

# ZUKUNFTS TRÄGER

## BERUFSBILDNER DES JAHRES



## MANDY REINA

**KATEGORIE: RESTAURATIONSFACHFRAU**

Restaurant Gnadenthal, 5524 Niederwil AG  
Angemeldet durch Lena Remmele

Mandy Reina soll unbedingt gewinnen, findet ihre Lernende Lena Remmele. «Sie ist eine megagute Lehrmeisterin.» Sie sei immer für sie da, unterstütze sie auch in der Schule, sie könne mit ihr über alles sprechen – auch über private Themen. Lena schätzt am Restaurant Gnadenthal ganz besonders, dass sie in so viele Bereiche einbezogen wird, zum Beispiel in die Einführung eines neuen Kassensystems. Und den Event «Wine & Dine» durfte sie weitgehend selbst organisieren. «Unsere Lernenden dürfen bei uns in alle Bereiche reinschnuppern, von der Küche übers Café Reuss bis zum Bankettwesen», sagt Mandy Reina. «Ich will Berufsstolz vermitteln und die Leidenschaft für den Beruf weitergeben.»



## SONJA SALZANO

**KATEGORIE: RESTAURATIONSFACHFRAU**

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.»



## ANTO SOSIC

**KATEGORIE: RESTAURATIONSFACHMANN**

Restaurant Belvoirpark, 8002 Zürich ZH  
Angemeldet durch Luca Haas

«Herr Susic liebt den Service und den Austausch mit den Menschen, und das beeindruckt mich», sagt sein Lernender Luca Haas. Er sei hilfsbereit, offen und kollegial – Barrieren wolle er nicht aufbauen. Man könne zusammen lachen und gleichzeitig lerne man bei ihm einfach viel. «Er ist streng, aber fair.» Anto Susic setzt denn auch auf Bodenständigkeit und Teamspirit: Der Mensch steht für ihn stets im Mittelpunkt. Und er ist sich bewusst: Als Ausbilder braucht man eine hohe Fehlertoleranz. Die Rechnung scheint aufzugehen: «Es war die beste Entscheidung, im Belvoirpark die Lehre zu machen», schwärmt Luca Haas.

TRÄGERSCHAFT



**GASTRO SUISSE**

PATRONAT



GOLD-SPONSOR



SILBER-SPONSOREN



HAUPTMEDIENPARTNER



MEDIENPARTNER



[WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH](http://WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH)