

Medienmitteilung

Die «Brot-Chef»-Finalisten 2019 sind bekannt

Luzern, 29. Mai 2019 – **Viele wollten um den begehrten Titel des Bäcker-Wettbewerbs «Brot-Chef» kämpfen. Geschafft haben es zwei Lernende und zwei Ausgebildete. Die Aufgaben zum Thema «UrDinkel» versprechen einen packenden Final.**

Vom 19. bis 21. September wird das Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/LU zur Schweizer Bäcker-Metropole. Eigens für den Fachwettbewerb «Brot-Chef» wird eine eindruckliche Bäcker-Arena aufgebaut, in der die Finalisten vor den Augen der Besucher in fünf Stunden Produkte von Grund auf herstellen müssen. Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs ist «UrDinkel». Mit innovativen Produkten wie dem «Greenpower UrDinkelgras-Pulver» und den «UrDinkel-Pops» kreieren die Kandidaten vier Aufgaben. Den Gewinnern winkt ein Preisgeld von 2000 Franken.

In der Kategorie «Lernende» duellieren sich die Tessinerin Karin Pedrini und die Aargauerin Debora Weiss. Die beiden Nachwuchshoffnungen werden im September im 3. Lehrjahr sein und freuen sich darauf, schon in der Ausbildung den Nervenkitzel eines Wettbewerbs mizuerleben. Den Titel «Brot-Chef» streben auch David Kaiser aus Basel und Michael Friess aus Frauenfeld in der Kategorie «Ausgebildete» an. Mutiert der Wettkampf der beiden zum Länderduell? Denn Kaiser kommt ursprünglich aus Deutschland und Friess aus Österreich.

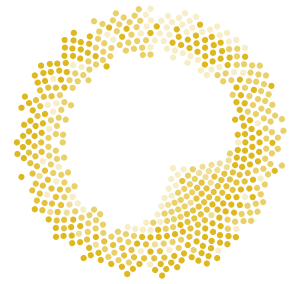
Während die Finalisten um Sieg, Bekanntheit und Prämie kämpfen, präsentiert der Schweizer Bäckerei- und Konditoren-Personal-Verband sbkpv vor Ort die Bäckerberufe und nimmt das Getreide UrDinkel genauer unter die Lupe. Mehr Informationen: www.brot-chef.ch

Finalisten Kategorie Lernende für Titel «Junior Brot-Chef 2019»

- Karin Pedrini, 3. Lehrjahr beim Wettbewerb, Fratelli Buletti, Airolo
- Debora Weiss, 3. Lehrjahr beim Wettbewerb, Bäckerei Maier, Laufenburg

Finalisten Kategorie Ausgebildete für Titel «Brot-Chef 2019»

- David Kaiser, Sutter Begg, Basel
- Michael Friess, sonne-beck AG, Frauenfeld



Die Finalisten



v.l.n.r. David Kaiser, Debora Weiss, Karin Pedrini, Michael Friess

Offizielle Fotos stehen zum Downloaden bereit:

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Benutzername: media / Passwort: media





Weitere Auskünfte

David Affentranger
Geschäftsführer sbkpv
041 418 22 49 / 079 795 43 38
david.affentranger@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Pressesprecher
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Der Fachwettbewerb «Brot-Chef»

Mit dem Fachwettbewerb «Brot-Chef» veranstaltet der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv den grössten Fachwettbewerb der Branche ausserhalb der offiziellen Schweizermeisterschaften. Der Wettbewerb hat das Ziel, die Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Berufe bekannter zu machen und leistet damit einen Beitrag dazu, den Lehrlingsschwund in der Branche zu verkleinern und das Image der Berufe zu fördern. Der Wettbewerb wird seit 2015 jährlich in den beiden Kategorien «Lernende» und «Ausgebildete» durchgeführt.

Hotel & Gastro Union / sbkpv

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk·Bildung·Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22'000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal Verband ist Teil der Berufsorganisation. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro formation, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.

