

Medien-Information

Zukunftsträger 2016: Kategorie Restaurationsfachleute Beste Lehrmeisterin des Jahres in der Restauration kommt aus Basel

Miriam de Melo, stellvertretende Geschäftsführerin im Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel, wurde zur „Zukunftsträgerin 2016 - Lehrmeisterin des Jahres“ in der Kategorie Restaurationsfachleute gewählt. „Miriam de Melo überzeugt durch Herzblut und Leidenschaft. Sie lebt mit viel Passion für ihre Lernenden vor, was das Gewerbe braucht, und motiviert mit Elan, Witz und Tatendrang“, begründet die Jury ihren Entscheid. Der Preis, dotiert mit 10'000 CHF, wird am Montag, 19. September, im Zürcher Kaufleuten verliehen.

Die Lernende Angela Selzer hat Miriam de Melo für den Preis vorgeschlagen. „Mit der Anmeldung habe ich mich sozusagen dafür revanchiert, dass meine Lehrmeisterin mich ungefragt für die Service-Meisterschaft angemeldet hatte“, berichtet sie und fügt hinzu: „Ich wusste, dass sie gewinnen würde, denn sie ist schon lange meine persönliche Lehrmeisterin des Jahres“. An ihrer Lehrmeisterin schätzt sie besonders, dass sie Fachkompetenz, Leidenschaft für den Beruf und ein offenes Ohr besitzt.

Die 33-jährige Schweizerin Miriam de Melo ist auf beruflicher und privater Ebene für ihre Lernenden da. Unklarheiten werden in regelmässigen Standortgesprächen aus dem Weg geräumt. „Das finde ich sowohl für den Lernenden als auch für den Auszubildner sehr wichtig“, sagt Miriam de Melo.

Die Lehre im Gasthof zum Sternen basiert auf den drei Säulen Arbeit, Schule und Privatleben. Miriam de Melo ist überzeugt, dass diese Schwerpunkte sich gegenseitig beeinflussen und eine gute Balance wichtig ist. Deshalb geht sie auf jeden Lernenden individuell ein. Die Lernenden können ihre eigenen Ideen einbringen und viele Arbeitsabläufe selbstständig durchführen. Ein Pluspunkt in der Ausbildung ist die Vielfalt im Betrieb: „Auf der Terrasse muss alles schnell gehen, im Innenhof ist wiederum gehobener Service gefragt. Im Winter wird zudem im A-la-carte-Service häufig tranchiert, filetiert oder flambiert“, berichtet de Melo.

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

Preisträger 2016 in der Kategorie Koch:

René Kaufmann, Restaurant Rössli Illnau

Preisträger 2016 in der Kategorie Fleischfachmann:

Christoph Jenzer, Metzgerei Jenzer Arlesheim

Zürich, 14. 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