



## KATHARINA BRUHIN-ZIEGLER

Restaurant Hirschen  
Angemeldet durch Gina Schmid

«Sie hat es einfach verdient», sagt Gina Schmid schlicht. «Frau Bruhin-Ziegler ist Feuer und Flamme für den Betrieb. Sie macht alles für ihn und das Team. Und sie gibt auch Lernenden, die eine Lehre abgebrochen haben, eine zweite Chance.» Die Lernende profitiere von zahlreichen Möglichkeiten im Restaurant Hirschen. «Ich darf alles, was ich am QV können muss, im Betrieb üben, bis hin zum Dekantieren und Cocktails zubereiten.» Auch habe Frau Bruhin-Ziegler ein offenes Ohr für Neues. «Den Gueridon-Service haben wir beispielsweise bei uns eingeführt, nachdem ich es in der Schule kennengelernt habe.» Diesen Stolz auf die eigenen Lernenden strahlt Katharina Bruhin-Ziegler aus: «Meine Lernenden sehen mich selten aufgebracht – sie sind einfach meine Mädchen.»

## MARION RIEDEL-HIRSCHMANN

netts schützengarten  
Angemeldet durch Beatriz Silva

«Unsere familiäre Atmosphäre im Betrieb ist eine tolle Grundlage für unsere Lernenden, um über ihre Grenzen zu wachsen», sagt Marion Riedel-Hirschmann, Ausbilderin von netts schützengarten. «Zur Arbeit zu gehen ist auch für mich fast wie heimkommen.» Und die Lernenden erhalten hier noch viel mehr als nur eine gute Stimmung: «Von Marion Riedel-Hirschmann können wir extrem viel lernen. Auch in ihrer Freizeit übt sie mit ihren Lernenden für das QV, ist stets offen für Gespräche, zeigt viel Verständnis und motiviert damit ihren Berufsnachwuchs ungemein. Besonders geschätzt werden auch Lehrangebote wie die Kreation eines eigenen Mocktails, der Einsatz als Barkeeper in einer St. Galler Bar und spezielle Kaffee- und Weinschulungen.»

## PÁL PÉTER WALTER

ARTE Seminar- und Konferenzhotel  
Angemeldet durch Maria Muqaj

«Mein Berufsbildner ist ein Perfektionist. Details sind ihm wichtig – aber auch, dass ich Spass an der Arbeit habe», schmunzelt Maria Muqaj vom Hotel ARTE in Olten. Ihn zeichne besonders seine menschliche Art aus. «Er schaut immer, dass es mir gut geht. Wenn ich einmal schwierige Gäste bediene, beruhigt er mich wieder und spricht mir Mut zu.» Auch bei schulischen Herausforderungen sei er eine grosse Stütze. Berufsbildner Pál Péter Walter selbst hatte leider keine angenehme Lehre. «Daher habe ich mir gesagt: Ich möchte es besser machen und die damaligen Fehler nicht wiederholen. Es gibt wenig gute Fachleute, deshalb ist eine professionelle Ausbildung entscheidend. Wichtig ist, dass man bei diesem Beruf mit Herzblut bei der Sache ist.»

TRÄGERSCHAFT



**GASTRO SUISSE**

PATRONAT



GOLD-SPONSOR



SILBER-SPONSOREN



HAUPTMEDIENPARTNER



MEDIENPARTNER

