

# Brot-Chef 2017: jetzt anmelden und mitmachen

«Typisch schweizerisch» ist das Thema des Wettbewerbs. Auch für dessen dritte Ausgabe gilt es, ein vielfältiges Backwarensortiment zu präsentieren.

Vier Finalistinnen und Finalisten werden schwitzen, wenn sie im September vor Publikum Teige kneten, Brote backen und Gebäck dekorieren. Virginia Paissan, Junior Brot-Chef 2016, und Romuald Girard, Brot-Chef 2016, ist es jedenfalls im letzten Jahr so ergangen. Gross war die Erleichterung nach getaner Arbeit. Am Tag der Preisverleihung gingen die Emotionen hoch. Das können Bäcker, Konditoren und Confiseure ebenfalls erleben.

Wer kann mitmachen? Was muss man dafür tun?

Am Wettbewerb des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv mitmachen, können Berufsleute der Fachrichtungen Bäcker, Konditor und Confiseur. Der Wettbewerb wird

in den Kategorien Lernende und Ausgebildete ausgetragen. Teilnehmende müssen dem sbkpv ihre Rezepte und Bilder oder Skizzen der Wettbewerbsaufgaben bis spätestens 25. Mai zustellen. Aus den Einsendungen wählt die Jury vier Finalisten.

Am Finaltag sind innerhalb von fünf Stunden vier Aufgaben zu lösen. Dazu gehören: ein Spezialbrot und zwei Sorten Kleinbrot; zwei Sorten Klein- oder Feingebäck; drei Produkte für Catering oder Take-away; eine Spezialität sowie ein Schaustück. Das Thema «Typisch schweizerisch» mit dem Schwerpunkt Le Gruyère AOP muss sich durch das ganze Programm ziehen. Details zum diesjährigen Wettbewerb und zu den Final-Rezepten 2016 gibt es auf der Webseite des Brot-Chefs. Dort können auch Anmeldeformulare heruntergeladen werden.

Final mit Publikum

Am Donnerstag, 14. September, treten die Lernenden an, am Freitag, 15. September, die Ausgebildeten. Dafür wird im Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/LU eine Arena aufgebaut. Die Fachjury besteht aus der Wettbewerbskommission des sbkpv sowie aus Persönlichkeiten der Bä-



Die Gewinner des Brot-Chefs 2016: Virginia Paissan und Romuald Girard. ZVG

ckerei- und Konditorei-Branchen. Passanten, die einige Zeit dem Treiben in der Arena zuschauen, Familienmitglieder der Finalisten sowie deren Arbeitskollegen und Freunde dürfen sich darauf freuen, von den Backwaren zu naschen. Wie in den vergangenen beiden Jahren wird es wiederum ein attraktives Rahmenprogramm für Kinder geben.

Es gibt grossartige Preise und eine Traumreise zu gewinnen

Am Wettbewerb Brot-Chef mitzumachen, lohnt sich auf jeden Fall. Denn es geht darum, neue Erfahrungen zu sammeln, sich auf Prüfungen vorzubereiten und das persönliche Netzwerk zu erwei-

tern. Alle Rezeptensender erhalten ein Brotmesser von Ceco, weitere Geschenke und einen Gutschein für den HGU-Webshop im Wert von 100 Franken.

Die Zweitplatzierten beider Kategorien reisen nach Saas-Fee. Im Hotel The Capra geniessen sie ein Wochenende für je zwei Personen inklusive Halbpension.

Die Gewinner fliegen in die USA. Genauer nach Florida, wo sie sieben Tage die lebensfrohe Stadt Miami und wunderschöne Strände geniessen können. Neben dem Flug und dem Hotel sind zudem 1000 Franken Taschengeld für Essen und Transfers dabei.

