

# „...wenn ich einen Vortrag halten muss, dann mache ich das (mittlerweile) auch gerne...“

## **Was war für dich das Wichtigste bei der Teilnahme an den WorldSkills 2022?**

Juliana Thöny: Die Vorbereitung. Davon habe ich sehr profitieren können. Ich hatte auch coole Coaches, die mich unterstützt haben. Ich durfte überall reinschauen und innerhalb eines Jahres konnte ich wirklich brutal viel lernen – viel mehr, über das Tagesgeschäft hinaus.

## **Hast du jetzt eine Flut von Jobangeboten erhalten?**

Nicht unbedingt. Ich arbeite dort, wo ich schon vorher gearbeitet habe. Es ist also ganz normal. Einfach, dass ich jetzt kleinere Aufträge habe wie dieses Coaching hier, oder spezielle Events.

## **Wo ist das?**

Ich arbeite an der Richemont Fachschule in Luzern. Das ist eine Fachschule für Aus- und Weiterbildung der Bäckerei-, Konditorei-, Confiserie- und Detailhandels-Branche in der Schweiz. Wir machen die ÜKs, wo Lernende einmal im Jahr hingehen. Und sie kommen zu uns für die Weiterbildungen.

## **Dann bist du also als eine Lehrerin eine Arbeitskollegin von mir?**

Noch nicht ganz. Ich bin ab und zu in Kursen mit dabei als Hilfsleiterin. Ansonsten bin ich auch in der Produktion tätig, wie für Desserttellern oder in der Patisserie.

## **Wie war die Schulung für die WorldSkills? Umfasste diese auch PR in eigener Sache?**

Nach der Siegerehrung war das schon etwas Spezielles. Aber ich muss schon sagen, dass es vor den Wettbewerben strenger war. Die Interviews haben ein wenig nachgelassen. Ich war im Radio und dieses Jahr auch in einer SRF-Sendung. Ich finde es aber schon cool, Dinge zu sehen



**Juliana Thöny (links) coacht Merlin Lichtensteiger bei der Vorbereitung zum 3-Länder-Wettbewerb, eine Woche vor der Veranstaltung in der BBW.**

und zu erleben, die ich sonst in meinem Berufsleben nicht habe.

## **Du bist ja eher eine zurückhaltende Lernende gewesen...**

Oh ja, das stimmt. Ich war nie gerne im Vordergrund. Darum habe ich auch den Beruf der Confiseurin erlernt, damit ich hinten sein kann und nicht am Ladentisch. Aber jetzt gehört die Öffentlichkeit mit dazu. Und wenn ich einen Vortrag halten muss, dann mache ich das eben ...

## **Was bekommt man als Weltmeisterin neben dem Titel?**

Eine Medaille. Es ist wirklich eine schöne Goldmedaille, welche mir sehr viel bedeutet.

## **Deine Arbeit mit jungen Talenten?**

Das ist sehr schön und ich genieße es. Denn vieles, was ich lernen durfte, kann ich ihnen jetzt weitergeben.

## **Wohin führten dich deine Wanderjahre?**

Nach meinem Lehraabschluss war ich überall etwas unterwegs. Unter anderem ein halbes Jahr in einem Restaurant in London. Ich habe auch saisonal gearbeitet in Fünfsternehotels. Einen Sommer lang war ich im Tessin tätig und ich konnte eine weitere Patisserieausbildung in Las Vegas (USA) machen. Meine Lehre habe ich 2019 abgeschlossen und für mich fühlt es sich gar nicht so lange her an. Die Zeit ist am Rasen.

## **Wie geht es weiter?**

Aktuell habe ich noch keinen konkreten Plan, wie es weitergehen wird. Ich bleibe sicherlich auf meinem „süssen“ Beruf und werde es auf mich zukommen lassen. tb

**Juliana, wir danken dir für das Gespräch und wünschen dir weiterhin viel Erfolg und Erfüllung in deinem Berufsleben!**