



Beim Lernenden-Projekt am Greenfield gilt es, unter spartanischen Bedingungen kreativ zu sein.

RAHEL SCHNEUWLY

Kochen für die Stars

Lust, Bands wie Volbeat und Billy Talent zu bewirten? Lernende der Berufsverbände skv, sbkpv, bvr und bvhh können sich jetzt fürs Greenfield-Projekt bewerben.

Wenn vom 11. bis 13. Juni wieder die angesagtesten Rockbands der Welt am Greenfield Festival in Interlaken/BE einheizen, können Lernende aus der Gastronomie und Hotellerie hautnah dabei sein: Während fünf Tagen erleben und verköstigen sie die berühmtesten Rockstars und VIPs im exklusiven Backstagebereich. Unter der Leitung von René Schudel lernen sie unter dem Motto «Raus aus der Komfortzone», in einer spartanischen Infrastruktur mit wenig Hilfsmitteln auszu-

kommen und sich zu organisieren. «Das ist eine einmalige Möglichkeit, in einzigartiger Atmosphäre nicht nur eine absolut coole Erfahrung zu machen, sondern auch fachlich zu profitieren», sagt sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger.

«Wo sonst kann man ein ganzes Lamm über dem Feuer zubereiten?»

RETO WALTHER,
SKV-GESCHÄFTSFÜHRER

So gibt es in der Backstage-Bäckerei beispielsweise lediglich einen Backofen und eine Teigmaschine, alles andere wird in Handarbeit hergestellt – unter anderem auch die Gipfeli fürs Frühstück.

Auch Reto Walther, skv-Geschäftsführer, ist überzeugt, dass das Greenfield-Projekt für die Teilnehmenden eine einmalige Chance ist: «Wo sonst kann man

während der Lehre schon ein ganzes Lamm über dem Feuer zubereiten – und dieses dann Stars wie den Toten Hosen servieren?» Neben dem fachlichen Know-how stehe der Teamspirit im Zentrum: «Das ist für mich das Highlight: Zu sehen, wie 30 Jugendliche, die einander vorher nicht kannten, gemeinsam alles geben, um den Gästen Backstage ein Top-Erlebnis zu bieten.»

ANGELA HÜPPI

Jetzt bewerben!

Fürs Lernenden-Projekt Greenfield können sich Mitglieder der Berufsverbände skv, bvr, bvhh und sbkpv bewerben, welche eine Lehre oder Zusatzlehre als Koch/Köchin, Bäcker-Konditor(in), Konditor-Confiseur(in), Restaurationsfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft, Hotelfachfrau/-mann absolvieren. Anmeldungen sind bis Ende März möglich.



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/lernende

JOSEF PRENKA - BERUFSFÖRDERER

«Berufswettbewerbe sind für unsere Branche wichtig.»

Thomas Pape, Küchenchef, Hotel Eden, Spiez



Besuch Nummer 251:

Hotel & Restaurant Krone, Thun



Besuch Nummer 298:

Hotel Eden, Spiez

Mit den Wettbewerben Swiss Culinary Cup und dem Brot-Chef bringt die Hotel & Gastro Union das Handwerk der Berufe in die Öffentlichkeit. Melden Sie sich jetzt an.



Wissen Sie, was die Hotel & Gastro Union den Berufsleuten alles bietet? Josef Prenka zeigt dies bei einem Besuch in Ihrem Betrieb. **Kontaktieren Sie Josef Prenka jetzt!**
josef.prenka@hotelgastrounion.ch, T 079 338 36 96
www.hotelgastrounion.ch/berufsoerderer



21. März 2020 Tag der Hauswirtschaft

«An diesem Tag feiern wir unsere Mitglieder und danken ihnen und ihren Berufskolleginnen und -kollegen herzlich für...

- ... ihr Engagement im und für den Beruf.
- ... ihren unermüdlichen Einsatz im Berufsalltag.
- ... ihr Herzblut für die Branche.
- ... ihre wertvolle und sehr wichtige Unterstützung in der aktuell aussergewöhnlichen Situation.

Wir sind stolz auf Sie!»

Piera Dalla Via

Präsidentin Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft

Hotel & Gastro Union · Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft · Adligenswilerstrasse 22 · CH-6002 Luzern
Postfach 3027 · Telefon 041 418 22 22 · info@hotelgastrounion.ch · www.hotelgastrounion.ch/bvhh · f @



HOTEL & GASTRO
UNION
seit 1886

