

## 596 Diplomierte an der HSG

**Bachelor** An der Universität St. Gallen haben 596 Absolventinnen und Absolventen ihren Bachelor of Arts entgegengenommen. Wie die HSG schreibt, sind das beinahe doppelt so viele wie im Frühjahrssemester. Insgesamt wurden folgende Bachelor-Diplome vergeben: Betriebswirtschaftslehre (397), Internationale Beziehungen (51), Volkswirtschaftslehre (71), Rechtswissenschaft mit Wirtschaftswissenschaften (21), Rechtswissenschaft (52), Lehrprogramm «Recht für Law & Economics» (4).

Betriebswirtschaftler und Projektor Urs Fueglistaller erklärte in seiner Ansprache, was gute Unternehmensführung ausmacht: Neben Wertschöpfung brauche es Wertschätzung gegenüber Mitarbeitenden, Kunden, Lieferantinnen und Lieferanten sowie Werthaltung. Fueglistaller sagte den Absolventinnen und Absolventen, sie sollten neugierig und offen für Überraschungen bleiben. Und er gab ihnen mit auf den Weg, dass sie immer in einem Gebiet Anfängerin oder Anfänger bleiben sollen. (pd/arc)

## Theaterprojekt für junge Menschen

**Jugendtheater** Das Theater St. Gallen lädt Menschen zwischen 16 und 20 ein zum Theater spielen. Jeweils am Montagabend probt der Jugendtheaterclub und erarbeitet eine Abschlussproduktion unter der Leitung von Schauspieler Matthias Flückiger. Die Teilnehmenden erleben den Prozess von Ensemblebildung über Improvisationen und Schauspielübungen bis hin zu einer Inszenierung mit Kostüm, Bühne und Beleuchtung. Öffentliche Vorstellungen finden im Mai 2023 im St. Galler Theater Parfin de siècle statt. Kursstart ist am Montag, 28. November, 19 Uhr, im Trainingszentrum der Tanzkompanie, Unterer Graben 1, St. Gallen. Anmeldung: g.besio@theatersg.ch oder 0712420525 (bis 15. Oktober). Mehr zum Projekt auf [www.theatersg.ch/de/youngsters](http://www.theatersg.ch/de/youngsters). (pd/js)

## Mit Taschenlampe ins Naturmuseum

**Streifzug** «Nachts im Museum» ist nicht nur der Name einer beliebten Filmreihe mit Ben Stillier, sondern auch der Name einer neuen Führung, die diesen Winter im Naturmuseum St. Gallen angeboten wird.

Jeweils freitags können von November bis Januar Taschenlampenführungen ausserhalb der Öffnungszeiten gebucht werden. Der 60-minütige Streifzug führt zu leuchtenden Gesteinen, löst das Rätsel der reflektierenden Tieraugen und stellt einen unscheinbaren Meisterschwimmer aus dem Bodensee vor. Die Führung findet jeweils von 18 bis 19 Uhr statt. Weitere Informationen gibt es unter [www.naturmuseumsg.ch](http://www.naturmuseumsg.ch). (pd/arc)

# Damit das Personal bleibt

Marion Riedel ist Restaurantfachfrau im «Netts Schützengarten» – und die beste Berufsbildnerin in der Schweiz.

Mirjam Bächtold

Gespannt halten sich Marion Riedel und Beatriz Silva an den Händen, die Köpfe nach unten geneigt, die Augen geschlossen. Sie warten darauf, dass die Moderatorin Mona Vetsch die Gewinnerin verkündet: die beste Auszubildnerin oder der beste Auszubildner unter den Restaurantfachleuten in der Schweiz. «Als ich meinen Namen dann tatsächlich hörte, konnte ich es im ersten Moment gar nicht glauben, danach war die Freude riesig.» So erinnert sich Marion Riedel an die Preisverleihung am 19. September. Die Restaurantfachfrau im Restaurant Netts Schützengarten in St. Gallen ist stolz, gewonnen zu haben. Jedes Jahr küren Gastro Suisse und Swiss Gastro Solutions unter dem Stichwort «Zukunftsträger» die besten Berufsbildner in den Kategorien Koch, Bäcker/Konditor/Confiseur, Fleischfachmann sowie Restaurantfachperson. Nicht die Vorgesetzten schlagen die Nominierten für die Wahl vor, sondern die Lernenden. Marion Riedel sagt: «Deshalb bedeutet mir dieser Preis besonders viel. Weil diejenige, die mich nominiert hat, direkt mitbekommt, wie ich bei der Arbeit bin.»

Die Auszeichnung ist mit 6000 Franken dotiert. «Das ist schön, damit können wir nach der geschäftigen Adventszeit mal einen Teamausflug mit allen machen», sagt Marion Riedel und ergänzt: «Aber viel wichtiger als das Geld ist für mich die Ehre, nun beste Auszubildnerin in meinem Beruf zu sein. Die Lernenden sind für mich eine Herzensangelegenheit.»

### Auch während Corona für die Lehrlinge da

Man hört der 38-Jährigen die Motivation für ihre Aufgabe an,



Marion Riedel hält ihren Preis in den Händen. Ihre Auszubildende Beatriz Silva hatte sie dafür nominiert.

