

Gastrosuisse ist für Inländervorrang

Die Gastrobranche ist auf ausländische Mitarbeitende angewiesen. Deshalb pocht Gastrosuisse bei der Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative auf ein praxisnahes Modell.

«Für das Gastgewerbe ist es zentral, dass die zukünftige Ausgestaltung der Zuwanderungspolitik dem spezifischen Bedarf an Fachkräften Rechnung trägt», erklärt Casimir Platzer, Präsident von Gastrosuisse. Deshalb sei es nicht sinnvoll zu beurteilen, ob eine Branche ausländische Arbeitskräfte benötige. Die Beurteilung müsse nach Berufsgruppen erfolgen, da es innerhalb einer Branche sowohl Berufe mit Fachkräftemangel als auch solche ohne Mangelsituation gebe. Die Orientierung an Berufen lasse eine bessere Differenzierung zu, so der Verband in einer Mitteilung.

Ein vom Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Zürich

entwickelter Indikator ermöglicht es, die Intensität des Fachkräftemangels in 97 Berufen aufzuzeigen. Auf dieser Grundlage können ausländische Erwerbstätige in Berufe mit Fachkräftemangel kanalisiert werden, und für Berufe ohne Mangel soll ein sanfter Inländervorrang gelten. Gastrosuisse begrüsst diesen bisher praxisnahen Ansatz einer Steuerungsmassnahme, die zudem zeitlich befristet und auf Regionen beschränkt wirken soll.

Fachkräftemangel ist Realität

«Gastrosuisse steht hinter dem Inländervorrang», hält Casimir Platzer fest. «Sofern die benötigten Arbeitskräfte verfügbar sind, ist es für Arbeitgeber immer einfacher, im Inland zu rekrutieren. Gleichzeitig ist es für uns jedoch entscheidend, dass der Zugang zu Fachkräften, für die auf dem hiesigen Arbeitsmarkt ein Mangel besteht, nicht erschwert wird», betont Casimir Platzer. Der Fachkräftemangel sei für das Gastgewerbe nach wie vor eine grosse Belastung. (SS)

Zitat der Woche

«Die Abfallprävention leistet nicht nur einen wesentlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit – sie ist für Unternehmen auch aus finanzieller Sicht interessant.»

ANDRÉ HÜSLER, CEO SAVIVA AG

GLÜCKLICHSTE FERIEN IN ITALIEN

Gemäss einer Studie des GfK sind die vier gefragtesten Reiseziele der Deutschen Italien, Spanien, USA und Deutschland.



Quelle: hotel.de/Konsumforschung (GfK)



André Borba, Barkeeper of the year 2016, erklärt Moderatorin Jennifer Ann Gerber die Zubereitung seines Drinks. ZVG

Der Luzerner André Borba ist Barkeeper des Jahres 2016

Am 14. September wurden in Zürich zum 14. Mal die Swiss Bar Awards vergeben. Dies sind die renommiertesten Auszeichnungen im Schweizer Bar Business.

Das grosse Finale im Kampf um den Titel «Barkeeper of the year 2016» fand dieses Jahr in der Eventlocation Chicago 1928 in Zürich-Oerlikon statt. Dabei musste jeder Finalist vor 200 geladenen Gästen einen eigens dafür kreierten Drink zubereiten. Bewertet

wurden sowohl das Auftreten des Barkeepers wie auch der Geschmack und das Aussehen des Drinks. Bereits vorgängig mussten sich die drei Anwärter auf den Titel «Barkeeper of the year» einem Test stellen. Bewertet wurden dabei ihr Wissen, ihre Techniken und die Arbeitsweisen. Alle drei Finalisten hatten mit ihrer Kreativität und ihrem Einsatz überzeugt. Das spannende Wettmischen konnte André Borba, Barchef vom «Weissen Schaf» in Luzern, für sich entscheiden und sich den begehrten Titel «Barkeeper of the year 2016» sichern. Beim Wettkampf «Barkeeper of the year» handelt es sich um die

anspruchsvollste Competition und renommierteste Auszeichnung in der Schweizer Barszene.

Auszeichnungen für besondere Leistungen

Zusätzlich zum Titel «Barkeeper of the year 2016» wurden in drei weiteren Kategorien Auszeichnungen verliehen. Den Award für die beste Barkarte der Schweiz ging an die Bar Le Muh im Swissôtel Zürich. Tobias-Stefano Freitag nahm die Trophäe in Empfang. In der Kategorie «Best Newcomer Bar» überzeugte die Tales Bar in Zürich, vertreten durch Wolfgang Bogner und Michel Kunze. Das

Café des Arts in Basel erhielt den Award «Best Longseller Bar» für ein mehr als zehnjähriges erfolgreiches Bestehen am Markt. Hier stand Michael Schneider zuoberst auf dem Podest.

Ehrung für das Lebenswerk und eine gelungene Award Night

Erstmals wurde auch der Life Time Award vergeben. Peter Roth von der Kronenhalle Bar in Zürich wurde für sein langjähriges Schaffen im Barbereich geehrt. Er hat für die Schweizer Barszene während Jahrzehnten sehr viel getan. Durch unzählige Siege an nationalen und internationalen Competitions hat es sich herumgesprochen, dass die Schweizer Barszene lebt. Das motivierte viele Barkeeper zu Höchstleistungen. Disziplin und Leidenschaft machen Peter Roth zu einem hervorragenden Gastgeber. Er eignete sich über Jahrzehnte ein immenses Wissen über Produkte und sensorische wie aromatische Komponenten an, das er gerne an Gäste und in Büchern weitergibt.

Die 14. Verleihung der Swiss Bar Awards erfolgte zusammen mit 200 geladenen Gästen. Bereits heute freuen sich viele Barkeeper

auf die nächste Ausgabe. Informationen zu den Swiss Bar Awards 2017 werden ab Februar auf der Webseite der Awards aufgeschaltet. Ab diesem Zeitpunkt läuft dann das Bewerbungsverfahren für Teilnehmende in allen vier Award-Kategorien. (GAB)

Swiss Bar Awards

Mit den Swiss Bar Awards zeichnet das Fachmagazin Bar-News seit 2002 jedes Jahr besondere Leistungen in der Schweizer Barszene aus. Herausgeber des Magazins und Veranstalter der Awards ist Ruedi Zotter. Es wird jeweils ein Award für den «Barkeeper of the year», die beste Barkarte «Best Bar Menu», die «Best Newcomer Bar» sowie die «Best Longseller Bar» verliehen. Die Swiss Bar Awards zählen schweizweit zu den renommiertesten Auszeichnungen in der Gastronomie. Der Anlass wird in enger Zusammenarbeit mit zahlreichen Partnern aus der Getränke- und Spirituosenindustrie durchgeführt.



Mehr Informationen unter:
www.swissbarawards.ch



Wolfgang Bogner und Michel Kunze (Mitte) von der Zürcher Tales Bar gewinnen in der Kategorie «Best Newcomer». ZVG