



Da sinistra: Jonas Walther, Sarah Stadler, Duilio Gorla e Maurus Signer sono i quattro finalisti di Brot-Chef 2018.

DR

## «Brot-Chef»: i magnifici quattro verso la finale

La Commissione dei concorsi ha scelto i finalisti, due per ciascuna categoria, che si sfideranno nella finale del prossimo settembre.

Sono motivati, orgogliosi della loro professione e pronti a trattare con le materie prime. Proprio loro cercava l'Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria ASPPP con il suo concorso «Brot-Chef»: Jonas Walther, Maurus Signer, Duilio Gorla e Sarah Stadler, e cioè due professionisti qualificati e due apprendisti. Nelle rispettive categorie, a settembre, i quattro si affronteranno per accaparrarsi il titolo. Su un tema che ha la birra come protagonista, durante cinque ore dovranno produrre dei pani speciali, della piccola pasticceria, degli stuzzichini per un catering e una

creazione artistica. Sarah Stadler, apprendista, per ciascuna delle sue creazioni ha lavorato sia con la birra che con una specialità appenzeliese. Duilio Gorla di Chiasso, anche lui apprendista, appare molto determinato e sicuro di sé stesso; determinato a vincere perché la vittoria è quello che per lui conta di più. Massimo impegno dunque nei preparativi e per tutta la durata del concorso per il primo candidato a rappresentare il Ticino in una competizione della ASPPP. Fra i collaboratori qualificati, il finalista Maurus Signer si è sforzato di utilizzare tanti tipi di birra diversi. Jonas Walther, l'altro concorrente qualificato, conta sulla sua esperienza in fatto di competizioni, lui che con Team Swiss BBQ ha vinto il campionato europeo di barbecue.

Fino alla finale di settembre c'è ancora tempo per ritoccare i dettagli e per gli ultimi preparativi. Perché i premi sono semplicemente geniali: i vincitori di ciascuna categoria volano per una

settimana a Hong Kong, mentre ai secondi piazzati li attende un fine settimana al In Lain Hotel Cadonau a Brail nei Grigioni. Tutti gli altri che hanno partecipato inviando le loro ricette potranno partecipare gratuitamente all'incontro dei panettieri del 29 agosto a Dierikon, Lucerna.

GABRIEL TINGUELY

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

### Brot-Chef 2018

La finale si terrà il 20 settembre (categoria apprendisti) e il 21 settembre (categoria collaboratori qualificati) presso il centro commerciale Pilatusmarkt a Kriens. La premiazione pubblica, sempre al centro commerciale, il giorno successivo, 22 settembre, a mezzogiorno. In veste di partner espositivo, la birreria Locher presenta quest'anno l'Appenzeller Bier.

## Tanto impegno e poca retribuzione

Nonostante il duro lavoro, le retribuzioni delle professioni gastro-alberghiere occupano il penultimo posto nella classifica dei salari.

L'Ufficio federale di statistica (UFS) ha reso noti i risultati della rilevazione della struttura dei salari 2016. La rilevazione, eseguita ogni due anni, mostra delle enormi differenze nei salari mensili percepiti. Se i dipendenti del settore farmaceutico guadagnano 9835 franchi, quelli della ristorazione e dell'albergheria devono farcela con 4332 franchi. Sono confrontati i salari medi. Il che significa che la metà dei lavoratori guadagna più e l'altra metà meno di 6502 franchi brutto al mese. Che nel 10 per cento della parte bassa della scala, e cioè le persone meno retribuite, i salari sono cresciuti del 9,9 per cento fra il 2008 e il 2016, non mostra quasi alcun effetto rispetto alla mancanza di forza lavoro.

*Gli alti salari risolvono il problema della mancanza di forza lavoro?*

Nella struttura dei salari, il settore gastro-alberghiero occupa il penultimo posto. Secondo Daniel Lampart, capo economista dell'Unione sindacale svizzera, un generale aumento dei salari in alcuni settori sarebbe indispensabile. Nel settore gastro-alberghiero, Hotel & Gastro Union lotta da anni per salari più alti. Sul tema, al momento sono in corso dei colloqui con le rappresentanze padronali. Stefan Unternährer, che conduce i negoziati per i lavoratori, spera in salari più alti, per rendere il settore più competitivo sul mercato del lavoro.

GABRIEL TINGUELY

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. 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

Hotellerie Gastronomie 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)  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)  
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)  
Vera Egli (Adressverwaltung)

## REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)  
Benny Epstein (eps)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Ruth Marending (rma)  
Anna Shemyakova (she)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

## ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)  
Anna Shemyakova (she)

## REDAKTIONELLE MITARBEIT

Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)  
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

## GESTALTUNG

Solange Ehrler (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Pierina Bucher (Polygrafin)

## GESTALTERISCHE MITARBEIT

## Fotografie

Priska Ketterer  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

## ÜBERSETZUNG

Bertrand Denzler

## KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)  
Peter Voser (Ringier Print)  
Verena Schaffner (Ringier Print)

## DRUCK

Ringier Print Adligenswil AG,  
CH-6043 Adligenswil/LU

gedruckt in der  
schweiz

## Wettbewerb

## Zu gewinnen: ein ERME Sous-Vide-Becken, Tischmodell SV3

Wer hat die Bäckerkrone 2018 gewonnen?

A) Margrit und Gérald Saudan

B) Séverin Gerber & Grégory Wyss C) René Schweizer

### Keine Verluste bei Aromastoffen, Mineralien und Vitaminen. Dank Sous-Vide-Technik.

Mit Niedergaren unter Vakuum, auch «cuisson sous vide» genannt, erzielt die Königsklasse der Köchinnen und Köche die von ihr erwarteten Spitzenresultate.

Fleisch und Fisch erreichen eine hervorragende Zartheit und behalten ihre Textur. Selbst gegartes Gemüse verliert nichts von seiner knackigen Frische.

Zudem bleiben das natürliche Aroma, die Farben sowie gesundheitlich wichtige Inhaltsstoffe weitestgehend erhalten.

Steuerung über Bluetooth mit der °Celsius-App



Unsere ERME Sous-Vide-Becken verfügen über eine präzise, digitale Temperatursteuerung und arbeiten mit Induktionstechnik. Sie verfügen über eine hervorragende Wasserzirkulation für gleichmässige Temperaturen im Sous-Vide Becken. Optionen sind Einstechthermometer, Dichtungspads, Vakuumbutelbescherer und Trenngitter.

## Induktionstechnik

ERME verwendet beim ersten Sous-Vide-Gerät weltweit die Induktionstechnik. Diese führt zu einer schnellen Reaktionszeit, hoher Energieeffizienz und beansprucht wenig Wartungsarbeit.

Der Preis wurde gesponsert von ERME AG SWISS VACUUM SOLUTIONS

www.erne.ch

Einsendeschluss ist der 2. Juli 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:

Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:

wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch

Die Gewinner aus Ausgabe Nr. 16/2018 sind Roger Bühlmann, Schaffhausen/Laurent Joliat, Courrendlin.

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 Werbemedienforschung (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.

## FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier 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).