

Für 128 junge Berufsleute beginnt nun ein neuer Abschnitt

Kürzlich fand die Lehrabschlussfeier der Gastronomie und Hotellerie statt, welche die beiden Verbände Gastro Luzern und Luzern Hotels gemeinsam durchführten. 128 Absolventinnen und Absolventen erhielten ihr eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ beziehungsweise das eidg. Berufsattest EBA.



Ana Teresa Rodrigues erzielte die Bestnote von 5,7. Im Bild mit Miriam Böger, Direktorin des Art Deco Hotel Montana und Vorstandsmitglied von Luzern Hotels.

Bild: zvg

Aufgrund der Corona-Situation fand die Lehrabschlussfeier nicht wie üblich im Hotel Schweizerhof statt, sondern auf dem gedeckten Aussenfeld des Eiszentrums Luzern. Dadurch konnten 300 Personen an der Feier teilnehmen. Dennoch musste die Feier in zwei separaten Veranstaltungen stattfinden: Am Vormittag für die Berufsfachleute Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Restaurationsangestellte/-r EBA, Hotelfachfrau/-mann EFZ, Hotellerieangestellte/-r EBA, Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ und Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ. Am Nachmittag fand die Feier für die Köchinnen/Köche EFZ und die Küchenangestellten EBA statt.

An der Feier vom Vormittag hielt Restaurationsfachfrau Martina Wick die Festrede. Sie hatte 2019 an den WorldSkills in Kazan (RU) die Goldmedaille errungen. Sie ermunterte die Diplomierten, die Gastronomie-Branche als grosses Netzwerk zu verstehen: «Nutzt dieses Netzwerk. Engagiert euch und es werden euch Türen geöffnet, die euch nicht nur beruflich weiterbringen.»

«Packt diese Chance! Jetzt steht euch die Welt offen.»

Marco Steiner, Teamchef des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne

Am Nachmittag gab Marco Steiner, Teamchef des «Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne» den jungen Berufsfachleuten einige Gedanken mit auf den Weg. Das Team hatte 2020 an der Koch-Olympiade die Goldmedaille geholt. An den Lehrabschlussprüfungen war Marco Steiner als Prüfungsexperte tätig. Er ermunterte die Diplomierten «der Gastronomie treu zu bleiben» und die Möglichkeiten zur Weiterentwicklung zu nutzen: «Packt diese Chance! Jetzt steht euch die Welt offen.»

Daran schloss Conrad Meier, Präsident von Luzern Hotels, an und empfahl den jungen Berufsfachleuten: «Gehen Sie in die Welt hinaus und sammeln Sie Berufserfahrung. Bleiben Sie sich dabei treu und tun Sie, was Sie persönlich erfüllt.»

Ruedi Stöckli, Präsident von Gastro Luzern, gratulierte den Absolventinnen und Absolventen und lobte sie für ihren Einsatz während der Berufslehre. Diese Zeit sei für sie neben dem Beruflichen auch in privater Hinsicht wichtig gewesen: «Denn Sie haben gelernt, worauf es im zwischenmenschlichen Umgang mit Mitarbeitenden ankommt; Sie haben gelernt, im Leben auf eigenen Füßen zu stehen und Sie haben gelernt durchzuhalten, im strengen Berufsalltag, schwierigen Situationen im Lehrbetrieb oder im privaten Umfeld. Das alles hat sie gestärkt und bietet Ihnen beste Voraussetzungen für Ihre Zukunft, für die ich Ihnen alles Gute wünsche.»

In diesen Berufen haben die Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger ihre Ausbildung abgeschlossen:

- Köchin/Koch EFZ
- Küchenangestellte/r EBA
- Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
- Restaurationsangestellte/-r EBA
- Hotelfachfrau/-mann EFZ
- Hotellerieangestellte/-r EBA
- NEU: Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ
- NEU: Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

Ana Teresa Rodrigues da Cunha, Hotellerieangestellte EBA (AMERON Luzern Hotel Flora), erreichte mit der Note 5.7 den besten Lehrabschluss 2021. Als Anerkennung erhält sie eine Prämie von 500 Franken.

Neun Absolventinnen und fünf Absolventen wurden für ihre hervorragenden Leistungen (Note 5.4 und höher) eine 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. (htr/bbe)

Publiziert am Mittwoch, 07. Juli 2021