

## STUDIER I ETT SLOTT, UPPE I BERGEN, I SCHWEIZ ... BEHÖVER VI SÄGA MER?

**De är passionerade och har skinn på näsan** - beredda att göra allt för att din upplevelse ska bli så bra som möjligt. Som att utmana dina smaklökar eller vakta din nyfödda bebis, bakom receptionen, medan du parkerar bilen. De är nyfikna, engagerade och öppna.

Lisas intresse för hospitality började på hennes farmors restaurang i Bordeaux. Petter är renskötaren från Norge som skulle bli pingvinforskare men bytte riktning till den kulinariska världen. Louise har alltid brunnit för ledarskap. Christoffer från Södertälje har skaffat sig sin arbetslivserfarenhet hos hotelljättarna i Dubai. Alla hittade de en gemensam plats - meckat för hotellvärlden, Schweiz.

**Så vilka är de och vad har de gemensamt?** Vi tog ett snack med människorna bakom morgondagens hotell- och restaurangupplevelser. Vi pratar så klart om våra blivande stjärnor - hotellstudenterna i Schweiz. Vi har fått möjlighet att intervjuva fyra studenter, som idag studerar på några av Schweiz mest prestigefyllda hotellskolor, om livet som hotellstudent och hur de ser på det som ska bli deras bransch. Läs och inspireras!

### SCHWEIZ - MECKAT FÖR HOSPITALITY OCH KULINARISK KONST

**Till meckat för hospitality och matlagning, Schweiz, lockas årligen unga talanger från hela världen.** Lisa Roberti är född i Stockholm men har under en stor del av sitt liv bott utomlands och rest mycket. Inspirationen började tidigt på farmors restaurang i Bordeaux, Frankrike och intresset för hotellbranschen har därför alltid legat nära hjärtat. Idag studerar hon sin Bachelor i Hotel Management på Swiss Hotel Management School (SHMS). Vi frågade Lisa vad det var som lockade med hospitality:

*"Hotell- och restaurangbranschen är internationell, mångkulturell och social. Möjligheterna är oändliga för den med passion och skinn på näsan. För mig är det viktigt att kunna påverka, göra skillnad, utvecklas och bli uppskattad. I hotellbranschen får man verkligen utrymme för detta. Det driver mig både inom studierna och arbetslivet"*

#### Christoffer Manookian, hotellstudent på IHTTI, delar Lisas uppfattning

*- Först och främst bygger man ett fantastiskt kontaktnät under skoltiden. I hela mitt liv har jag arbetat med mat & dryck så det var ett naturligt val för mig att välja hotellstudier. Det absolut bästa med branschen är bredden, man utvecklas hela tiden och för den med höga ambitioner är allt möjligt.*

#### Louise Johansson studerar international business & hotell management på César Ritz i Brig, Schweiz. Vad är det som gör Schweiz till den ultimata studieplatsen?

*- Hospitality kommer från Schweiz, det kallas "The Swiss Hospitality Touch" av en anledning och de bästa skolorna befinner sig just här. Dessutom erbjuder skolan, Swiss Education Group, två rekryteringsträffar per år som är grymma där man får chans att mingla med rekryterare från de största hotelljättarna. Dessutom får vi dubbla kandidat examen från César Ritz när vi går ut, vilket är ett plus. Viktigast av allt dock är att det råder en fantastisk bra stämning på skolan med hängivna lärare som gör skoltiden lustfylld!*

### FRÅN RENSKÖTARE I NORGE TILL FINE-DINING I SCHWEIZ

Petter Suikkari studerar kulinarisk konst på Culinary Arts Academy i Lucerne. Efter studenten från världens enda renskötargymnasium i Nordnorge lockade drömmen om en karriär inom matlagning och ambitionen att driva fram nya och unika råvaror på marknaden.

