

Press Release – Thalwil, 04. August 2020

Medienmitteilung Fabia Studer

Lehrabschlüsse – Auch dieses Jahr kommt die Beste der Besten aus dem Hotel Sedartis in Thalwil

An den diesjährigen Lehrabschlussprüfungen der Hotel & Gastro Formation (HGF Zürich), konnten wieder viele zukünftige Gastroprofis erfolgreich ihren Abschluss absolvieren. Erneut beweist sich das Hotel Sedartis als preisgekrönte Nachwuchsschmiede – denn Fabia Studer aus dem Hotel Sedartis erreichte in der Kategorie Köchin EFZ mit 5.7 die Bestnote und hat hiermit als Beste ihres Fachs im Kanton Zürich abgeschlossen.

«Wir sind unglaublich stolz auf Frau Studer und freuen uns sehr über ihre überdurchschnittliche Leistung», sagt Ueli Knobel, Hotelier & Gastgeber des Hotel Sedartis. «Die Lernenden hatten dieses Jahr durch die aktuelle Situation einen zunächst unsicheren und etwas erschwerten Abschluss ihrer Lehre. Umso mehr machen solch schöne Erfolgsgeschichten Mut und bringen Freude».

Auf Grund ihrer ausserordentlichen Leistung durfte Fabia Studer während zwei Wochen bei der Köchin des Jahres, Tanja Grandits, im Restaurant Stucki in Basel Sternekokch-Luft schnuppern und konnte dadurch ihre Erfahrungen nicht nur in die Sedartis Küche miteinfließen lassen, sondern auch in ihre sensationelle Abschlussnote. «Es war eine tolle und unglaubliche Erfahrung, welche mich sehr beeindruckt hat». Bei solchen Vorbildern verwundert ihre Antwort auf die Frage nach ihren beruflichen Zielen nicht: «Ich möchte eines Tages selber eine Sterneköchin sein und Gäste mit meinen kulinarischen Künsten verzaubern».

Nebst ihrer Leidenschaft fürs Kochen liegt ihr auch das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen und hat darüber eine Vertiefungsarbeit mit Bestnote verfasst. Diese Erfolge zeigen, dass sich ihr Engagement und ihre Freude für den Beruf bewährt haben und es sich lohnt ehrgeizig zu sein. Eigenschaften, die in dieser Branche sehr wertvoll sind und die Fabia Studer unzählige Möglichkeiten für eine spannende berufliche Zukunft eröffnen. Das weiss sie zu nutzen und beginnt direkt nach ihrem Abschluss eine Zweitlehre als Konditorin – Confiseurin. Auf zu einem neuen, spannenden Abenteuer.

*Das Hotel Sedartis bildet Lernende in vier verschiedenen Berufen der Hotellerie und Gastronomie aus. Zurzeit sind zwei Kochlernende unter der Leitung von Küchenchef Patrick Geyer in Ausbildung. Mit der vielseitigen à la carte Gastronomie, Banketten und Events bietet die Ausbildung zum Koch EFZ im Sedartis viel Abwechslung. Ausserdem wurde das Hotel Sedartis kürzlich vom **Zürcher Hotelier Verein** mit dem **1. Platz der Gästezufriedenheit** prämiert. Dieser Preis wird für die beste Entwicklung, gemessen an den Online Bewertungen, innerhalb eines Jahres verliehen und widerspiegelt eine sehr hohe Gästezufriedenheit. Am linken Zürichseeufer und direkt am Bahnhof Thalwil gelegen, empfängt das Business-, Seminar- und Eventhotel Sedartis seine Gäste mit 40 Zimmern und 10 modernen Seminarräumen.*

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Ueli Knobel, Hotelier & Gastgeber
T 043 388 33 80, ueli.knobel@sedartis.ch

Restaurant Bar Business Events Golf

Bahnhofstrasse 16 CH-8800 Thalwil T +41 43 388 33 00 info@sedartis.ch www.sedartis.ch



Frischgebackene Köchin EFZ Fabia Studer



Der Kantonsbeste Lehrabschluss im Bereich Köchin EFZ kommt aus dem Hotel Sedartis.