

**ZUKUNFTS
TRÄGER 2018**
LEHRMEISTER DES JAHRES



SPONSORING

ZUKUNFTS TRÄGER 2018

LEHRMEISTER DES JAHRES



DIE FÖRDERUNG DER HANDWERKLICHEN BERUFSBILDUNG

VORWORT

Handwerk hat goldenen Boden. Und wer legt den ersten Stein dieses goldenen Bodens? Es sind die Lehrmeister dieses Landes! Sie schaffen das Fundament für unseren Berufsnachwuchs, indem sie junge Leute fordern, fördern und formen – sie begleiten, ihre Leidenschaft teilen, Ausdauer beweisen, Zeit und Herzblut investieren.

Die Ausbildung eines Lernenden bedarf täglichen Engagements und Bereitschaft, das eigene Wissen zum Wohle des Handwerkes zu teilen und an die nächste und übernächste Generation weiterzugeben. Die Lehrmeisterinnen und Lehrmeister leisten viel: für den Nachwuchs, für die Branche und für die Volkswirtschaft.

Dafür verlangen sie nicht mal viel von der Gesellschaft – keine zusätzlichen Gelder, keine weitere Unterstützung, keine geschützten Werkstätten. Vielleicht wird es genau deshalb als «das beste Ausbildungssystem der Welt» gelobt. Denn der Erfolg des dualen Bildungssystems ist durchschlagend: hoher Praxisbezug, tiefe Arbeitslosigkeit, florierende Wirtschaft. Selbst der Weltwirtschaftsmotor Amerika will die Schweizer Lehre kennenlernen.

Umso mehr verdienen es die Lehrmeisterinnen und Lehrmeister dieses Landes, im Rampenlicht zu stehen. Sie sorgen für den Nachwuchs an qualifizierten Fachkräften. GastroJournal und Bischofszell Culinarium zeichnen hierfür den «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres» aus. Das ausserordentliche Engagement der Lehrmeisterinnen und Lehrmeister verdient Anerkennung.

Wir freuen uns, die Ausbilderinnen und Ausbilder wie das solide erlernte Handwerk verstärkt ins Zentrum zu stellen!

Vielen Dank für Ihre Unterstützung auf diesem Weg.

Eric von Graefe
Leiter Business Unit Culinarium
Bischofszell Nahrungsmittel AG

Daniel Borner
Direktor GastroSuisse,
GastroJournal, édition gastronomique

IDEE

Jedes Jahr werden die besten Lehrmeister ausgezeichnet. Dahinter steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern.

Die Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks bilden die Lehrmeister, die unermüdlich und mit oft unglaublichem Engagement Lernende ausbilden und fördern. Diese stillen Schaffer haben noch nie die Beachtung erhalten, die sie verdienen. Deshalb zeichnet der Zukunftsträgerpreis die besten Lehrmeister des Jahres aus und stellt so die Ausbildung, den Beruf und nicht zuletzt das Handwerk in der Öffentlichkeit wenigstens einmal jährlich ins Zentrum.

Ausgezeichnet wird das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes. Die Lernenden sind es auch, die ihren Lehrmeister als besten Chef anmelden.

KATEGORIEN

In den folgenden Branchen wird pro Jahr jeweils ein Lehrmeister prämiert:

- Koch
- Fleischfachmann
- Bäcker-Konditor-Confiseur
- Restaurationsfachmann

PREISVERLEIHUNG

An der grossen Preisverleihung mit 450 Gästen aus der Gastro Branche, Bildung, Verbandswesen und Politik feiern wir die 4 Lehrmeister des Jahres.

PREISE

- Preisgeld CHF 10'000.– für jede der vier Kategorien
 1. Platz: CHF 6'000.–
 2. und 3. Platz: je CHF 2'000.–Bei uns geht niemand leer aus! Das Preisgeld darf nur zweckgebunden im Betrieb eingesetzt werden.
- Die Lernenden werden mit attraktiven Sachpreisen belohnt.

