

# Medien-Information

Die besten Berufsbildner des Jahres mit dem Titel „Zukunftsträger 2019“ ausgezeichnet:  
**Besonders engagiert für die Lernenden**

**Am Montag, 2. September 2019, sind im Zürcher Kaufleuten die besten Berufsbildner der Lebensmittelbranche ausgezeichnet worden. Bereits zum neunten Mal haben GastroSuisse und die Bischofszell Nahrungsmittel AG den Titel „Zukunftsträger - Berufsbildner 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 Berufsbildner der Lebensmittelbranche des Jahres 2019:**

- Fabian Aegerter, Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf ZH
- Robert Berwert, Metzgerei Berwert AG, Oberurnen, GL
- Rolf Fuchs, Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg BE
- Richard Wanger, Confiserie Wanger AG, Schaan FL

Die Preise "Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres" wurden am Montagabend, 2. September 2019, im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Mona Vetsch moderierte den feierlichen Abend mit über 450 Gästen. Auf der Bühne waren neben den Berufsbildnern, welche für ihr besonderes Engagement geehrt wurden, auch die Lernenden, die ihre Chefs für den Titel angemeldet haben.

## **Kurzportraits der Preisträger**

**Fabian Aegerter**, Inhaber und Geschäftsführer vom **Restaurant Waldmannsburg in Dübendorf ZH**, ist **„Berufsbildner des Jahres 2019“ in der Kategorie Restaurationsfachmann**. Er wurde von seiner Lernenden Csilla Dobszay angemeldet, die vor allem sein Fachwissen, die gute Teamarbeit und das täglich motivierende Klima schätzt. Für sie ist Fabian Aegerter ein Vorbild, der in ihr die Begeisterung für den Beruf geweckt und sie mit seiner Kompetenz beeindruckt hat. Fabian Aegerter, ausgebildeter Koch und Restaurationsfachmann sowie Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark HF sieht sich nicht nur als Wissensvermittler, sondern auch als Motivator und Coach. Besonders wichtig ist es ihm, für die Lernenden Erfolgserlebnisse im direkten Kontakt mit den Gästen zu schaffen. Die Jury streicht besonders die fundierte und durchdachte Ausbildung sowie das starke persönliche Engagement von Fabian Aegerter für die Qualifikationsverfahren und die Gastronomie heraus.

**Robert Berwert**, Inhaber der **Metzgerei Berwert AG in Oberurnen GL**, hat sich den Titel **„Berufsbildner des Jahres 2019“ in der Kategorie Fleischfachmann** gesichert. Seine Lernende Nicole Geisser hat ihn für die Auszeichnung angemeldet. Sie schätzt vor allem die tollen Projekte und die Möglichkeit, neue Produkte zu kreieren. Über ihren Ausbilder sagt sie stolz: „Er macht immer noch ein bisschen mehr als alle anderen. So hat er zum Beispiel auch zwei Lernende unter dem Jahr von einem anderen Betrieb übernommen.“ Robert Berwert ist überzeugt: „Man kann nicht nur fordern. Ich habe die Begeisterung für die Arbeit selbst in der Lehre erlebt und gebe das nun weiter.“ Er will das Handwerk von der Pike auf vermitteln, wobei ihm Qualität, Sozialkompetenz und Teamarbeit besonders wichtig sind. Die Jury hebt vor allem sein überdurchschnittliches Engagement, seine Fachkompetenz und Flexibilität sowie die individuelle Motivation und Förderung der Lernenden hervor.

**Rolf Fuchs**, Geschäftsführer und Küchenchef im **Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg BE**, überzeugte als „**Berufsbildner des Jahres 2019**“ in der **Kategorie Koch**. Für seine Lernende Laura Loosli, die ihn für den Titel vorgeschlagen hat, ist er ein perfektes Vorbild. Sie schätzt seine Fachkompetenz, seine Begeisterung für den Beruf, die er gern weitergibt, und das grosse Engagement für die Förderung und Unterstützung der Lernenden. Sie ist überzeugt, dass er die Anerkennung verdient für das, was er täglich macht. „Es ist mir wichtig, die jungen Lernenden so zu begeistern und zu begleiten, dass sie im Beruf aufleben“, sagt der Kochweltmeister Rolf Fuchs. Er ist überzeugt vom dualen Bildungssystem, legt grossen Wert auf die praktische Ausbildung und bietet vielfältige Vertiefungsmöglichkeiten im Betrieb. Mit dem Sieg von Laura Loosli am Kochlehrlingswettbewerb Gusto 2019 sieht er eine Bestätigung für sein Engagement.

**Richard Wanger**, Inhaber der **Bäckerei und Konditorei-Confiserie Wanger in Schaan FL**, wurde zum „**Berufsbildner des Jahres 2019**“ in der **Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur** gewählt. Seine Lernende Jelena Grässli ist überzeugt, dass er den Titel verdient hat, denn: „Er schafft ein grandioses Umfeld. Man spürt die Leidenschaft für den Beruf und wir haben viel Spass zusammen.“ Für Richard Wanger steht die Selbständigkeit der Lernenden im Zentrum, er sieht sich als Trainer, „aber das Team muss das Goal schiessen.“ Wenn die Lernenden die Initiative ergreifen, bietet er weiterführende Kurse an und ist jederzeit für Nachhilfestunden da. „Es ist ein toller Beruf, den ich weitergeben möchte“, beschreibt er seine Motivation. Die Jury zeigt sich beeindruckt von seiner grossen fachlichen und sozialen Kompetenz, dem motivierenden und vertrauensvollen Umfeld, das er für die Lernenden schafft und dem sehr guten Teamgeist im Betrieb.

### **Der Preis „Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres“**

Seit 2011 wird der Titel „Zukunftsträger“ in den Kategorien Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleischfachmann/-frau, Koch, Restaurationsfachmann/-frau vergeben. Hinter dem Preis steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Berufsbildner, 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 Berufsbildner von ihren Lernenden. Eine unabhängige Fach-Jury bewertet die Kandidaten. Pro Kategorie werden drei Berufsbildner nominiert, die von der Jury besucht und beurteilt werden. Einer davon wird zum Berufsbildner des Jahres bestimmt.

Zürich, 3. September 2019

---

### **Kontakt**

GastroSuisse Kommunikation, Telefon 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

### **Bilder**

stehen ab Dienstag, 3.9.2019, auf der Internetseite [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch) zur Verfügung.

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.