

FrISChe Gastronomieprofis «Made in Argovia»

Die Diplomfeier der Aargauer Gastro-Lernenden lockte rund 800 Personen ins Bildungszentrum BZU in Unterentfelden.



Frischgebackene Hotelfachfrauen EFZ.

Die Diplomfeier, organisiert von GastroAargau und der Hotel & Gastro formation Aargau, würdigte eine grosse Anzahl neuer Berufsfachleute aus der Gastronomie. «Eigenlob stimmt» – mit diesen Worten zeigte Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau auf, dass die Lernenden, die Eltern und die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner stolz sein dürfen auf das Erreichte. Elegant und frisch führte sie durch den feierlichen Anlass in der vollbesetzten Aula.

Der Grossrat und Unternehmer Benjamin Giezendanner überbrachte die Glückwünsche aus dem Parlament und der Kantonsregierung persönlich. Auch er hat eine Lehre absolviert und verglich diesen Meilenstein mit einer Bergwanderung. Jetzt kann ein Zwischenhalt und der Weitblick genossen werden und dann gilt es den Rucksack neu zu füllen: mit Energie, Ausdauer, Mut und Flexibilität. Als persönlicher Rat gab er den Lernenden mit, dass vor allem eine Extraportion Humor miteingepackt werden soll. Denn, Lachen – nicht über die Anderen, aber über sich selber – helfe in vielen Situationen, so dass weiteren Gipfelerlebnissen nichts im Wege stehe.

«Beste Exportartikel - Made in Argovia»

Gepprüft wurden über 184 Lernende aus der Hotellerie, der Restauration, der Systemgastronomie und dem Küchenbereich – eine Zahl, welche sich im gesamtschweizerischen Vergleich sehen lassen kann. Die Durchschnittsnoten konnten zum Vorjahr gesteigert werden. Chefexperte und Direktor von GastroAargau, Urs Kohler, betonte, dass der Abschluss wertvoll ist und gratulierte allen neuen Berufs-Kolleginnen und -Kollegen.

Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe und Qualität von der Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis, wurde von Claudia Rüttimann als «Mr. SwissSkills und WorldSkills» angekündigt und er bewarb auch gleich die beiden Anlässe. Die SwissSkills ist die grösste Berufsschau der Welt mit 175 Berufen und findet vom 12. – 16. September 2018 in Bern statt. «TUN» - bedeutet Erfolg in drei Buchstaben: Dies bedeutet, Verantwortung übernehmen, eine Meinung haben und diese vertreten sowie sich zu engagieren – beruflich und persönlich. Und genau das sollen die jungen Absolventen tun! Jean-Claude Schmocker pries die frisch Diplomierten als beste «Exportartikel» aus dem Aargau an. Er forderte sie auf, Imagepflege für die Gastronomie zu betreiben, Excellence anzustreben und auf Gastro-Wanderschaft zu gehen.

(htr/og)

Publiziert am Montag, 16. Juli 2018