JURY

Ablauf Jurierung

Im ersten Schritt wird der Zukunftsträgerpreis ausgeschrieben. Die Trägerschaft prüft alle eingegangenen Anmeldungen auf ihre formelle Korrektheit und klärt Details ab. Danach werden die Lehrmeister von den Jurymitgliedern einzeln und unabhängig bewertet. Die drei Ausbildner mit den besten Ergebnissen werden nun von der Jury und einem Vertreter der Trägerschaft persönlich im Betrieb besucht. An der darauf folgenden Jurysitzung werden die Preisträger bestimmt.

Jurymitglieder

PRÄSIDENT

Georges Knecht, Ehrenpräsident Hotel & Gastro Union, eidg. dipl. Küchenchef

STELLVERTRETENDE PRÄSIDENTIN

Gabriela Holenstein, eidg. dipl. Berufsschullehrerin für Köche

BÄCKER-KONDITOREN-CONFISEURE

Alfred Sutter, Bäcker-Konditor-Confiseur, Mitinhaber Bäckerei Böhli, Appenzell, Zukunftsträger 2012

Peter Signer, Ausbildungschef SBC

Ludwig Caderas, Ausbildungschef SBC

FLEISCHFACHLEUTE

Hans Reutegger, Metzger/Fleischtechnologe, Unternehmensleiter

Jean-Claude Zimmermann, Fleischfachmann, Inhaber Stadt-Metzg, Ilanz, Zukunftsträger 2014

Philipp Sax, Bildungsverantwortlicher SFF

KÖCHE

Manfred Roth, Leiter Hotellerie Unispital Basel

Silvia Manser, Geschäftsführerin und Küchenchefin im Restaurant Truube in Gais, Gastronomieköchin EFZ

Markus Blättler, Eidg. dipl. Berufsschullehrer

RESTAURATIONSFACHLEUTE

Thomas Christen, Gastgeber Restaurant Landhaus Liebefeld, Zukunftsträger 2014

Priska Schudel, eidg. dipl. Restaurationsleiterin, Geschäftsführerin Restaurant Schoren, St. Gallen, Zukunftsträgerin 2013

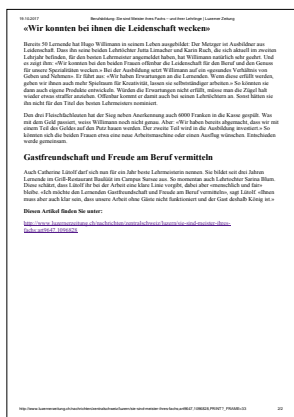
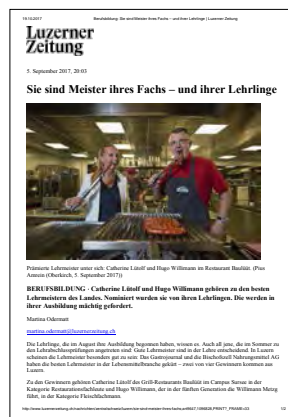
Monika Williner, Berufsschullehrerin, eidg. dipl. Restaurationsleiterin, Doppelweltmeisterin World Skills 2003



