

Medien-Information

GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen „Zukunftsträger 2016“

Die besten Lehrmeister des Jahres werden ausgezeichnet

Bereits zum sechsten Mal zeichnen das GastroJournal und die Bischofszell Nahrungsmittel AG die „Lehrmeister des Jahres“ in der Lebensmittelbranche aus. Für besonderes Engagement in der Berufsbildung erhalten die besten Ausbildner in den Kategorien Koch, Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleisch- sowie Restaurationsfach den Titel „Zukunftsträger 2016“. Die mit jeweils 10'000 CHF dotierten Preise werden am Montagabend, 19. September, im Zürcher Kaufleuten verliehen.

Die besten Chefs der Lebensmittelbranche im Jahr 2016 sind Miriam de Melo aus Basel (Restaurationsfachfrau), Christoph Jenzer aus Arlesheim (Fleischfachmann), René Kaufmann aus Illnau (Koch) und Urs Köppel aus Romanshorn (Confiseur). Sie werden ausgezeichnet für ihr herausragendes Engagement in der Berufsbildung, das von der Wissensvermittlung über die soziale Integration der Lernenden bis hin zum Hochhalten des Berufsstolzes reicht.

Die Preise "Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres" werden am Montag, 19. September 2016, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Mona Vetsch moderiert den Abend, an dem über 450 Gäste erwartet werden, und interviewt die Preisträger.

Miriam de Melo, stellvertretende Geschäftsführerin im Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel, ist die Preisträgerin in der Kategorie Restaurationsfachfrau. „Miriam de Melo überzeugt durch Herzblut und Leidenschaft. Sie lebt mit viel Passion für ihre Lernenden vor, was das Gewerbe braucht, und motiviert mit Elan, Witz und Tatendrang“, begründet die Jury ihren Entscheid. Die Lernende Angela Selzer hat Miriam de Melo für den Preis vorgeschlagen: „Ich wusste, dass sie gewinnen würde, denn sie ist schon lange meine persönliche Lehrmeisterin des Jahres“, sagt sie. An ihrer Lehrmeisterin schätzt sie besonders, dass sie Fachkompetenz, Leidenschaft für den Beruf und ein offenes Ohr besitzt.

René Kaufmann, Gastgeber des Restaurants Rössli in Illnau, setzte sich an die Spitze in der Kategorie Koch. „Die Lernenden von René Kaufmann können eine Ausbildung geniessen, die ihn zum würdigen Zukunftsträger macht. Sie sind vom ersten Tag an Mitarbeitende, die Verantwortung übernehmen, sich in verschiedenen Projekten beweisen und dafür Anerkennung bekommen können“, erklärt die Jury. „Er ist der beste Lehrmeister, den man sich wünschen kann, geduldig und engagiert, mit Begeisterung für den Kochberuf“, sagt der Lernende Luca Mühlethaler, der René Kaufmann für den Preis vorgeschlagen hat.

Christoph Jenzer, Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Jenzer in Arlesheim, überzeugte in der Kategorie Fleischfachmann. „Christoph Jenzer motiviert seine Lernenden zu Höchstleistungen in der Schule und im Betrieb, zeigt ihnen das gesamte Spektrum des Berufs auf und überträgt ihnen früh Verantwortung. In seinen Augen sichert die Ausbildung die Zukunft der Branche“, urteilt die Jury. Der Lernende Beat Wüthrich hat Christoph Jenzer für den Preis vorgeschlagen. „Als ich ihn angemeldet habe, wusste ich schon, dass wir gewinnen würden“, sagt Beat Wüthrich. Er schätzt an seinem Lehrmeister, „dass er ein grosses Fachwissen hat und seinen Betrieb sehr fortschrittlich führt“.

Urs Köppel, Inhaber der Confiserie Köppel AG in Romanshorn, errang den Titel in der Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur. „Urs Köppel ist es wichtig, dass seine Auszubildenden das volle Berufsspektrum und die Leidenschaft am Beruf mitbekommen. Er motiviert seine Lernenden, bereitet sie optimal auf das Berufsleben vor und gibt ihnen genügend Zeit zum Lernen“, so das Fazit der Jury. Der Lernende Lukas Keller hat Urs Köppel für den Preis vorgeschlagen. „Der Preis ist für mich eine besondere Wertschätzung. Einerseits, weil mich mit Lukas Keller ein gestandener Berufsmann und gelernter Koch anmeldete, andererseits, weil die Ausbildung meine Herzensangelegenheit ist“, freut sich der Lehrmeister des Jahres Urs Köppel.

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. Mit diesem Verfahren wird dem Anspruch an Glaubwürdigkeit, Unabhängigkeit und Transparenz bei Nominierung und Juryentscheidung Rechnung getragen. Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation hat dem Preis dafür das Prädikat „100 Prozent Qualität“ verliehen.

Zürich, 19. September 2016

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist heute der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen.

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

Bei Fragen:

Marco Moser, Leiter Verlage, GastroSuisse, Telefon 044 377 53 01,
marco.moser@gastrosuisse.ch

Bilder stehen nach der Veranstaltung auf der Internetseite www.zukunftstraeger.ch zur Verfügung.