

Gold und Bronze für die Schweiz

Die diesjährigen World Skills Bäckerei und Konditorei-Confiserie waren voller Engagement und Emotionen.

«Liebe Teilnehmende, was ihr diese Woche geleistet habt, ist brillant. Mit Herz und Seele steht ihr für euren Beruf», sagte Silvan Hotz, Präsident des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands (SBC) an der Schlusszeremonie der World Skills Bäckerei und Konditorei-Confiserie. Diese wurde im «Marianischen Saal» der Luzerner Kantonsverwaltung abgehalten. Die Atmosphäre war fröhlich und spannungsgeladen.

Die Spannung und Freude war besonders gross, als Jordan Kestle, Geschäftsführer des Berufsverbandes Hotel, Administration & Management, die Gewinner in den beiden Kategorien bekanntgab. «Der Moment, auf den wir alle gewartet haben. Die Goldmedaille der Skills Konditorei-Confiserie geht an ... Juliana Thöny!», verkündete er. Silber gab es für die Inderin Nandita Saxena. Alexis Soszynski (FR) und Emma Kilgannon (CA) teilten sich den dritten Platz. In der Kategorie Bäckerei wurde Antoine Paris

für Frankreich zum Weltmeister gekürt. Cheon Yong Sim erhielt für Korea Silber und die Schweizer Teilnehmerin Vera Stocker holte Bronze. Der Jubel ertönte zu Ehren aller Teilnehmenden und füllte den ganzen Saal.

«Ein absolutes Highlight»

Vanessa Schnyder, die Juliana Thöny coachte, sagte voller Stolz: «Juliana hat am Wettkampf super abgeliefert. Alles, was am Probeauf nicht funktionierte, hat funktioniert. Sie hat alles gegeben und verdient gewonnen.» Für die 23-jährige Juliana Thöny sei es einfach unglaublich, sagte sie voller Freude. Dies zeigte sich auch



Vera Stocker (links) und Juliana Thöny sind stolz auf ihre Leistungen.

World Skills



Juliana Thöny hat am Wettkampf alle Register gezogen. Nun ist sie Weltmeisterin Konditorei-Confiserie. BILDER SWISS SKILLS



Mehr Informationen unter:
worldskills.richemont.swiss
worldskills.org

bei Vera Stocker. «Ich habe mich noch nie so auf eine Medaille gefreut und bin überglücklich, dass es für eine gereicht hat», hob die 21-Jährige hervor. Beide Schweizer Teilnehmerinnen sind zudem Mitglieder des Berufsverbandes Bäckerei & Confiserie und haben sich intensiv auf den Wettkampf vorbereitet. Sie sind im Richemont-Kompetenzzentrum in Luzern tätig. Dort wurden auch die diesjährigen Berufsweltmeisterschaften in den Kategorien Bäckerei und Konditorei-Confiserie vom 10. bis 15. Oktober ausgetragen. «Es herrschte eine

gute Stimmung. Die World Skills in den beiden Kategorien im eigenen Haus auszutragen, war ein absolutes Highlight», schwärmte Direktor Reto Fries.

Knifflige Aufgaben bewältigt

Insgesamt 29 Teilnehmende (15 Konditorei-Confiserie und 14 Bäckerei) aus verschiedenen Nationen waren dabei. In der Kategorie Bäckerei kreierten die Teilnehmenden ein Schaustück zum Thema «Valentinstag». Zudem stellten sie zwei verschiedene Baguettes, ein Brot mit Überras-

chungszutaten, zwei Weizen-Sauerteig-Brote, ein Brot aus Roggenmehl mit Sauerteig, drei Butterzöpfe mit verschiedenen Flechtarten, drei Produkte aus Buttergipfelteig, ein japanisches Milchbrot sowie Christstollen her. Das Wettkampftema in der Kategorie Konditorei-Confiserie lautete «National-Zirkus». Passend dazu kreierten die Teilnehmenden ein Zuckerschaustück mit integrierter Rahmtorte, zwei gleiche Marzipanfiguren sowie zwei Sorten Pralinen und ein Schokoladenschaustück.

CHANTAL SOMOGYI

Tim Oberli ist Vizeweltmeister

Die World Skills im Beruf Hotel Reception sind erfolgreich über die Bühne gegangen.

«Die World Skills 2022 im Beruf Hotel Reception gewonnen hat ...» Jordan Kestle öffnet das Couvert der Jury. Die Spannung im Saal steigt. Der Geschäftsführer des Berufsverbandes Hotel, Administration & Management und World Skills Workshop Manager ruft: «Jovinn Toh Min aus Singapur!»

