

SwissSkills 2022: Die Vorbereitungen mit der Rekrutierung von Talenten sind angelaufen

Die besten jungen Berufsleute der Gastronomie und Hotellerie werden sich vom 7. bis 11. September 2022 an den dritten zentralen SwissSkills in Bern messen. Neben den mehrtätigen

Wettbewerben der Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche wird dort auch erstmals der Final der Hotel Reception ausgetragen. Die Rekrutierung von Talenten hat soeben begonnen.

Nach 2014 und 2018 wird das Gelände der Bernexpo im nächsten Jahr zum dritten Mal zur riesigen temporären Bühne für über 1'000 talentierte Berufsleute. 140 Lehrberufe werden präsentiert, in 80 dieser Berufe erküren die besten aus allen Landesregionen die Schweizer Meisterinnen und Meister. Diese Rekordbeteiligung wird wiederum auf ein grosses Interesse stossen. Erwartet werden an den fünf Veranstaltungstagen rund 120'000 Besucherinnen und Besucher, davon 60'000 Schülerinnen und Schüler.

Zentrale SwissSkills als Chance

Das Format der zentralen SwissSkills ermöglicht es dem Publikum und insbesondere Jugendlichen im Berufsorientierungsprozess, den besten jungen Berufsleuten des Landes bei der Arbeit über die Schultern zu blicken und die verschiedensten Lehrberufe 1:1 zu erleben. Dazu gehört auch die Arena der Gastronomie und Hotellerie. Dort werden die mehrtätigen Wettbewerbe der Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche ausgetragen sowie am Samstag erstmals der Final der Hotel Reception. Koordiniert und umgesetzt wird die Arena von der Hotel & Gastro formation Schweiz. Direktor Max Züst sieht in

swiss skills 2022

den Publikums-Berufswettbewerben eine Chance, Berufe in ihrer Vielfalt einer breiten Öffentlichkeit zu zeigen: «Das Spannende, Anspruchsvolle, Schöne der Berufe wird sichtbar und soll faszinieren. Genau das ist für unsere kreativen, menschenorientierten Berufe nach COVID-19 wichtiger denn je.»

Direkter Kontakt ist wichtig

Die Branche hat grundsätzliche Herausforderungen, die oft bei den Rahmenbedingungen zu finden sind. Die Dienstleistungen werden sieben Tage in der Woche angeboten, was Flexibilität hinsichtlich Arbeitszeiten voraussetzt. Ein Umstand, der bei der Berufswahl mitspielt. «Umso mehr muss unser Handwerk sowie der direkte Kontakt mit Menschen, die zentrale Elemente der Hotellerie- und Gastronomieberufe sind, junge Menschen ansprechen und so für unsere

Berufe gewinnen», ist Direktor Max Züst überzeugt. «Hotel & Gastro formation Schweiz setzt alles daran, den Kandidatinnen und Kandidaten der SwissSkills ein einmaliges Erlebnis zu bieten und durch ihren Spirit und ihre Kompetenz Begeisterung auszulösen.»

Aktive Suche nach Talenten

In den letzten Tagen startete der Rekrutierungsprozess für Teilnehmende an den Wettbewerben. «Wir sind aktiv auf der Suche nach Talenten», sagt Jean Claude Schmocker. «Wir sind überzeugt, dass wir das hohe Niveau von 2020 nochmals übertreffen werden.» Auch in vielen anderen Bereichen laufen bereits die Vorbereitungen für die SwissSkills 2022. Von allen Seiten – etwa von Partnern und Team – spürt Projektleiter Jean Claude Schmocker viel Unterstützung. «Alle freuen sich, wieder nach Bern zu reisen und brennen darauf, der Öffentlichkeit zu zeigen, dass die Branche lebt und über eine hohe Exzellenz verfügt. Die Coronapandemie hat die Branche und insbesondere unsere jungen Berufsleute stark gefordert. Die SwissSkills bieten ihnen in diesen ungewohnten Zeiten eine willkommene Perspektive.»

www.swiss-skills.ch

ANZEIGEN

Der Schweizer 
Snackspezialist
vereint Tradition und Innovation.

Unser Sortiment an ausgewählten, frisch produzierten Snacks ist perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse der heutigen Zeit. Der Produzent der Toast Master Spezialitäten, Romer's Hausbäckerei AG, ist Garant für konstante Qualität, eine lückenlose Servicekette sowie ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis.

Verlangen Sie unsere Produktdokumentation:
Telefon 055 293 36 55, info@romers.ch, www.romers.ch

Toast · Master

— swiss  snacks —



Croque Monsieur
mit Trutenfleisch und Schmelzkäse