

Start-up für eine grosse Karriere

Die Agrano AG setzt sich für den Nachwuchs ein. Am 12. September lädt das Unternehmen junge Köche, Bäcker, Konditoren und Confiseure zu Workshops ein.

An der diesjährigen fünften Ausgabe des Young Star wird ein frischer Wind durch den Anlass wehen. «Drei neue Fachexperten werden den Event in der Berufsschule Aarau BSA aufmischen», sagt Pascal Braun, Leiter Marketing bei Agrano und Organisator des Young Star. Mit dabei sind Sara Hochuli, die ausgeflippte und kreative Tortenkünstlerin, David Schmid, der passionierte Bäcker-Konditor-Confiseur mit eigenem Betrieb, und Mirko Buri, der innovative Koch, welcher das «No-Food-Waste-Konzept» nicht nur predigt, sondern in seinem Restaurant Mein Küchenchef auch selber lebt.

Natürlich ist auch René Schudel, der Young-Star-Fachexperte der ersten Stunde, mit von der Partie. Er wird die Teilnehmer mit seinen Koch- und Grillkün-

ten zum Ausprobieren, Degustieren und Staunen bringen. Wer will, darf auch mitgrillieren.

Ohne Nachwuchs kein Handwerk

Agrano setzt sich in den Berufsfeldern Bäcker, Konditor und Koch für die Fachleute von morgen ein. So wird in vier Workshops aufgezeigt, wie vielfältig die Berufs- und Karrieremöglichkeiten in den entsprechenden Berufen sind. «Die Teilnehmer sollen aber nicht nur zuschauen. Sie sollen aktiv mitarbeiten, lernen und probieren», sagt Braun. «Das Ziel ist, dass die jungen Leute nach dem Young-Star-Event inspiriert, vernetzt und vor allem voller Tatendrang nach Hause gehen.»

Mit einem Wettbewerb werden die ausgefallensten Tortenideen gesucht.

Zum fünfjährigen Jubiläum des Young Star lanciert Agrano einen Wettbewerb. Gesucht werden ausgefallene Tortenideen und kreative Dekorationen. Teilnehmer beschreiben in wenigen Sätzen,



Mehr Informationen unter:
www.youngstar.ch



Erst zuhören, dann mitmachen. So lautet die Devise von Young Star.

ZVG

wie sie zu ihrer Tortenidee gekommen sind, wie die Torte aufgebaut ist und welche Produkte verwendet wurden. Dazu soll ein Bild vom Tortenkünstler bei der Arbeit und eines mit der fertigen Torte eingeschickt werden. Unter allen Fotoeinsendungen wird die ausgefallenste Tortenkreation prämiert.

Der Gewinner sichert sich zugleich einen Teilnehmerplatz und darf mit der Young-Star-Fachexpertin und Tortenkünstlerin Sara Hochuli die Jubiläumstorte für den Event kreieren.

Der Wettbewerb läuft bis zum 31. Mai. Die detaillierten Teilnahmebedingungen gibt es auf der

Webseite des Young Star. Der Wettbewerb kann über die Young-Star-Facebook-Seite «YoungStar-Agrano» oder via Instagram «youngstar_agrano» mitverfolgt werden.

Der Event ist für die maximal 100 Teilnehmer kostenlos. Dies ist nur dank der langjährigen und guten Partnerschaften möglich. Ohne die Partner Chocolat Frey, Profi Dress, Prodega/Growa/Transgourmet, Hügli, Supro, Aryzta, Salz & Pfeffer, Panissimo und die Hotellerie & Gastronomie Zeitung könnte Agrano einen solchen Event nicht kostenlos und in dieser Qualität auf die Beine stellen.

(GAB)

Neugierig auf den Event?

Auf der Webseite des Young Star sowie auf Facebook und Instagram finden sich nicht nur alle Informationen zum Anlass, sondern auch Impressionen aus den Vorjahren und natürlich das Anmeldeformular. Der Anmeldeschluss ist am 30. Juni. Die Teilnehmerzahl ist auf 100 Personen beschränkt. Der Anlass ist schon fast ausgebucht, wer sich noch einen Platz sichern möchte, muss sich sputen.

ANZEIGE

HOTELA
DIE SOZIALVERSICHERUNG

HOTELA+
LOGIN

Sparen Sie Zeit und Geld mit HOTELA+
www.hotela.ch

SIMPLIFY YOUR BUSINESS.