

GASTRONOMIE 4. SEPTEMBER 2018

Thunerin Anja Bühler ist «Lehrmeisterin des Jahres»



Anja Bühler vom Congress Hotel Seepark Thun hat beim Wettbewerb «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres» von Gastrosuisse gewonnen.

Foto: Gastrosuisse

Gestern Montag sind im Zürcher Kaufleuten die besten Lehrmeister der Lebensmittelbranche geehrt worden. Bereits zum achten Mal haben die Fachzeitung Gastrojournal und die Bischofszell Nahrungsmittel AG den Titel «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres» verliehen. Die Auszeichnung wird in den Kategorien Koch, Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleisch- sowie Restaurationsfach verliehen. Pro Kategorie ist sie mit 10'000 Franken Preisgeld dotiert. Der Gewinn kommt den Betrieben zugute. 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 reicht.

Anja Bühler, Ausbilderin im Congress Hotel Seepark Thun, ist die Preisträgerin in der Kategorie Koch/Köchin. Sie wurde von ihrem Lernenden Jonas Sommer angemeldet. Er schätzt besonders, dass die Lernenden bei Anja Bühler «schnell Verantwortung übernehmen dürfen». «So lernt man rasch, und es macht Spass», sagt er. Auch betont er die klare, kompetente und konstruktive Unterstützung: «Wenn wir Fehler machen, zeigt sie uns mit positiver Energie, wie wir es besser machen können.» Die Jury lobt besonders das auf dem Qualitätsmanagement basierende Ausbildungskonzept, das Anja Bühler aufgebaut hat, und ihre Fähigkeit, «junge Leute zu positiven, verantwortungsvollen, selbstbewussten und stolzen Berufsleuten zu formen».

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 Fachjury 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.

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.

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 167464 4.9.2018 – 18.30 Uhr Autor/in: **Pressedienst/Dennis Rhiel**

Anzeige