

16.05.2012 – 12:30 Uhr

Zukunftsträger 2012: Lehrmeister des Jahres im Beruf Restaurationsfachmann gewählt



Foto: Bruno Bolinger

Benjamin Zerbe aus dem Dolder Grand in Zürich wurde zum Lehrmeister des Jahres in der Kategorie Restaurationsfach gewählt. Mit dem Titel Zukunftsträger 2012 erhält er ein Preisgeld von 10'000 CHF, welches er wieder in die Ausbildung investieren kann. Der Preis wird am Donnerstag, 24. Mai, im Zürcher Kaufleuten verliehen.

Benjamin Zerbe, geborener Berliner und gelernter Hotelfachmann, ist nach einer Sommersaison in Sils Maria ins Restaurationsfach gewechselt und seit 2010 im Dolder Grand in Zürich als Lehrmeister tätig. Antje Weiss und Stefan Pfiffner, beide im dritten Lehrjahr, sind die ersten Lernenden, die er zum Abschluss begleitet. "Er ist einfach der beste Lehrmeister, weil er viel Zeit in die Ausbildung von uns Lernenden investiert und den Berufsstolz hochhält", sagt Antje Weiss.

Der 30-jährige Zerbe war sehr überrascht, als er von der Auszeichnung erfuhr: "Dass ich diesen Preis nach so kurzer Zeit erhalte, macht mich stolz", sagt er. Er sieht darin die Bestätigung und Wertschätzung dafür, dass er eine gute Arbeit geleistet hat. Zerbe ist Lehrmeister aus Überzeugung. Als er das Angebot bekommen hat, die Ausbildung zu übernehmen, hat er sofort zugegriffen. Er sieht es als "eine Herausforderung, die Lernenden in dieser wichtigen Lebensphase zu begleiten."

Das Schweizer Lehrmeister-System schätzt er sehr und besonders bereichernd an seiner Aufgabe ist für ihn "der Austausch mit den Lernenden, die anders sind, als man selbst ist". Sein Anspruch an die Lernenden ist hoch: "Eine hundertprozentige Einstellung zum Beruf ist mir wichtig, weil bei mir einfach immer alles stimmen muss." Das bedeutet, "den Beruf aus voller Überzeugung und Liebe zu machen und den Berufsstolz hochzuhalten." Bei aller Disziplin vergisst er jedoch die Menschlichkeit nicht und die Fähigkeit "im richtigen Moment auch einmal ein Auge zudrücken zu können." Mit dieser Einstellung will er die Lernenden dazu bringen, am Ende der Ausbildung zu sagen: "Jetzt bin ich bereit, die Welt zu erobern."

Jedes Jahr verleihen GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel den Preis "Zukunftsträger - Lehrmeister des Jahres". Dahinter steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Lehrmeister, welche unermüdlich und mit grossem Engagement Lernende ausbilden und fördern, sind die Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks. Mit dem Preis erhalten sie eine verdiente Anerkennung für ihre Leistung.

Verliehen wird der mit je 10'000 CHF dotierte Preis in den Kategorien Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur, Fleischfachmann, Koch und Restaurationsfachmann. Ausgezeichnet werden das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Wissen und Fachkompetenz, die soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes. Für den Preis angemeldet werden die Lehrmeister von ihren Lernenden. Dann werden sie nach den Ausbildungs-Vorgaben des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT beurteilt. Wenn diese erfüllt sind, werden sie von einer Jury bewertet. Pro Kategorie werden drei Lehrmeister nominiert. Einer von ihnen wird zum Lehrmeister des Jahres bestimmt.

Mit diesem Verfahren wird dem Anspruch an Glaubwürdigkeit, Unabhängigkeit und Transparenz bei Nominierung und Juryentscheidung Rechnung getragen. Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT hat dem Preis dafür das Prädikat "100 Prozent Qualität" verliehen.

Die Preise "Zukunftsträger 2012 - Lehrmeister des Jahres" werden am Donnerstag, 24. Mai 2012, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Kurt Aeschbacher interviewt die Preisträger und moderiert den Abend, der mit dem Showact Sina ein attraktives Rahmenprogramm mit kulinarischen Kreationen bietet.

Die Preisträger in den Kategorien Fleischfachmann sowie Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur stehen bereits fest: Edwin Müller, Geschäftsführer der Müller Fleisch GmbH in Schleithelm, und Alfred Sutter, Geschäftsführer der Böhli AG in Appenzell. Der Preisträger in der Kategorie Koch wird in der nächsten Woche bekannt gegeben.

Bilder zum Zukunftsträger 2012 stehen auf der Internetseite www.zukunftstraeger.ch zum Download zur Verfügung.

Medienvertreter sind zur Preisverleihung im Kaufleuten herzlich eingeladen (Anmeldung unter 044/377'53'05).

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Über 20'000 Mitglieder (rund 3000 Hotels), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

GastroJournal ist die offizielle Wochenzeitung für Restauration, Hotellerie und Tourismus von GastroSuisse.

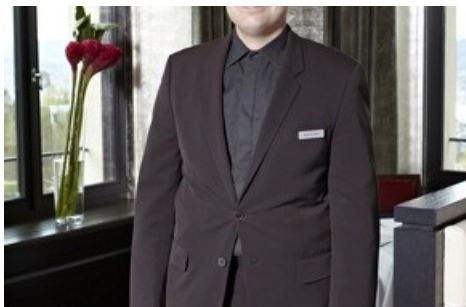
Kontakt:

Romeo Brodmann

Leiter Verlage, GastroSuisse
Tel.: +41/44/377'53'05
E-Mail: romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Richard Decurtins
Leiter Nachwuchsmarketing/Grundbildung, GastroSuisse
Tel.: +41/44/377'52'08
E-Mail: richard.decurtins@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Benjamin Zerbe, Zukunftsträger 2012 / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/GastroSuisse".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100718581> abgerufen werden.