

Medien-Information

GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen den Titel „Zukunftsträger 2017“:

Die besten Lehrmeister des Jahres im Rampenlicht

Am Montagabend, 4. September, sind im Zürcher Kaufleuten die besten Lehrmeister der Lebensmittelbranche geehrt worden. Bereits zum siebten Mal haben die Fachzeitung GastroJournal und die Bischofszell Nahrungsmittel AG den Titel „Zukunftsträger 2017 - Lehrmeister des Jahres“ verliehen. Die besten Ausbildner in den Kategorien Koch, Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleisch- sowie Restaurationsfach erhielten zusätzlich zur Auszeichnung ein mit je 10'000 CHF dotiertes Preisgeld.

Das sind die besten Chefs der Lebensmittelbranche des Jahres 2017:

- Regina von Däniken, Confiserie Sprüngli, Dietikon ZH
- Markus Fuchs, Neuhaus Wohn- und Pflegezentrum, Wängi TG
- Catherine Lütolf, Grill Restaurant Baulüüt im Campus Sursee, Oberkirch LU
- Hugo Willimann, Hugo Willimann AG, Dagmersellen LU.

Die Preise "Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres" wurden am Montag, 4. September 2017, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Mona Vetsch moderierte den feierlichen Abend mit über 450 Gästen.

Die Preisträger wurden für ihr herausragendes Engagement in der Berufsbildung ausgezeichnet, das von der Wissensvermittlung über die soziale Integration der Lernenden bis hin zum Hochhalten des Berufsstolzes reichte.

Kurzportraits der Preisträger

Regina von Däniken, die seit 25 Jahren in der Confiserie Sprüngli arbeitet und jeweils rund 18 Lernende betreut, ist die Preisträgerin in der **Kategorie Bäcker-Conditor-Confiseur**. «Alle Lernenden gemeinsam haben beschlossen, dass wir Regina von Däniken für den Zukunftsträger-Preis anmelden», sagt die Lernende Leonie Grütter. «Unsere Lehrmeisterin macht sehr viel für uns Lernende. Sie hat den Titel verdient», ist Leonie überzeugt. Die Jury hebt in ihrem Urteil vor allem die vorbildliche Planung und Strukturierung der Ausbildung hervor. Sie verweist auch auf die aussergewöhnliche Sozialkompetenz von Regina von Däniken. Diese schätzt den Umgang, den Austausch und die Diskussion mit den jungen Menschen und möchte ihnen die Freude am Beruf mitgeben.

Markus Fuchs, Ausbildner, ÜK-Instruktor und Prüfungsexperte im Neuhaus Wohn- und Pflegezentrum in Wängi, setzte sich an die Spitze in der **Kategorie Koch**. Der Lernende Pascal Feuz sagt über ihn: «Ich kann immer zu Markus gehen. Er unterstützt mich schulisch und persönlich sehr. Darum hat er den Preis verdient.» Die Jury hat überzeugt, dass Handwerk, Selbstständigkeit und Berufsstolz für Markus Fuchs im Vordergrund stehen. Er sieht die Ausbildung als Berufung, gibt die Leidenschaft für den schönsten Beruf an die Lernenden weiter, motiviert sie Herausforderungen anzunehmen und über den Tellerrand zu schauen.

Catherine Lütolf, die seit drei Jahren Lernende im Grill-Restaurant BAULÜÜT im Campus Sursee ausbildet, überzeugte in der **Kategorie Restaurationsfach**. «Sie motiviert, sie kann zuhören, sie hilft mir bei jedem noch so kleinen Problem. Deswegen finde ich, dass Catherine Lütolf den Titel als beste Lehrmeisterin des Jahres verdient.» Mit diesen Worten hat Sarina Blum ihre Lehrmeisterin für den Preis angemeldet. Die Lernende schätzt, dass Catherine Lütolf ihr bei der Arbeit eine klare Linie vorgibt, dabei aber sehr menschlich und fair bleibt. Darauf legt die Lehrmeisterin grossen Wert: «Ich möchte den Lernenden Gastfreundschaft und Freude am Beruf vermitteln. Ihnen muss aber auch klar sein, dass unsere Arbeit ohne Gäste nicht funktioniert und der Gast deshalb König ist.» Die Jury unterstreicht den vollen Einsatz, den Catherine Lütolf sowohl beruflich wie privat für die Lernenden leistet.

Hugo Willimann, der in 5. Generation die Metzgerei Hugo Willimann AG führt, trägt den Titel in der **Kategorie Fleischfachmann**. Der Lehrmeister aus Leidenschaft hat in seinem Leben bereits 50 Lernende ausgebildet. «Das kommt daher, dass ich selbst eine ganz tolle Lehrzeit erleben durfte», begründet er sein Engagement. «Schenke, Späck ond Cervela, de bescht Lehrmeister isch de Hugo Willimann» ist der charmante Schlachtruf, den sich die beiden Lernenden Jutta Limacher und Karin Ruch für ihren Lehrmeister ausgedacht haben. Sie schätzen besonders seine Geduld, Kompetenz und Freundlichkeit. Der Zukunftsträger-Titel ist für Hugo Willimann eine grosse Ehre und Wertschätzung. Fördern und fordern wird bei ihm gross geschrieben sowie das breite Erfahrungsspektrum in der Ausbildung. Die Jury würdigt neben der sehr guten Planung und Organisation der Ausbildung die hohe Motivation und das Feuer für den Beruf.

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.

Zürich, 4. September 2017

Kontakt

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

Bilder

stehen ab Dienstag, 5.9.2017, auf der Internetseite www.zukunftstraeger.ch zur Verfügung.

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.