

ZUKUNFTS TRÄGER

BERUFSBILDNER DES JAHRES



DOMENICO MIGGIANO

KATEGORIE: KOCH

Gasthof Löwen, 8608 Bubikon ZH
Angemeldet durch Manuel Eschle

Seit 20 Jahren führt Domenico Miggiano zusammen mit seiner Frau den Gasthof Löwen und bildet Lernende zu Köchen EFZ aus. «Von seinem Wissen und seiner langjährigen Erfahrung können wir nur profitieren», sagt Manuel Eschle. «Mein Chef liebt, was er macht, und das spürt man.» Die Zusammenarbeit im Team mache Spass und die Covid-Zeit wurde genutzt, um gezielt die Fachkenntnisse zu vertiefen. «Menschen, die ihr Handwerk verstehen, sind verpflichtet, auszubilden», findet sein Ausbilder Domenico Miggiano. Er legt Wert auf die Details; ein sauberer und aufgeräumter Arbeitsplatz und der Teamspirit sind ihm wichtig. Ein gelungenes Ausbildungspaket: «Was in der Schule besprochen wird, kann ich im Betrieb lernen und umsetzen», so Manuel Eschle.



KATHRIN SCHÖB

KATEGORIE: KOCH

Restaurant Bahnhofli, 9469 Haag SG
Angemeldet durch Isabell Beeler

«Meine Kreativität kann ich in der Küche entfalten, es ist schön zu sehen, wie die Speisen unsere Gäste begeistern», sagt Isabell Beeler, Lernende zur Köchin EFZ. «Als Köchin habe ich eine spannende und gute Grundausbildung für meine berufliche Zukunft. Kathrin Schöb ist immer für mich da und hat immer ein offenes Ohr für meine Bedürfnisse. Auch während des Lockdowns und Kathrins Mutterschaftsurlaub waren wir regelmässig in Kontakt.» Für ihre Auszubildnerin steht die Selbstständigkeit im Fokus: «Aus Fehlern lernt man, mir ist wichtig, dass Isabell während der gesamten Lehrzeit Verantwortung übernehmen darf. Ich möchte meine Lernenden fördern und fördern und ihnen die Freude am Beruf vermitteln. Der Austausch mit den Lernenden auf Augenhöhe ist mir sehr wichtig.»



MARC WÖHRLE

KATEGORIE: KOCH

Restaurant Schloss Seeburg, 8280 Kreuzlingen TG
Angemeldet durch Yannick Niederberger

Für Marc Wöhrle geht es bei der Ausbildung seiner Lernenden vor allem auch um eine Lebensschule: Sie sollen lernen, sich nicht nur in angenehmen, sondern auch in anspruchsvollen Situationen behaupten zu können. Er weiss: Oft sieht man sich später wieder, wenn die Lernenden in den Betrieb zurückkommen oder in der Region arbeiten. Umso wichtiger ist es für ihn, solides Handwerk weiterzugeben, damit seine Lernenden eine gute Basis für ihren Werdegang haben. Dieser wird mit Angeboten wie dem Lehrlings-Lernmorgen, Planen und Kochen von Schulmittagsverpflegung oder durch das Kreieren eigener Gerichte sowie deren Verkauf an den Gast gefördert. Das kommt an: «Herr Wöhrle unterstützt uns bei jedem Anliegen und lebt die Freude und Vielseitigkeit unseres Berufes», sagt sein Lernender Yannick Niederberger. «Er hätte den Sieg echt verdient.»

TRÄGERSCHAFT



GASTRO SUISSE

PATRONAT



GOLD-SPONSOR



SILBER-SPONSOREN



HAUPTMEDIENPARTNER



MEDIENPARTNER



WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH