

MILENA SCHÖNI

«PASSO PER PASSO: QUESTO È IL MIO MOTTO»

La vincitrice dei concorsi Swiss Skills 2020 in economia domestica e Gastrostern 2021 Milena Schöni (21) è inarrestabile. Il suo segreto? Diligenza e dedizione per il suo lavoro.

HGZ: Milena Schöni, come si distingue una buona professionista in economia domestica?
MILENA SCHÖNI: Prima di tutto, una buona professionista ama il suo lavoro quotidiano. Questo è l'essenziale. In secondo luogo, una buona professionista è sempre amichevole con gli ospiti, i pazienti o i residenti, a seconda del posto di lavoro.

Quali altre qualità sono importanti per la sua professione?

Nel settore dell'economia domestica non tutto va sempre come previsto. Per questo è indispensabile sapersi adattare facilmente. Anche avere un forte senso dell'ordine e della pulizia è importante.

Lei ha dimostrato di possedere tutte queste qualità ai campionati Swiss Skills 2020. Cosa le è rimasto della competizione?
Sicuramente l'atmosfera che ha prevalso per tutta la durata del concorso. Volevo godermi il momento, non mi importava del risultato. E ci sono riuscita. È stato anche molto bello apprezzare il feedback e le lodi della giuria, dei visitatori e degli altri partecipanti.

Lei è stata la prima professionista in economia domestica



Milena Schöni (21) esercita la sua professione con passione.

ZVG

ad aggiudicarsi il premio Gastrostern. Se lo aspettava?

Quando ho conosciuto i miei concorrenti per il premio Gastrostern di Hotel & Gastro Union, ho pensato che non avrei avuto possibilità di vincere. Io, impiegata in una casa di riposo, contro rinomati professionisti attivi nel settore gastronomico e alberghiero. Segretamente però, speravo che il mio contributo sarebbe stato sufficiente per vincere. E alla fine è stato così. Sono felice che il settore professionale dell'economia domestica abbia guadagnato attenzione grazie alla mia vittoria.

I nominati per il Gastrostern sono già stati premiati per i loro ottimi risultati. Vincere gli Swiss Skills 2020 le ha aperto altre porte?

Sì, l'ha fatto. Subito dopo la vittoria, ho rilasciato diverse interviste con alcuni giornali. In seguito, l'editore di materiale didattico Wigl mi ha chiesto se volevo collaborare con loro e ho accettato volentieri.

Come funziona la collaborazione con Wigl?

Viaggio come ambasciatrice del settore professionale dell'econo-

mia domestica assieme a Wigl ed eseguiamo sessioni didattiche per gli apprendisti. Poso come modello e vengo filmata o fotografata all'opera.

Pensa che il settore professionale dell'economia domestica avrà un futuro?

Sicuramente. Anche se la nostra professione si svolge per lo più dietro alle quinte, diamo un contributo essenziale alle aziende. Sia che si tratti di una casa di riposo, di cura, di un ristorante, di un hotel o di un ospedale. Inoltre, l'apprendistato professionale diventerà ancora più attraente grazie alla fusione delle due professioni di impiegato d'economia domestica e impiegato d'albergo.

Cosa l'ha portata ad iniziare il suo percorso professionale in qualità d'impiegata di economia domestica?

Mi piaceva e mi piace ancora il fatto che si ha la possibilità di lavorare in diversi settori. Che si tratti di servizio, pulizia, lavanderia o cucina. Inoltre, c'è molto scambio con gli ospiti. Mi piace poter soddisfare le loro richieste.

Lei si è aggiudicata i premi per la migliore apprendista del cantone, per Swiss Skills 2020 e per Gastrostern. Quale sarà il prossimo?

Lo scorso agosto ho iniziato la formazione in ambito di facility management. Mi piace molto, soprattutto perché può essere combinato con la mia professione attuale. Questo mi terrà occupata per i prossimi tre anni. (DKL/SEB)

Informazioni sulla persona

La campionessa svizzera di economia domestica Milena Schöni (21) ha concluso il suo apprendistato presso la casa di cura Landblick a Grosshöchstetten/BE. Lavora ancora per la stessa azienda, ma ora in qualità di vice capo del reparto pulizie.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVII. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
hotelgastrounion.ch

VERLAG
Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44, Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION HGZ
Jörg Ruppelt (rup)
Andrea Decker (ade/stv.)

REDAKTIONSLEITUNG HGZ
Gabriel Tinguely (gab)
Angela Hüppi (ahü/stv.)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO
Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Nadine Soto (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwlyer (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Desirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Jörg Ruppelt (rup)
Chantal Somogyi (chs)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)
Desirée Klarer (dkl)
Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Pierre Thomas (pts)
Véronique Zbinden (vzb)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Leitung)
Sonja Buri (Grafikerin)
Carolina Schöpfer (Polygrafin)

KORREKTORAT

Antje Giovannini

DRUCK

DZB Druckzentrum Bern AG,
Zentweg 7, 3006 Bern

gedruckt in der
schweiz

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: 4× Eintritt und 1 Einkaufsgutschein



Wie nennt sich ein Zustand höchster Konzentration?

A) Slow B) Flow C) Blow

Im Herzen der Schweiz kreierte Aeschbach Chocolatier mit erlesenen und natürlichen Zutaten exklusive Schokoladenspezialitäten von höchster Qualität. Alle Kreationen werden in Handarbeit und nach hauseigenen Originalrezepten hergestellt. Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade und erleben Sie diese mit all Ihren Sinnen. Erfahren Sie bei einem interaktiven Rundgang alles über die Geschichte der Schokolade und die

Herstellung der verführerischen Hausspezialitäten von Aeschbach Chocolatier. Kreieren Sie anschliessend Ihre Lieblingsschokolade und nehmen Sie sie mit nach Hause.

Einsendeschluss ist der **4. April 2022**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr.6/22 ist Sandra Wolf, Greifensee.



Der Preis im Wert von 150 Franken wurde gesponsert von www.aeschbach-chocolatier.ch

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die fünf Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000/ Französisch: 5500).