

AMIR MASLIC

«DIE BÄCKERBRANCHE IST WICHTIG FÜR EMMI»

Der Fachwettbewerb Brot-Chef 2020 wird in Zusammenarbeit mit der Emmi Schweiz ausgetragen. Product Manager Amir Maslic über die Beweggründe.

HGZ: **Das Thema des «Brot-Chefs» lautet «Emmi-Butter für jede Gelegenheit». Wie ist die Zusammenarbeit zwischen Emmi und dem Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband entstanden?**

AMIR MASLIC: Das war ein schöner Zufall, der aber auch auf der Hand lag. Denn Emmi und die Bäckerei- und Konditorei-Branche verbindet eine sehr lange Zusammenarbeit. Die Bäckereien schätzen die Emmi-Butter als natürliche Backzutat, und umgekehrt sind die Bäcker wichtig für Emmi. Zudem haben wir mit der «Emmi Butter-Mousse» für Sandwiches eine Produktneuheit auf den Markt gebracht, die für die professionelle Anwendung gedacht ist – also perfekt für den Wettbewerb.

Dieses Engagement macht deutlich, dass es Emmi wichtig ist, Fachwettbewerbe zu unterstützen.

Unbedingt. So wie der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv versucht, den Nachwuchs zu motivieren, ist es auch unser Ziel, junge Menschen für das Handwerk zu gewinnen. Der Berufsverband hat es mit der Durchführung des «Brot-Chefs» geschafft, Menschen innerhalb und ausserhalb der Fachwelt in den Bann zu ziehen. Wir sehen die Umsetzung des Wettbewerbs als kreativ und modern an.

Warum ist die Emmi-Butter die ideale Zutat für die Wettbewerbsaufgaben?

Ohne Butter geht's nicht (lacht). Als Naturprodukt aus Schweizer Milch ist die Butter mitunter der Schlüssel zu qualitativ hochwertigen Backspezialitäten.



Amir Maslic ist Product Manager Private Label bei der Emmi Schweiz AG und mitverantwortlich für die Zusammenarbeit mit dem «Brot-Chef». ZVG

Was erwarten Sie von den Wettbewerbsteilnehmenden?
Wir freuen uns auf innovative Herangehensweisen. So werden wir gespannt verfolgen, wie aus mutigen Ideen feine Backwaren entstehen. Mal schauen, ob wir Rezepturen finden, die wir in unser Portfolio aufnehmen können.

«Es ist faszinierend, mit wie viel Mut zur Kreativität die Rezepturen umgesetzt werden.»

Was dürfen Besucher im Pilatusmarkt Kriens/LU von Ihrem Auftritt erwarten?
Wir stecken noch in der Planungsphase. Aber feine Bäckerspezialitäten zum Degustieren dürfen an unserem Stand natürlich nicht fehlen. INTERVIEW ANDREA DECKER

Brot-Chef 2020

Mit dem Wettbewerb fördert der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv den Stellenwert seiner Berufe. Die Gewinner werden «Brot-Chef 2020» respektive «Junior Brot-Chef 2020» bei den Lernenden. Die Wettbewerbsaufgabe lautet «Emmi-Butter für jede Gelegenheit». Es sind vier Aufgaben innerhalb von sechs Stunden zu lösen: Spezial-Brot, Kleingebäck, Catering und Schaustück.

Thema und Anmeldung Aufgrund der Corona-Krise wurde der Anmeldeschluss um einen Monat auf den 2. Juni 2020 verlängert. www.brot-chef.ch



Mehr Informationen unter: www.bolero-luzern.ch



Mehr Informationen unter: www.brot-chef.ch

Bester Service für die besten Gäste

Viele Gäste kommen speziell seinetwegen ins «Bolero» in Luzern: Alessandro Scarna hat in der Restauration seine Berufung gefunden.

Seit 17 Jahren arbeitet Alessandro Scarna im Restaurant Bolero in Luzern im Service. Immer wieder wird sein Chef, Hotelier und Gastgeber Roland Barmet-Garcia, auf den «netten Herrn» angesprochen: «Alessandro ist bei den Gästen äusserst beliebt», sagt Barmet-Garcia. «Er erhält regelmässig Komplimente von ihnen.» Den 52-jährigen gebürtigen Italiener freut das sichtlich: «Es bestätigt mich in meiner Leidenschaft, ganz für unsere Gäste da zu sein.»

Als Sechsjähriger Blut geleckt

Die Gastronomie liegt Alessandro Scarna im Blut. Schon als Sechsjähriger half er im Restaurant der Eltern im kalabrischen Cosenza (I) mit: «Ich brachte den Gästen Brot, Kaffee oder Zucker und hatte grossen Spass dabei.» Trotzdem entschied er sich als Jugendlicher für die Lehre zum Automechaniker – einem Beruf, mit dem er nie richtig warm wurde.

«Ich weiss sofort, wie die Gäste ticken.»

ALESSANDRO SCARNA,
RESTAURANTFACHMANN

Um neue Erfahrungen zu sammeln, kam Scarna als 23-Jähriger in die Schweiz und arbeitete als Quereinsteiger im Hotel Montana in Luzern als Servicemitarbeiter. Hier fand er seine Berufung: «Ich liebe es, mit Menschen aus verschiedenen Nationalitäten zu arbeiten und für die Gäste da zu sein.» Nach Absteuern ins «Suvretta House» in St. Moritz und nach Italien sowie der kurzen Übernahme eines eigenen Restaurants in Kottwil/LU kam Scarna schliesslich ins «Bolero» in Luzern – und blieb bis



bvr-Mitglied Alessandro Scarna liebt es, ganz für die Gäste da zu sein. ZVG

heute. «Ich fühle mich hier zuhause. Zudem haben wir die besten Gäste», sagt er schmunzelnd.

Wie alte Freunde

Roland Barmet-Garcia ist es wichtig, dass sich seine Mitarbeitenden bei ihm wohlfühlen. «Sie sind mein verlängerter Arm zu den Gästen. Daher soll das Team eine Familie sein und jeder Mitarbeiter möglichst viele Kompetenzen haben.» Viele langjährige Mitarbeitende sowie 2018 ein erster Platz beim Swiss Arbeitgeber-Award geben dem Hotelier recht.

Und was ist Alessandro Scarnas persönliches Geheimnis, um den Gästen in guter Erinnerung zu bleiben? «Ich habe ein gutes Gespür für Menschen und weiss sofort, wie sie ticken. Wenn sie offen dafür sind, gebe ich wiederkehrenden Gästen die Hand und behandle sie wie alte Freunde. Zudem versuche ich, ihnen immer 100 Prozent meiner Aufmerksamkeit zu schenken.» Aktuell ist das aufgrund der Corona-Krise leider nicht möglich. Daher hält das bvr-Mitglied mit den Arbeitskollegen per Telefon Kontakt und bildet sich zuhause weiter. «Zur Arbeit zu gehen und unter Menschen zu sein, fehlt mir sehr – genauso wie die Bolero-Familie.» Umso mehr freut sich Scarna, nach der überstandenen Krise mit noch mehr Energie ganz für die Gäste da sein zu können. ANGELA HÜPPI

GO IN  Erfolgreich seit 1972

Vielfältige Styles.
Frisches Design.



Landsberg · Paris · Wien

www.goin.ch

NATÜRLICHES
MINERAL
WASSER

IST LEITUNGSWASSER
MIT KOHLENSÄURE
AUCH MINERALWASSER?

www.natuerliches-mineralwasser.ch

