

Medien-Information

Zukunftsträger 2016: Kategorie Fleischfachmann Lehrmeister des Jahres kommt aus Arlesheim

Christoph Jenzer, Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Jenzer in Arlesheim, wurde zum „Zukunftsträger 2016 - Lehrmeister des Jahres“ in der Kategorie Fleischfachmann gewählt. „Christoph Jenzer motiviert seine Lernenden zu Höchstleistungen in der Schule und im Betrieb, zeigt ihnen das gesamte Spektrum des Berufs auf und überträgt ihnen früh Verantwortung. In seinen Augen sichert die Ausbildung die Zukunft der Branche“, begründet die Jury ihren Entscheid. Der Preis, dotiert mit 10'000 CHF, wird am Montag, 19. September, im Zürcher Kaufleuten verliehen.

Der Lernende Beat Wüthrich hat Christoph Jenzer für den Preis vorgeschlagen. „Als ich ihn angemeldet habe, wusste ich schon, dass wir gewinnen würden“, sagt Beat Wüthrich. Er schätzt an seinem Lehrmeister, „dass er ein grosses Fachwissen hat und seinen Betrieb sehr fortschrittlich führt“. Der Lernende möchte nach der Ausbildung den elterlichen Betrieb in Münchenbuchsee übernehmen. „Bei Christoph Jenzer lerne ich sehr viel, was mich optimal auf die Selbständigkeit vorbereitet“, sagt er.

Christoph Jenzer ist es ein grosses Anliegen, dass Fachgeschäfte eine Zukunft haben: „Wöchentlich schliesst in der Schweiz eine Metzgerei, dem möchte ich mit gut ausgebildeten Fachleuten entgegenwirken“, begründet er sein grosses Engagement für die Ausbildung. Christoph Jenzer, der den Familienbetrieb mit drei Filialen in vierter Generation führt, ist überzeugt davon, dass der Nachwuchs die Zukunft der Branche sichert.

Christoph Jenzer legt bei der Ausbildung grossen Wert darauf, dass die Lernenden alle Bereiche des Betriebes kennen lernen: „So können sie auch ihre Stärken und Schwächen entdecken“, meint er. Bei sieben Lernenden ist es ihm nicht möglich, alle selbst zu betreuen, hier sind auch die Mitarbeitenden gefragt, sich als Lehrmeister zu engagieren. „Das ist für manche vielleicht eine Herausforderung, aber es holt sie, vor allem bei anspruchsvollen Lernenden, etwas aus der Komfortzone und das erachte ich als positiv“, so Christoph Jenzer. Der Preis „Lehrmeister des Jahres“ ist für ihn eine Bestätigung, dass sein Betrieb zu den besten Ausbildungsbetrieben der Branche gehört.

Die Preise "Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres" werden am Montag, 19. September 2016, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Mona Vetsch moderiert den Abend, an dem über 450 Gäste erwartet werden, und interviewt die Preisträgerinnen und Preisträger.

Medienvertreterinnen und -vertreter sind herzlich eingeladen, an der Preisverleihung teilzunehmen. Anmeldungen: GastroSuisse, Marketing und Kommunikation, Tel. 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

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.

Preisträger 2016 in der Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur:

Urs Köppel, Confiserie Romanshorn

Der Preisträger 2016 in der Kategorie Koch:

René Kaufmann, Restaurant Rössli Illnau

Der Preisträger in der Kategorie Restaurationsfach wird in der nächsten Wochen bekannt gegeben.

Zürich, 7. September 2016

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist heute der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen.

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

Das Schweizer Gastgewerbe mit seinen rund 29'000 Hotellerie- und Restaurationsbetrieben ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor und gehört zu den grössten Arbeitgebern des Landes. Im Jahr 2014 fanden 209'920 Personen eine Beschäftigung und 8476 Lernende wurden in der Hotellerie und Restauration ausgebildet.

Bei Fragen:

Marco Moser, Leiter Verlage, GastroSuisse, Telefon 044 377 53 01,
marco.moser@gastrosuisse.ch