Alle Teilnehmenden können zudem kostenlos das Forum des sbkpv im Oktober besuchen. (GAB)



Mehr Informationen unter:  
www.brot-chef.ch  
www.hotelgastrounion.ch/sbkpv

## MwSt.-Krimi geht in die nächste Runde

Der Nationalrat spricht sich für die definitive Verankerung des MwSt.-Beherbergungssatzes aus. Hotelleriesuisse begrüsst diesen Entscheid, der ein wichtiger Schritt zur Sicherung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie ist. Durch den MwSt.-Beherbergungssatz können die hohen Schweizer Vorleistungs- und Arbeitskosten teilweise kompensiert werden. Der Bundesrat hatte sich für eine Weiterführung des Sondersatzes ausgesprochen. Verankern wollte der Ständerat diesen jedoch nicht. Nachdem der Nationalrat nun für die unternehmerfreundlichen Rahmenbedingungen ist, geht das Geschäft zurück in den Ständerat. (GAB)

## Erster Weltacker eröffnet

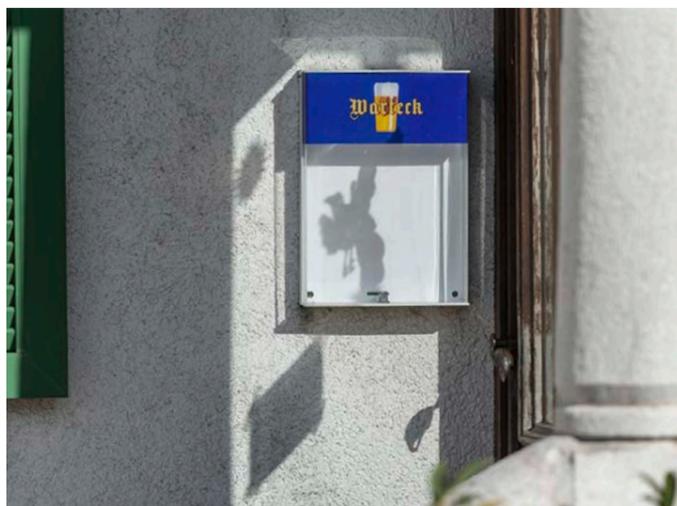
Der Verein Nuglar Gärten in Nuglar/SO und das Urban Agriculture Netz, Basel, eröffneten am 6. Mai den ersten Weltacker der Schweiz. Auf 2000 Quadratmetern werden Nutzpflanzen im Verhältnis angebaut, wie sie weltweit vertreten sind. Auf der Webseite 2000m2.eu finden Interessierte Informationen über die Lebensmittelversorgung sowie zu Anlässen auf dem Acker. (GAB)

# So scheitert ein Gastronomiebetrieb. Oder eben nicht.

Der deutsche Autor und Kabarettist Moritz Netenjakob eröffnete ein Café und fuhr es an die Wand. Entstanden ist ein Buch über harte Realitäten im Gastro-Business.

«Das Schöne an Luftschlössern ist nun einmal, dass sie vom harten Boden der Tatsachen unberührt bleiben», erzählt Daniel, die Hauptfigur in Netenjakobs neuem Roman «Milchschaumschläger». Doch Daniel baute auf sein Luftschloss und übernahm Hals über Kopf ein Café in der Kölner Südstadt. Er fühlte sich als Held, seine geliebte Stammkneipe vor der Übernahme durch einen amerikanischen Konzern gerettet zu haben. Er war verliebt in die Idee des eigenen Betriebs.

Genauso wie Netenjakob selbst. Ohne jegliche Branchenkenntnisse eröffnete er im August 2010 sein Café. Zumindest ein Startkapital hatte er in der Tasche. Netenjakob schrieb Drehbücher für die erfolgreiche Comedy-Sendung «Stromberg» und landete mit seinem ersten Roman «Macho Man» einen Bestseller. In das Café



Etwa zwei Drittel aller neuen Lokale schweizweit müssen wieder schliessen. ZVG

investierte er sein gesamtes Kapital. Und ging damit pleite.

Neun Monate später und um einen sechststelligen Betrag ärmer musste er sein Café aufgeben. Woran es lag? Es war ein Pulverfass, das mit jedem kleinen Problem voller wurde und irgendwann explodierte. Genau wie das Rohr in Daniels Betrieb, das er im Roman beschreibt. Es fehlten Gäste, und wenn sie kamen, waren sie an Dekadenz nicht zu übertreffen. Extra-Wünsche wie frische Tirol-Milch liessen den Wirt verzweifeln: «Herr Reuter verlässt das Café, ohne seinen Cappuccino angerührt, geschweige denn bezahlt

zu haben. Ich verspüre das Bedürfnis, ihn in einer Badewanne voll Tirol-Milch zu ersäufen», schreibt Netenjakob. Oft dachten die Gäste auch, die Speisekarte sei einfach nur Dekoration: «Eine Dreiviertelstunde später hat die Oma einen Irish Coffee bestellt, dazu ein Stück Sahnnetorte und einen Eierlikör. Nichts davon steht auf unserer Speisekarte. (...) Zehn Minuten später habe ich den Wikipedia-Eintrag über Irish Coffee gelesen und mit Sibels Hilfe in die Tat umgesetzt.»

Netenjakob schreibt mit so viel Witz, dass es beinahe den Anschein erweckt, Scheitern würde

Spass machen. Doch die Realität ist meilenweit davon entfernt.

Ratschläge gegen das mögliche Scheitern

«Ich sage nicht, dass Quereinsteiger per se keine Chance in der Gastronomiebranche haben, aber oft verlangsamten klassische Anfängerfehler eine erfolgreiche Umsetzung», erklärt Adrian Stalder, der unter anderem Dozent für Unternehmensführung bei Gastro Suisse ist. «Gegenüber den Profis haben Quereinsteiger jedoch den grossen Vorteil, dass sie nicht voreingenommen sind und offen, kreativ und mutig an neue Konzepte herangehen.

«Möchte ich wirklich die gleiche Salatsauce wie tausend andere servieren, nur weil sie im CC im Angebot ist?»

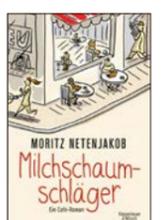
ADRIAN STALDER  
UNTERNEHMENSBERATER

Laut Stalder spielen etliche Faktoren bei der Unternehmensgründung und -führung eine Rolle. Und sie spielen alle zusammen. Angefangen mit der Idee. «Der Wirt muss sich fragen, ob wirklich die 100l. Pizzeria in der gleichen Stadt eröffnet werden soll. Was sucht der Kunde? Was braucht der Markt? Es braucht Mut, sich klar zu positionieren. Isst mein Gast vegan oder vegetarisch? Serviere

ich die gleiche Salatsauce wie tausend andere auch, nur weil sie im CC im Angebot ist? Dafür wird der Gast nicht 100 Kilometer weit fahren.» Stalder kritisiert die Banalität und Austauschbarkeit der Ideen. «Viele Wirte vergessen auch das Gastgeberium. Einem Gast wird bei Ankunft oft gleich um die Ohren gehauen, ob er reserviert habe. Anstatt ihn erstmal herzlich willkommen zu heissen», bemerkt Stalder.

Schliesslich muss der Betreiber auch rechnen können, ergänzt Stalder: «Was kostet der Öffnungstag? Welche Produktivität muss der Mitarbeiter leisten? Wie viel muss ich für die Pensionskasse auf die Seite legen? Ohne eine klare Kostenstruktur geht's nicht», so der Profi. Dazu gehört ein Plan B, sollte sich wider Erwarten der Erfolg nicht so schnell einstellen. ANNA SHEMYAKOVA

Buchtipps



«Milchschaumschläger» von Moritz Netenjakob – die humorvolle Annäherung an den Untergang eines Gastro-Neulings.

KiWi Verlag, 352 Seiten  
Taschenbuch, Fr. 20.90  
ISBN 978-3-462-04881-0



Mehr Informationen unter:  
www.stalderprojects.ch