

So geht es weiter...

Ich erinnere mich zurück an einen kalten Wintertag im Jahr 2012, als mein Onkel Giovanni krank war und niemand für ihn einspringen konnte. Ich war erst 13 Jahre alt, deshalb durfte ich noch nicht bedienen. Mein Vater, Antonio, bat mich aber darum ihm beim Aufstellen des Marktstandes, beim Abräumen und schliesslich auch noch beim Abwaschen zu helfen. Es vergingen weitere zwei Jahre, bis ich endlich bereit war und beim Verkaufen der Oliven und Antipasti helfen durfte. In diesen zwei Jahren habe ich fleissig von meinen beiden älteren Schwestern, Sara und Siria, gelernt.

Im Jahr 2015 begann ich die Lehre als Elektroinstallateur. Zusätzlich arbeitete ich jeden Samstagmorgen mit meiner Familie zusammen auf dem Markt. Die morgendliche Stimmung, der Kundenkontakt, die italienische Kultur... schon früh entwickelte sich das Verkaufen am Marktstand zu einer meiner Leidenschaften.

Nach dem Abschluss meiner Lehre absolvierte ich die technische Berufsmaturität. In diesem Jahr investierte ich gleichlaufend viel Zeit in unseren Familienbetrieb. Meine Freizeit widmete ich demgemäss der Küche und der Umsetzung meiner neuen Ideen. Ich erstellte und eröffnete eine Webseite mit einem Online-Shop und begann uns eine Onlinepräsenz im Social Media Bereich aufzubauen. Mehr und mehr entdeckte ich meine Passion zur italienischen kulinarischen Kultur und rasch begeisterte mich die Idee, in das Geschäft meines Vaters einzusteigen.

Im Herbst 2020, in mitten meiner Berufsmaturität, fuhren wir den Betrieb unseres Cateringservices wieder hoch. Heute ist das Catering ein wichtiger Bestandteil unserer Firma. Mit viel Engagement und Liebe zu unseren Produkten arbeite ich inzwischen seit fast zwei Jahren vollzeit in unserem Geschäft. Das bedingungslose Vertrauen meines Vaters und die grosse Unterstützung meines näheren Umfelds, erlauben es mir täglich neue Ideen zu kreieren und neue Versuche zu starten, um unseren Familienbetrieb weiterzuentwickeln.

Mein Ziel ist es, unseren Kunden mit unseren Dienstleistungen ein kulinarisches und kulturelles Erlebnis zu bieten. Für mich steht an erster Stelle, dass «cucina volante» ihren Produkten treu bleibt und dessen Qualität davon gewährleistet ist. Zudem ist es mir auch wichtig, dass der traditionelle, italienische Service sei es am Markt, sowie auch beim Catering stets erhalten bleibt.

Durch die frühe Arbeit auf dem Markt und durch die Cateringaufträge meiner Eltern wuchs ich schon als kleiner Junge im Trubel der italienischen Gastronomie auf. Es ist immer wieder schön, wenn wir es durch unsere Arbeit schaffen, den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und dafür sorgen können, dass sie ihr Fest in vollen Zügen geniessen können. Zudem ist es mir eine Ehre unserer Kundschaft ein Stück italienischer Kultur mitgeben zu dürfen.

Solothurn, im Oktober 2022, Noà Stuto