



Auflösung Bildlegende: Seite 7

## Bernerin Julia Fuchs holte sich den Titel

Die Aufgaben an den Swiss Skills Hotellerie-Hauswirtschaft hatten es in sich. Die Leistungen von Julia Fuchs überzeugten die Jury.

Acht Kandidatinnen und Kandidaten traten heuer zur Schweizer Meisterschaft Hotellerie-Hauswirtschaft an. Während vier Tagen zeigten die engagierten Jungtalente, was sie können und gewährten den Besucherinnen und Besuchern der Swiss Skills Einblick in dieses abwechslungsreiche Berufsfeld.

Im Finale traten Julia Fuchs aus Bern, Flora Giger aus dem Tessin, Julie-Pearl Meyer aus dem Aargau und Corinna Bucher aus Luzern gegeneinander an. Julia Fuchs holte sich den Titel, Corinna Bucher wurde Zweite und Julie-Pearl Meyer Dritte. Zu den Aufgaben im Finale gehörten unter anderem die Unterhaltsreinigung inklusive verschiedener Bodenbeläge, das Einrichten eines Gästezimmers, die Reklamationsbehandlung eines Gastes sowie ein Mystery Task. Letzteres lief der Schweizer Meisterin Julia

Fuchs nicht so gut. Die Hotelfachfrau EFZ sagt: «Wir mussten innert 30 Minuten verschiedene Dips und Gemüsesticks herstellen. Da hatte ich einige Schwierigkeiten.» Dafür seien ihr die Instruktion Trockensaugen und die Teppichgrundreinigung gut gelaufen.

*Durchwegs hohes Niveau*

Die 18-Jährige hatte mit ihrem Coach Elisabeth Hofmann jede freie Minute genutzt, um zu trainieren. «Am Abend vor dem Finale war es mir einfach wichtig, einen ruhigen Abend zu geniessen und früh zu schlafen, damit ich am nächsten Tag fit bin für das Finale und nochmals alles geben kann», sagte sie. Mit dem Sieg gerechnet hatte sie jedoch nicht. «Ich war sehr überrascht, als mein Name als Letzter genannt wurde. Der Sieg bedeutet mir unglaublich viel.» Ausschlaggebend für den Sieg von Julia Fuchs war vor allem eine Aufgabe, sagt Martina Blättler, Chefexpertin Hotellerie-Hauswirtschaft: «Bei der Instruktion für das Bügeln einer Bundfaltenhose schwang sie oben aus.» Letztlich hätten aber alle Kandidatinnen überzeugt. «Ich bin von den starken Leistungen positiv überrascht und freue mich, dass wir solch grossartige Fachleute haben.»

DÉSIRÉE KLARER

### Die Gewinner der Kategorie Hotellerie-Hauswirtschaft:

1

**Julia Fuchs**  
Hotelfachfrau EFZ  
Hotel Stella  
Interlaken/BE

2

**Corinna Bucher**  
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ  
Heim Weiermatte  
Menzna/LU

3

**Julie-Pearl Meyer**  
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ  
Bifang Wohn- und  
Pflegezentrum Wohlen/AG



## Drei Damen haben das Rennen gemacht

Der Wettkampf war anspruchsvoll. Die Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie hat drei neue Schweizer Meisterinnen.

«Die vier Elemente – Wasser, Luft, Feuer, Erde» – so lautete das diesjährige Wettbewerbsthema, auf dem sich die Aufgaben der Bäcker-Konditoren, Konditoren-Confiseure und der Detailhandelsfachfrauen stützten. Diese wurden aus den Kantonsbesten der Qualifikationsverfahren 2021 und 2022 selektioniert. Verteilt auf vier Wettkampftage zeigten insgesamt 35 junge Berufsleute volen Einsatz bei der Umsetzung ihrer Ideen. Dies konnten die Zuschauer nachverfolgen und am Ende von jedem Wettkampftag eindrucksvolle Ausstellungstische betrachten. Daniel Nyfeler, Präsident der SBC-Wettbewerbskommission, betonte: «Es macht enorm Freude, so viele junge Berufsleute zu sehen, die für ihren Beruf – ihre Berufung – leben und sich voll einsetzen.»

*Das Niveau war sehr hoch*

Passend zum Wettbewerbsthema bewältigte der Berufsnachwuchs anspruchsvolle Aufgaben. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

stellten die Teilnehmenden Brote, Kleingebäcke, Snacks, Hefesüsstieggebäcke, tourierte Hefeteiggebäcke sowie ein Schaustück her. Ein Schaustück stand auch in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie auf dem Programm. Zudem kreierten die Teilnehmenden Torten, moderne Pâtisserie-Tartelettes, Pralinen, Fantasiefiguren und lösten eine Überraschungsaufgabe. Zu den Aufgaben der Detailhandelsfachfrauen gehörte das Einfüllen und Verpacken von Geschenken in verschiedener Form sowie das Beschriften von Tafeln. Die Teilnehmerinnen gestalteten jeweils einen Ausstellstisch und präsentierten ihn den Expertinnen. Ferner stellten sie in Verkaufs- und Beratungsgesprächen ihr vertieftes Fachwissen unter Beweis. Zudem gab es eine Überraschungsarbeit. Am letzten Wettkampftag habe es gefühlt mehr Zuschauer gegeben als zuvor. Daher sei es eine grössere Herausforderung gewesen, sagte Daniela Fässler, Expertin Detailhandel BKC.

«Alle Konditoren-Confiseure haben ihr Bestes gegeben, und die Goldmedaille hätte jeder Einzelne verdient. Dass es für mich reichte, hätte ich nicht gedacht. Es war eine riesige Erfahrung», sagte Nadia Koller, Schweizer Meisterin Konditorei-Confiserie. «Das Schönste fand ich, dass wir alle wie ein grosses Team waren», brachte Vera Stocker, Schweizer Meisterin Bäckerei-Konditorei, zum Ausdruck.

CHANTAL SOMOGYI

### Bäcker(in)-Konditor(in) EFZ, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei:

1

**Vera Stocker**  
Bäckerei-Konditorei-Café  
Weber AG, Davos Dorf/GR

2

**Sarina Meier**  
Bäckerei Ruckli AG,  
Sarmenstorf/AG

3

**Vanessa Wehren**  
Aeschbach Chocolatier  
AG, Root/LU

### Bäcker(in)-Konditor(in) EFZ, Fachrichtung Konditorei-Confiserie:

1

**Nadia Koller**  
Läderach (Schweiz) AG,  
Ennenda/GL

2

**Sina Züger**  
Richemont Fachschule,  
Luzern

3

**Bruno Schneider**  
ABPCV, Pully/VD

### Detailhandelsfachfrau(mann) EFZ, Bäckerei-Konditorei-Confiserie:

1

**Léane Plumey**  
Taillens SA,  
Crans-Montana/VS

2

**Jasmin Zimmermann**  
Christen Beck AG,  
Buochs/NW

3

**Cindy Jeannette Segesemann**  
Mohn AG Bäckerei-Konditorei,  
Sulgen/TG