

# World Skills: Junge Talente messen sich

38 Schweizerinnen und Schweizer werden an die Berufsmeisterschaften nach Abu Dhabi fliegen. Dort treten sie vom 14. bis 19. Oktober gegen Fachleute aus 77 Nationen an.

Über 1300 junge Berufsleute werden zu den World Skills in Abu Dhabi erwartet. Mit dabei sind vier Kandidatinnen aus den Berufen, die die Hotel & Gastro Union vertritt. Dies sind die Köchin Evelyne Tanner, die Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel, die Bäckerin-Konditorin Ramona Bolliger sowie Konditorin-Confiseurin Uthaya Umaparan. Begleitet werden die jungen Talente von je einem Juroren sowie dem Organisationskomitee.

Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Nach Davos, Spiez und Tenero trafen sich die Kandidaten Anfang Juli zum vierten Teamweekend in Neuenburg. Zudem gab es eine Medienschulung in Dagmarsellen, und am 24. August lädt Sponsor UBS zum Leichtathletik-Final der Weltklasse Zürich ein. In den kommenden Tagen werden schon einmal zehn Tonnen Material nach Abu Dhabi verschifft.

«Die Vorfreude ist gewaltig», sagt Ueli Müller, Generalsekretär der Swiss Skills und Koordinator der Schweizer Delegation. «Die jungen Berufsleute fiebern richtiggehend auf dieses einmalige Erlebnis hin.»

Ueli Müller ist überzeugt, dass jede Kandidatin, jeder Kandidat, das Beste geben wird. «Die vier Tage verlangen geistige und körperliche Höchstleistungen. Die jungen Berufsleute müssen am Tag X topfit sein und Bestleistungen abrufen können.» Er rät zu in-



Tatjana Caviezel (l.) und Evelyne Tanner bereiten sich zurzeit intensiv auf die World Skills vor. BILDER JOSEPH KHAKSHOURI

tensiven fachlichen und mentalen Trainings sowie einer Ruhepause vor den Wettkämpfen. «Verbissenes Üben kann auch zu viel des Guten sein und sich negativ auswirken.»

*Die Erwartungen sind gross und die Ziele hochgesteckt*

Einmal Gold, sieben Silber- und fünf Bronzemedailles sowie 22 Diplome. Das war die Bilanz der Schweizer Delegation an den 43. World Skills in São Paulo im 2015. In Berufen, die die Hotel & Gastro Union vertritt, holte sich Steven Duss, Koch aus Ursenbach/BE, eine Silbermedaille. Je ein Diplom gab es für David Füger, Restaurationsfachmann aus Mörschwil/SG, Andrea Hohl, Konditorin-Confiseurin aus Eggersriet/

SG, und Ramona Hollenstein, Bäckerin-Konditorin aus Walzenhausen/AR.

Die Erwartungen der Schweizer Organisatoren sind hoch. «Wir wollen einen Platz auf dem Podest und die Schweiz unter den drei besten Nationen positionieren», sagt Müller. «Wenn die Kandidaten an den World Skills 2017 ihr Bestes geben, liegt für jeden ein Diplom drin.» Und Müller erhofft sich zahlreiche Medaillen – «am liebsten goldene».

*World Skills – eine Initiative gegen den Fachkräftemangel*

Viele Branchen beklagen sich über einen Mangel an Fachkräften. Dieser ist kein neues Phänomen. Schon nach dem Zweiten Weltkrieg waren ausgebildete Hand-

werker rar. So auch in Spanien. Das brachte José Antonio Elola-Olaso, Generaldirektor der Spanish Youth Organization, auf eine Idee. Zusammen mit vier Mitstreitern organisierte er im Jahr 1947 eine Art Messe, an der Berufsleute einen Arbeitsplatz einrichten und ihr Handwerk präsentieren konnten. 4000 junge Talente nahmen teil. Die erste Berufsmeisterschaft galt als unerwartet grosser Erfolg. Kontakte mit Portugal und lateinamerikanischen Ländern wurden geknüpft, und 1953 lud Spanien erstmals Berufsleute aus Deutschland, Grossbritannien, Frankreich, Marokko und der Schweiz ein. Heute, 70 Jahre später, machen 77 Nationen mit. Die World Skills finden jedes Jahr in einem anderen Land statt. GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:  
[www.swiss-skills.ch](http://www.swiss-skills.ch)  
[www.worldskillsabudhabi2017.com](http://www.worldskillsabudhabi2017.com)

## Unsere Kandidatinnen und Experten

### Evelyne Tanner

Die Köchin aus Neukirch/TG lernte ihren Beruf im Landgasthof Seelust in Egnach, wo sie heute noch arbeitet.

**Daniel Inauen, Experte**  
ist dipl. Küchenchef/PL, Geschäftsführer Hotel & Gastroformation St. Gallen, Appenzell und Liechtenstein, sowie Fachlehrer Bereich Küche.

**Tatjana Caviezel**  
aus Uetliburg/SG machte ihre Lehre als Servicefachfrau in der Lintharena SGU in Näfels, wo sie heute noch arbeitet.

**Martin A. Erlacher, Experte**  
ist Berufsschullehrer und Fachbereichsleiter am Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrum in St. Gallen und Chefexperte Restaurant-Service an den World Skills.

