

Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Erfolgreiche Umschulung einer Kämpferin

Nachdem sie ihr eigenes Lokal betrieben hatte, wandte sich Liudmila Tedeschi der Systemgastronomie zu. Dank des Progresso-Kurses, den sie absolviert hat, kennt sie nun fast alle Geheimnisse dieses Aufgabengebiets.

«Ich hätte nie gedacht, dass ich eines Tages in die Gastronomie gehen würde», sagt Liudmila Tedeschi. Sie ist in Tscherkessk (RU) geboren und hat Sprachen und Literaturwissenschaften studiert. «Ich wollte Englisch- und Französischlehrerin werden», sagt die Frau, die als Au-pair zum ersten Mal in die Schweiz kam und hier eine zweite Heimat fand.

«Progresso hat in mir die Leidenschaft für den Beruf wiedererweckt.»

LIUDMILA TEDESCHI,
STELLVERTRETENDE GESCHÄFTS-
FÜHRERIN, RESTAURANT MANORA,
MONTHEY/VS

Ihr Interesse am Gastgewerbe, besonders am Kochen, entdeckte sie zufällig, als sie Rezepte aus der Zeitschrift «Marie-Claire» für Freunde zu Hause nachkochte.

2014 eröffnete die Mutter von zwei Kindern das Tearoom Mila in Montreux/VD. Durch den Kontakt mit einer treuen Kundschaft wurde sie schnell zu einer erfahrenen Gastgeberin. Nach ihrer Zeit als Tearoom-Wirtin betrieb Liudmila Tedeschi mit ihrem Partner ein Restaurant in Aigle/VD. Doch dann trennte sich das Paar.

Neustart trotz Pandemie

Nach sieben Jahren an der Spitze eigener Betriebe war Liudmila Tedeschi nun gezwungen, sich privat und beruflich neu auszurichten.



Liudmila Tedeschi teilt ihr Wissen aus dem Progressokurs mit ihren Mitarbeitenden. Dazu hat sie hilfreiche Protokolle erstellt.

Im Oktober 2020 nahm sie die Stelle als Kassierin im Restaurant Manora in Monthey/VS an. «Der Lockdown kostete mich dann zwar meine Stelle als Kassierin. Doch entgegen allen Erwartungen wurde ich bereits im Februar 2021 zur stellvertretenden Direktorin ernannt», freut sich Liudmila Tedeschi. Diese neue Aufgabe verlangt grosses Engagement von ihr. Immerhin erwirtschaftet das Restaurant in Monthey den zweitgrössten Umsatz der Manora-Gruppe und hat, ausser an Weihnachten und Neujahr, täglich geöffnet.

«Ich habe daher die Idee, den Progressokurs in Systemgastronomie zu absolvieren, begeistert aufgenommen.» Diesen fünfwöchigen Lehrgang hat Liudmila Tedeschi im Mai 2022 abgeschlossen.

«Der Progressokurs hat mir die Leidenschaft für den Beruf zurückgegeben», sagt die stellvertretende Geschäftsführerin.

Am Kurs besonders gefallen haben ihr der Kontakt mit anderen Berufstätigen, das Wohlwollen und die Unterstützung seitens der Ausbilder sowie das erlangte Wissen in den Bereichen Umweltmanagement, Lagerung sowie Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln.

«Alle – oder zumindest jeder Zweite – sollten diese Ausbildung absolvieren, um das Gelernte im Betrieb weitergeben zu können», findet Liudmila Tedeschi. «Ich selber habe das Gelernte dazu genutzt, um Protokolle zu erstellen, die für alle unsere Mitarbeitenden nützlich sind.»

PATRICK CLAUDET/RICCARDA FREI



Das Restaurant Manora in Monthey/VS ist eines der umsatzstärksten Lokale dieser Gastronomieketten in der Westschweiz.

BILDER ELISE HEUBERGER

«Progresso» in Kürze

Der fünfwöchige Kurs Progresso richtet sich an Menschen ohne gastgewerbliche Grundbildung. Er ist in drei Blöcke aufgeteilt und wird in den Fachbereichen Hauswirtschaft, Service, Küche und Systemgastronomie angeboten. Nach dem Abschluss kann eine verkürzte Grundbildung mit Berufsattest oder eine Berufsausbildung mit Fähigkeitszeugnis absolviert werden. Auch die Arbeitgeber profitieren, wenn sie ihre Mitarbeitenden an Progressokurse schicken. Sie reduzieren den internen Ausbildungsaufwand, sie erhalten Lohnersatzzahlungen und verfügen am Ende des Kurses über produktiver arbeitende Angestellte.



Die Serie «Erfolgsgeschichten» portraitiert Menschen, die sich Dank eines Progressokurses im Gastgewerbe etabliert haben.



Mehr Informationen unter:
mein-progresso.ch