

Wärmt bis zu 30min

ALMedi

Bestellen sie noch Heute für Ihre Hotelgäste

WARM VIEWS

Dampf Augenmaske
Masque oculaire à vapeur
Maschera occhi vaporizzante

Entspannt müde Augen
Relaxe les yeux fatigués
Riposo agli occhi stanchi

https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=5350_zoneid=510_cb=af53600e27_oadest=https%3A%2F%2Fwww.almedi.ch%2F

SwissSkills

Die neuen Schweizermeister im Gastgewerbe sind bekannt

Am Wochenende wurden die neuen Berufsschweizermeister in Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche erkoren.



Die frischgebackenen Schweizermeister (v.l.): Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse, Milena Schöni, Hauswirtschaft, Rino Zumbrunn, Küche, Shania Colombo, Restauration.

Bild: zvg

Aufgrund der Coronavirus-Pandemie musste die Durchführung des SwissSkills in Bern abgesagt werden. Stattdessen wurde ein Ersatzformat für zentrale Schweizermeisterschaften geschaffen. So finden SwissSkills-Championships in 60 Berufen verteilt über das ganze Land statt.

Am vergangenen Freitag fanden bis Sonntag die Schweizermeisterschaften in den Gastgewerbeberufen Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche am Standort der Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis (LU) statt. Die gestellten Aufgaben verlangten von den 12 Finalistinnen und Finalisten alles ab. Auf vieles waren sie vorbereitet. Der Final überraschte sie aber auch mit neuen Herausforderungen und forderte spezielle Skills.

Hotellerie-Hauswirtschaft mit vielen Überraschungen

Die vier Finalistinnen der Hotellerie-Hauswirtschaft hatten bei fast jeder Aufgabe etwas zu lösen, das für sie unerwartet war. Statt etwa «nur» ein Gästezimmer herzurichten, hatten sie es auch einem Gast zu verkaufen und die Reinigungskosten zu

berechnen.



Berufsschweizermeisterschaften, Podium Insgesamt sei das Niveau mit jedem Tag gestiegen. Fachleute Hauswirtschaft EFZ (v.l.): Rahel Hug, Milena Schöni, Nicole Manser.

Was auch immer gefordert wurde, Milena Schöni zeigte die beste Leistung. Die 20-jährige Bernerin ist die erste Fachfrau Hauswirtschaft, die sich den Titel sicherte. «Ich habe sehr viel Zeit in die Vorbereitung investiert und musste im Final alles geben, um die zwei Hotelfachfrauen zu schlagen.» Mit dem Sieg hatte sie nicht gerechnet. Milena Schöni zeigte gemäss Chefexpertin Martina Blättler-Burch «eine konstant hohe Leistung» und konnte auch «mit ungewöhnlichen Situationen bestens umgehen.» «Die gute bis sehr gute Vorbereitung der Kandidatinnen sorgte für einen spannenden Wettbewerb.»

Bild: Matthias Jurt Fotografie

Fisch in der



Berufsschweizermeisterschaften, Podium Restaurationsfachleute EFZ (v.l.): Cyrill Dörig, Shania Colombo, Priscilla Maytner.

Bild: Matthias Jurt Fotografie

1/5

Salzkruste forderte die Restauration

Auch der Final der Restauration war voller Überraschungen. Dabei galt es auch eine neue Zwischenaufgabe «Früchte filetieren» unter strenger Beobachtung der Expertinnen und Experten zu meistern. Beim Mittagsservice mit geladenen Gästen erwartete die Finalistinnen und den Finalisten eine Mystery-Aufgabe: Sie mussten vor Gästen einen Wolfsbarsch aus der Salzkruste lösen und filetieren.

Die überzeugendste Leistung im Final lieferte 1/5

Shania Colombo aus Münchwilen. Sie sicherte sich damit den Titel SwissSkills Champion Restauration und wird die Schweiz an den WorldSkills 2021 in Shanghai vertreten. Die 18-Jährige zum Final: «Es lief mir besser als im Halbfinal. Ich ging die Sache ruhig und ohne Druck an. Nun hoffe ich sehr, dass die WorldSkills im nächsten Jahr stattfinden.» Die diesjährigen SwissSkills Championships waren ein guter Gradmesser dafür. «Das Niveau war sehr hoch», sagte Chefexpertin Noemi Kessler. «Man merkte auch, dass gewisse Kandidatinnen und Kandidaten bereits Wettbewerbserfahrung haben und dass insbesondere die Finalistinnen und der Finalist sehr gut vorbereitet waren.» Was Kessler besonders beeindruckte, war die hohe Professionalität. «Als wir den Finalistinnen und dem Finalisten eröffneten, dass sie einen Wolfsbarsch in der Salzkruste lösen und filetieren müssen, reagierten sie äusserlich erstaunlich gelassen, nahmen die Herausforderung an und setzten die Aufgabe um.»



