



V. l. n. r.: David Kaiser, Debora Weiss, Karin Pedrini und Michael Friess stellen sich den Herausforderungen des Fachwettbewerbs «Brot-Chef». HGU

«Brot-Chef» 2019: Finalisten stehen fest

Viele wollten um den begehrten Titel «Brot-Chef» kämpfen. Geschafft haben es zwei Lernende und zwei Ausgebildete. Die Aufgaben zum Thema «Urdinkel» versprechen einen packenden Final.

Vom 19. bis 21. September wird das Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/LU zur Bäcker-Metropole der Schweiz. Eigens für den vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv geführten Fachwettbewerb «Brot-Chef» wird eine eindruckliche Bäcker-Arena aufgebaut. Vor den Augen der Zuschauer stellen die Finalisten in fünf Stunden unterschiedliche Produkte von Grund auf her. Das Thema des Wettbewerbs ist «Urdinkel». Mit Zutaten wie dem «Greenpower-Urdinkelgras-Pulver» und den «Urdinkel-Pops» zaubern die Kandidaten vier kreative Rezepturen.

Den Gewinnern der beiden Kategorien winkt eine Prämie von

je 2000 Franken. In der Kategorie «Lernende» duellieren sich die Tessinerin Karin Pedrini und die Aargauerin Debora Weiss. Die Nachwuchshoffnungen werden im September im dritten Lehrjahr sein und freuen sich darauf, schon in der Ausbildung den Nervenkitzel eines Wettbewerbs mitzuerleben. Den Titel «Brot-Chef» streben auch David Kaiser aus Basel und Michael Friess aus Frauenfeld in der Kategorie «Ausgebildete» an.

Während die Finalisten um Sieg, Bekanntheit und Preisgeld kämpfen, präsentiert der sbkpv den Besuchern die vielen Facetten des Bäckerberufs. ANDREA DECKER

Brot-Chef 2019

Der Final findet am 19. September (Lernende) und 20. September (Ausgebildete) im Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens statt. Siegerehrung ist am 21. September mittags. Ausstellungspartner ist die Interessengemeinschaft Urdinkel.



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch

Die Mikrowelle bleibt am Unispital Basel im Einsatz

Vergangenen Sommer führte das Unispital Basel ein neues Verpflegungskonzept ein. Dieses sorgte für negative Schlagzeilen – dennoch zieht man ein positives Fazit.

«Saltimbocca so zäh wie Leder» hiess es im Dezember in der Basler Zeitung. Gemeint war das Essen am Unispital Basel. Das Spital hatte seine Gastronomie zu diesem Zeitpunkt seit einigen Monaten auf das Micro-Past-System umgestellt. Bei diesem werden die Gerichte vorgekocht, pasteurisiert, heruntergekühlt und bei Bedarf in der Mikrowelle wieder aufgewärmt.

«Die Mikrowelle hat ein schlechtes Image. Dabei bleiben Vitamine und Nährstoffe weitestgehend erhalten.»

MANFRED ROTH, LEITER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE USB

An der Fachtagung «Hotellerie im Spital» am Inselspital Bern zog Manfred Roth ein erstes Fazit zum neuen Verpflegungskonzept. Der Leiter Hotellerie und Gastronomie am Unispital Basel erklärte: «Wir lernen immer noch dazu.» Da bei der Einführung des neuen Konzepts ein Gerät zu spät geliefert wurde, habe man nur wenig Zeit gehabt, um das System zu testen und das Personal ausreichend zu schulen. Mittlerweile ist das zähe Saltimbocca von der Speisekarte

verschwunden – und Manfred Roth ist nach wie vor überzeugt von den Vorteilen des Micro-Past-Systems.

«Das Aufwärmen in der Mikrowelle hat ein schlechtes Image. Aber rational betrachtet,



Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie am Unispital Basel, ist nach wie vor von der Micro-Past-Methode überzeugt.

hat es den Vorteil, dass Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben», so Roth. Aufgrund des neuen Verpflegungskonzepts konnte die Unispital-Küche für fast alle Mitarbeitenden die Fünf-Tage-Woche einführen – einzig einige Diätköche sind auch am Wochenende im Einsatz. Zudem konnte der Food Waste gemäss Manfred Roth bereits stark reduziert werden: «Alleine dadurch, dass Mahlzeiten nur noch mit einer zugewiesenen Patientennummer abgegeben werden können, haben wir bisher 100 000 Mahlzeiten eingespart.»

Vorher seien viele Mahlzeiten auf Vorrat bestellt worden, die dann oft gar nicht benötigt wurden. Zudem bestellen Patienten heute ihre Mahlzeiten nicht mehr weit im Voraus, sondern entscheiden erst kurz vor der Essensausgabe, was und wie viel sie essen möchten. Auch dies hat einen entscheidenden Einfluss auf den Food Waste.

Kommunikation nicht vergessen

Mittlerweile sind die Rückmeldungen der Patienten gemäss Manfred Roth auf dem gleichen Niveau wie vor der Umstellung. Roth ist überzeugt, dass die positiven Rückmeldungen dank der kontinuierlichen Verbesserung des Angebots weiter zunehmen werden. Den Tagungsbesuchern gab er folgenden Rat mit: «Bei einer solchen Umstellung der gesamten Küche braucht es Kommunikationsprofs, da reicht die interne Medienabteilung nicht.» Und: «Wechseln Sie das System nicht während der Fussball-Winterpause. Da stürzen sich die Medien geradezu auf andere Themen.» ANGELA HÜPPI



Am Unispital Basel wird das Essen in einer Fünf-Tage-Woche vorproduziert. ZVG

Zwei neue Durstlöscher für den Sommer:

- Ice-Tea Sirup Zitrone
- Ice-Tea Sirup Schweizer Alpenkräuter



Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE