelände statt.

Die Wettbewerbe von Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception werden in der **Halle 3, Stand 110** ausgetragen.

Medienkontakt

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

Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing / Projekte
079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch