

Lernende übernehmen zum dritten Mal die VILLA Schweizerhof - Nachwuchstalente versetzen Sie dieses Jahr nach Japan

«FUTARI – Ein Tisch, viele Geschmäcker» - unter diesem Motto führen die jungen Talente des Hotel Schweizerhof Luzern das Spitzenrestaurant VILLA Schweizerhof – ein Projekt, das dem Fachkräftemangel erneut mit Mut, Vertrauen und Praxisbezug begegnet.

Bereits zum dritten Mal überlässt das Luzerner 5-Sterne-Hotel Schweizerhof die Führung des eigenen Restaurants vollständig seinen Lernenden. Vom 21. Januar bis 8. Februar 2026 übernehmen 18 Nachwuchstalente die Verantwortung für das 13-Punkte-Gault-Millau-Restaurant VILLA Schweizerhof – von Küche und Service bis hin zu Planung, Organisation und Kommunikation.

Während viele Hotelbetriebe in der Schweiz zunehmend Mühe haben, geeignete Lernende zu finden, geht das traditionsreiche, familiengeführte Hotel Schweizerhof Luzern bewusst einen anderen Weg: Verantwortung statt Routine. Der Erfolg zeigt sich deutlich – sämtliche neun Lehrstellen für den kommenden Sommer sind bereits seit Monaten besetzt.

Ein kulinarisches Konzept aus Lernendenhand

Auch kulinarisch gestalten die Lernenden den Auftritt eigenständig. Unter dem Motto «FUTARI – Ein Tisch, viele Geschmäcker» setzen sie auf ein zeitgemäßes Sharing-Konzept, das gemeinsames Geniessen in den Mittelpunkt stellt. Sowohl das Menu als auch das Getränkeangebot – darunter eigens entwickelte Signature Cocktails – wurden vom Nachwuchsteam selbst konzipiert.

Nachwuchsförderung als gelebte Unternehmenskultur

Nachhaltigkeit wird im Hotel Schweizerhof Luzern nicht nur auf ökologischer Ebene (ISO-14001-zertifiziert) gelebt, sondern auch auf sozialer. Aktuell bildet das Haus 20 eigene Lernende in verschiedenen Hotellerie- und Gastronomieberufen aus. Zusätzlich ermöglicht eine Kooperation mit der Stiftung La Capriola vier weiteren Jugendlichen mit Unterstützungsbedarf den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt.

Ein zentraler Bestandteil dieser Ausbildungsphilosophie ist das Projekt «VILLA Lerngenuss», das sich als fester Bestandteil der Nachwuchsförderung etabliert hat. Die Lernenden bereiten sich seit Monaten intensiv auf die dreiwöchige Übernahme vor und tragen während dieser Zeit die volle operative Verantwortung für den Restaurantbetrieb.





Echte Verantwortung im Berufsalltag

Unterstützt von ihren Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern übernehmen die angehenden Restaurationsfachleute die Gastgeberrolle, die Köchinnen und Köche die Küche sowie die Lernenden aus der Hotellerie-Hauswirtschaft und der Hotelkommunikation zusätzliche operative und organisatorische Aufgaben. Ziel ist es, den Lernenden nicht nur Fachkompetenz zu vermitteln, sondern auch unternehmerisches Denken und Selbstständigkeit zu fördern.

Direktor Roman Omlin zeigt sich überzeugt vom nachhaltigen Effekt des Projekts:

„Die Lernenden erleben hautnah, was es bedeutet, Verantwortung zu übernehmen, Entscheidungen zu treffen und im Team wirtschaftlich zu denken. Diese Erfahrungen sind durch nichts zu ersetzen.“

Eröffnet wird das Lernendenrestaurant am Mittwoch, 21. Januar 2026, im Rahmen eines internen Anlasses für Eltern und Angehörige. Anschliessend bewirtet das junge Team die Gäste bis zum 8. Februar 2026 selbstständig.

Weitere Informationen unter www.villa-lerngenuss.ch

Kontakte:

Roman Omlin, Direktor, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, r.omlin@schweizerhof-luzern.ch

Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, c.iten@schweizerhof-luzern.ch