KOMMUNIKATIONS- UND MEDIENAKTIVITÄTEN

PHASE	AKTIVITÄT	ÜBERSICHT
AUSSCHREIBUNG	<ul style="list-style-type: none"> Anmeldeflyer und Plakate für Berufsschulen Inserate Fachzeitschriften Aufruf <ul style="list-style-type: none"> über Social Media mit Posts, Testimonials und Videoteasern (Facebook/YouTube) Aufruf über Websites (zukunftstraeger.ch, bina.ch, gastrojournal.ch) Newsletter Zukunftsträger und GastroSuisse Promotion an Fachmessen (z. B. IGEHO) und Fachlehretagungen 	Online-Präsenz: <ul style="list-style-type: none"> www.zukunftstraeger.ch www.facebook.com/zukunftstraeger www.youtube.com/zukunftstraeger Medien <ul style="list-style-type: none"> Gastrojournal (Inserate, Sonderausgabe, Artikel) Hotellerie Gastronomie Zeitung (Inserate, Reportage Preisverleihung) Blick panissimo (Fachzeitschrift vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband) Fleisch & Feinkost (Fachzeitschrift Schweizer Fleisch-Fachverband)
KOMMUNIKATION NOMINIERT	<ul style="list-style-type: none"> Nominierteninserate in Fachzeitschriften Vorstellung Kandidaten in Social Media Newsletter Zukunftsträger und GastroSuisse Lokale Medien 	
KOMMUNIKATION PREISVERLEIHUNG UND NOMINIERT	<ul style="list-style-type: none"> Sonderbeilage GastroJournal zum Zukunftsträger Gewinnerinserate in Fachzeitschriften Diverse Artikel in Fachzeitschriften Diverse Artikel in lokalen Medien Newsletter Zukunftsträger Foodblogs Websites (zukunftstraeger.ch, bina.ch, gastrojournal.ch) Social Media (Fotostrecke und Eventvideo) 	

BEISPIELE / ABBILDUNGEN



Den kompletten Medienspiegel finden Sie unter: www.zukunftstraeger.ch/de/medienspiegel

RÜCKBLICK

LEHRMEISTER DES JAHRES 2017



CATHERINE LÜTOLF
GRILL-RESTAURANT BAULÜÜT IM CAMPUS SURSEE
SEMINARZENTRUM, 6208 OBERKIRCH LU
RESTAURATIONSFACHFRAU



HUGO WILLIMANN
HUGO WILLIMANN AG, 6252 DAGMERSELLEN LU
FLEISCHFACHMANN



REGINA VON DÄNIKEN
CONFISERIE SPRÜNGLI, 8953 DIETIKON ZH
BÄCKERIN-KONDITORIN-CONFISEURIN



MARKUS FUCHS
ALTERS- UND PFLEGEZENTRUM NEUHAUS,
9545 WÄNGI TG
KOCH

PREISVERLEIHUNG 2017





AUSBLICK

ECKDATEN 2018

	JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER
Eröffnung Ausschreibung	15.								
Einsendeschluss			15.						
Juryprozess				02. – 31.					
Kommunikation Nominierte					02. – 31.				
Preisverleihung									03.
Kommunikation Preisverleihung / Gewinner									04. – 30.



PREISVERLEIHUNG

Montag, 3. September 2018

An diesem Abend zeichnen wir die vier besten Lehrmeister, ihren Beruf und ihr Handwerk aus und setzen damit die Ausbildung ins Zentrum.

Attraktives Rahmenprogramm

- Emotionale Bühnenshow mit Moderatorin Mona Vetsch
- Auflockerung durch Showact
- Spezielles Foodkonzept erarbeitet durch die Vorjahres-Gewinner

Dresscode

Festliche Kleidung oder Berufsbekleidung der vier auszuzeichnenden Kategorien (Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleischfachmann, Koch, Restaurationsfachmann)

WESHALB LOHNT SICH DAS SPONSORING FÜR SIE?

Wie profitieren Sie als Sponsor? Wen erreichen Sie?

Hoteliers, Restaurateure, Gastronomen, Küchenchefs, Köche, Chefs de service, Chefs de réception, Sales-Manager, Tourismusfachleute, Wirte, Bäcker-Konditoren-Confiseure, Fleischfachleute, Lernende und viele Gäste aus allen Branchen.

Was haben Sie als Sponsor von einem Engagement?

- Mit Ihrem Engagement unterstützen Sie den Nachwuchs und damit die Zukunft der Branchen.
- Gesamtschweizerische Präsenz in Fach- und Publikumsmedien.
- Sympathische und imagewirksame Präsentation Ihres Produkts/ Ihres Unternehmens vor, während und nach der Preisverleihung.
- Hervorragende Networking-Möglichkeiten an der Preisverleihung.

