

04.09.2018 – 08:00 Uhr

Grosse Ehre für die Lehrmeister in der Lebensmittelbranche / GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen den Titel "Zukunftsträger 2018"

Zürich (ots) -

Am Montagabend, 3. September, sind im Zürcher Kaufleuten die besten Lehrmeister der Lebensmittelbranche geehrt worden. Bereits zum achten Mal haben die Fachzeitung GastroJournal und die Bischofszell Nahrungsmittel AG den Titel "Zukunftsträger - Lehrmeister des Jahres" verliehen. Die Auszeichnung wird in den Kategorien Koch, Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleisch- sowie Restaurationsfach verliehen. Pro Kategorie ist sie mit 10'000 CHF Preisgeld dotiert. Der Gewinn kommt den Betrieben zugute.

Das sind die besten Chefs der Lebensmittelbranche des Jahres 2018:

- Anja Bühler, Congress Hotel Seepark, Thun (BE)
- Joël Grandjean, Dubey-Grandjean SA, Romont (FR)
- Marie-Therese Müller, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Zürich (ZH)
- Marcel Wüest, Chämi Metzg, Fislisbach (AG)

Die Preise "Zukunftsträger - Lehrmeister des Jahres" wurden am Montag, 3. September 2018, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Mona Vetsch moderierte den feierlichen Abend mit über 450 Gästen.

Die Preisträger wurden für ihr herausragendes Engagement in der Berufsbildung ausgezeichnet, das von der Wissensvermittlung über die soziale Integration der Lernenden bis hin zum Hochhalten des Berufsstolzes reicht.

Kurzportraits der Preisträger

Anja Bühler, Ausbildnerin im Congress Hotel Seepark Thun (BE), ist die Preisträgerin in der Kategorie Koch/Köchin. Sie wurde von ihrem Lernenden Jonas Sommer angemeldet. Er schätzt besonders, dass die Lernenden bei Anja Bühler "schnell Verantwortung übernehmen dürfen". "So lernt man schnell und es macht Spass", sagt er. Auch betont er die klare, kompetente und konstruktive Unterstützung: "Wenn wir Fehler machen, zeigt sie uns mit positiver Energie, wie wir es besser machen können". Die Jury lobt besonders das auf dem Qualitätsmanagement basierende Ausbildungskonzept, das Anja Bühler aufgebaut hat, und ihre Fähigkeit "junge Leute zu positiven, verantwortungsvollen, selbstbewussten und stolzen Berufsleuten zu formen".

Joël Grandjean, Lehrmeister in der Dubey-Grandjean SA in Romont (FR), überzeugte in der Kategorie Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in. Seine Lernende Laure Gendre hat ihn angemeldet, da der Titel für ihn "die Krönung einer gesamten Karriere wäre, die er dem Berufsstand gewidmet hat." Joël Grandjean engagiert sich mit grosser Überzeugung für den Nachwuchs: "Junge Menschen auszubilden bedeutet, in den Fortbestand des Berufs zu investieren", sagt er. "Wir versuchen, ihnen die Leidenschaft für den Beruf zu vermitteln, aber auch die Liebe zu gut gemachter Arbeit. Denn wir benötigen kompetente Fachkräfte, um Vielfalt, Qualität, Innovation und Service bieten zu können", ergänzt er. Das Herzblut, das Joël Grandjean in die Ausbildung steckt, anerkennt die Jury ebenso wie seine hohe Sozialkompetenz, mit der er den Lernenden ein Grundgerüst mit auf den Weg gibt.

Marie-Therese Müller, Ausbildnerin im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich, überzeugte die Jury in der Kategorie Restaurationsfachfrau/-mann. Ihre Lernende Tanja Bittel sagt von ihrer Lehrmeisterin: "Bei Marie-Therese Müller lernt man immer etwas dazu. Sie hat ein riesiges Allgemeinwissen und ein sehr gutes Einfühlungsvermögen." Die passionierte Gastgeberin Marie-Therese Müller gibt ihre Erfahrung gern weiter: "Ich mag junge Menschen und bin gerne bereit, ein Vorbild für sie zu sein", sagt sie. Die Jury schätzt besonders, dass Marie-Therese Müller auf die Lernenden persönlich eingeht und sie auf soziale und dennoch konsequente Weise auf die weiteren Herausforderungen vorbereitet. Angesichts der vielen Lernenden, die sie bereits ausgebildet hat, sieht die Jury den Titel auch als Auszeichnung für ihr Lebenswerk.

Marcel Wüest, Lehrmeister in der Chämi Metzg in Fislisbach (AG) wurde zum "Zukunftsträger" in der Kategorie Fleischfachfrau/-mann gewählt. "Für mich war es der Hammer, als ich von der Nomination erfahren habe", sagt er und fügt hinzu: "Ein cleverer Schachzug von Roman." Der Lernende Roman Käppli hat ihn für den Preis angemeldet. Er schätzt vor allem, dass sein Lehrmeister ihn täglich anspornt, ihm Fachwissen vermittelt und mit

seiner zutiefst menschlichen Art auf ihn persönlich eingeht. Die Jury zeigt sich sehr beeindruckt von dem hohen Stellenwert, den die Ausbildung in dem kleinen, dynamischen und innovativen Betrieb geniesst, und dem grossen Engagement des Lehrmeisters Marcel Wüest, das weit über den Betrieb hinausgeht.

Der Preis "Zukunftsträger - Lehrmeister des Jahres"

Seit 2011 verleihen das GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel AG den Titel "Zukunftsträger" in den Kategorien Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleischfachmann/-frau, Koch, Restaurationsfachmann/-frau. Hinter dem Preis steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Lehrmeister, welche unermüdlich und mit grossem Einsatz Lernende ausbilden und fördern, sind Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks.

Mit dem Preis erhalten sie eine verdiente Anerkennung für ihre Leistung. Ausgezeichnet werden das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch 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. Eine unabhängige Fach-Jury bewertet die Kandidaten. Pro Kategorie werden drei Lehrmeister nominiert, die von der Jury besucht und beurteilt werden. Einer davon wird zum Lehrmeister des Jahres bestimmt.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Gegen 20'000 Mitglieder, davon rund 2500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

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

Bilder stehen ab Dienstag, 4.9.2018, auf der Internetseite www.zukunftstraeger.ch zur Verfügung.

Kontakt:

GastroSuisse Kommunikation, Brigitte Meier-Schmid und Astrid Haida,
Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100819373> abgerufen werden.