#### Bland alla branscher i världen, visste du direkt att det var restaurangbranschen du ville satsa på?

*Petter: Ja! Det måste vara vid rätt ung ålder jag gav upp min dröm om att bli pingvinforskare. Tror den största inspirationskällan har varit tv-kockarna och min far. Idag har jag ambition att ta fram och lyfta samiska råvaror. Dessutom träffar man fantastiska vänner i branschen, framför allt på skolan som blir vänner för livet!*

## **Christoffer Manookian studerar Hotel Management och design på IHTTI i Neuchatel. Hur ser du på branschen?**

*-Jag tror att hotell- och restaurangbranschen i sig är väldigt underskattad - att det råder en missuppfattning. Hospitality handlar inte om att sälja korv på ett gatuhörn, branschen är så otroligt bred med allt från personal i receptionen, till driftchefen för restaurangen vidare upp till hotelldirektören. Det är dessutom en tuff bransch men man växer sig tuff med den! Idag har lilla Christopher från Södertälje lyckas slå sig an med jättarna från Dubai, det trodde jag aldrig tidigare.*

*Louise: Och! Man får inte glömma bort att hospitality är en av de bredaste industrier i världen. Det finns allt ifrån hotellchefer, städare, ekonomer, PR-folk, servitriser, kockar, rörmokare, snickare och jurister - listan tar inte slut! Jag tror inte att många tänker på allt jobb som ska till för att skapa den där "speciella upplevelsen" "Hospitality handlar inte om att sälja korv på ett gatuhörn. Branschen är så otroligt bred med allt från personal i receptionen, till driftchefen för restaurangen vidare upp till hotelldirektören"*

### **EN BRANSCH FÖR ALLA MED PASSION**

**Vem passar i branschen?** Både Louise Johansson, César Ritz och Christoffer Manookian, IHTTI trycker återigen på att passion är A och O. De beskriver även tålmod, social intelligens och ambition som någonting alla i branschen delar som en viktig egenskap. Lisa Roberti trycker dessutom på hur viktigt det är att vara utåtriktad. Vår kock Petter trycker även på förmågan att vara psykisk stark.

*Petter: Två ord som jag tror definierar en person i branschen är psykisk stark och trevlig. Man kommer stöta på både trevliga och mindre trevliga människor, då är det viktigt att ha förmågan att leda sig själv framåt med ett leende på läpparna.*

### **MÖJLIGHETERNA**

**I framtiden vill de drivna egna hotell & restaurangkoncept** och anta roller som general managers för exklusiva hotell. Den gemensamma nämnaren tycks ändå vara ambitionen att jobba i en internationell miljö med människor som delar samma driv. En examen från SEG öppnar många dörrar och varje år examineras över ett hundratal aspirerande studenter. Nätverket man bygger upp under sin studietid är också värdefull. Två gånger om året arrangeras IRF, en internationell rekryteringsträff där studenterna får chansen att nätverka med över 200 rekryterare.

Louise Johansson tycker att rekryteringsträffarna som skolan anordnar är en fantastisk möjlighet att få vistas i samma forum som höjdarna i branschen. Man får först och främst chans att presentera sig själv inför rekryterare och samtidigt gå på spännande work-shops i allt ifrån marknadsföring till vinkännedom.

*Louise: IRF ger mig gåshud varje år, variationen är stor och allt relaterat till det vi ska göra i framtiden. Det häftigaste är ändå att du studerar i en multikulturell miljö och lär dig hantera nya människor och nationaliteter. Man lär sig också mycket om vad som krävs för att bli framgångsrik, inte bara professionellt utan också på ett personligt plan. Man växer verkligen som person under sina studier i Schweiz och vågar stiga utanför sin komfortzon på ett sätt jag inte trodde var möjligt.*

**Vi konstaterar att det krävs en stor dos passion för att passa i branschen** men med rätt vilja och ambition är möjligheterna nästintill oändliga. Utbildningarna är breda och när en examen är din kan du jobba i roller med stort ansvar. På César Ritz får du möjlighet att läsa kurser inom både juridik, politik, filosofi och ekonomi vilket gör att du får kompetens inom många olika områden. De områden som krävs för att anta rollen som General Manager på ett internationellt topphotell.

**Vi avslutar med ett citat från Louise Johansson, student på César Ritz som vi tycker summerar våra intryck:**

*Om du har en passion för människor, ledarskap och service så våga ta steget och sök – du kommer inte ångra dig!*