Gold und Silber, zweimal Bronze

Der Schweizer Teilnehmer Tim Oberli hat sich den zweiten Platz und damit den Titel «Vizeweltmeister» gesichert. Der 19-Jährige und sein Coach Egidio Marcato freuen sich sehr über die Silbermedaille.

«Skills change worlds!»

DAVID HOEY,
CEO WORLD SKILLS INTERNATIONAL

Klar hätte Tim Oberli gerne Gold geholt. «Aber Vizeweltmeister klingt doch auch ganz gut», sagt er mit breitem Lachen und neckischem Blitzen in den Augen.

Die Gold- und Silbermedaillen wurden zwar nicht doppelt



Der Vizeweltmeister präsentiert strahlend seine Silber-Medaille. SWISS SKILLS

verliehen, dafür gab es zwei Bronzemedallien. Damit ausgezeichnet wurden der Spanier Sergio Martinez und die Inderin Anushree Srinivasan.

Gute Stimmung und Teamgeist

In der Aula der Ecole cantonale d'art de Lausanne in Renens/VD bricht bei der Nennung jedes Namens Jubel aus. Coaches, Helfer, Freunde, Familienangehörige und World-Skills-Kandidaten umringen nach der Rangverkündung

die strahlenden Gewinner. Es wird umarmt, auf Schultern geklopft und das eine oder andere Freudentränchen vergossen.

«Die Stimmung unter den Kandidatinnen und Kandidaten war während der vier Wettkampftagen gut, und es war sehr schön zu beobachten, wie sie sich zwischen den Einsätzen gegenseitig motivierten oder auch trösteten», sagt Arlette Scheidegger. Die Präsidentin des Berufsverbandes Hotel, Administration & Management war zusammen mit weiteren

Vorstandsmitgliedern als Helferin im Einsatz. Sie konnte das Wettbewerbsgeschehen aus nächster Nähe beobachten und merkte daher rasch, dass alle 16 WorldSkills-Kandidatinnen und -Kandidaten trotz ihres jungen Alters bereits engagierte und versierte Gastgeber sind.

Türöffner zu neuen Welten

Diesen Eindruck kann Tim Oberli aus seiner Perspektive als Kandidat bestätigen. «Die Konkurrenz war hart und doch hatten wir es sehr gut untereinander. Ob daraus Freundschaften fürs Leben entstehen, wird sich zeigen. Es ist auf jeden Fall toll, nun ein so internationales Netzwerk zu haben.» Der 19-Jährige ist dankbar für all die Unterstützung, die er bei den Vorbereitungen auf die Berufsmeisterschaft, aber auch während der World Skills 2022 erfahren durfte.

Ähnlich denkt auch Dawid Miotk. Er hat für Polen teilgenommen und sagt: «Egal ob man gewinnt oder nicht, alleine schon die Tatsache, Teil der World Skills zu sein, ist ein einmaliges Erlebnis.» Der Aufenthalt in Montreux/VD, wo die World Skills im Beruf Hotel Reception stattfanden, hat ihm so gut gefallen, dass Dawid Miotk in der Schweiz arbeiten möchte.

Dieser Wunsch nach Veränderung passt zum Statement, das David Hoey, CEO World Skills International, an der Preisverleihung in seiner Videoansprache

abgegeben hat. Er sagte: «Skills change worlds!» (Fähigkeiten/Kompetenzen verändern Welten.) Dass sie über solche Skills verfügen und diese auch einzusetzen wissen, haben alle 16 Kandidatinnen und Kandidaten vom 6. bis 9. Oktober in Montreux mehr als bewiesen.

RICCARDA FREI

Die 16 Kandidatinnen und Kandidaten

Chinesisch Taipei (Taiwan)
Mei-Chun Liu
Finnland
Carmen Sadiku
Frankreich
Lisa Huboud-Peron
Indien
Anushree Srinivasan
Südtirol (Italien)
Andrea Picone
Japan
Moe Omori
Kasachstan
Ilya Orlov
Kroatien
Marijana Duka
Litauen
Rainers Rozenfelds
Österreich
Carina Warisch
Philippinen
Jules Allen Bautista
Polen
Dawid Miotk
Schweden
Emma Billsten
Schweiz
Tim Oberli
Singapur
Jovinn Toh Min
Spanien
Sergio Martinez



Mehr Informationen unter:
worldskills.org
swiss-skills.ch