

Sie opferte während dreieinhalb Monaten ihre Freizeit, um zu siegen



Joel Brändle wurde zweiter, Tatjana Caviezel siegte und Giuseppe Ficarra wurde Dritter.

ZAGG LUZERN

Tatjana Caviezel hat Ehrgeiz. Sie trainierte dreieinhalb Monate lang in ihrer Freizeit für die Swiss Skills. Und sie hatte damit Erfolg.

Nach dem Wettbewerb ist vor dem Wettbewerb. Denn Tatjana Caviezel darf die Schweizer Restauration an den World Skills in Abu Dhabi vertreten. Das war auch ihr Ziel an den Swiss Skills. «Als ich mich für die Swiss Skills meldete, hatte ich noch nicht an den Sieg gedacht», sagt Tatjana Caviezel. «Doch als ich in Luzern zur Teilnahme eintraf, wusste ich, dass ich gewinnen und an die Weltmeisterschaften fahren wollte.»

Und es klappte. Tatjana Caviezel gewann die Schweizer Meisterschaft. Hat sie an den Sieg geglaubt? «Ich wusste, dass ich eine gute Leistung abgerufen hatte. Aber ich wusste auch, dass mir einige kleine Fehler unterlaufen waren.» Umso mehr hat sie der Sieg gefreut. Chefexperte Martin Erlacher sagt zu ihrem Sieg: «Tatjanas Leistung war konstant hoch. Den Sieg hat sie mit ihrer Familie gefeiert. «Wir sind am Abend

noch essen gegangen und haben mit Champagner ange-stossen», erzählt sie. Mitgefiebert hatten auch Personen aus ihrem ehemaligen Lehrbetrieb, der «Lindtarena» in Näfels, und vom letzten Arbeitgeber, dem «Seedamm Plaza», waren Kollegen unter den Zuschauern. «Das hat mich sehr gefreut», so Tatjana. Herzlich danken möchte sie auch ihrem Coach Doris Durrer.

Bedanken will sich auch Jean-Claude Schmocker, Leiter Beruf Hotel & Gastro formation und Verantwortlicher für die Durchführung der Swiss Skills an der ZAGG. «Wir hatten eine hervorragende Infrastruktur, grossartige Wettkampfstimmung, und Sven Epiney moderierte bestens. Das Niveau war auf einem erfreulich hohen Stand. «Danke sage ich auch der hochwertigen Jury.»

Bald beginnt die Vorbereitung für die WM

Nach dem ganzen Aufwand ist Tatjana Caviezel froh, dass sie die nächsten drei Monate etwas entspannen kann. Sie geht nach Australien, um Englisch zu lernen. Bald danach beginnt dann das Training für die Weltmeisterschaft. «Ich hatte schon ein Gespräch mit Martin Erlacher, dem Coach für die World Skills.» Für dieses Training wird sie wieder viel Freizeit opfern. MARIO GSELL



Der Berufsverband Restauration bvr stellte mit die Jury an der Berufsmeisterschaft der Restauration. Der Verband zählt rund 4500 Mitglieder.

DIE DREI ERSTPLATZIERTEN

1

Tatjana Caviezel

Restaurationsfachfrau
«Seedamm Plaza»
Pfäffikon/SZ

2

Joel Brändle

Restaurationsfachmann
Hotel Park Hyatt, Zürich
(seine Lehre machte er im
«Seedamm Plaza»)

3

Giuseppe Ficarra

Restaurationsfachmann
Restaurant Netts
Schützengarten, St. Gallen

«Ready für die Zukunft?» Experten klärten auf



Lernende und junge Berufsleute konnten sich über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten informieren.

BILDER ZVG

Die Hotel & Gastro Union beriet an der Fachmesse ZAGG über Berufswege, verlost tolle Preise und führte einen Bewerbungsscheck durch.

Vergangene Woche traf sich das Fachpublikum aus der Hotellerie und Gastronomie in der Messe Luzern zur zweijährlich stattfindenden ZAGG. Auch die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union war mit ihren Berufsverbänden frei nach dem Motto «Ready für die Zukunft» anwesend.

Im Fokus standen Bildung und Information. Experten der Union sowie der Schweizerischen

Hotelfachschule SHL zeigten Berufs- und Weiterbildungsmöglichkeiten auf.

Bewerbungsscheck und Bewerbungsfotos für den perfekten Auftritt

Der Berufsverband Hotel Administration Management sah sich mit einem Problem konfrontiert, denn oft sabotieren sich Lernende

bei der Jobsuche selbst mit schlechten Unterlagen. Kostenlos bot der Verband einen Bewerbungsscheck an. Interessierte konnten ihre Unterlagen vorbeibringen und sie von einem Experten beurteilen lassen.

«Es ist unglaublich, wie viele wirklich schlechte Bewerbungsunterlagen im Umlauf sind», sagt Dominique Schürmann. Sie ist HR-Leiterin im Hotel Palace in Luzern und Vorstandsmitglied des Berufsverbands Hotel Administration Management bvham. Unpersönliche, standardisierte Anschreiben, lose Blätter mit Eselsohren und Flecken, fehlerhafte Lebensläufe und Selfies aus den Ferien statt professionelle Bewerbungsfotos – das sind nur einige der Mängel. Gemeinsam mit den Interessierten erarbeitete Dominique Schürmann den perfekten Aufbau einer Bewerbung.

Auch bestand die Möglichkeit, vor Ort professionelle Bewerbungsfotos machen zu lassen, das

die jungen Berufsleute sehr gern in Anspruch nahmen. «Ein freundliches, professionelles Foto wirkt ansprechender auf den Arbeitgeber», so die Expertin.

Tolle Preise, Übernachtungen und Sprachreisen zu gewinnen

Auch Praktisches wurde spielerisch abverlangt: bei einem Käsequiz konnte man ein Messer gewinnen. Über 800 Personen machten mit. Der Hauptgewinner erhielt ein Fondue-Set und einen Fondueplausch für zwei Personen im Hotel Seeburg Luzern.

Die Schweizerische Hotelfachschule führte Wettbewerbe mit einem Wochenende im Omnia Hotel Zermatt als Hauptgewinn durch. Und die Sprachschule Boa Lingua verlost eine Sprachreise nach Malta.

Auch die Lounge des Standes war prominent gefüllt: dort trafen sich die Alumni der ehemaligen Kochnati sowie der SHL. (RIF/SHE)



Die Hotel & Gastro Union ist die grösste Berufsorganisation der Gastro- und Hotellerie-Branche



Wer sein Käsewissen unter Beweis stellte, gewann ein Messer oder ein Fondue-Set.