Schüler, Bundesräte und Fernsehen: riesiges Interesse an Swiss Skills

Noch zwei Monate bis zu den zentralen Schweizer Berufsmeisterschaften. In den Kategorien Hotellerie-Hauswirtschaft, Küche und Restauration nehmen 36 Kandidaten aus 17 Kantonen teil.

s geht um mehr als um Schweizer Meistertitel. Die grossartigen Resultate bei den World Skills 2017 in Abu Dhabi, von denen die Schweizer Delegation mit 11 Gold-, 6 Silber- und 3 Bronzemedaillen zurückkehrte, machten klar: Wer sich bei den Swiss Skills durchsetzt und sich damit für die World Skills qualifiziert, darf sich berechtigte Hoffnungen auf den Weltmeistertitel machen.

Entsprechend gross ist das Interesse an den bevorstehenden Swiss Skills. Sie finden vom 12. bis 16. September auf dem Gelände der Bernexpo in Bern statt. Kandidatinnen und Kandidaten aus 135 verschiedenen Lehrberufen zeigen ihr Können und messen sich miteinander. Dafür wird eine riesige temporäre Fabrik für 1100 Teilnehmende auf einer Fläche von 100000 Quadratmetern aufgebaut. Das entspricht 14 Fussballfeldern. OK-Präsident Claude Thomann: «In über 100 Berufen können die Besucher gar selber etwas ausprobieren.»

Lehrpersonen glauben ans Konzept der Swiss Skills

Das Interesse an den jungen Talenten ist riesig. Bereits jetzt sind 52930 Schülerinnen und Schüler angemeldet, die mit ihren Klassen die Events besuchen werden. Vor vier Jahren, als die Schweizer Berufsmeisterschaften erstmals zentral in Bern durchgeführt wurden, waren es 35000 Schülerinnen und Schüler. «Wir profitieren natürlich sehr von der gelun-



Chefexperte Martin Erlacher und die Teilnehmenden im Bereich Restauration: Rossana Carrano, Alina Meyer, Kevin Donbosco, Fabian Müller, Tamara Haab, Vanessa Seifert, Noemi Hauri, Melanie Stalder, Jun Lu Koh, Janine Wicki, Katja Meienberger und Martina Wick. RII DER ZVG

genen Erstaustragung des Jahres 2014», so Claude Thomann. «Viele Lehrpersonen haben dort gesehen und erlebt, was die Swiss Skills 2018 speziell für Schülerinnen und Schüler im Berufswahlalter

bieten und wie unser Anlass das Angebot der regionalen Berufsmessen ideal ergänzt.»

Um die Schulklassen aus der ganzen Schweiz nach Bern zu transportieren, plant die SBB den Einsatz von bis zu acht Extrazügen pro Tag. Das Sonderangebot: Für die Reise verlangt die SBB maximal 20 Franken pro Person. Aufgrund der hohen Anzahl an

100 Berufen können die Besucher gar selber etwas ausprobieren.»

OK-PRÄSIDENT

frühzeitigen Buchungen könne das attraktive Angebot für weitere Buchungen in den nächsten zwei Monaten aus logistischen Gründen nicht mehr in jedem Fall garantiert werden.

Drei Bundesräte fiebern bei

Dass die Swiss Skills 2018 ein nationaler Anlass sind, der den Wert der Schweizer Berufslehre herausstreicht, verdeutlicht auch der

politische Support: Gleich drei Bundesräte haben ihre Teilnahme zugesagt. Bildungsminister Johann Schneider-Ammann gibt sich selbstverständlich die Ehre. Aussenminister Ignazio Cassis übernimmt das Patronat der Svizzera italiana, Sportminister Guy

> «Wir suchen nicht nur Schweizer Meister. Wir suchen Weltmeister.»

HOTEL & GASTRO FORMATION

Parmelin jenes des Teams Romandie. So erfahren auch in der lateinischen Schweiz die besten jungen Berufsleute den höchsten politischen Rückhalt. Überdies werden 73 Prozent des OK-Budgets vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation, vom Kanton Bern und von der Stadt Bern getragen.

Auch medial haben die Swiss Skills den Durchbruch geschafft. Die SRG begleitet die Wettbewerbe unter anderem im Rahmen einer Themenwoche. Auf den TV-, Radio- und Onlinekanälen aller Landesregionen wird berichtet. Höhepunkt der umfassenden Berichterstattung ist eine neunstündige Live-TV-Sendung am Samstag, 15. September, auf SRF 1. Die französisch- und italienischsprachigen TV-Sender RTS und RSI berichten jeweils vier Stunden live aus Bern.

Züst macht Kandidaten Druck

Für die Kategorien Hauswirtschaft. Restauration und Küche hatten sich rund 60 Kandidatinnen und Kandidaten angemeldet. Alle wurden im Frühling zu einem Assessment eingeladen. Neben dem bisherigen Werdegang wurde auch die soziale Kompetenz beurteilt. Eine Expertengruppe wählte schliesslich 36 junge Berufsleute, jeweils zwölf pro Kategorie, aus. Max Züst. Direktor von Hotel & Gastro Formation Schweiz, freut sich auf die Wettkampftage: «Wir alle stehen vor einem grossen Event für die Berufsbildung generell und für unsere Branche. Wir haben die Chance, einem grossen Publikum zu zeigen, wie vielseitig und interessant unsere Berufe sind.»

Zwar gratulierte Züst bereits allen Kandidaten dafür, zu den besten zwölf jungen Berufsleuten des Landes zu gehören. Gleich darauf setzte er die Kandidaten unter Druck: «Wir suchen nicht nur Schweizer Meister. Wir suchen potenzielle Weltmeister. Darüber muss sich jeder bewusst sein.» Die Swiss-Skills-Gewinner der Kategorien Restauration und Küche werden die Schweiz an den World Skills 2019 in Kasan in Russland vertreten. BENNY EPSTEIN



Die Teilnehmenden im Bereich Hauswirtschaft mit Chefexpertin Esther Lüscher: Gianna Arnold, Jasmin Horath, Nadia Ladina Bosshard, Aline Hauser, Sabrina Bösch, Muriel Rich, Nicole Brosi, Kim Schlatter, Laurie Brossin, Aicha Sebai, Mirella Leila Castellazzi und Tânia Vanessa Perez Da Cruz



Chefexperte Daniel Inauen und die Teilnehmenden im Bereich Küche: Martin Amstutz, Noah Rechsteiner, Simone Devittori, Delphine Rossetti, Corinne Heussi, Fabian Schärer, Tim Hoffmann, Jan Schmid, Luc Liebster, Roman Wohler, Maurin Lustenberger und Rino Zumbrunn.



CLAUDE THOMANN,

den Wettbewerben mit