

Medienmitteilung

## Die «Brot-Chef»-Finalisten 2021 sind bekannt

Luzern, 26. August 2021 – **Die drei Finalisten des neu lancierten Fachwettbewerbs Brot-Chef stehen fest. Finale und Siegerehrung finden am 13. November in der Berufsfachschule Aarau statt.**

Nach fünf erfolgreichen Austragungen des Branchenwettbewerbs Brot-Chef musste die sechste Ausgabe 2020 aufgrund der Pandemie verschoben werden. Die Pause haben die Organisatoren genutzt, um das Konzept zu überarbeiten. Gleich bleiben der Name, der fachliche Teil des Wettbewerbs und das Netzwerken. Der «Brot-Chef», der nur noch Lernenden offensteht, wird neu in der Berufsschule Aarau an einem Samstag durchgeführt. David Affentranger, Geschäftsführer des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands, sagt: «Es war schwierig, für die Kategorie Ausgebildete neue Teilnehmende zu finden. Das hat wohl auch mit der Grösse der Branche zu tun. So fokussieren wir uns auf die Lernenden. Mit der Konzentration des Wettbewerbs auf nur einen Tag wollen wir den Event kompakter gestalten.»

### Die Finalisten

Aus rund 20 Bewerbern haben sich nun folgende drei Bäcker-Talente für das grosse Finale des «Brot-Chef» 2021 qualifiziert:

#### Glenda Müller

Die 20-jährige Schweiz-Kanadierin hat den Traum, Bäckerin zu werden. Die Ausbildung ist in Kanada nicht ganz so ausführlich und detailliert wie in der Schweiz. Daher hat sie sich entschieden, die Ausbildung in der Schweiz zu absolvieren. Jetzt hat sie ihren Traumberuf und steht im Finale des Brot-Chef 2021. Das freut ihren Lehrbetrieb, die Bäckerei Konditorei Confiserie Café Ehlinger in Hochdorf, und erfüllt die Eltern und Freunde mit Stolz.

#### Ameya Martinelli

Der 17-Jährige absolviert seine Ausbildung in der Stiftung St. Jakob in Zürich. Die kreative Freiheit und das Thema haben ihn motiviert, sich beim «Brot-Chef» zu bewerben. Es erfüllt ihn mit Stolz, es ins Finale unter die besten drei geschafft zu haben.

#### Lorenzo Gabaglio

Der 19-jährige Tessiner von der Pasticceria Marnin aus Locarno ist bereits der dritte Kandidat aus dem Tessin, der im Finale steht. Er möchte nun endlich auch den Sieg in den Süden der Schweiz holen.



## Das Finale

Der fachliche Teil des Wettbewerbs wird ergänzt durch das Speed-Baking. Bei dieser neuen attraktiven Disziplin gilt es, in fünf mal fünf Minuten fachliches Geschick und Kreativität unter Beweis zu stellen – zur Freude des Publikums. Eine weitere Aufgabe ist das Herstellen eines Hot-Fondue-Brots vom Themengeber 2021 Le Gruyère AOP.

Das Finale und die Siegerehrung finden am Samstag, 13. November 2021, in der Berufsfachschule Aarau statt.

## Die Finalisten

		
<p><b>Glenda Müller</b> 3. Lehrjahr Bäckerei Konditorei Confiserie Cafe Ehliger in Hochdorf</p>	<p><b>Ameya Martinelli</b> 3. Lehrjahr Stiftung St. Jakob in Zürich</p>	<p><b>Lorenzo Gabaglio</b> 3. Lehrjahr Pasticceria Marnin, Locarno</p>





## Offizielle Bilder der Finalisten des Wettbewerbs Brot-Chef 2021

Download: <https://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

Marco Kaufmann  
Marketing Manager  
041 418 22 32 / 079 288 79 71  
Marco.kaufmann@hotelgastrounion.ch

### Hintergrundinformationen

#### Der Fachwettbewerb «Brot-Chef»

Mit dem Fachwettbewerb «Brot-Chef» veranstaltet der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv den grössten Lernenden-Fachwettbewerb der Branche ausserhalb der offiziellen Schweizermeisterschaften. Der Wettbewerb hat das Ziel, die Berufe der Bäckerei-Konditorei-Confiserie bekannter zu machen. Damit leistet der sbkpv einen wichtigen Beitrag, den Lehrlingsschwund in der Branche zu reduzieren und das Image der Berufe zu fördern.

#### 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.