

Medienmitteilung

Weggis, 28. Oktober 2022

WorldSkills Competition 2022 Special Edition

Bronze für Colombo – Auszeichnung für Zumbrunn

Im Rahmen der ZAGG wurden die «World Skills Competition 2022 Special Edition» in den Bereichen Küche und Restaurant Service ausgetragen. Die Schweiz war mit Restaurationsfachfrau Shania Colombo und Koch Rino Zumbrunn vertreten. Shania Colombo gewann die Bronze-Medaille. Rino Zumbrunn wurde für seine starke Leistung mit einer Medallion For Excellence ausgezeichnet.

Während vier Tagen haben sich an der Gastromesse ZAGG in Luzern die besten jungen Berufsleute der Welt gemessen. «Für Aussteller und Publikum war das eine grosse Bereicherung – für die jungen Berufsleute die grosse Chance, nun doch noch um den Weltmeistertitel zu kämpfen», sagt Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing und Projekte bei Hotel & Gastro formation Schweiz. Denn im Frühsommer stand die Durchführung auf der Kippe. «Eine komplette Absage wäre ein harter Schlag für die jungen Berufsleute gewesen, die bereits viel trainiert hatten.»

Einmaliges Erlebnis

Nachdem die WorldSkills 2022 in Shanghai aufgrund der Corona-Pandemie definitiv abgesagt wurden, entschieden sich die Organisatoren für ein Alternativformat mit einer dezentralen Durchführung der einzelnen Wettbewerbe. Die gut 60 Wettkämpfe der WorldSkills wurden auf Standorte in der ganzen Welt verteilt. Für die Austragung der Wettbewerbe in den Bereichen Küche und Restauration wurde schliesslich die ZAGG ausgewählt. «Es war wohl für alle ein once-in-a-lifetime-Erlebnis», so Schmocker weiter. «Zu verdanken haben wir das vor allem der ZAGG-Messeleiterin Suzanne Galliker, die einen riesigen Effort leistete, damit die Wettbewerbe mit hohen Auflagen überhaupt in Luzern stattfinden konnten.»

Positive Stimmung zur Halbzeit

Insgesamt nahmen 52 Kandidatinnen und Kandidaten aus 35 Nationen an den WorldSkills Competition in Luzern teil. Für die Schweiz waren Restaurationsfachfrau Shania Colombo und Koch Rino Zumbrunn angetreten. Jeden Tag galt es andere Aufgaben zu lösen. Shania Colombo startete am ersten Tag mit einem Fine-Dining-Modul, gefolgt vom Banqueting-Modul am zweiten Tag. Die erste Aufgabe von Rino Zumbrunn am Sonntag war das Modul «Cold Kitchen». Am Montag stand das Prep-Kitchen-Modul auf dem Programm. «Beide arbeiteten fokussiert und abgeklärt», so Schmocker. «Zur Halbzeit war die positive Stimmung ungebrochen gut.»

Hoffnungen auf Medaillen intakt

Es folgten zwei weitere intensive Wettbewerbstage mit Modulen wie «Casual-Service» und «Barista» bei Shania Colombo und das Modul «Hot Kitchen» und Skills-Test für Rino Zumbrunn. Nach Abschluss der Wettbewerbe am Mittwochabend waren beide zuversichtlich. «Es waren vier harte Tage mit einem straffen Programm», sagte Rino Zumbrunn. Das Dessert-Modul erlebte er als «holprigen Start», weil alles neu war. Am anstrengendsten war für ihn das Prep-Modul. «Es hat grossen Spass gemacht und ich bin mit meiner Leistung sehr zufrieden. Ich ging jeden Abend mit einem guten Gefühl ins Bett. Eine Medaille liegt durchaus drin.» Auch Restaurationsfachfrau Shania Colombo strahlte nach dem Wettbewerb: «Diese WorldSkills waren mega cool. Alles war super organisiert. Ich fühlte mich sehr wohl.» Sie konnte alles zeigen, was sie gelernt und trainiert hatte.

«Alles hat geklappt. Ich bin zufrieden mit meiner Leistung und hoffe auf eine Medaille. Aber es wird eng. Auch andere waren stark.»

Zwei Medaillen für die Branche

Dann begann das lange Warten. Die Ergebnisse wurden erst 24 Stunden später im Rahmen der «Closing Ceremony» verkündet – und die Schweiz durfte schliesslich eine weitere Medaille feiern. Shania Colombo gewann die Bronze-Medaille im Bereich Restaurant Service. Ihre top Leistung beweist, dass die Schweiz weiterhin zur Weltspitze gehörte. Martina Wick wurde 2019 in Kazan Weltmeisterin, Tatjana Caviezel holte sich den Titel 2017 in Abu Dhabi. Auch der talentierte Koch Rino Zumbrunn zeigte eine starke Leistung. Für eine Medaille reichte es letztlich nicht. Er erreichte den 10. Platz und wurde mit einem Medallion For Excellence geehrt. Damit fällt die Bilanz der Branche fällt insgesamt erfreulich aus. Mitte Oktober hatte Tim Oberli vom Bürgenstock Resort an den WorldSkills Competition in Montreux die Silbermedaille im Bereich Hotel Reception gewonnen.

Ausblick auf Lyon 2024

Die nächsten WorldSkills finden 2024 in Lyon statt. Dort wird die Schweiz von der aktuellen Schweizer Meisterin in Hotel Reception und den Schweizer Meistern in Küche und Restaurant Service vertreten. Im Bereich Hotel Reception wird die 19-jährige Carmen Többen aus Bern um Gold kämpfen. Ebenfalls erst 19-jährig ist Markus Schmid aus Schwellbrunn (AR) als aktueller Schweizer Meister Küche. Auch er reist nach Lyon, gemeinsam mit Marc Gay aus dem Wallis, der in diesem Jahr an den SwissSkills in Bern Schweizer Meister Restauration wurde.

Medienkontakt

Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing / Projekte, Hotel & Gastro *formation* Schweiz
079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch