

## Medien-Information

GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen "Zukunftsträger 2014"

### Die besten Lehrmeister des Jahres werden ausgezeichnet

**Bereits zum vierten Mal werden am Donnerstag, 12. Juni, im Zürcher Kaufleuten die besten Lehrmeister des Jahres in den Kategorien Fleischfachmann/-frau, Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur, Restaurationsfachmann/-frau und Koch ausgezeichnet. Das GastroJournal und die Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen den mit 10'000 CHF pro Kategorie dotierten Preis "Zukunftsträger 2014" für besonderes Engagement in der handwerklichen Berufsbildung.**

Die besten Chefs der Lebensmittelbranche im Jahr 2014 sind Adrian Britschgi aus Menzingen, Jean-Claude Zimmermann aus Ilanz, Renato Wüst aus Bad Ragaz und Thomas Christen aus Liebefeld. 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.

Die Preise "Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres" werden am Donnerstag, 12. Juni 2014, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Kurt Aeschbacher interviewt die Preisträger und moderiert den Abend, an dem über 450 Gäste erwartet werden.

**Adrian Britschgi, Inhaber der Café Konditorei Schlüssel AG in Menzingen**, ist der Preisträger in der Kategorie Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur. „Adrian Britschgi hat grosse Freude daran, den Lernenden sein Fachwissen vermitteln zu können. Er gibt den Lernenden und der Branche sehr gute Impulse“, begründet die Jury ihre Wahl. Seine Lernende Rahel Röllin sagt über ihn: „Er besitzt ein riesiges Fachwissen, mit dem er auf jedes Problem eine Antwort hat. Durch seine Berufserfahrung und seine kreativen Ideen entstehen immer wieder Produkte, die uns faszinieren.“

**Jean-Claude Zimmermann, Inhaber der Stadt-Metzg in Ilanz**, überzeugte in der Kategorie Fleischfachmann/-frau. „Die Lernenden von Jean-Claude Zimmermann belegen serienweise erste Plätze an der Ausbeinmeisterschaft und Podestplätze an der Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute“, erklärt die Jury. Sein Lernender Colin Zimmermann bestätigt: „Mein Lehrmeister engagiert sich seit Jahren mit Herzblut für den Berufsnachwuchs.“

**Renato Wüst vom Grand Resort Bad Ragaz** setzte sich an die Spitze in der Kategorie Koch. „Renato Wüst ist neben seiner anspruchsvollen Position mit grossem Einsatz und an der Front für die Lernenden da, ist ihnen täglich ein Vorbild und fördert sie entsprechend ihrer persönlichen Stärken“, urteilt die Jury. Sein Lernender Andreas Bleisch bekräftigt: „Er setzt sich immer für uns Lehrlinge ein und wir bekommen Nachhilfe, wenn es in der Schule Probleme gibt“.

**Thomas Christen vom Romantik Hotel und Restaurant Landhaus Liebfeld** sicherte sich mit seinem überdurchschnittlichen Engagement, seiner ausgeprägten Sozialkompetenz und einer echten Leidenschaft für den Beruf, die er auch den Lernenden vermittelt, den Titel in der Kategorie Restaurationsfachmann/-frau. „Er gibt sein Wissen gern weiter, nimmt sich Zeit und hat immer ein offenes Ohr für uns und die Gäste“, sagt seine Lernende Valérie Bieri.

Bilder zum Zukunftsträger 2014 stehen auf der Internetseite [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch) zum Download zur Verfügung.

### **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.

---

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

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

Zürich, 11. Juni 2014

**Kontakt:** Romeo Brodmann, Leiter Verlage, GastroSuisse, Telefon 044 377 53 05, [romeo.brodmann@gastrosuisse.ch](mailto:romeo.brodmann@gastrosuisse.ch)