



Mitarbeitende der Hotellerie-Hauswirtschaft müssen punkto Sicherheit vieles berücksichtigen. Dabei geht es längst nicht nur um rutschige Böden. PEXELS

Hauswirtschaft im Zeichen der Sicherheit

Am 19. August findet im Ameron Luzern Hotel Flora die Tagung des bvhh statt. Networking und spannende Vorträge sind garantiert.

Die Berufe der Hotellerie-Hauswirtschaft sind systemrelevant. Das hat die Corona-Krise sehr deutlich gezeigt.

Gerade bei Keimen und Bakterien, Gefahren, die mit blosserem Auge nicht zu erkennen sind, müssen sich Hotelgäste etwa auf die regelmässige Reinigung durch kompetente Fachkräfte verlassen können. Die sichtbare Sauberkeit allein ist keine Garantie dafür,

dass es wirklich sauber ist. Was Mitarbeitende des Housekeepings für ihre eigene Sicherheit tun können, darum geht es an der Tagung des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh.

Vielseitiges Programm garantiert

Bei den Vorträgen erfahren Besuchende unter anderem etwas zum Gesundheitsschutz, zur Arbeitssicherheit sowie zum Entwicklungsstand des neuen Berufes der Hotellerie-Hauswirtschaft. Darüber hinaus bleibt genug Zeit für Networking. Sei dies beim Rundgang durchs Hotel oder während des Apéros. Anmeldungen sind noch bis zum 12. August auf der Website des bvhh möglich. DÉSIRÉE KLARER



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvhh



Mehr Informationen unter:
www.centro-magliaso.ch

Ferienzentrum am Luganersee rüstet auf



Geniesser wie auch Sportler kommen im Ferienzentrum auf ihre Kosten. ZVG

Im Centro Magliaso wurden 3,2 Millionen Franken investiert und 21 der 96 Zimmer komplett erneuert.

Das Centro Magliaso im gleichnamigen Tessiner Dorf wartet diesen Sommer gleich mit zwei Neuigkeiten auf: zum einen mit renovierten Zimmern, zum anderen mit einem neuen Küchenchef.

Seit 1988 werden im genossenschaftlich geführten Ferienzentrum am Ufer des Luganersees Individualreisende, Familien, Gruppen und Menschen mit Handicap willkommen geheissen. Auf dem parkähnlichen Gelände befinden sich zehn Gebäude. Neben Gruppenunterkünften gehören dazu Bungalows und kleinere Häuser wie das Steinhaus Castelletto direkt am Seeufer.

Sechs Vierer-Duplexzimmer eignen sich gut für Familien. Im Rahmen spezieller Packages über-

nachten Kinder dort zu reduzierten Preisen. Bis 21. August bereichern zudem kostenlose Kinderaktivitäten das Angebot.

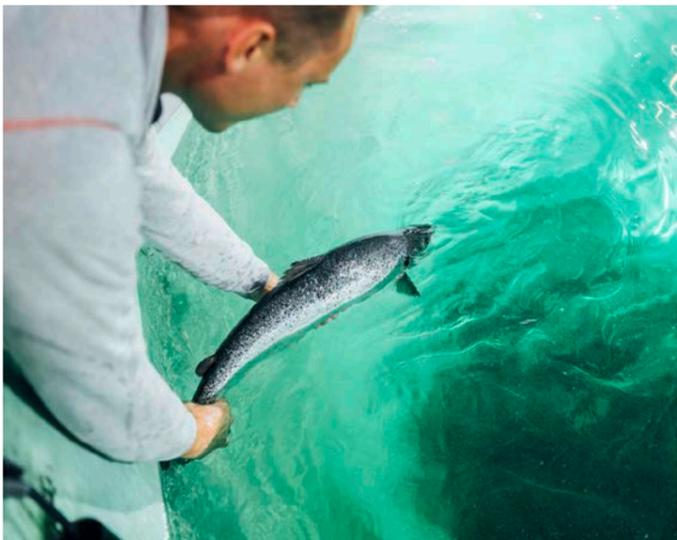
Kulinarik auf neuem Niveau

Um das kulinarische Wohl der Gäste kümmert sich seit diesem Jahr Mauro Imperial, der zuvor unter anderem im Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz gewirkt hat. Unterstützt wird das Küchenteam von Annagret Schlumpf. Die Küchenchefin und Ernährungsberaterin coacht und schult das Küchenteam in Bezug auf vegetarische und nachhaltige Küche. «Ich freue mich, dass wir das kulinarische Angebot auf ein neues Niveau heben konnten», so die Geschäftsführerin des Centro Magliaso Claudia Zbären. (SS)

Centro Magliaso

Das Centro Magliaso ist ein Ferienzentrum in einer Parklandschaft am Ufer des Luganersees. Mit seinen knapp 100 Zimmern und der grosszügigen Infrastruktur für Sport- und Freizeitaktivitäten bietet es allen Menschen Ferienerlebnisse – unabhängig von Alter, Geschlecht, Religion, Rasse oder Status.