Bild: Ralph Ribi

wenn sie über die Jugendlichen spricht. Es sei ihr wichtig, sich viel Zeit für sie zu nehmen. «Sie wissen, dass sie auch mit ihren Sorgen zu mir kommen können. Ich will sie gut behandeln, damit sie in der Branche bleiben, schliesslich sind sie unsere Zukunft.»

Als während der Pandemie die Restaurants geschlossen bleiben mussten und es manche Jugendliche nicht leicht hatten ohne fixe Tagesstruktur, war Marion Riedel trotzdem zweimal wöchentlich mit ihnen im Restaurant, damit sie sich auf die Abschlussprüfung vorbereiten konnten. «Ich möchte, dass die Lernenden ihre Lehre abschliessen können und danach auf eigenen Beinen stehen und Freude am Beruf haben. Dann

habe ich meine Aufgabe gut gemacht.» Dass Marion Riedel ihre Aufgabe gut macht, findet auch Beatriz Silva. Die 17-Jährige ist im dritten Lehrjahr zur Restaurantfachfrau im Restaurant Netts Schützengarten und hat Marion Riedel nominiert. «Sie hat diesen Preis verdient für alles, was sie für uns tut.» Silva sagt: «Ich schätze ihre fröhliche Art, dass sie sich immer Zeit für uns Lernende nimmt und alles ruhig angeht.»

### Kämpft gegen schlechten Ruf ihrer Branche

Es ist Marion Riedel ein grosses Anliegen, dass die Lernenden sich im Betrieb wohlfühlen. «Die Gastronomiebranche genießt leider keinen guten Ruf. Viele lernen lieber einen ande-

ren Beruf oder wollen studieren. Deshalb ist es umso wichtiger, möglichst gute Arbeitsbedingungen zu schaffen», sagt die Restaurantfachfrau. «Wir haben beispielsweise am Sonntag und an Feiertagen geschlossen und ich schaue auf eine faire Regelung der freien Tage.» Ausserdem versuche sie, ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern viel Wertschätzung entgegenzubringen. Im «Netts Schützengarten» trügen diese Bemühungen Früchte: «Wir haben ein Superteam und viele langjährige Mitarbeitende.»

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie war schon vor der Pandemie ein Thema, doch diese hat das Problem noch verstärkt. «Viele haben erkannt, dass es attraktivere Arbeitsbe-

dingungen gibt und haben sich während des Lockdowns neu orientiert», sagt Köbi Nett, Inhaber des Restaurants und ergänzt: «Dabei ist es ein so schöner vielseitiger Beruf, der Möglichkeiten zu Weiterbildungen in der Hotelbranche und das Arbeiten in fremden Ländern ermöglicht.»

Für Marion Riedel ist das Schönste an ihrem Beruf, zu sehen, wie sich die Lernenden entwickeln. «Sie sind wie kleine zarte Pflänzchen, wenn sie bei uns das erste Mal schnuppert. Und nach der Lehre stehen sie auf eigenen Füßen und begrüßen mich vielleicht in einem anderen Restaurant, wenn ich essen gehe», sagt sie. «Zu sehen, wie sie mit Freude im Beruf geblieben sind, ist für mich jeden Tag wieder neue Motivation.»

# Velo- und Fussgängertunnel kann kommen

Keine Einsprachen zur Auflage von Projekt, Teilstrassenplan und Verkehrsordnung – Baustart 2023 wäre möglich.

Zwischen Lokremise und Reithalle soll ein Tunnel für den Fuss- und Veloverkehr entstehen. Das Stadtparlament hat dem Vorhaben Anfang Mai deutlich zugestimmt. Nach den Sommerferien lag das Projekt öffentlich auf. Wie Stadtgenieur Beat Rietmann auf Anfrage sagt, sind keine Einsprachen eingegangen – weder zur Auflage der Verkehrsordnung noch zur Auflage von Projekt und Teilstrassenplan. Für Rietmann zeigt dieser Umstand, dass sich die intensiven Gespräche mit den Direktbetroffenen gelohnt haben.

Dass keine Einsprachen eingegangen sind, bedeutet aber nicht, dass nun gleich die Bagger auffahren. Bis zum Baustart sind noch diverse Planungs- und Vorbereitungsarbeiten nötig. Ausserdem müsse das Vorhaben mit den laufenden Hochbau-



Wer zwischen Reithalle und «Sankt Leopard» über die St.-Leonhard-Strasse will, muss heute vier nicht synchronisierte Lichtsignale überwinden.

Bild: Arthur Gamsa (5. Mai 2021)

arbeiten bei der Villa Wiesental abgestimmt werden, sagt Rietmann.

Im Garten der Villa, die aktuell saniert wird, entsteht ein neues Hotel. Deshalb stehen derzeit und noch bis ins Jahr 2023 Installationen und weiteres Material für die Baustelle auf dem Lokremisenweg. Aus diesen Gründen und wegen der erwähnten Vorbereitungen wird der Baustart für den Velotunnel gemäss Rietmann wohl eher in die zweite Hälfte des kommenden Jahres fallen. Für die Erstellung der unterirdischen Fuss- und Velowegverbindung werden schätzungsweise rund 20 Monate benötigt. Die Gesamtkosten des Projekts belaufen sich auf gut 8,6 Millionen Franken. Die Stadtkasse muss rund 2,7 Millionen Franken davon selber tragen. Den Rest übernehmen Bund und Kanton. (arc)