



Giovani talenti orgogliosi della loro professione: Lorenzo Gabaglio, Glenda Müller e Ameya Martinelli.

ZVG



DR

Un momento importante per tutti i diplomati 2021

Un momento importante per tutti gli apprendisti che hanno concluso la loro formazione con successo, coronamento di un periodo di vita che ha permesso loro di costruire solide basi per il loro futuro professionale. La cerimonia presso il Pala Cinema di Locarno giovedì 26 agosto ha riunito 159 diplomati e 34 premiati per aver raggiunto i migliori risultati. Quest'anno l'evento ha riunito solamente una parte delle associazioni coinvolte nell'insegnamento nell'area alimentazione e servizi del Centro Professionale Trevano. Tra queste l'Associazione Economia Domestica Ticino, Gastroticino, Hotel & Gastro formazione, Hotel & Gastro Union e HotellerieSuisse. Contano tra i partecipanti anche il rappresentante dell'autorità comunale Pierluigi Zanchi e i presidenti delle varie associazioni: per Hotel & Gastro formazione Ticino Urs Zimmermann, per Gastroticino il direttore Gabriele Beltrami, per Hotel & Gastro Union Ticino Lorenzo Pianezzi e per l'Associazione Economia Domestica Ticino Giorgio Zandonà. Presenti anche i rappresentanti della Divisione della formazione professionale e del Centro Professionale Tecnico di Trevano, gli sponsor e sostenitori che hanno contribuito alla buona riuscita dell'evento. La cerimonia si è conclusa con un aperitivo offerto a tutti i presenti.

CATHERINE BASILE

Annunciati i finalisti di «Brot-Chef 2021»

Sabato 13 novembre, Glenda Müller, Ameya Martinelli e Lorenzo Gabaglio si contenderanno il titolo di «Brot-Chef 2021» presso la scuola professionale di Aarau/AG.

Dopo cinque edizioni di successo del concorso «Brot-Chef», gli organizzatori hanno deciso di rinnovare il concetto. Il nome e la parte tecnica rimangono gli stessi. David Affentranger, segretario generale dell'Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria (asppp), afferma: «È stato difficile trovare partecipanti

per la categoria dei professionisti, quindi ci concentriamo sugli apprendisti. Riducendo la competizione ad un solo giorno, rendiamo l'evento più compatto.»

Tre finalisti si contendono il titolo

Su 20 candidati, tre talenti si sono qualificati per la finale. Glenda Müller, una ventenne svizzero-canadese, sta realizzando il suo sogno allenandosi per diventare panettiera. Preferisce la formazione in Svizzera rispetto a quella in Canada, per questo ha deciso di svolgere il suo apprendistato presso la panetteria-pasticceria Café Ehligler a Hochdorf/LU. Il 19enne Ameya Martinelli sta completando il suo apprendistato alla Fondazione St. Jakob/ZH. La li-

bertà creativa lo ha motivato a sfidare la concorrenza. Il 19enne Lorenzo Gabaglio si allena alla Panetteria-Pasticceria-Confiserie Marnin a Locarno/TI ed è pronto a portare la vittoria in Ticino.

Speed Baking in finale

La competizione sarà conclusa con la disciplina Speed Baking. L'obiettivo è quello di dimostrare abilità tecnica e creatività in cinque minuti, per cinque volte. Un altro compito è quello di preparare un pane caldo da fonduta, in base alle direttive sul tema 2021 fornite da «Le Gruyère AOP». La finale e la cerimonia di premiazione avranno luogo sabato 13 novembre alla scuola professionale di Aarau/AG.

(ADE/SEB)

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: Kai Shun Schinkenmesser



welt-der-messer.ch

Der Preis im Wert von 249 Franken wurde gesponsert von www.welt-der-messer.ch / www.skknife.com

Unternehmen mit 100 Mitarbeitenden müssen Lohnstudien durchführen. Wie heisst die Plattform für Lohngleichheit?

- A) Level_III.com
 B) gastrojob.ch
 C) respect8-3.ch

Die Kai Shun Messer gehören zu den umfangreichsten Damastmesser-Serien weltweit, welche aus einem speziell entwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen in Japan gefertigt werden. Das Schinkenmesser mit langer schmaler Klinge schneidet fein und sauber Braten oder Terrinen. Durch Veredelung der Damaszener-Maserung erhält dieses Damastmesser einen unverwechselbaren und individuellen Charakter und

wird zu einem einzigartigen Kunstwerk, welches Handwerk, Technik und Design vereint.

Einsendeschluss ist der **11. Oktober 2021**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 22/21 ist Leandro Amato, Pfäffikon. Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 23/21 ist Alain Fischli, Scherzenbach.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVI. 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 HGZ
 Mario Gsell (mgs)
 Jörg Ruppelt (rup/stv)

PRODUKTIONSLEITUNG HGZ
 Gabriel Tinguely (gab)
 Sarah Sidler (ssi/stv)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO
 Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF
 Josef Wolf (Verkaufsleiter)
 Marion Riedi (Sales Consultant)
 Beat Unternährer (Sales Consultant)
 Iris Fischer (Buchhaltung)
 Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
 Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION
 Patrick Claudet (pcl)
 Andrea Decker (ade)
 Riccarda Frei (rif)
 Angela Hüppi (ahü)
 Désirée Klarer (dkl)
 Ruth Marending (rma)
 Sarah Sidler (ssi)
 Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
 Andrea Decker (ade/Leitung)
 Désirée Klarer (dkl)
 Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
 Selen Brusorio (seb/Pagina italiana)
 Pierre Thomas (pts)
 Véronique Zbinden (vzb)
 Brigitte Ziegler (HGU)

GESTALTUNG
 Pierina Bucher (Leitung)
 Luka Beluhan (Grafiker)
 Carolina Schöpfer (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT
 Fotografie
 Claudia Link
 Filipa Peixeiro

KORREKTORAT
 Antje Giovannini (HGU)

DRUCK
 DZB Druckzentrum Bern AG,
 Zentweg 7, 3006 Bern

gedruckt in der
 schweiz

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 Werbemediaforschung (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.

THEMENMAGAZIN

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