

# ZUKUNFTS TRÄGER 2017 LEHRMEISTER DES JAHRES



## MARKUS FUCHS LEHRMEISTER DES JAHRES

### KATEGORIE: KOCH

Angemeldet durch den Lernenden Pascal Feuz

Der Lernende Pascal Feuz arbeitet gerne kreativ und so entschied er sich für die Ausbildung zum Küchenangestellten. Diese hat er erfolgreich abgeschlossen und die Kochlehre angehängt – auch dank der Unterstützung seines Lehrmeisters Markus Fuchs. Nicht zuletzt darum hat Pascal ihn für den Preis «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres» angemeldet: «Ich kann immer zu Markus gehen. Er unterstützt mich schulisch und persönlich sehr. Darum hat er den Preis verdient.» Für Markus Fuchs ist die Nomination eine «riesige Wertschätzung»: «Wir sind offensichtlich auf dem richtigen Weg.» Als ÜK-Instruktor und Prüfungsexperte hat er das nötige Rüstzeug, um seinen Lernenden zusätzlich zu unterstützen. «Bei der Lehre geht es um mehr als nur um das Fachwissen. Das Team und ich als Lehrmeister müssen die Freude am Beruf weitergeben. Und das erreichen wir nur, wenn wir diese selber vorleben.» Im Alltag sieht das so aus, dass Markus Fuchs schon früh Pascal neue Arbeiten zuteilte, ihm Inputs zu Arbeitsabläufen und Prozessen gab und anschliessend auch das Ergebnis einforderte. «Bei der Lern- und Leistungsdokumentation müssen wir immer dranbleiben.» Und Pascal hilft das gar: «Dank Markus habe ich nun bessere Lerndokumente.» Ziel ist es, die Selbständigkeit des Lernenden für die Arbeiten im kleinen Küchenteam des Wohn- und Pflegezentrums Neuhaus in Wängi aufzubauen und zu fördern. Zur Arbeit gehört auch, dass das Küchenteam draussen in der Cafeteria bei den Bewohnern das Essen schöpft. «Dank der Arbeit vorne bei den Bewohnern habe ich mich auch persönlich weiterentwickelt», stellt Pascal fest: «Ich traue mich heute mehr, mit den Bewohnern zu sprechen und komme mehr aus mir raus.» Markus Fuchs freuen solche Aussagen, denn er könne lediglich die Ausgangslage möglichst gut vorbereiten, «umsetzen muss es Pascal selber». Aber natürlich sei es schön, wenn der Funke überspringt. Fuchs selber gefällt die Vielfalt des Kochberufs. Er, der an diversen Saisonstellen in der Schweiz gearbeitet hat, drei Jahre in Australien kochte, nach seiner Rückkehr als Küchenchef tätig war und dann in die

Gemeinschaftsgastronomie wechselte. «Das ist beinahe die grössere Herausforderung, weil wir für das gleiche Publikum stets eine Abwechslung bieten möchten.» Unter Fuchs' Führung wird die fahrbare Küche eingeführt, damit die Bewohner auf den Wohngruppen mit möglichst vielen Sinnen das Essen erleben können. Auch hier soll der Funke überspringen. Zugleich könne die Zusammenarbeit Küche-Pflege verbessert werden. «Freude an der Arbeit lässt das Werk trefflich geraten», sagte einst der Philosoph Aristoteles. Markus Fuchs zitiert ihn in seinem Jahresbericht. Wie treffend.

Alters- und Pflegezentrum Neuhaus, 9545 Wängi TG  
www.stiftung-neuhaus.ch

### Nominiert waren auch ...

- Mauricio Muñoz, Hotel Euler, 4002 Basel BS, www.hoteleuler.ch
- Christoph Schär, Luzerner Kantonsspital, Sursee, 6210 Sursee LU, www.luks.ch

### TRÄGERSCHAFT



### PATRONAT



### HAUPTSPONSOR



### MEDIENPARTNER



### PARTNER



WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH