



Da sinistra: David Kaiser, Debora Weiss, Karin Pedrini e Michael Friess si presentano alle sfide del concorso «Brot-Chef».

ZVG

## «Brot-Chef» 2019: scelti i finalisti

In tanti volevano partecipare per il prestigioso titolo di «Brot-Chef». Ci sono riusciti due apprendisti e due diplomati. Le prove sul tema «Spelta pura» promettono una finale eccitante.

Dal 19 al 21 settembre, il centro commerciale Pilatusmarkt di Kriens/LU si trasforma nella metropoli dei panettieri della Svizzera. Una impressionante Arena dei panettieri viene appositamente creata per il concorso specialistico «Brot-Chef», organizzato dall'Associazione svizzera del personale della panetteria-pasticceria-confetteria (asppp). Davanti al pubblico, e partendo da zero, i finalisti creano in cinque ore diversi prodotti. Il tema del concorso è «Spelta pura», un cereale che i duellanti devono trasformare in pane speciale, da esposizione, in dolci e in prodotti da catering.

Ai vincitori delle due categorie si attende un premio di 2000 franchi ciascuno. Nella categoria «apprendisti», si confrontano la ticinese Karin Pedrini e l'argoviese Debora Weiss. Le giovani promesse sono felici di provare, durante la formazione, il brivido di una competizione. Lottano per il titolo di «Brot-Chef» anche David Kaiser di Basilea e Michael Friess di Frauenfeld, per la categoria «diplomati».

Nel mentre i finalisti si battono per la vittoria, la notorietà e il premio in denaro, l'asppp presenterà ai visitatori i molteplici aspetti del mestiere di panettiere.

ANDREA DECKER  
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

### «Brot-Chef 2019»

La finale si svolge il 19 settembre (apprendisti) e il 20 settembre (diplomati) presso il centro commerciale Pilatusmarkt di Kriens. La premiazione è prevista per il 21 settembre, a mezzogiorno. Partner dell'esposizione è il Gruppo d'interesse Spelta pura.

## «Housekeeper 2020»: iscriversi e vincere

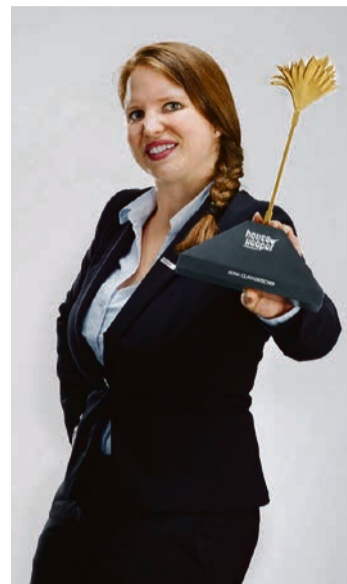
La Società professionale alberghiera-economia domestica indice il concorso «Housekeeper 2020». Pronti per la sfida?

Chi si interessa per i concorsi specialistici, mostra orgoglio professionale. Già questa è una prima e essenziale condizione per pensare di partecipare. Perché solo chi affronta con slancio e motivazione il lavoro di ogni giorno, per rendere un buon servizio a se stessi, ai clienti e al datore di lavoro, porta l'entusiasmo per la sua professione anche all'esterno. Si svolge per la seconda volta quest'anno il concorso «Housekeeper» della Società professionale alberghiera-economia domestica. Un importante appuntamento per rafforzare l'immagine di questa versatile professione e per renderla maggiormente attrattiva per i futuri apprendisti.

### Nuove idee e menti più innovative

Le candidate e i candidati ideali sono esperti in pulizia e manutenzione, che desiderano dare libero sfogo alla propria creatività. Creatività e impegno che possono essere realizzati nel tema del concorso di quest'anno: «concetto di pulizia». Il tema comprende un lavoro scritto, una presentazione del concetto sul posto di lavoro e un compito creativo.

La vincitrice o il vincitore dello «spolverino d'oro 2020» verrà eletto in occasione della Igeho di Basilea il prossimo 20 settembre 2019. Oltre all'onore e alla gloria, la vincitrice o il vincitore si aggiudica un fine



Il primo spolverino d'oro andava a Alina Clavadetscher. HGU

settimana prolungata nel resort di lusso Hotel Vitznauerhof di Vitznau.

Chi si aggiudica l'«Housekeeper 2020» ha inoltre l'opportunità di essere il nuovo «volto» della Società professionale alberghiera-economia domestica ed essere da esempio per i giovani.

ANDREA DECKER  
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

### «Housekeeper 2020»

I candidati devono essere provvisti di un attestato federale di capacità AFC nel settore dell'economia domestica, con posto di lavoro e domicilio in Svizzera.

Il regolamento con le condizioni di partecipazione dettagliate, così come il formulario per l'iscrizione, si possono scaricare dal sito [www.hotelgastrounion.ch/bvhh](http://www.hotelgastrounion.ch/bvhh)

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIV. 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**  
Hotellerie Gastronomie 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.)

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

**VERKAUF**  
Josef Wolf (Verkaufsleiter)  
Marion Niklaus (Sales Consultant)  
Beat Unternährer (Sales Consultant)  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)  
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)  
Vera Egli (Adressverwaltung)

### REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)  
Andrea Decker (ade)  
Benny Epstein (eps)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Ruth Marending (rma)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

**ONLINE-REDAKTION**  
Benny Epstein (eps/Leitung)  
Andrea Decker (ade)  
Alessia Kennel (Content Manager)

**REDAKTIONELLE MITARBEIT**  
Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)  
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

**GESTALTUNG**  
Pierina Bucher (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Cynthia Kaufmann (Junior Art Direction)

### GESTALTERISCHE MITARBEIT

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

**ÜBERSETZUNG**  
Bertrand Denzler

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

**DRUCK**  
DZZ Druckzentrum Zürich AG,  
CH-8021 Zürich

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.

### THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs 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 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).

### WETTBEWERB

## Mitmachen und gewinnen: Stabmixer von Kisag



In Vevey wird ein riesiges Fest gefeiert. Worum geht es?

- A) Wein
- B) Schwingen
- C) Älpler

Dank seiner starken Rührleistung und dem multifunktionellen Allzweckmesser ist der Stabmixer von Kisag vielseitig einsetzbar. So zum Beispiel speziell in der Beerenzeit zum Mixen und Pürieren, aber auch zum Aufschlagen von Rahm und Mayonnaise oder zum Mahlen und Zerhacken von Nüssen. Das leistungsstarke und robuste Gerät liegt gut in der Hand und bietet zahlreiche Vorteile im Bereich Hygiene. So sind etwa Stab, Fuss und Messer aus

rostfreiem Stahl. Spezialabdichtungen verhindern zudem, dass sich im Mixrohr Speisereste absetzen.

Einsendeschluss ist der **1. Juli 2019**.

Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: [wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch)  
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 15/19 ist Josef Diethelm, Fahrweid.

**Kisag**  
Schweiz

Der Preis im Wert von 289 Franken wurde gesponsert von Kisag AG, Bellach.  
[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)