



Markus Hans, CEO der Berndorf AG, der Hauptsponsorin des Forums, präsentiert sein Porzellan. BILDER PRISKA KETTERER



Die Zukunft des perfekten Tisches

Wie vielseitig, attraktiv und digital Tischkultur sein kann, erfuhren die Teilnehmer am bvr-Forum mittels Workshops und spannender Impulsreferate.

Selbst Hollywood hätte die Kulisse im Theater Casino Zug nicht besser hingebacht: Pünktlich zum Apéro richte auf der Terrasse ging die Sonne hinter dem Zugersee unter. Doch das war lediglich einer der vielen Höhepunkte, welche die Teilnehmer des diesjährigen Forums des Berufsverbandes Restauration bvr vergangene Woche erleben durften.

«Tischkultur kannten schon die alten Römer, Griechen und Ägypter. Doch die Regeln rundherum kamen erst im 19. Jahrhundert auf.» Mit diesen Worten begrüsst bvr-Präsident Christoph Muggli die rund 50 Teilnehmer des Forums. Nach seiner Ansprache stellte sich der neue Geschäftsführer des Verbandes Roman Helfer vor. Er hatte just am Tag des Forums seinen ersten Arbeitstag. Der 26-jährige Westschweizer ist gelernter Koch und angehender Betriebswirt. «Ich freue mich, die Restaurantberufe mittels Wettbewerben, Foren und Roadshows zu präsentieren.»

Die zwei Riesentrends im Bereich Table Top vermittelte Markus Hans, CEO der Berndorf AG und Hauptsponsor des Forums. «Köche bestellen kleine Mengen an farbigem Porzellan.» Das sei noch vor 20 Jahren undenkbar gewesen. Seine Firma beliefert Gastronomen mit Besteck, Glas und Porzellan.

Farbig, farbiger: trendiges Porzellan der Berndorf AG

Wie vielseitig farbiges Porzellan aussehen kann, zeigte Markus Hans vor Ort. Als einen der nächsten Trends sieht er, dass Champagner in Weissweingläsern ausgeschenkt wird. Prosecco ausgenommen. Als Pflegehinweis gab er den Anwesenden mit auf den Weg, Gläser niemals mit einem Mikrofasertuch zu reinigen und Besteck im Besteck- und nicht im Grundkorb zu waschen.

Karl Heinz Koch, CEO und Gründer der Menu Technologies AG, sprach in seinem Referat über die Veränderung des Restaurantmarktes durch digitale Technologien. Gemäss Studien des Beratungsunternehmens Deloitte wünschen sich immer mehr Gäste, in Restaurants mit dem Handy bestellen wie auch bezahlen zu können. Mit seiner Firma hat Karl Heinz Koch deshalb eine Multi-Channel-Lösung erarbeitet, die es dem Gast ermöglicht, in Restaurants mittels App, Tablets oder an Bestellautomaten zu bestellen.

Er empfiehlt die App besonders Schnell- und Selbstbedienungsrestaurants und über Mittag. «Dank Feedback der Kunden und der Vernetzung mit ihrem Social-Media-Account kann die App gut als Marketing-Instrument genutzt werden.» In einem Workshop konnte sie getestet werden.

«Champagner wird bald in Weissweingläsern ausgeschenkt werden.»

MARKUS HANS, CEO BERNDORF AG, HAUPTSPONSOR DES FORUMS

Wie gefährlich unscharfe Messer sind und wie man sie schärft, zeigte Michael Bach, CEO von Ceco. An zwei Stationen konnten die Anwesenden ihre mitgebrachten Messer unter fachkundiger Anleitung schleifen. Michael Bach gibt sein Wissen gerne am Firmensitz in Biel an Gastronomen weiter.

In einer Bar-Showeinlage präsentierte bvr-Vorstandsmitglied Jason-Candid Knüsel seine neue Kreation. Dafür mischte der Barman von der «The American Bar @the Savoy» in London Gin mit selbst gemachtem Melonenlikör. Die in Sherry eingelegte Nori-Alge sowie etwas Sherry gaben dem Cocktail eine Umami-Note. Seine Kreation konnte am anschließenden Networking-Apéro probiert werden.

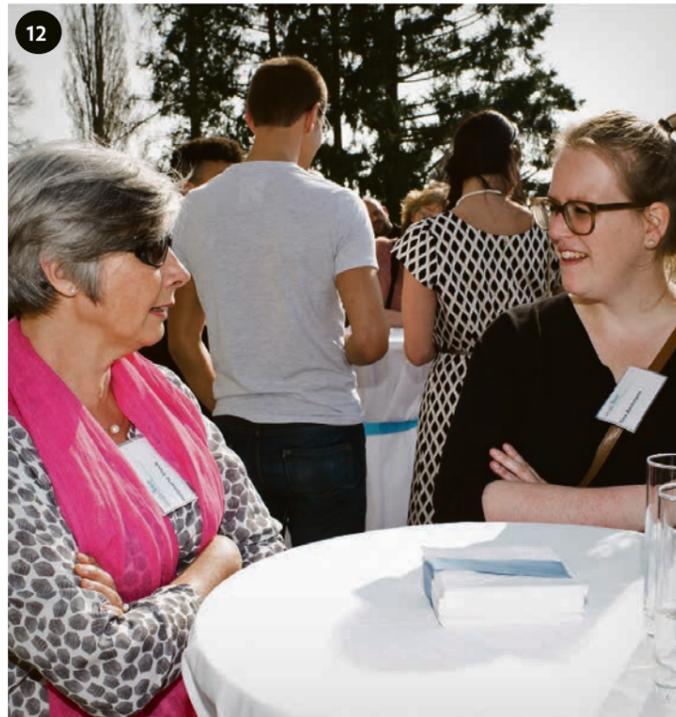
SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvr
www.berndorf.ch



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



- 1 bvr-Vorstandsmitglied, Jason-Candid Knüsel in Aktion.
- 2 Karl-Heinz Koch, CEO und Gründer von Menu Technologies AG.
- 3 Michael Bach, CEO von Ceco Ltd, zeigt, wie man Messer schleift.
- 4 Die App von Menu Technologies wird mittels Tablets getestet.
- 5 Evelyn Strahm hat den Wettbewerbspreis der Berndorf AG gewonnen.
- 6 bvr-Präsident Christoph Muggli und bvr-Geschäftsführer Roman Helfer.
- 7 Die Terrasse im Theater Casino Zug bot beste Ausblicke.
- 8 ZV-Mitglied Martina Blättler im Gespräch mit Jörg Wyss vom Wigl-Lehrmittelverlag.
- 9 Auch Reto Walther, Geschäftsführer des Kochverbands skv, und Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, waren am Forum dabei.
- 10 Claudia Dünner, Berufsschullehrerin beim Apéro mit Gerhard Kerner und Sommelier Nicola Mattano.
- 11 Loris Lenzo, Vorstandsmitglied bvr, mit David Füger, Schweizer Meister Restaurant-Service 2014.
- 12 Restaurationsfachfrauen unter sich: Rosmarie Fluck im Gespräch mit Tina Bachmann.

ANZEIGE

HERZLICHEN DANK

AN UNSERE SPONSOREN

HOTEL & GASTRO
union | **bvr**
seit 1886 | BERUFSVERBAND RESTAURATION



Hotel & Gastro Union · Berufsverband Restauration · Adligenswilerstrasse 29/22 · Postfach 3027 · 6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 · Fax 041 412 03 72 · www.hotelgastrounion.ch/bvr