

Nachwuchsevent Young Star an der Richemont Fachschule

Der Start-up-Event für Lernende und frisch ausgelernte Berufsleute der Bäckerei-Konditorei-Confiserie und Küche findet 2019 zum sechsten Jahr in Folge statt – diesmal am 10. September an der Richemont Fachschule in Luzern. Er wird von der Agrano AG organisiert und will

Young Star will kreative Impulse geben und Karrieremöglichkeiten aufzeigen.



Bei Young Star gibt es jedes Mal besondere Zutaten, Rezepturen und teils auch Arbeitstechniken zu entdecken.

kreative Impulse geben und damit auch Berufs- und Karrieremöglichkeiten aufzeigen. Die jungen Berufsleute schätzen dies. Und die Branche profitiert vom motivierten Berufsnachwuchs.

Der jährlich durchgeführte Anlass ist auf 120 Teilnehmende beschränkt und für 2019 ausgebucht.

Es lohnt sich also, sich im nächsten Jahr frühzeitig auf www.youngstar.ch anzumelden.

Unterstützt von Top-Fachleuten

Der Event wird von renommierten Fachexperten und einem breit abgestützten Fachgremium unterstützt. Die vier Fachexperten und Work-

shop-Leiter von 2019 sind die Tortenkünstlerin und Unternehmerin Sara Hochuli, der Gastronom und Fernsehkoch René Schudel sowie zwei kreative Unternehmer – der St. Galler Pâtissier Stefan Bischof und Jens Jung von der Zürcher Bäckerei John Baker. Young Star erhält ganzjährig Unterstützung von ei-

nem Fachgremium, das sich aus Spezialisten, Berufsverbänden, Richemont, «panissimo» und weiteren Medienpartnern sowie einer Schokoladefirma zusammensetzt. Dieses Team ist verantwortlich für die Auswahl der Themen und Fachexperten für die Workshops im Rahmen des Young-Star-Events. ce

Zukunftsträger 2019

Zwölf Lehrmeister nominiert

Am 2. September wird im Zürcher Kaufleuten der Zukunftsträger 2019 in vier Lebensmittelberufen – darunter der Bäckerei-Konditorei-Confiserie – gekürt. Die Nominierten stehen fest.

Die drei Finalisten für den Zukunftsträger unserer Branche wurden im letzten «panissimo» vorgestellt. Die Kandidatinnen und Kandidaten der vier Lebensmittelberufe sind:

■ **Bäckerei-Konditorei-Confiserie:** Jürgen Mielke, Sutter Begg AG, Münchenstein (BL); Lucia Röllin, Bäckerei Mohn AG, Sulgen (TG); Richard Wanger, Wanger AG, Schaan (FL).

■ **Koch:** Jorge Batista, Stadtpital Triemli, Zürich; Pascal Egli, Landgasthof Seelust, Egnach (TG); Rolf Fuchs, Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg (BE).

■ **Fleischfachmann:** Robert Berwert, Metzgerei Berwert AG, Oberurnen (GL); Christian Rufer, Bigler

AG Fleischwaren, Büren an der Aare (BE); Martin Schwander, Metzgerei Schwander, Riggisberg (BE).

■ **Restaurantsfachmann:** Fabian Aegerter, Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf (ZH); Angela Hug, Hotel Seerausch, Beckenried (NW); Ursina Ponti, Hotel Schweizerhof, Luzern.

Mit dem «Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres» werden engagierte Lehrmeister/innen in der handwerklichen Berufsbildung für ihre Leistungen ausgezeichnet. Ausbilderinnen und Ausbilder schaffen das Fundament für den Berufsnachwuchs. Pro Kategorie wird ein Preisgeld von CHF 10000.– verliehen.

ZUKUNFTS TRÄGER 2019

BERUFSBILDNER DES JAHRES

JÜRGEN MIELKE

Sutter Begg AG, Münchenstein BL
Angemeldet durch Manuel Ortega

LUCIA RÖLLIN

Bäckerei Mohn AG, Sulgen TG
Angemeldet durch Carole Holzer

RICHARD WANGER

Wanger, Schaan FL
Angemeldet durch Jelena Grässli

BÄCKER-KONDITOR-CONFISEUR

Jürgen Mielke (Sutter Begg AG), Lucia Röllin (Mohn AG) und Richard Wanger (Wanger AG) sind in der Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche als Finalisten zum Lehrmeister des Jahres 2019 nominiert.

Preisverleihung: 2. September
Der Event zur Bekanntgabe der vier Kategoriensieger findet am 2. September im Zürcher Kaufleuten statt und wird von Mona Vetsch mode-

riert. Erwartet werden über 450 Gäste.

www.zukunftstraeger.ch

Infos: www.zukunftstraeger.ch