

Medien-Information

GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen „Zukunftsträger 2015“

Die besten Lehrmeister des Jahres werden ausgezeichnet

Bereits zum fünften 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 Chefs in den Berufen Fleischfachmann/-frau, Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur, Restaurationsfachmann/-frau und Koch den Titel „Zukunftsträger 2015“. Die mit jeweils 10'000 CHF dotierten Preise werden am Montag, 21. September, im Zürcher Kaufleuten verliehen.

Die besten Chefs der Lebensmittelbranche im Jahr 2015 sind Julia Scussel aus Zürich (Restaurationsfachfrau), Franz Fässler aus Appenzell (Fleischfachmann), Adrian Furer aus Bern (Koch) und Lukas Koller aus Solothurn (Confiseur). Sie werden ausgezeichnet für ihr herausragendes Engagement in der Berufsbildung, das von der Wissensvermittlung über die soziale Integration und Förderung der Lernenden bis hin zum Hochhalten des Berufsstolzes reicht.

Die Preise "Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres" werden am Montag, 21. September 2015, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Mona Vetsch moderiert den Abend, an dem über 450 Gäste erwartet werden, und interviewt die Preisträger.

Julia Scussel, stellvertretende Leiterin Restauration in der Zürcher Kronenhalle, ist die Preisträgerin in der Kategorie Restaurationsfachfrau. „Julia Scussel verfügt dank fundierter Aus- und Weiterbildung über das Fachwissen, um zukünftige Restaurationsfachleute auf das Berufsleben in der gehobenen Gastronomie vorzubereiten“, begründet die Jury ihre Wahl. Die Lernende Gina Wittwer hat ihre Lehrmeisterin für den Preis angemeldet. „Weil sie sich stets für uns Lernende engagiert, immer ein offenes Ohr hat und eine grosse Unterstützung ist, deshalb ist sie für mich die beste Lehrmeisterin“, sagt sie.

Adrian Furer, Koch im Insel Spital Bern, setzte sich an die Spitze in der Kategorie Koch. „Sowohl sein Herzblut für die Ausbildung als auch die Kommunikation mit den Lernenden auf Augenhöhe sind bemerkenswert“, erklärt die Jury. Bereits zum dritten Mal wurde Adrian Furer für den Preis angemeldet, diesmal von der Lernenden Sara Gruosso. „Dass er diesen Preis gewonnen hat, ist auch ein Dankeschön für seine Arbeit mit uns“, sagt sie.

Franz Fässler, Geschäftsleiter der Metzgerei Fässler in Appenzell, überzeugte in der Kategorie Fleischfachmann. „Franz Fässler engagiert sich seit mehreren Jahrzehnten mit hohem persönlichen Einsatz für die Ausbildung, betreibt intensives Marketing für den Nachwuchs und motiviert die Lernenden zu sehr guten Abschlüssen“, urteilt die Jury. Der

Lernende Lukas Signer hat seinen Lehrmeister für den Preis angemeldet. Er lobt vor allem das Arbeitsklima im Betrieb: „Franz schimpft nie. Man merkt aber schon, wenn ihm etwas nicht passt. Im Team helfen wir einander und unterstützen uns gegenseitig.“

Lukas Koller, Mitinhaber und stellvertretender Geschäftsführer der Suteria in Solothurn, errang den Titel in der Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur. „Lukas Koller ist ein kreativer und konsequenter Lehrmeister, der seinen Lernenden ermöglicht, Projekte vom Entwurf bis zum Schaufenster umzusetzen und ihnen so die Freude am Beruf vermittelt“, bestätigt die Jury. Der Lernende Yanick Zuber hat Lukas Koller für den Preis vorgeschlagen. „Er ist ein sehr gutes Vorbild, nimmt sich viel Zeit für uns, hat auf alles eine Antwort und viel Vertrauen in uns“, begründet er die Wertschätzung für seinen Chef.

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, 21. September 2015

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Gegen 20'000 Mitglieder (rund 3000 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.

Bei Fragen:

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

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