

Sie sind bereit für die Swiss Skills 2022

Endspurt bei den Vorbereitungen auf die Swiss Skills 2022: Ende Mai trafen sich alle Kandidatinnen und Kandidaten der Gastronomieberufe in Bern, um sich auf den Wettbewerb einzustimmen.

Dreissig junge Berufsleute aus den Bereichen Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception reisten aus der ganzen Schweiz an die Kick-off-Veranstaltung nach Bern. «In diesem Jahr sind alle Landesteile in unseren Wettbewerben vertreten», freute sich Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation Schweiz. «Erstmals begrüßen wir auch einen Kandidaten aus der rätoromanischen Schweiz.» Dieser erhielt dann auch besonders viel Applaus. 80 Prozent der Kandidatinnen und Kandidaten stammen in diesem Jahr aus der Deutschschweiz, 20 Prozent aus der Romandie und dem Tessin.

Sie alle haben Anfang Jahr ein Assessment durchlaufen und be-

eindruckten 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», so Max Züst.

«Wir suchen potenzielle Weltmeisterinnen und Weltmeister.»

JEAN CLAUDE SCHMOCKER,
HOTEL & GASTRO FORMATION SCHWEIZ

Für die Swiss Skills 2022 gingen etwa gleich viele Bewerbungen ein wie vor zwei Jahren. «Die Qualität ist aber nochmals gestiegen», betont Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing und Projekte bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz. 80 Prozent der Kandidatinnen und Kandidaten der Restauration und Küche verfügen bereits über Wettbewerbs-erfahrung. Das erhöhe das Niveau der Swiss Skills und stimme hoffnungsvoll für die World Skills 2024 in Lyon, bei denen sich die besten Schweizer Talente mit der Weltspitze messen werden. (AHÜ)



Die Kandidatinnen und Kandidaten der Gastronomieberufe.

ZVG

Der Swiss Culinary Cup macht ein Jahr Pause

Der diesjährige Swiss Culinary Cup des Schweizer Kochverbands ist abgesagt. Grund ist die aktuell schwierige Situation im Gastgewerbe.

Bereits seit einem Vierteljahrhundert gibt es den Swiss Culinary Cup, einen der renommiertesten Kochwettbewerbe in der Schweiz. Doch die 26. Ausgabe wird etwas auf sich warten lassen: 2022 findet der Wettbewerb nicht statt. «Normalerweise erhalten wir um die 30 Dossiers von Köchinnen und Köchen, die sich um den Einzug ins Finalkochen bewerben», sagt Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands. «Doch dieses Jahr waren es nur fünf.» Einen spannenden Kochwettbewerb durchzuführen, schien ihm unter diesen Umständen unmöglich: «Das wäre nicht fair gewesen – weder den Kandidaten noch dem Wettbewerb gegenüber.»

«Die Situation in der Gastronomie ist derzeit extrem angespannt.»

DOMINIK ALTORFER, SCC-GEWINNER

Doch wieso diese rapide Abnahme der Bewerbungen? «Wir haben uns ein bisschen umgehört und eigentlich überall die gleiche Rückmeldung erhalten: Die meisten Köchinnen und Köche sind derzeit aufgrund des Fachkräftemangels in ihren Betrieben voll eingespannt», so Walther. Andere befinden sich gerade in einer Weiterbildung und haben daher keine Zeit, sich auch noch auf einen Wettbewerb vorzubereiten. «Die-



Der letztjährige SCC-Gewinner Dominik Altorfer ist überzeugt, dass es in der Gastronomie dringend ein Umdenken braucht.

ROY MATTER

ses Jahr gibt es vier Klassen Chefköche. Das sind 50 Prozent mehr als normal, das gab es so noch nie.» Für Reto Walther ist daher klar: «Offensichtlich liegt die Herausforderung für Köchinnen und Köche derzeit nicht im Wettbewerb, sondern im Berufsalltag.»

Diese Einschätzung teilt Dominik Altorfer, Gewinner des SCC 2021. Er arbeitet derzeit im neu eröffneten «Roof Garden» in Zürich und kennt die Problematik



Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, will den Swiss Culinary Cup neu gestalten.

nur zu gut: «Die Personalsituation ist extrem angespannt. Es ist äusserst schwierig und das Personal hält den enormen Druck nicht länger aus, weshalb auch gute Fach-

kräfte leider einen Branchenwechsel in Betracht ziehen. Ich kann die Lösung nicht aus dem Ärmel schütteln, aber es muss definitiv ein Umdenken stattfinden.» Für die Vorbereitung auf einen Wettbewerb hat auch in seinem Umfeld derzeit niemand Zeit.

Comeback in neuem Kleid

Die SCC-Pause will der Schweizer Kochverband nutzen, um sich Gedanken um die Zukunft des Wettbewerbs zu machen. «Wir wollten das Format auf das nächste Jahr sowieso anpassen», sagt Reto Walther. Derzeit sei man noch in der Brainstorming-Phase. «Es schwirren viele Ideen herum, von einer regionalen Vorausscheidung über einen Wettbewerb in verschiedenen Bereichen der Küche bis zu einem öffentlichen Finalkochen.» Spruchreif ist derzeit noch nichts. Klar ist aber: Der Swiss Culinary Cup soll 2023 ein fulminantes Comeback feiern. (ANGELA HÜPPI)



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter:
hotelgastro.ch

ANZEIGE

20%
Aktion
13. bis 25. Juni 2022

Ausgewählte Emmi Produkte für den perfekten Sommergenuss.

Profitieren Sie jetzt!

emmi-gastroaktion.ch

FOOD SERVICE

In Zusammenarbeit mit:

FORSTER Gruppe AG
Frische, Genuss und Qualität

PISTOR

MUNDO AG

VERMO

GASTRO

ecco-jäger
Früchte und Gemüse AG

Mehr Informationen zur Aktion und weiteren Aktionsartikeln finden Sie hier:
www.emmi-gastroaktion.ch