



Gli esperti della SHL (Schweizerische Hotelfachschule Luzern) danno consigli sui cocktail

SHL

## Igeho: Il nuovo U21-Parcours attira 2000 studenti

Presso lo stand di Hotel & Gastro Union le nuove generazioni si preparano per la conclusione del loro apprendistato.

Come avviene la corretta conservazione del pesce? Quali sono i sei vitigni principali che dominano il paesaggio vinicolo svizzero? Queste sono solo due delle tante domande a cui gli studenti dovranno rispondere in vista della conclu-

sione del loro apprendistato. Il corso U21-Parcours organizzato da Hotel & Gastro Union presso lo stand Igeho (Padiglione 1, Stand D160) per le classi delle scuole professionali fornisce risposte a queste domande. L'attenzione si concentrerà esclusivamente sui contenuti rilevanti ai fini della loro qualificazione. Esperti certificati eseguiranno per ognuno degli otto temi (carne, pesce, formaggio, vino, bar, materiali, verdure, analisi sensoriale) una presentazione.

### Domande e risposte

Nelle ultime settimane e negli ultimi mesi le classi delle scuole pro-

fessionali di tutte le regioni linguistiche della Svizzera hanno potuto iscriversi ad uno degli otto temi. A seconda del tema principale scelto, gli studenti seguiranno un percorso di circa cinque postazioni all'interno della fiera. In questo modo scopriranno la fiera e approfondiranno la conoscenza del tema scelto. In ogni postazione ci sarà un quiz con domande e risposte.

### Dalla carne al pesce, dal vino ai formaggi

Nelle varie postazioni verranno approfonditi gli otto temi principali. Nelle postazioni della carne verrà mostrato come preparare delle porzioni di carne adeguate, verranno illustrati i vari metodi di cottura e spiegati i criteri di qualità. Nelle postazioni del formaggio verrà spiegata l'importanza del formaggio nella nostra alimentazione e i marchi di qualità come DOP e IGP per i prodotti caseari. Nelle postazioni del vino verranno elencati i 6 vitigni principali della Svizzera e verrà insegnato come leggere ed interpretare un'etichetta su una bottiglia di vino. Un altro punto focale sarà stabilire la distinzione tra denominazione di origine protetta e denominazione di origine controllata. Nelle postazioni bar si imparerà a riconoscere gli utensili da bar e spiegarne l'uso, descrivere la preparazione delle bevande e stabilirne la temperatura e quantità esatta da servire nel bicchiere adatto. Nelle postazioni materiali verranno fornite informazioni su posate, bicchieri, stoviglie e utensili di servizio. Nelle postazioni delle verdure si imparerà a riconoscere e nominare correttamente le verdure, spiegarne la classificazione e descriverne i diversi metodi di produzione. Nelle postazioni dell'analisi sensoriale gli esperti insegneranno come giudicare la qualità del cibo attraverso i sensi.

Il numero di iscrizioni dimostra che il corso U21 fornisce già molto materiale di discussione nelle scuole professionali in vista dell'Igeho. Secondo Roger Lütolf,

responsabile marketing di Hotel & Gastro Union, si sono registrate circa 100 classi. Questo è un nuovo record per il corso di Igeho.

JÖRG RUPPELT

ADATTAMENTO SELENA BRUSORIO

### Concorso culinario per le classi delle scuole professionali

L'arena di cucina della fiera Igeho non appartiene solo ai migliori chef, ma anche a coloro che sono sulla strada giusta per diventarlo. Nelle mattinate dei tre giorni di fiera (da lunedì 18.11 a mercoledì 20.11) gli studenti dimostreranno ciò che hanno da offrire. Due rappresentanti di due classi di scuole professionali si sfideranno l'uno contro l'altro. Il duello consiste nel cucinare un piatto di pesce e/o crostacei con contorno e verdure e disporlo creativamente su un piatto. I piatti saranno giudicati da Elodie Schenk al lunedì, Patrick Mahler al martedì e Tanja Grandits al mercoledì.

### I duelli:

Lun. 18.11.2019, ore 10.00

ABZ Scuola professionale Zurigo vs. BBB Scuola professionale Baden

ore 11.00:

Scuola professionale GIBM Muttentz vs. Scuola professionale ABZ Zurigo

Mar. 19.11.2019, ore 10.00

Scuola professionale GIBM Muttentz vs. Scuola professionale Aarau  
ore 11.00: Scuola professionale ABZ Zurigo vs. Scuola professionale Aarau

Mer. 20.11.2019, ore 10.00

Scuola professionale GIBM Muttentz vs. BBB Scuola professionale Baden  
ore 11.00: Scuola professionale Friburgo vs. BBB Scuola professionale Baden

### WETTBEWERB

## Mitmachen und gewinnen: Datiergerät Multitext Plus von Betimax



### Worüber diskutierte die kürzlich einberufene Task Force?

- Einen neuen L-GAV
- Die Digitalisierung im Gastgewerbe
- Über neue Arbeitszeitmodelle

Aus dem bewährten Datiergerät Multitext ist die Weiterentwicklung Multitext Plus entstanden. Dabei wurde das Gerät mit einer fixen Information erweitert: Das «zu verbrauchen bis»-Datum ist nun auf jedem Etikett vorhanden. So wird die Laufzeit des Produkts jedes Mal mitdefiniert. Die 13 Texte, die schon beim Multitext zum Einsatz kommen, sind natürlich auch Bestandteil des neuen Betimax Multitext Plus.

Der Wettbewerbspreis beinhaltet ein Starter-Set inklusive Datiergerät, fünf Rollen Etiketten und einer zusätzlichen Ersatz-Farbrolle.

Einsendeschluss ist der **18. Nov. 2019**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 28/19 ist Christophe Chopard, Lausanne.

Der Preis im Wert von 364 Franken wurde gesponsert von [www.betimax.ch](http://www.betimax.ch)

## 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

HotellerieGastronomie 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)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Désirée Klarer (dkl)  
Ruth Marending (rma)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

#### ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)  
Désirée Klarer (dkl)  
Alessia Kennel (Content Manager)

#### REDAKTIONELLE MITARBEIT

Mulan Duss (Hotel & Gastro Union)  
Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)

#### GESTALTUNG

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

#### GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

#### KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)

#### 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 Werbemediaforschung (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).