

PIERA DALLA VIA: «HAUSWIRTSCHAFT IST MEHR ALS NUR «PÜTZELE»»

An der letzten DV der Hotel & Gastro Union wurde Piera Dalla Via einstimmig als Präsidentin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh gewählt. Ihr erstes Fazit.

HGZ: Frau Dalla Via, Sie amtieren nun gut 100 Tage als Präsidentin des bvhh. Wie gefällt Ihnen Ihre Aufgabe?

PIERA DALLA VIA: Bis jetzt recht gut, ich hatte «noch» keine negativen Begegnungen.

Wo sehen Sie den grössten Bedarf, um den Berufsverband noch besser zu positionieren?

Dieses Jahr haben wir das Thema «Bildung begeistert». Die Revisionen der Ausbildungen Hotelfachfrau/-mann (Hofa) und Hotellerieangestellte/-r (Hoan) stehen in den Startlöchern. Mit diesem Thema haben wir die Chance, die Grundbildung attraktiver zu gestalten. Zudem werden wir dieses Jahr an der ZAGG und an den dort stattfindenden SwissSkills teilnehmen. Bei diesem Anlass können wir zeigen, dass wir in der Hauswirtschaft nicht nur «pützele», sondern unser Beruf genauso attraktiv wie andere Berufe ist.

«Die Grundbildung wird jetzt noch attraktiver werden.»

PIERA DALLA VIA, BVHH

Sie waren zuvor sechs Jahre Vorstandsmitglied des bvhh. Inwiefern können Sie Ihre Erfahrungen einbringen?

Ich verstehe die Zusammenhänge, habe mich mit der Strategie befasst und weiss, wohin die Hotel & Gastro Union beziehungsweise der Berufsverband gehen möchte.

Einer der Gründe für Ihre Wahl zur Präsidentin war die Weiterarbeit in der Kommission Berufsentwicklungs- und Qualitätskommission (kurz B&Q-Kommission) und der Revision Grundbildung Hofa/Hoan. Was wird revidiert?

Die Mitarbeit in der B&Q-Kommission hat nichts mit meiner Wahl zur Präsidentin zu tun. Ich war bereits zuvor als «normales» Vorstandsmitglied dabei. Jedes Vorstandsmitglied hat ein Ressort, und ich hatte und habe weiterhin die Grundbildung. Ich habe selber jahrelang junge Berufsleute ausgebildet. Da ich in Zürich Prü-



Piera Dalla Via ist eine erfahrene Berufsfrau. CLAUDIA LINK

fungsexpertin bin und seit letztem Herbst auch die Prüfungsleitung für den Beruf Hofa innehabend, bot sich mir dieses Ressort an.

Wie weit sind die Arbeiten bei diesem Projekt fortgeschritten und wann tritt die revidierte Grundbildung in Kraft?

Die verschiedenen Arbeitsgruppen haben erste Vorschläge ausgearbeitet, die gesammelt und zusammengefügt an den Vorstand der Hotel & Gastro formation und dann zur B&Q-Kommission gehen. Der Vorstand der Hotel & Gastro formation bestimmt, welcher Beruf als Erstes revidiert wird. Es ist noch offen, wann die Ausbildungen der Hofas und Hoans in die Revision gehen werden.

Welche anderen Projekte haben Sie sonst noch in der Pipeline?

Wir werden für 2017 einen Wettbewerb auf die Beine stellen. Wie, wo und was das sein wird, steht noch nicht fest. Bis zur nächsten Vorstandssitzung im Frühling werden wir erste Ideen haben. In unserer ersten Vorstandssitzung im Januar haben wir als Erstes die Ressorts auf die Vorstandsmitglieder verteilt und dabei das neue Ressort «Netzwerke» geschaffen. Damit möchten wir die Netzwerke in den Regionen stärken.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Amt als Präsidentin?

Ich kann etwas bewirken. Dazu brauche ich aber die wertvolle Unterstützung des Vorstandes und der Geschäftsführerin Elvira Schwegler. Da wir aber ein gutes Einvernehmen haben, wird das kein Problem sein und wir werden sicherlich tolle Projekte umsetzen können. INTERVIEW RUTH MARENDING

Zur Person

Piera Dalla Via ist Hauswirtschaftsleiterin FA und arbeitet in der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich als Leiterin Ökonomie. Neben ihrer beruflichen Tätigkeit obliegt ihr unter anderem die Prüfungsleitung der Grundbildung Hofa/Hoan des Kantons Zürich.



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

Brot-Chef 2016: Jetzt anmelden!

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr werden vom 22. bis 24. September erneut vier Finalisten um den Titel «Brot-Chef» kämpfen.