Berufsschweizermeisterschaften, Podium Koch/Köchin EFZ (v.l.): Remo Messerli, Rino Zumbrunn, Daniel Koetschet.

Bild: Medien Zürich

Höchst anspruchsvoller Final in der Küche

Der Finaltag brachte die Besten der Besten nochmals an ihre Grenzen – vor allem in der Küche. Erst am Samstagabend hatten die jungen Kochtalente die Finalaufgabe erfahren. Unter anderem sollte die kalte Vorspeise auf Basis eines selbstgebeizten Fisches, von Blumenkohl und Geflügelleber als Fingerfood-Kreation erstellt werden. Für das Hauptgericht mussten aus einer ganzen Lammshulter zwei Komponenten in verschiedenen Techniken hergestellt werden. Nach dem 4-Gang-Menü hatten sie zudem als «Black Box»-Aufgabe innerhalb von 45 Minuten nochmals ein Menü zuzubereiten. Neben Beilagen garten sie den Wolfsbarsch in der Salzkruste.

Rino Zumbrunn konnte mit dem Druck und den hohen Anforderungen am besten umgehen. «Anfangs war es sehr stressig», sagte der 21-jährige Berner nach der Siegerehrung. «Ich gab aber Vollgas und war am Schluss eine Stunde dem Zeitplan voraus. Der Wettbewerb machte mir grossen Spass.» Angetrieben habe ihn sein Siegeswille. Der Erfolg habe er vor allem auch seiner Erfahrung zu verdanken, die er in den letzten Jahren sammeln konnte. Er habe viel gesehen und erlebt. Damit war er gerüstet für einen hochstehenden Wettbewerb. «Wir haben sehr hohe fachliche Anforderungen an die Kandidatinnen und Kandidaten gestellt», erklärt der Chef-experte Küche Daniel Inauen. «Alle waren sehr gut vorbereitet und haben auch bereits Vorgaben aus dem WorldSkills-Reglement perfekt umgesetzt.» Dies wird dem Sieger Rino Zumbrunn zugutekommen, wenn er im nächsten Jahr an die WorldSkills nach Shanghai reist.

Positive Bilanz des Ersatzformats in Weggis

Für Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills/WorldSkills der Hotel & Gastro formation Schweiz, sind die Wettbewerbe durchwegs geglückt. «Wir haben einen exzellenten Nachwuchs, der eine gute Form zwischen Kampfgeist und Kollegialität gezeigt hat. Alle waren top vorbereitet und mit Leidenschaft dabei.» Das Ersatzformat in Weggis war kompakter und damit für alle Beteiligten härter, als wenn die Wettbewerbe in Bern stattgefunden hätten. «Für gleichwertige Wettbewerbe mussten wir vier Mal schneller agieren.

Beispielsweise setzten wir in den drei Wettbewerben rund 4'800 verschiedene Produkte ein, was die Dimensionen verdeutlicht», erklärt Jean-Claude Schmocker. Am Erfolg der SwissSkills Championships 2020 hat das Miteinander grossen Anteil. «Die Anteilnahme der unterstützenden Eltern hat mich ebenso beeindruckt wie der Teamzusammenhalt aller Hilfspersonen», so Schmocker. «Wir erlebten eine absolut konfliktfreie Zeit.» Auch das Schutzkonzept wurde von allen Beteiligten und Gästen diskussionslos umgesetzt.

Rangliste SwissSkills Championships 2020

Hotellerie-Hauswirtschaft:

1. Milena Schöni, Aefligen (BE)

2. Rahel Hug, Bichelsee (TG)
3. Nicole Manser, Appenzell (AI)
4. Seraina Girschwiler, Wolfhausen (ZH)

Restauration:

1. Shania Colombo, Münchwilen (TG)
2. Cyrill Dörig, Buttisholz (LU)
3. Priscilla Maytner, Burgistein (BE)
4. Tabea Rosenkranz, Unterkulm (AG)

1/6

Küche:

1. Rino Zumbrunn, Bern (BE)
2. Remo Messerli, Spiegel (BE)
3. Daniel Koetschet, Ursy (FR)
4. Milena Scolari, Verscio (TI)

Publiziert am Montag, 14. September 2020

 **HotellerieSuisse** | 

**Messbarer Schutz
für Sie und Ihre
Gäste!**

Jetzt vom neuen Label profitieren.
[www.hotelleriesuisse.ch/
desinfektionsmonitoring](http://www.hotelleriesuisse.ch/desinfektionsmonitoring)



[https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?
oaparams=2__bannerid=5315__zoneid=512__cb=e91bee9e12__oadest=https%3A%2F%2Fwww.hotelleriesuisse.ch%2Fde%2Fleistungen-
und-support%2Fklassifikation%2Fdesinfektionsmonitoring](https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=5315__zoneid=512__cb=e91bee9e12__oadest=https%3A%2F%2Fwww.hotelleriesuisse.ch%2Fde%2Fleistungen-und-support%2Fklassifikation%2Fdesinfektionsmonitoring)