

# Cercasi la prima Housekeeper

Per la prima volta, professionisti dell'albergheria-economia domestica hanno la possibilità di competere come migliore Housekeeper.

Puntuale il 21 marzo, giorno dell'economia domestica, la Società professionale Albergheria-economia domestica bvhh di Hotel & Gastro Union lancia un nuovo concorso. Si cerca la prima Housekeeper, che potrà fregiarsi del nuovo titolo per un anno e che sarà la bandiera della Società professionale.

«In tutti i reparti del settore gastro-alberghiero ci sono parecchi concorsi. Nell'economia domestica, per contro, fino a Swiss Skill non vi è alcuna possibilità di misurarsi», spiega la presidentessa della commissione del concorso Angela Schürch. E mentre nei campionati svizzeri sono ammessi alla competizione solo giovani professionisti, da «Housekeeper» lo sono, e sono altresì incoraggiati, tutte le fasce d'età. «Vogliamo rafforzare e motivare l'impegno professionale dei partecipanti. Si deve poter competere con altri e, attraverso ciò, realizzare pure quanto si è qualificati e indispensabili per un esercizio. Si tratta anche di uno sviluppo personale dei partecipanti», spiega Schürch. L'obiettivo sarà pure quello di mostrare quanto appassionanti e vari sono i compiti dell'economia domestica.

*Un titolo che fa progredire il vincitore*

Con il titolo «Housekeeper 2018» non si diventa solo la bandiera della Società professionale, ma si è nominati pure per Gastrostern 2018 e si ha quindi la possibilità di competere con altri professionisti dell'albergheria e della ristorazione. «La cosa importante è che



la professione piace e che si è motivati. La strada per la vittoria non è quindi più così lontana», dice Elvira Schwegler, segretaria della Società professionale Albergheria-economia domestica. «E con tale titolo si presentano pure delle nuove prospettive professionali»,



Angela Schürch intende dimostrare con il concorso quanto alto è il valore delle professioni dell'economia domestica.

pensa Elvira Schwegler. Inoltre, la vincitrice o il vincitore guadagna una fine settimana in Ticino, incluso il pernottamento per due persone nel cinque stelle Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano.

*Nei concorsi creativi è il pubblico che decide*

Per partecipare al concorso bisogna aver conclusa la formazione di base nella albergheria-economia domestica. Età ed esperienze di lavoro non contano. Hanno la possibilità di candidarsi gli interessati

di tutte le regioni linguistiche della Svizzera.

Nell'iscrizione si deve presentare un concetto di pulizia dell'esercizio in cui si è impiegati. In base ai criteri di valutazione, sono scelti da tre fino a cinque partecipanti e visitati personalmente dalla giuria nel loro esercizio. A novembre, tre finalisti approdano alla fiera specialistica Igeho a Basilea, dove è proclamato la vincitrice o il vincitore.

Oltre che per il primo premio, i finalisti possono competere in un concorso creativo nell'ambito della Igeho. A questo proposito è il pubblico che decide chi può aggiudicarsi un altro premio.

ANNA SHEMYAKOVA

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

## Iscrizione e direttive

Tutte le prove in dettaglio e le direttive per il concorso sono disponibili online. La data di consegna è il 31 agosto 2017. La cerimonia di premiazione si svolge nell'ambito della fiera specialistica Igeho a Basilea il 22 novembre 2017.



DR

## Assemblea generale Regione Ticino

Si è svolta il 25 marzo scorso l'annuale Assemblea generale della Regione Ticino di Hotel & Gastro Union.

