



# BERUFSBILDNER DES JAHRES



## NIKLAUS JUD

**KATEGORIE:**  
FLEISCHFACHMANN

Dorfmetzg N. Jud GmbH  
8717 Benken SG  
Angemeldet durch Tobias Betschart

«Mein Lehrmeister spornt mich an, gute Leistungen zu erbringen», sagt Tobias Betschart. «Er ist geduldig und gibt kompetent Auskunft. Ich kann hier sehr frei arbeiten.» Eigenverantwortung ist für Berufsbildner Niklaus Jud sehr wichtig: «Ich habe eine Azubi-Metzg gegründet, um den Nachwuchs besser an das normale Arbeitsleben heranzuführen. Sie ist immer am Montagnachmittag geöffnet und wird ausschliesslich von den Auszubildenden geführt. Die Lernenden sollen während ihrer Berufslehre alles Wissenswerte lernen – nicht nur das Nötige für das QV. Sie sollen unseren Betrieb eines Tages einfach gut und umfassend ausgebildet verlassen, sodass sie auch im Restaurant oder im Catering mitarbeiten können.»

### Nominiert waren auch ...

- Marco Zyka, Chämi Metzg AG 5442 Fislisbach AG
- Philip Fässler, Appenzeller Fleisch und Feinkost AG 9050 Appenzell AI



## 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 Ausbildner 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.

### Nominiert waren auch ...

- Kathrin Schöb, Restaurant Bahnhofli 9469 Haag SG
- Marc Wöhrle, Restaurant Schloss Seeburg 8280 Kreuzlingen TG



## SONJA SALZANO

**KATEGORIE:**  
RESTAURATIONSFACHMANN/FRAU

Salzano Hotel-Spa-Restaurant  
3800 Unterseen BE  
Angemeldet durch Lea Zingrich

«Von meiner Chefin lerne ich die Liebe zum Detail», berichtet die Lernende Lea Zingrich. «Sie engagiert sich sehr für uns und hat immer neue Ideen.» Sie fühlt sich sehr im Team aufgehoben, man sei wie eine Familie. Das Herzblut der Chefin sei stets spürbar, bei allem, was sie tue. Sonja Salzano ist Gastgeberin mit Leib und Seele: «Ich bin seit 40 Jahren im Gastgewerbe tätig. Mein Wissen und die Leidenschaft für den Beruf gebe ich gerne an junge Menschen weiter.» So wurde sie auch in der Coronakrise kreativ: «Ich habe älteren Kunden eine Karte mit einer Rose vor die Haustür gelegt und einen Newsletter verschickt. Wir sind positiv und aktiv geblieben und hatten auch 2020 den besten Sommer.»

### Nominiert waren auch ...

- Anto Susic, Restaurant Belvoirpark 8002 Zürich ZH
- Mandy Reina, Restaurant Gnadenthal 5524 Niederwil AG



## ANDREAS STRICKER

**KATEGORIE:**  
BÄCKER-KONDIKTOR-CONFISEUR

Ernst Hotz AG  
8600 Dübendorf ZH  
Angemeldet durch Sara Peter

«Herr Stricker soll gewinnen, weil er es verdient hat», ist Sara Peter überzeugt. «Herrn Stricker kann man die Freude am Beruf und die Leidenschaft richtig ansehen.» Sie schätzt die tolle Fehlerkultur an ihrem Ausbildungsplatz: Wenn etwas nicht gelingt, nimmt sich Andreas Stricker die nötige Zeit, um die Gründe zu erklären. «Und in der Folge machen wir weniger Fehler und sind für den Lehrabschluss bestens vorbereitet», so Sara. Sie empfindet seine positive Ausstrahlung als sehr motivierend: «Vor der Abschlussprüfung war er immer für uns da.» In der Ernst Hotz AG könne man zudem als Lernende bereits Ideen für Produktneuheiten einbringen und diese werden dann auch umgesetzt.

### Nominiert waren auch ...

- Ruedi Alt, Beck Alt 5304 Endingen AG
- Jürgen Mielke, Sutter Begg 4142 Münchenstein BL