Was haben die Zielgruppen davon?

• Branchenvertreter, Sponsoren, Gäste

Die Zukunftsträger Preisverleihung ist der Ort, an dem man sich mit der Branche, den Kollegen und Kunden trifft. Der Anlass ist ideal um sein Netzwerk in gepflegtem Ambiente und vor dem Hintergrund eines Engagements für die Zukunft der Branche zu pflegen und auszubauen.

• Lehrmeister

Die Lehrmeister erhalten Anerkennung und Wertschätzung für ihre Arbeit als Ausbilder sowie Bekanntheit für den Betrieb.

• Lernende

Die Lernenden haben die Möglichkeit ihren Lehrmeistern ein grosses Dankeschön auszusprechen. Den Lernenden wird die Chance zu erstem Networking in der Branche geboten.

UNSERE SPONSORINGPAKETE ALS KURZÜBERSICHT

GOLD	SILBER	BRONZE	GÖNNER	KOOPERATIONEN
CHF 20'000.–	CHF 10'000.–	CHF 3'000.–	CHF 1'000.–	Individuell, v.a. für Zusammen- arbeit/ Dienstleistungs- sponsoring

ORGANISATIONSSTRUKTUR

TRÄGERSCHAFT

Bischofszell Culinarium und das **GastroJournal** bilden die Trägerschaft des Zukunftsträgerpreises. Gemeinsam haben sie die Auszeichnung initiiert, mit der die besten Lehrmeister des Jahres geehrt werden. Der Preis würdigt die handwerkliche Berufsbildung und Förderung von Lernenden.



PATRONAT

Das Patronat unterstützt die Kommunikationsanstrengungen des Zukunftsträgerpreises, wo immer möglich (kein Geldfluss).

Leistungen Zukunftsträgerpreis gegenüber Patronat:

- Logopräsenz auf allen Kommunikationsmitteln und am Event
- 10 Tickets im Wert von je CHF 350.– für Preisverleihung
- Portrait auf der Webseite www.zukunftstraeger.ch



MEDIENPARTNERSCHAFT

MEDIENPARTNER PLUS (AB CHF 50'000.–)

Der Partner unterstützt die Kommunikationsanstrengungen des Zukunftsträgerpreises mit diversen Publikationen (Artikeln, Inseraten, Newsletter, Website, etc.) ab einem Gesamtwert an Medienleistungen von CHF 50'000.– (kein Geldfluss).



MEDIENPARTNER

Der Partner unterstützt die Kommunikationsanstrengungen des Zukunftsträgerpreises mit diversen Publikationen (Artikeln, Inseraten, Newsletter, Website, etc.) bis zu einem Gesamtwert an Medienleistungen von CHF 50'000.– (kein Geldfluss).



