

Im «Schweizerhof Luzern» wurde der Lehrabschluss gefeiert

Am 3. Juli 2018 führten die beiden Verbände Luzern Hotels und GastroLuzern die Lehrabschlussfeier der Hotellerie und Gastronomie durch. Im Hotel Schweizerhof Luzern wurden die jungen Berufsfachleute geehrt.



Conrad Meier, neuer Präsident von Luzern Hotels, beglückwünschte die Absolventinnen und Absolventen für ihren Lehrabschluss und betonte in seiner Ansprache dessen Bedeutung. Er wies darauf hin, wie wichtig für sie künftig auch stetige Weiterbildung ist: «So vielfältig wie die verschiedenen Berufe und die Menschen in unserer Branche, so reichhaltig ist das Angebot an Aus- und Weiterbildungen. Nutzen Sie es! Ob Sie sich in Zukunft im Berufsalltag weiterbilden, praxisbezogene Kurse besuchen, eine Höhere Fachschule absolvieren oder sogar eine Fachhochschule, spielt nicht einmal eine grosse Rolle.» Als besonderen Vorzug betonte Conrad Meier den hohen Praxisbezug der Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie im Gegensatz zur Akademisierung in anderen Branchen.

173 erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen erhielten ihr eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ beziehungsweise das eidg. Berufsattest EBA in diesen Berufen:

- Köchin/Koch EFZ
- Küchenangestellte/r EBA
- Systemgastronomiefachfrau/-mann
- Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
- Restaurationsangestellte/-r EBA
- Hotelfachfrau/-mann EFZ
- Hotellerieangestellte/-r EBA

Ruedi Stöckli, Präsident von GastroLuzern, gratulierte den Absolventinnen und Absolventen und lobte sie für ihre hohe Belastbarkeit, ihr Verantwortungsbewusstsein und ihre Teamfähigkeit, die in der Gastronomie und Hotellerie so wichtig seien. Er ermunterte die jungen Berufsfachleute ihren Fähigkeitsausweis als Ticket in die weite Welt zu betrachten, denn kaum eine andere Branche biete so viele Möglichkeiten, die Welt zu entdecken und sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln. Diesem Gedanken schloss sich Norman Hunziker an, Teamchef der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft: «Tragt eure Kochbluse mit Stolz. Kaum ein Beruf wird so geschätzt wie der Koch.» Nicht umsonst laufe rund um die Uhr auf irgendeinem Fernsehsender und in den Social Media eine Kochsendung.

Eine ebenfalls erfrischende Rede hielt Alina Baer, Hotelfachfrau EFZ und Schweizermeisterin Hotellerie-Hauswirtschaft 2016. Sie trat mit einem Rucksack in der Hand auf und rekapitulierte, was die Absolventinnen und Absolventen für ihren weiteren Weg schon alles eingepackt hätten und was noch hinzukommen könne. Alina Baer wird als Expertin an den SwissSkills 2018 wirken. Den Schlusspunkt des offiziellen Teils der Lehrabschlussfeier setzte Kilian Ziegler, aktueller Schweizermeister der Slam Poetry. Humorvoll bissig ermunterte er die Absolventinnen und Absolventen, dass sie sich auch ab und zu am Mittelmässigen erfreuen sollten.

12 Absolventinnen und 8 Absolventen wurden für ihre hervorragenden Leistungen (Note 5.4 und höher) die Ehrenmeldung überreicht. Sie wurden von Luzern Hotels mit einem Gutschein beschenkt, den sie in allen Mitgliederbetrieben einlösen können. GastroLuzern offerierte deren Lehrbetrieben für die interne Feier je eine Jeroboam-Flasche (5 Liter) Wein. Den besten Lehrabschluss erreichten Liliana Sofia Rossas Pereira Ribeiro, Restaurationsangestellte EBA (ausgebildet im Ameron Hotel Flora) mit der Note 5.7 sowie Evelin Steiner, Köchin EFZ (ausgebildet im Mariazell Sursee Schule und Wohnen) ebenfalls mit der Note 5.7. Als Anerkennung bekommen die beiden eine Prämie von 500 Franken.

Luzern Hotels

Luzern Hotels ist der Fach- und Berufsverband der Hotels in der Stadt Luzern und der näheren Umgebung. Luzern Hotels ist eine Sektion des Dachverbandes hotelleriesuisse. Im Zentrum des Verbandes steht die Interessenvertretung der Luzerner Hotellerie bei den lokalen und regionalen Organisationen und Behörden mit Bezug zur Hotellerie. Zudem ist Luzern Hotels das Kommunikationszentrum für seine Mitglieder, seine Marktpartner und die Öffentlichkeit. Er beschafft Informationen und leitet Informationen weiter. Der Verband zählt 80 Mitgliederbetriebe von 0-5 Sternen. Er wird vom Vorstand unter der Leitung von Conrad Meier, Direktor des Grand Hotel Europe, Luzern, geleitet.

Gastro Luzern

Gastro Luzern vereinigt als grösster Luzerner Arbeitgeber-Branchenverband des Kantons Luzern die rund 700 Mitgliederbetriebe mit 8000 Arbeitsplätzen und ist in sechs Regionalsektionen aufgeteilt. Auf schweizerischer Ebene ist GastroLuzern dem Branchenverband Gastrosuisse angeschlossen, welcher die Mitglieder mit zentralen Dienstleistungen unterstützt. Gastro Luzern vertritt die Interessen der Mitgliederbetriebe bei Behörden und Politik sowie der Tourismusbranche und Institutionen der Berufsbildung. Für die Verbandsführung zeichnet Präsident Ruedi Stöckli, Inhaber und Geschäftsführer des Landgasthauses Strauss in Meierskappel, verantwortlich.

htr/og