L'incontro si è tenuto presso il Centro Professionale Tecnico di Lugano - Trevano a Canobbio e ha visto la partecipazione di numerosi soci oltre a ospiti di istituzioni del settore e di organizzazioni che condividono i valori di Hotel & Gastro Union. Alla assemblea era presente pure la presidentessa di HGU Esther Lüscher. I presenti sono stati informati sulle attività svolte e sulle proposte formative dalla Regione, ed è stato ribadito il lavoro di collaborazione con le associazioni ticinesi, la creazione di sinergie e contatti secondo il motto: rete di contatti - formazione - sicurezza. In scaletta le elezioni del presidente e del comitato. Edoardo Casasopra è stato riconfermato presidente, così come i membri del comitato uscente con l'eccezione di Marco Zandonella, che non si è ripresentato per motivi professionali. Al suo posto è stato eletto Claudio Lafranchini. Entra a far parte del comitato anche Thiago Silva, il Campione del servizio in carica. Dopo i riconoscimenti ai soci di Hotel & Gastro Union da 25 e 50 anni, i partecipanti hanno gustato uno stuzzicante aperitivo nel giardino del Centro professionale. (HGU)

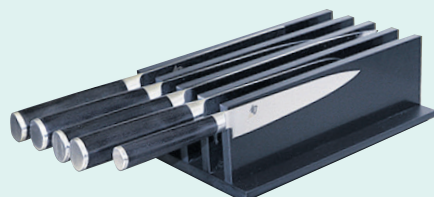
## Wettbewerb

# Zu gewinnen: ein sknife-Schubladeneinsatz

Welchen Sport hat Anton Mosimann in jungen Jahren ausgeübt?

- A) Fussball
- B) Radfahren
- C) Schwingen

Der Schubladeneinsatz aus PE Food Grade Kunststoff ist die optimale Gastronomielösung zum Verstauen von 5 Küchenmessern bis zu 25 cm Klinglänge. Mittels starker Magnete werden die



Klingen «schwebend» in der Halterung fixiert, so dass die Schneidkante kontaktlos und sicher bleibt. Die Masse 25x14,7x7 cm des Einsatzes sind an das Standardmass von Schubladen optimiert.

Der Preis im Wert von 179 Franken wurde gesponsert von CeCo, Biel.

www.welt-der-messer.ch

sknife   
swiss knife

Einsendeschluss ist der 18. 4. 2017. Senden Sie Ihre Antwort an:  
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer E-Mail an:  
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch  
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 06/2017 ist Daniel Reck, Savognin.

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXII. JAHRGANG

Impressum

**HERAUSGEBERIN**  
Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)  
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)  
info@hotelgastrounion.ch  
www.hotelgastrounion.ch

**VERLAG**  
HotellerieGastronomie Verlag  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71  
info@hotellerie-gastronomie.ch  
www.hotellerie-gastronomie.ch

**VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION**  
Mario Gsell (mgs)  
Jörg Ruppelt (rup/stv. Verlagsleiter)

**PRODUKTIONSLEITUNG**  
Gabriel Tinguely (gab)  
Sarah Sidler (ssi/stv.)

**VERKAUF**  
Jörg Greder (Verkaufsleiter)  
Josef Wolf  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)  
Esther Kurmann (Kundendienst Anzeigen)  
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

**REDAKTION**  
Patrick Claudet (pcl)  
Benny Epstein (eps)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Ruth Marending (rma)  
Anna Shemyakova (she)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

**ONLINE-REDAKTION**  
Benny Epstein (eps/Leitung)  
Anna Shemyakova (she)

**REDAKTIONELLE MITARBEIT**  
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)  
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

**GESTALTUNG**  
Solange Ehrler (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Pierina Bucher (Polygrafin)

**GESTALTERISCHE MITARBEIT**  
Fotografie  
Priska Ketterer  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

**PRODUKTION**  
Hansruedi Läng (Technik)

**ÜBERSETZUNG**  
Bertrand Denzler

**KORREKTORAT**  
Antje Giovannini (HGU)  
Peter Voser (Ringier Print)  
Verena Schaffner (Ringier Print)

**DRUCK**  
Ringier Print Adligenswil AG,  
CH-6043 Adligenswil/LU

gedruckt in der  
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

**HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG**  
Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

**FACHBEILAGEN**  
Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 33500 Exemplare (Deutsch: 27000 / Französisch: 6500).