**Ramona Bolliger**  
aus Gontenschwil/AG lernte Bäckerin-Konditorin bei Sollberger, der Bäckerei an ihrem Wohnort. Heute arbeitet sie bei der Fachschule Richemont in Luzern.

**Urs Röhlin, Experte**  
Er ist Leiter Bäckerei & Feinbäckerei bei der Fachschule Richemont in Luzern.

**Uthaya Umaparan**  
aus Schangnau/BE lernte Konditorin-Confiseurin beim Chrigubeck in Burgdorf und arbeitet heute bei der Fachschule Richemont in Luzern.

**Stefan Romang, Experte**  
Konditor-Confiseur und Inhaber der Stehero GmbH in Lauenen bei Gstaad.

## Jetzt geht es in die heisse Phase

Nichts wird dem Zufall überlassen: Auch dank einer Mentaltrainerin sollen die World Skills zum Erfolg werden.

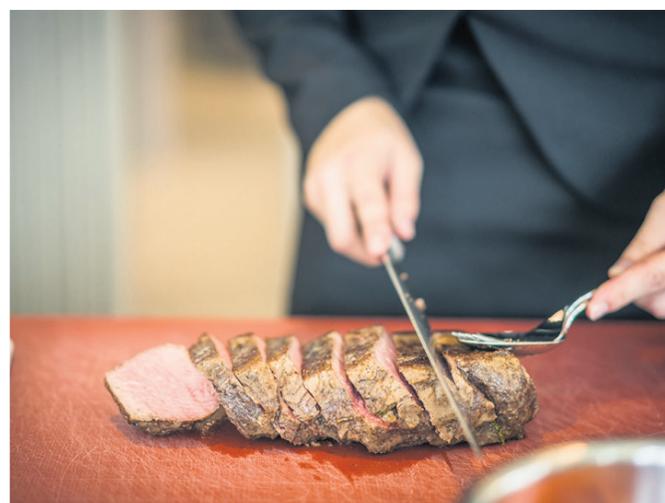
Wer wird zuerst bedient? Wie greife ich die Teller, um sie am Tisch in der richtigen Reihenfolge zu servieren? Wann frage ich meine Gäste, ob sie Lust auf ein Supplement haben?

In Weggis herrschen 35 Grad Celsius, der heisseste Tag des Jahres, doch Tatjana Caviezel lässt sich nichts anmerken. Souverän und konzentriert zeigt sie beim Mittagsservice im Restaurant der Hotel & Gastro formation, weshalb sie bei den Swiss Skills den Titel als Schweizer Meisterin Restaurant Service gewann.

Der Mittagsservice während der Trainingswoche findet jeweils mit geladenen Gästen statt. Diesmal sind es ganz besondere: Die Eltern von Tatjana Caviezel und Evelyne Tanner sind zu Gast. Letztere gewann bei den Swiss Skills in der Kategorie Küche.

Wie meistern Tanner und Caviezel die Trainings unter Wettkampfbedingungen? Martin Erlacher, der Tatjana Caviezel für die World Skills vorbereitet, verrät: «Beide sind sehr fokussiert und sind auf gutem Weg. Bei Tatjana feilen wir zurzeit vor allem im mentalen Bereich. Sie muss an Selbstsicherheit gewinnen. Bei Evelyne stimmte heute die Ofentemperatur beim Fisch nicht. Da trat Eiweiss aus. Das darf in Abu Dhabi nicht passieren.»

Doch Erlacher beschwichtigt: «Ich bin von beiden überzeugt. Und die Bedingungen zur optima-



Was Tanner in der Küche zubereitet, serviert Caviezel den Gästen gekonnt.

len Vorbereitung sind gegeben. Ich bin optimistisch.»

*Faktor Mentalcoach: Der Kopf muss frei sein*

So wird an der Hotel & Gastro formation nicht nur an Technik und Ablauf gefeilt, sondern auch im psychischen Bereich gearbeitet.

Die engagierte Mentaltrainerin sorgt bei den Teilnehmerinnen für die nötige Lockerheit, hat stets ein Ohr für Probleme, die Tanner und Caviezel nicht mit dem Coach besprechen wollen und versucht, den Wettkampf in den Köpfen der beiden Gastro-Talente zu simulieren. Nichts wird dem Zufall überlassen. BENNY EPSTEIN

## TIPPS FÜR ABU DHABI

### Begrüssung

Im ganzen arabischen Raum begrüsst man sich mit «Salam aleikum», was soviel heisst wie «Friede sei mit dir». Die korrekte Antwort lautet «Wa aleikum salam» – und dir Frieden. Man verabschiedet sich mit «Ma'a salama» – gehe in Frieden. Englisch ist die zweite Sprache.

### Klima und Klimatisation

Im Oktober kann es in Abu Dhabi noch sehr heiss sein. Dennoch empfiehlt es sich, einen Pullover oder Schal bei sich zu haben. Denn viele Räume werden auf «arktische» Temperaturen heruntergekühlt.

### Kleidung

Im konservativ moslemischen Land gelten zwar keine Kleidervorschriften. Dennoch sollten Sie – Männer und Frauen – Ihre Schultern und Knie im öffentlichen Raum bedecken.