ÜBERSICHT DER LEISTUNGEN

LEISTUNGEN	GOLD	SILBER	BRONZE	GÖNNER	MEDIENPARTNER
Pakete/Gegenwert	CHF 20'000.–	CHF 10'000.–	CHF 3'000.–	CHF 1'000.–	
Branchenexklusivität (kein Mitbewerber)	x				
VIDEOS (LOGOPRÄSENZ)					
Nominiertenvideos , 4 Videos* Publikation am Event (Zielgruppe Gastro Branche)	x				
Eventvideo* Zustellung Eventvideo zur freien Verwendung	x				
EVENT					
Produktplatzierungen (450 Gäste)	x	x	x		
Eintrittstickets im Wert von CHF 350.–	10	4	2	2	mindestens 2
Logo auf Fotowand	x	x	x		x
Logo auf Bühnenpräsentation	x	x			x
Give Away für Gäste der Preisverleihung	x	x	x		
INSERATE UND FLYER (LOGOPRÄSENZ)					
Interview in GastroJournal mit Sponsor/Partner	x (1/1)				
ANMELDUNGSFLYER Auflagen: deutsch 45'000, französisch 15'000, italienisch 5'000 Verteilung an Berufsschulen, Messen, etc. 2 Beilagen im GastroJournal deutsch und französisch 1 Beilage im Fleisch & Feinkost					
	x				x**
INSERATE ANMELDUNG Auflagen: GastroJournal (GJ) 25'000, Hotellerie Gastronomie Zeitung (HGZ) 30'000					
1 Inserat im GJ, 1/1 Seite, deutsch und französisch	x	x			x**
je 4 Inserate im GJ, 1/2 Seite, deutsch und französisch	x				x**
mind. 2 Inserate in HGZ, deutsch und französisch	x				x**
INSERATE NOMINIERTE					
je 4 Inserate im GJ, 2/2 Seite, deutsch und französisch	x	x			x
mind. 2 Inserate in HGZ, deutsch und französisch	x	x			x**
INSERATE PREISTRÄGER					
GJ, 3. Bund	x	x			x
Dankesinserat, GJ	x	x	x		x
1 Inserat in HGZ, 1/1 Seite, deutsch und französisch	x	x			x**
DRUCKSACHEN (LOGOPRÄSENZ)					
Einladung	x				
Menükarte	x	x	x		x
WEBSITE WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH					
Logo und Link	x	x	x	x	x
Portrait	x	x			x

* Realisation geplant, wird nur umgesetzt, wenn Finanzierung sichergestellt ist.

** Zusatzleistungen für Medienpartner mit Mediawert über CHF 50'000.–

BESTELLUNG SPONSORINGPAKETE



Mit viel Engagement setzen sich Lehrmeister für die Ausbildung und Förderung ihrer Lernenden ein. Als Sponsor unterstützen Sie diese wichtige Arbeit und bringen Ihre Wertschätzung zum Ausdruck.



BESTELLUNG

Ja, ich bestelle folgendes Paket:

Gönner Bronze-Sponsor Silber-Sponsor Gold-Sponsor

Firma:

Name:

Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Unterschrift:

Bestellung abtrennen und einsenden an:

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Danka Tomic
Industriestrasse 1
9220 Bischofszell



WIR FREUEN UNS AUF DIE ZUSAMMENARBEIT MIT IHNEN!



Regina von Däniken
Confiserie Sprüngli

Lehrmeisterin des Jahres 2017
in der Kategorie
Bäcker-Konditor-Confiseur

«Der Titel Zukunftsträger 2017 hat mir vor allem viele positive Rückmeldungen und Gratulationen gebracht. Ich konnte dank dem Wettbewerb mein berufliches Netzwerk erweitern, was auch meinen Lernenden in irgendeiner Form zugute kommt. Ich habe auch festgestellt, dass ich dank dem Zukunftsträger noch mehr Bewerbungen um freie Lehrstellen bekomme.»



Sarina Blum
Grill-Restaurant BAULÜÜT

Lernende von Catherine Lütolf
(Lehrmeisterin des Jahres 2017
in der Kategorie Restauration)

«Ich habe meine Lehrmeisterin angemeldet, weil ich ihr ein grosses Dankeschön zurück geben möchte für alles, was sie mir in der Lehre beigebracht hat. Dank dem Wettbewerb habe ich verschiedene Angebote erhalten meinen Beruf zu repräsentieren, zum Beispiel an der Zentralschweizer Bildungsmesse oder im Rahmen von Rent-a-Stift. Viele Leute kennen mich jetzt und das ist für mich ein sehr grosser Vorteil für die zukünftige Jobsuche.»

KONTAKTDATEN

Für Gold-, Silber- und Bronze-Sponsoren und Gönner

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
9220 Bischofszell
Tel: 071 424 92 92
www.bina.ch

Danka Tasic
Projektleitung
danka.tasic@bina.ch
Tel: 071 424 95 10

Für Patronat und Medien

GastroJournal
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel: 044 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Kimberly Leemann
Projektverantwortliche
kimberly.leemann@gastrojournal.ch
Tel: 044 377 53 13

WEITERE INFOS AUF
WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH