19.06.2013 – 15:47 Uhr

GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel verleihen "Zukunftsträger 2013" / Die besten Lehrmeister des Jahres werden ausgezeichnet

Zürich (ots) -

Bereits zum dritten Mal werden am Donnerstag, 20. Juni, im Zürcher Kaufleuten die besten Lehrmeister des Jahres in den Kategorien Fleischfachmann, Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur, Restaurationsfachmann und Koch ausgezeichnet. GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel verleihen den mit 10'000 CHF pro Kategorie dotierten Preis "Zukunftsträger 2013" für besonderes Engagement in der handwerklichen Berufsbildung.

Die besten Chefs der Gastronomiebranche im Jahr 2013 sind Kurt Jaun aus Neuenegg, David Parrat aus Saignelégier, Daniel Aeschbach aus Wetzikon und Priska Schudel aus St. Gallen. Sie werden ausgezeichnet für das herausragende Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Wissen und Fachkompetenz, die soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes.

Kurt Jaun von der Dorfmetzg Jaun AG in Neuenegg ist der Preisträger in der Kategorie Fleischfachmann. "Er ist zu gut, um nur Zweiter zu werden", sagt seine Lernende Natacha Henzer über ihn. Die Jury urteilte: "Er überzeugte durchs Band." Jaun, der sich selbst kontinuierlich weiterbildet, sagt zu seinem Ansporn in der Ausbildung: "Mit Wissen und Herzblut möchte ich unsere Lernenden so ausbilden, dass meine Berufskollegen später top motivierte junge Berufsleute anstellen können."

David Parrat aus der Boulangerie Parrat in Saignelégier überzeugte die Jury in der Kategorie Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur. Seine Lernende Elodie Erard beschreibt ihn als einen "sehr guten Ausbilder, der Leidenschaft und Wissen weitergibt und mit neuen Techniken meine Produkte noch schöner werden lässt." Ganzheitliche Ausbildung, volle Integration in den Betrieb, die Vernetzung von Betrieb und Schule sowie Zeit für die Lernenden sind seine Erfolgsrezepte in der Ausbildung. "Die samstägliche Zeit für ein persönliches Gespräch erlaubt mir, die Fortschritte, aber auch die Lücken zu erkennen", so Parrat.

Daniel Aeschbach, tätig im Spital Wetzikon, setzte sich an die Spitze in der Kategorie Koch. Der Lernende Phillipp Gliewe schätzt an seinem Lehrmeister, dass er ihm die Ausbildung ermöglicht. Sie ist eine besondere Herausforderung, da Gliewe gehörlos ist: "Er konnte sein Team überzeugen, Mehraufwand in Kauf zu nehmen, um mich auszubilden. Das ist in der heutigen hektischen Zeit nicht mehr selbstverständlich, denn alles muss mir ruhig und von Auge zu Auge erklärt werden." Mit beispielhaftem Engagement bildet Aeschbach seine Lernenden aus. Regelmässige Qualifikationsgespräche gehören ebenso zum Ausbildungsalltag wie monatliche Weiterbildungstage, wo die Lernenden Theorie und Praxis verknüpfen können. 48 Lernende hat Priska Schudel vom Restaurant Zum Goldenen Schäfli in St. Gallen bereits ausgebildet. Sie erhält den Titel in der Kategorie Restaurationsfachfrau. "Weil sie die Beste ist, für jeden ein Herz hat und auch zu und hinter uns steht, wenn es in der Ausbildung mal nicht ganz so rund läuft", begründet die Lernende Ramona Meienhofer die Wahl. "Mit Priska Schudel gewinnt dieses Jahr eine Persönlichkeit, die an Begeisterungsfähigkeit für den Lehrberuf und die Ausbildung von Nachwuchskräften kaum zu überbieten ist", würdigt die Jury die Preisträgerin.

GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel verleihen den Preis "Zukunftsträger - Lehrmeister des Jahres" jedes Jahr. 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.

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 2013 - Lehrmeister des Jahres" werden am Donnerstag, 20. Juni, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Kurt Aeschbacher interviewt die Preisträger und moderiert den Abend, der mit dem Showact Seven ein attraktives Rahmenprogramm mit kulinarischen Kreationen bietet.

Bilder zum Zukunftsträger 2013 stehen auf der Internetseite www.zukunftstraeger.ch zum Download zur Verfügung.

Medienvertreter sind zur Preisverleihung herzlich eingeladen. Anmeldung unter 044 377 53 05.

Kontakt:

Romeo Brodmann, Leiter Verlage, GastroSuisse
Telefon: 044 377 53 05
E-Mail: romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100739934 abgerufen werden.