

Brot-Chef 2016: Iscriversi adesso!

Dopo il successo della passata prima edizione, dal 22 al 24 settembre 2016 quattro finalisti si affronteranno per il titolo di «Brot-Chef». Ai vincitori uno straordinario viaggio a Dubai.

L'impostazione del concorso riservato ai panettieri e pasticceri è alquanto esigente. È riservato infatti a quei professionisti che sappiano elaborare prodotti contenenti i cosiddetti «Superfood», alimenti cioè considerati benefici per la salute. Un tema quello sui superfood diventato molto popolare nel linguaggio corrente, fa notare David Affentranger, segretario della Associazione svizzera del personale della panetteria-pasticceria (asppp) e organizzatore del concorso «Brot-Chef». «In sempre più persone cresce l'interesse sull'alimentazione e sulla salute, ed è proprio a questo pubblico che ci rivolgiamo» afferma David Affentranger.

Possono iscriversi e partecipare al concorso della asppp panettieri/pasticceri e pasticceri/confettieri con formazione, così come gli apprendisti in queste professioni, che abitano o che lavorano in Svizzera. Non possono partecipare i vincitori della scorsa edizione. Termine ultimo per l'iscrizione e l'invio delle ricette è il 28 maggio 2016. I lavori che verranno saranno valutati dalla Commissione dei concorsi.

Con il concorso «Brot-Chef», la asppp intende promuovere il valore delle professioni legate al settore della panetteria-pasticceria, presentandole ai consumatori af-

finché la loro immagine, per i giovani che devono scegliere una formazione, ne esca ulteriormente rafforzata in attrattività. Il concorso mette in bella mostra la varietà dei mestieri nelle due categorie concernenti rispettivamente le persone in formazione e quelle già formate. I vincitori si potranno fregiare del titolo di «Brot-Chef» nella categoria delle persone formate e «Junior Brot-Chef» nella categoria persone in formazione.

I vincitori di ogni categoria ricevono una settimana di vacanza a Dubai, inclusi 1000 franchi per le piccole spese. I secondi piazzati di ogni categoria ricevono una fine settimana nel cinque stelle Hotel The Capra a Saas-Fee. Tutti i partecipanti ricevono un coltello per pane Ceco, un buono di 100 franchi per il webshop della Hotel & Gastro Union e l'invito per due persone al Forum 2016 della asppp.

Con il concorso si vogliono valorizzare le professioni del settore

Nella prima edizione del concorso «Brot-Chef» e «Junior Brot-Chef», panettieri, pasticceri e confettieri avevano modo di mostrare le loro capacità e le loro abilità. Il settore della panetteria si presentava nella sua luce migliore. «Il concorso merita di avere un posto fisso nel calendario della panetteria», dice David Affentranger. «Per noi è di enorme importanza promuovere e valorizzare le nostre professioni nell'ambito dell'opinione pubblica.» Una promozione che è ben riuscita nell'edizione «Brot-Chef» 2015. GABRIEL TINGUELY
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

Per maggiori informazioni sul concorso, sull'iscrizione e sul regolamento, gli interessati possono consultare la pagina www.brot-chef.ch



Lena Flückiger, «Junior Brot-Chef 2015», e Vincent Ebersohl, «Brot-Chef 2015» si aggiudicano la prima edizione del concorso. LUKAS BIDINGER



Tre tipi di apero snack, presentati in 20 pezzi ciascuno, è una delle quattro prove da preparare in cinque ore.

Wettbewerb

Zu gewinnen gibt es eine Übernachtung für zwei Personen im Hotel-Restaurant Rheinfels Park

**Wie viele Restaurants auf Bali bieten traditionelle
balinesische Küche an?**

- A) eines
B) 48
C) 112

Unser Hotel-Restaurant liegt in unmittelbarer Nähe zur längsten überdeckten Holzbrücke Europas. Das Hotel-Restaurant Rheinfels Park verfügt über 10 grosszügig und modern ausgestattete Doppelzimmer, welche mit dem Lift bequem und behindertengerecht zugänglich sind. Im hotel-eigenen Restaurant geniessen Sie in



entspannter Atmosphäre eine schweizerische, modern inszenierte Küche. Neben Gerichten für wischendurch und passenden Weinen findet man preiswerte Tagesmenüs, Businesslunchs und klassische Gerichte im Angebot. Einen Aperitif oder Cocktail geniessen man an der Loungebar.

Der Preis wurde gesponsert vom Rheinfels-Park-Team.

www.rheinfels-park.ch

**Einsendeschluss ist der 30. 03. 2016. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer E-Mail an:
wettbewerb@hotellerie-gastronomie.ch
Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 5/2016 ist Frida Oesch Parsons, Feldmeilen.**

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXI. 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
Bernadette Bissig (beb)
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Gabriel Tinguely
Josef Wolf
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

REDAKTION

Bernadette Bissig (beb)
Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Ruth Marending (rma)
Anna Shemyakova (she)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

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
Christine Benz
Gina Folly
Elise Heuberger
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro
Valentina Verdesca
Salvatore Vinci

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 29 926 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125 000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25 700 (Basisauflage) und 47 000 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 31 000 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 27 000 Exemplaren rund 10 000 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 33 500 Exemplare (Deutsch: 27 000 / Französisch: 6500).