

Schweizweit einzigartiger Messestand: Hotel und Restaurant «Die Welt» an der ZEBI

Das Wichtigste in Kürze

- Neuer Branchenstand an der Zentralschweizer Bildungsmesse ZEBI
- Schweizweit einzigartiger Messeauftritt der Gastronomie- und Hotellerieberufe
- 9. - 12. November 2023, Allmend Messe Luzern

Luzern, 10. November 2023 – Die Zentralschweizer Gastronomie und Hotellerie hat sich zusammengeschlossen und in einem Private-Public-Partnership einen einzigartigen Messestand kreiert. Dies, um die Berufe rund um das Gästewohl erlebbar zu machen und die Begeisterung an junge Berufseinsteiger weiterzugeben. Vom 9. - 12. November 2023 können sich interessierte Jugendliche auf der Luzerner Allmend als Barista, in der Küche oder an der Rezeption erproben und über die verschiedenen Karrieremöglichkeiten informieren.

Der Messestand ist Bar, Hotel und Restaurant

"In der Welt der Gastronomie und Hotellerie ist das direkte Erlebnis unersetzlich", so Simone Müller von Schatz AG, Initiatorin des neuen Messestandes. "Deshalb haben wir eine Atmosphäre geschaffen, die sowohl einem Hotel mit Restaurant nachempfunden ist und gleichzeitig einen Blick hinter die Kulissen erlaubt. An den insgesamt acht Posten können die Besucherinnen und Besucher Cocktails mixen, als Barista Kaffeespezialitäten zubereiten, den Check-in für ein Hotelzimmer durchführen und vieles mehr – alles unter der Anleitung von Auszubildenden und Lernenden verschiedener Betriebe."

Innerhalb des Messeauftritts befinden sich unterschiedliche fiktive Betriebe, die Einblicke in reale Arbeitsbedingungen erlauben. Dazu gehört die «Bar 0 Promille», an der unter fachkundiger Anleitung alkoholfreie Cocktailkreationen zubereitet werden. Jugendliche mit Affinität zur Küche, können in filigraner Handarbeit japanische Teigtaschen «Gyoza» herstellen, selber anbraten und degustieren. Für künftige HotelmanagerInnen wurde eigens eine Rezeption gebaut sowie ein richtiges Check-in vorbereitet, das den Zugang zum «Zimmer 2023» verschafft - was sich darin befindet bleibt deren Geheimnis. Im Bereich für Weiterbildungen zeigen die Hotelfachschulen auf, welche Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten die Gastronomie und Hotellerie bereithält.

Fokus Ausbildungen in Gastronomie und Hospitality

In der Welt der Gastronomie und Hotellerie prägen Leidenschaft, Serviceorientierung und ein dynamisches Umfeld das Geschehen. Thomas Tellenbach, Betriebsleiter des Aus- und Weiterbildungszentrums [G'ART](#) sagt: «Unser Messestand ermöglicht jungen Menschen, in verschiedene Rollen zu schlüpfen, Berufe auszuprobieren und sich mit der Gästebetreuung vertraut zu machen.» Darüber hinaus betont Tellenbach, Geschäftsleiter von [G'ART](#): «Es ist schweizweit einzigartig, dass eine ganze Region gemeinsam daran arbeitet, die Branche erlebbar zu machen. Es ist wichtig zu betonen, dass die beteiligten Partner aus der Wirtschaft und die Verbände erhebliche finanzielle und personelle Ressourcen investiert haben, um diesen Erfolg zu ermöglichen.» Mit der Teilnahme an der ZEBI zeigt die Branche,

die Vorzüge von Berufen in der Gastronomie und Hotellerie. Jeder Arbeitstag ist einzigartig, geprägt von Begegnungen mit Menschen, wobei Diversität gelebt wird und Genuss im Mittelpunkt steht. Das Hotel und Restaurant «Die Welt» wurde für all diejenigen geschaffen, die beruflich die Welt sehen möchten.

Die vorgestellten Ausbildungen im Überblick:

- Restaurantfachfrau/-mann EFZ & Restaurantangestellte/-r EBA
- Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ
- Köchin/Koch EFZ & Küchenangestellte/-r EBA
- Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ & Praktiker/Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ
- Kauffrau/-mann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)

Der Messeauftritt wird unterstützt durch:

Art Deco Hotel Montana, EHL Hotelfachschule Passugg, G'ART, Gambrinus Gastronomie AG (Weisses Kreuz Luzern & Rathaus Brauerei Luzern), zfv Die Gastronomiegruppe, HFZ Hotelfachschule Zürich, HVLL Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Hotel Schweizerhof Luzern, Hotellerie Suisse, Pilatusbahnen, Private Selection Hotels & Tours, Radisson Blu Lucerne, Remimag Gastronomie AG, Schatz AG, SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, Tavolago AG, Titlis Bergbahnen, Transgourmet Schweiz AG, MUNDO AG, Schürch Getränke AG

Bild Hotel und Restaurant «Die Welt»



Bildlegende: Raymond Hunziker, Präsident Luzern Hotels (links) und Thomas Tellenbach, Geschäftsleiter G'ART (rechts) vor dem neuen Messestand an der ZEBI.

Haben Sie weitere Fragen zum Stand an der ZEBI oder benötigen Sie zusätzliche Unterlagen für eine Publikation? Gerne hilft Ihnen unsere Medienverantwortliche weiter.

Simone Müller

simone@schatz-ag.ch

+41 79 794 66 92

www.schatz-ag.ch