

# Widder Hotel mit erfolgreichem Branchennachwuchs

Insgesamt 15 Ausbildungsplätze bietet das Zürcher 5-Sterne-Superior-Hotel Widder. Fünf erfolgreiche Lernende stehen nun vor dem Start ins Berufsleben.



Erfolgreicher Branchennachwuchs aus dem Widder-Hotel (v.l.): Noah Rechsteiner, Luana Biller, Nadia Zeilbeck, Lina Nascimento Kirchner und Marco Grava.

Bild: zvg

Regula und Jan E. Brucker, die Direktion des Widder Hotels in Zürich, gratuliert seinen fünf Lehrabgängern zu den erfolgreich bestandenen Abschlussprüfungen. Das Zürcher 5-Sterne-Superior-Haus verhalf seinen Lernenden zu einem überdurchschnittlichen Abschluss. 4,8 und mehr haben die ambitionierten Gastgeber von morgen erzielt und stehen damit in den Startlöchern einer erfolgreichen Karriere.

Das neue «Sternchen am Kochhimmel» – wie ihn der Betrieb selber nennt –, heisst Noah Rechsteiner. Mit seinen 18 Jahren hat der Jungkoch schon einige Erfolge feiern dürfen. So etwa zog er an der Gusto17 ins Finale ein und kochte sich im «Beef Club» auf den ersten Platz. Die Prüfungen zum Koch EFZ hat er mit Bravur bestanden. Der Notendurchschnitt von 5,2 darf sich sehen lassen. Der Jungkoch kämpft ausserdem ab September an den SwissSkills 2018 um den Platz ins Siegerteam. Bis dahin wird er sich weiterhin in der Produktionsküche des Widder Hotels mit Unterstützung von Executive Chef Tino Staub auf die Competition vorbereiten.

Nadia Zeilbeck und Lina Nascimento Kirchner haben sich als Kauffrauen EFZ mit E-Profil ausbilden lassen. Beide haben bereits grosse Pläne für die Zukunft. Lina Nascimento Kirchner zieht es vorerst nach London an die Rezeption der renommierten The Lanesborough Hotels, bevor sie sich an der Hotelfachschule weiterbilden lassen möchte. Nadia Zeilbeck wird dem «Widder» auch weiterhin als kompetente Arbeitskraft am Front Office erhalten bleiben.

### **Nachwuchsförderung im Widder Hotel**

Das Städtzürcher 5-Sterne-Superior-Hotel bietet Ausbildungen für Köche, Restaurant- und Hotelfachleute, KV, aber auch für Hotel-Kommunikationsfachleute.

Über das Diplom der Hotelfachfrau EFZ darf sich Luana Biller freuen. Während ihrer Ausbildung unterstützte die sehr motivierte und selbstständige junge Frau sämtliche Bereiche des Hotelbetriebes, insbesondere das Housekeeping, das Stewarding, das Front Office aber auch die Küche.

Vom Bankett Service der gehobenen Klasse über den schnellen Mittagsservice im Restaurant Boucherie AuGust zeigte sich Marco Grava in allen Belangen der Servicekunst souverän, wie das Luxushaus schreibt. Mit Ruhe und Grazie habe er sich auch bei den Prüfungen gezeigt und erzielte im praktischen Teil Top-Resultate.

«Zusammenhalt, Teamplay und die positive Stimmung untereinander sind förmlich spürbar», so Jan E. Brucker über seine «verschworene» Mannschaft. Dies zeigte sich auch am vergangenen Montag, als sich die Eltern des Nachwuchses zusammen mit dem Kader des Widder Hotels zum jährlich stattfindenden Lehrlingselternanlass einfanden. Das Konzept «From Nose to Tail & Roots to Leaves» wurde von den Auszubildenden von A-Z geplant und in einer soliden Performance umgesetzt. Die Begeisterung aller Beteiligten war gross.

htr

Publiziert am Montag, 16. Juli 2018