

LERNENDEN-PARCOURS AN DER IGEHO

Unter dem Motto «Mein Hotel» bietet die Hotel & Gastro Union einen interessanten Parcours für Lernende. Check-in: Halle I, Nr. D 160.



Die Igeho zieht jeweils Zehntausende von Gastgewerblern an. Auch Tausende von Lernenden besuchen jeweils die grösste Fachmesse der Schweiz für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum in Basel. Meist kommen ganze Schulklassen. Und genau an diese richtet sich der Lernenden-Parcours. Verantwortlich dafür ist Luigina Stiefel, Messeleiterin Hotel & Gastro Union. Was ist der Sinn dieses Parcours? «Wir möchten den Lernenden und den Schulklassen einen spannenden und abwechslungsreichen Messtag bieten, welcher auch einen Bildungseffekt haben soll», erklärt Luigina Stiefel. Der Start des Parcours ist am Stand der Hotel & Gastro Union, Nr. D 160, in der Halle I. Beim Check-in gibt es ein Briefing durch die Berufsverbände. Zudem erhalten die Lernenden die nötigen Unterlagen mit Wettbewerbskarten und Angaben, welche Aussteller mitmachen, zusammen mit einem Unionsbeutel mit Proviant. Die Unterlagen gibt es auf Deutsch und Französisch. Das heisst, es können Es können Deutsch- und Französischsprachende aus der ganzen Schweiz, auch aus der Region Tessin vom Angebot profitieren.

Parcours-Thema «Mein Hotel»

Der Parcours ist ähnlich wie ein OL organisiert. Die Lernenden müssen Ausstellerstände im ganzen Areal besuchen. Der Lernenden-Parcours ist in diesem Jahr ganz neu gestaltet. Der ganze Parcours steht unter dem Thema «Mein Hotel». An jedem Stand gibt es eine berufsspezifische Frage, die mit einem der fünf Berufe zu

tun hat. Zum Beispiel an einem Stand der neuesten Küchentechnik eine Frage zu den neuesten Geräten und deren Eigenschaften. Oder an einem Stand, welcher Nahrungsmittel und Getränke anbietet, eine Frage zum neuesten Trend. Für jede Berufsgruppe gibt es zwei Fragen. So sind alle fünf Berufe abgedeckt, die in der Hotel & Gastro Union organisiert sind. «Die verschiedenen Berufsgruppen können so voneinander lernen. Ein Koch erfährt beispielsweise auch etwas über die Bäckerbranche und die Restaurationslernenden etwas über Hotellerie-Hauswirtschaft», sagt Luigina Stiefel. Im Weiteren gibt es an jedem Stand noch nützliche Tipps unter dem Titel «Haben Sie gewusst, dass ...» Die rund 12 Aussteller, die mitmachen, haben sich auch verpflichtet, sich Zeit zu neh-

men für Fragen der Lernenden. Am Schluss des Parcours kann man die Antworten am Stand der Hotel & Gastro Union abgeben. Wer alle Fragen richtig beantwortet hat, nimmt an der Verlosung teil. Der Wettbewerb soll ein Anreiz sein, den Parcours wirklich zu absolvieren. Es gibt auch tolle Preise. Täglich gibt es zwei Festivalpässe für das Open Air St. Gallen und Gutscheine für den Webshop der Hotel & Gastro Union zu gewinnen. Der Klassenpreis ist die Besichtigung des Art Deco Hotels Montana in Luzern. Das Hotel wurde kürzlich renoviert und verfügt heute über die modernste Küche in ganz Europa.

Netzwerken für Lehrer

Das Check-in ist wie schon erwähnt am Stand der Hotel & Gastro Union. Nachdem die Klassen eingechekkt haben, besteht für die Lehrerinnen und Lehrer die Möglichkeit, sich in der VIP-Lounge der Hotel & Gastro Union zu treffen, sich dort mit anderen auszutauschen und etwas zu trinken. Bei Fragen sind auch Mitglieder der fünf Berufsverbände am Stand der Union. Zudem erhalten sie ein Geschenk. Luigina Stiefel freut sich: «Es ist uns gelungen, ein attraktives Rahmenprogramm zusammenzustellen. Mit diesem Parcours können die Lernenden mehr über die Branche und ihre Bereiche kennen lernen, und wir können auch eine Verbindung zum Schulunterricht schaffen.» Zwingend erforderlich ist, dass die Lehrerinnen und Lehrer ihre Schulklassen frühzeitig anmelden.