Der nachhaltigste Lachs wächst an Land



Trotz höchstem Tierwohl wird die Gesundheit der Lachse regelmässig geprüft. ZVG

Kein Traum: «Ocean Safe Seafood» – Fische, die an Land aufwachsen – ist ein ungewöhnliches Konzept, das zum Denken anregt.

Der weltweite Bedarf an Fisch steigt kontinuierlich. Um diesen zu decken, durchpflügen Fangflotten die Meere. Mit negativen Folgen: 90 Prozent der kommerziell

genutzten Fischbestände sind überfischt oder werden bis an ihre biologischen Grenzen befischt. Zusätzlich gefährden die Umweltverschmutzung und Plastikmüll die Fischbestände.

Konventionelle Lachsfarmen, vor allem die grossen Zuchten mit ihren riesigen Gehegen in den Fjorden Norwegens, sind aufgrund ihres ökologisch negativ behafteten Fussabdrucks schon lange nicht mehr unbestritten. Themen wie Mikroplastik, Um-

weltverschmutzung und der fortwährende Kampf gegen Parasiten sind aktueller denn je. Ein Umdenken und neue Ideen sind gefragt.

Landbasierte Aquakultur

Eine Idee umgesetzt hat die Firma Atlantic Sapphire in Dänemark. Ihr Bluehouse-Konzept ist ein geschlossenes Biotop, in dem die Lachse vom Rogen bis zum ausgewachsenen Fisch begleitet werden. In diesem geschlossenen Kreislauf werden Faktoren wie das Fischwohl, die Wasserqualität sowie die Temperatur und der Salzgehalt minutiös kontrolliert. Dadurch kann der Lachs ohne Impfungen, Chemikalien, Medikamente, Hormone, Pestizide und Parasiten gesund gross werden. Er steht nicht im Wasser, sondern schwimmt, wie es seiner Art entspricht, in Schwärmen durch Unterwasserströmungen. Sein Futter ist zertifiziert nachhaltig und garantiert ethoxyquinfrei*. Futterrückstände wie auch Ausscheidungen der Lachse werden gesammelt und in einer angeschlossenen Biogasanlage zur Stromgewinnung genutzt. Das Wasser wird zu 99 Prozent wiederverwertet.

Behutsam aufgezogen in der gedeckten Halle des Bluehouse-



Mehr Informationen unter:
www.atlanticsapphire.com
www.dyhrberg.ch

Biotops in Hvide Sande (DK) wurde Atlantic Sapphire Lachs als beste Wahl von Seafood Watch und Ocean Wise ausgezeichnet. Das Unternehmen ist ASC-zertifiziert und Mitglied des UN Global Compact zur nachhaltigen Entwicklung unserer Erde. Also ideal für eine gesunde, nachhaltige und «ocean safe» Ernährung.

Frische und Qualität

Die hohe Qualität und niedrige Wassertemperatur, die nachhaltige Fütterung sowie reichliches Schwimmen geben dem Sapphire Salmon sein unvergleichlich filigran marmoriertes festes Fleisch und seinen einzigartigen frischen Geschmack.

Sapphire Salmon ist der erste und einzige Premiumlachs, der frei von allem ist was der Mensch nicht braucht, wie Chemikalien,

Medikamente, Parasiten oder Verschmutzungsrückstände. Er kann sogar direkt, ohne vorgängig tiefgekühlt zu werden, zur Sushi-Produktion verwendet werden.

«Informieren Sie Ihre Kunden, erwähnen Sie Ihr Engagement in Ihren Speisekarten und seien Sie ein Teil dieser tollen nachhaltigen Idee zum Schutze unseres Planeten», sagt Ralf Weidkuhn, Leiter Marketing bei Dyhrberg. Die Manufaktur Dyhrberg ist der Lachspezialist der Schweiz und bietet dieses zukunftsweisende Produkt als rohen Fisch, Rohseiten sowie als holzofengeräucherte Spezialität an. (GAB)

* Etoxyquin ist ein künstlich hergestelltes Antioxidans (E324), das als Pflanzenschutz- und Konservierungsmittel zum Einsatz kommt. Für viele Anwendungen verboten, ist es in Tierfutter wie Fischmehl noch immer ein gebräuchlicher Zusatz.



Glasig gebraten, zeigt Sapphire-Lachs seinen feinen Eigengeschmack.