

Gastro Luzern und Luzern Hotels feierten den Lehrabschluss

Im Hotel Schweizerhof Luzern führten die beiden Verbände Gastro Luzern und Luzern Hotels gemeinsam die Lehrabschlussfeier der Gastronomie und Hotellerie durch.



Martina Wick, Schweizermeisterin im Bereich Restauration, und Roland Barnet von den Luzern Hotels.

183 erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen erhielten ihr eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ beziehungsweise das eidg. Berufsattest EBA in diesen Berufen: • Köchin/Koch EFZ

- Küchenangestellte/r EBA
- Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
- Restaurationsangestellte/-r EBA
- Hotelfachfrau/-mann EFZ
- Hotellerieangestellte/-r EBA

Den besten Lehrabschluss erreichte Stefania Nunziatini, Restaurationsangestellte EBA (ausgebildet im Hotel Sonnenberg Kriens) mit der Note 5.8. Als Anerkennung erhält sie eine Prämie von 500 Franken. 8 Absolventinnen und 5 Absolventen wurden für ihre hervorragenden Leistungen (Note 5.4 und höher) die Ehrenmeldung überreicht. Sie wurden von Luzern Hotels mit einem Gutschein von 100 Franken beschenkt, den sie in allen Mitgliederbetrieben einlösen können. Gastro Luzern offerierte deren Lehrbetrieben für die interne Feier je eine Jeroboam-Flasche (5 Liter) Wein.

Die Herausforderungen der Zukunft

Conrad Meier, Präsident von Luzern Hotels, beglückwünschte die Absolventinnen und Absolventen für ihren Lehrabschluss und betonte in seiner Ansprache dessen Bedeutung. Er ermunterte die jungen Berufsfachleute, in die Welt hinauszugehen und Berufserfahrung zu sammeln. «Bleiben Sie sich dabei treu», sagte er und «machen Sie, was zu Ihnen passt und was Sie persönlich erfüllt.»

Angesichts der Herausforderungen Globalisierung und Digitalisierung wies Conrad Meier darauf hin, wie wichtig die junge Generation mit ihrem Engagement für die Gesellschaft sei: «Sie sind mit den neuen Technologien bestens vertraut; dies gibt Ihnen eine besondere Position – erfüllen Sie sie, in Ihrem Leben und in ihrem Beruf».

Ruedi Stöckli, Präsident von Gastro Luzern, gratulierte den Absolventinnen und Absolventen. In der Zeit vom Beginn bis zum Abschluss der Lehre ändere sich für die Jugendlichen sehr viel. «Jetzt haben Sie die besten Voraussetzungen für ein interessantes und erfüllendes Berufsleben. Bleiben Sie der Gastronomie und der Hotellerie treu, bilden Sie sich weiter und übernehmen Sie Verantwortung. Sie prägen in Zukunft das Image unserer Branche. Es braucht gut ausgebildete Fachleute wie Sie.»

Wettkampffieber und -erfahrung

Mario Garcia, welcher sich am Weltfinale des hochkarätigen Bocuse d'Or auf den fünften Platz kochte und ehemaliger Teamchef der Schweizer Kochnationalmannschaft, berichtete von seinem Wettkampffieber: «Die Nationalmannschaft und das Kochen wurden für mich zu einer Art Ersatzfamilie.»

Er liebe es, Gäste mit seinem Essen glücklich zu machen. Und er liebe es, seinen Körper physisch und psychisch ans Limit zu bringen. Jeder müsse die Richtung für sich selbst definieren. Das Wichtigste: «Zeigt Stolz und Leidenschaft für den unglaublich wertvollen und vielseitigen Beruf Koch!»

Über Wettkampferfahrung verfügt auch Martina Wick, Schweizermeisterin im Bereich Restauration, die im August an den WorldSkills in Kazan teilnimmt. «Was gibt es Schöneres als unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern – sei dies mit feinen Gerichten, einem gepflegten Ambiente in einem Hotelzimmer oder einer herzlichen Betreuung am Tisch.» In kaum einem anderen Beruf dürfe man ein so direktes Feedback entgegen nehmen. Den Schlusspunkt des offiziellen Teils der Lehrabschlussfeier setzte der Slam Poet Michael Frei mit seinen Wortspielen rund ums Essen.

Aus Spargründen kann der Kanton Luzern Lehrabschlussfeiern nicht mehr vollumfänglich finanzieren. Er unterstützte die Feier aber mit einem namhaften Beitrag. Dies als Zeichen der Anerkennung, welche die jungen Berufsfachleute für ihre Leistung beim Lehrabschluss verdienen. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 03. Juli 2019