Die Aufgabenstellung des Fachwettbewerbs für Bäcker und Konditoren ist anspruchsvoll. Unter dem Motto «Superfood vom Bäcker» gilt es, Spezial- und Kleinbrote, Klein- und Feingebäck, Snacks für Catering und Take-away sowie ein Schaustück oder Gildebrot herzustellen.

Bei Superfood handelt es sich um Lebensmittel mit gesundheitsfördernder Wirkung, die aber als solche nicht ausgelobt werden dürfen. «Das Thema Superfood ist extrem hip», sagt David Affentranger, Geschäftsführer des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbandes sbkpv und Organisator des «Brot-Chef». «Immer mehr Menschen machen sich Gedanken über eine gesunde Ernährung. Genau diese Zielgruppe wollen wir ansprechen.» Zum Superfood gehören beispielsweise Gersten- und Weizengras, Chia-Samen, Hanf oder diverse Beeren.

«Modernes Superfood lässt sich gut mit traditionellem Handwerk verknüpfen.»

DAVID AFFENTRANGER,
GESCHÄFTSFÜHRER SBKPV

Am Fachwettbewerb des sbkpv teilnahmeberechtigt sind ausgebildete Bäcker/Konditoren und Konditoren/Confiseure sowie Lernende aus diesen Berufen, die ihren Wohnsitz oder Arbeitsplatz in der Schweiz haben. Die Gewinner des vergangenen Jahres dürfen kein zweites Mal antreten.

Schritt für Schritt in Richtung Podest

Motivierte Berufsleute melden sich am besten gleich heute noch an. Alle Mitglieder des sbkpv erhalten als Beilage zu dieser Ausgabe der Hotellerie Gastronomie Zeitung ein Anmeldeformular. Weitere Interessierte können die Wettbewerbsunterlagen auch direkt beim sbkpv bestellen. Nach der Anmeldung erhalten alle Kandidatinnen und Kandidaten mit dem «Brot-Chef»-Reglement einen Wettbewerbsbeschrieb.

Dann gilt es, die Aufgabenstellung im «Brot-Chef»-Reglement genau durchzulesen, Ideen zu sammeln und diese umzusetzen. Rezepturen und Produktionsbeschriebe sowie aussagekräftige Fotos sind zusammen mit den Anmeldeunterlagen bis spätestens 28. Mai an den sbkpv zu senden. Das «Brot-Chef»-Reglement gibt auch Auskunft über die Gerät-



Lena Flückiger, «Junior Brot-Chef 2015», und Vincent Ebersohl, «Brot-Chef 2015», gewannen die erste Ausgabe des Wettbewerbs. BILDER LUKAS BIDINGER

schaften, die am Finaltag im Pilatusmarkt in Kriens/LU vorhanden sind und welche die Kandidaten selber mitbringen dürfen.

Die eingesandten Arbeiten werden von der Wettbewerbskommission bewertet. Diese besteht aus Nathanaël Batzli, Bäcker-Konditor mit eidg. Fachausweis, David Affentranger, sbkpv, Sabrina Justin, sbkpv, und Stefan Kogler, Brot-Chef-Finalist 2015. Je zwei Kandidaten in den Kategorien «Ausgebildete» und «Lernende» qualifizieren sich für das Finale und müssen sich im Pilatusmarkt vor Publikum beweisen.

Jeder Rezept-Einsender erhält einen Preis

Der Siegerin, dem Sieger, winkt eine Woche Ferien in Dubai inklusive 1000 Franken Taschengeld. Die Zweitplatzierten reisen für ein Wochenende ins Fünf-Sterne-Hotel The Capra nach Saas-Fee. Alle Teilnehmenden erhalten ein Brotmesser von Ceco, weitere Ge-

schenke, einen Gutschein für den Web-Shop der Hotel & Gastro Union sowie eine Einladung zur Teilnahme am sbkpv-Forum 2016.

Mit dem Fachwettbewerb den Stellenwert der Berufe fördern

An der Premiere des «Brot-Chef» wurde das Können der Bäcker, Konditoren und Confiseure auf eindrückliche Weise gezeigt. Die Bäckerbranche präsentierte sich im besten Licht. «Der Fachwettbewerb soll einen fixen Platz im Bäcker-Kalender erhalten», sagt David Affentranger. «Uns ist es ein grosses Anliegen, den Stellenwert unserer Berufe zu fördern und diese in der Öffentlichkeit bekannter zu machen.» Mit der Ausgabe 2015 ist dies auf jeden Fall gelungen. GABRIEL TINGUELY

Ein Anmeldeformular liegt dieser Ausgabe der Hotellerie Gastronomie Zeitung bei. Weitere Formulare können auf der Webseite des «Brot-Chef» bestellt werden. www.brot-chef.ch



Drei Sorten Apéro-Häppchen, zu je 20 Stück auf Platten präsentiert, ist eine der vier Aufgaben, die innerhalb von fünf Stunden auszuführen sind.