Mario Gsell

www.igeho.ch/U21

ZAHLEN UND FAKTEN ZUM U21 LERNENDEN- PARCOURS UND DER IGEHO 2015

Ort

Die Igeho ist in der Messe Basel

Datum

Die Messe findet vom 21. bis 25. November statt. Aber Achtung: den Lernenden-Parcours gibt es nur vom 23. bis 25. November!

Eintrittspreise Igeho

Für Lernende: 12 Franken. Exklusiv für die Mitglieder der Hotel & Gastro Union besteht die Möglichkeit, kostenlos ein Ticket unter Tel. 041 418 22 41 zu bestellen.

Anzahl Aussteller

886 Aussteller aus 15 Ländern

Wettbewerb

Alle Lernenden haben die Möglichkeit, am Parcours teilzunehmen. Der Parcours findet auf Deutsch und Französisch statt.

Preise

Jeden Tag kann man zwei Festivalpässe für das Open Air St. Gallen und Gutscheine für den Webshop der Hotel & Gastro Union gewinnen. Der Klassenpreis ist eine Reise nach Luzern mit Besichtigung des Art Deco Hotels Montana und der neuen Küche.

Check-in

Das Check-in ist am Stand der Hotel & Gastro Union, Halle I, Stand D 160

Spezielles

Für die Lehrerinnen und Lehrer gibt es am Stand der Hotel & Gastro Union die Möglichkeit, in der VIP-Lounge zu netzwerken und etwas zu trinken.

Anmeldung

Eine Anmeldung durch die Lehrerinnen und Lehrer ist erforderlich.

www.igeho.ch/U21

«Mit dem Wettbewerb «Brotchef» wollen wir unseren wunderschönen Beruf wieder ins Rampenlicht rücken»

HGZ: Nathanael Batzli, Sie sind Präsident der Wettbewerbskommission (Weko) vom «Brotchef», dem neuen Wettbewerb des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbandes sbkpv. Was war Ihre Motivation, dieses Amt zu übernehmen?

Nathanael Batzli: Für mich war es eine Ehre, dass ich für dieses Amt angefragt wurde. Das ist für mich eine ganz neue Erfahrung und Herausforderung.

HGZ: Welche Aufgaben hat die Weko?

Batzli: Die Weko hat vielfältige Aufgaben. Sie hat die Reglemente erstellt, die Ausschreibung gemacht und wird aus den eingegangenen Bewerbungen die Kandidaten für das Finale auswählen. Zudem organisiert sie das Finale, das vom 17. bis 19. September im Pilatus-Markt in Kriens stattfindet. Weiter wird sie die Jury bestimmen und wählen, die aus zwei Gruppen besteht. Es gibt eine Fachjury und eine Kundjury. Die Fachjury ist während des ganzen Wettbewerbs anwesend, während die Kundjury erst am Schluss beigezogen wird. Ich

als Weko-Präsident amte auch als Jurypräsident und muss überprüfen, ob die Bewertungen richtig sind. Die Hauptaufgabe ist natürlich, einen fairen und spannenden Wettbewerb zu gestalten.

HGZ: Was hatten Sie bislang zu tun als Weko-Präsident?

Batzli: Bis jetzt haben wir von der Weko uns zwei Mal getroffen. Da es das erste Mal ist, dass dieser Wettbewerb durchgeführt wird, gab es sehr viel zu besprechen wegen der Reglemente und Bewertung. Auch diskutierten wir, wie viele Kandidaten zum Finale zugelassen werden sollen.

HGZ: Welche Erwartungen haben Sie an die Kandidatinnen und Kandidaten?

Batzli: Ich erwarte, dass die Wettbewerbsaufgaben mit sehr viel Kre-



**NATHANAEL
BATZLI**

Der 29-Jährige ist gelernter Bäcker-Konditor-Confiseur. Er hat die Berufsprüfung als Bäcker-Konditor und einen Lehrmeisterkurs absolviert. Zudem ist er Prüfungsexperte im Kanton Bern.

aktivität und Berufsstolz angegangen werden, und hoffe, dass dadurch ein sehr hoch stehender Wettbewerb entsteht.

HGZ: Am 28. Mai war Einsendeschluss. Sind Sie zufrieden mit den eingegangenen Arbeiten?

Batzli: Persönlich habe ich die Arbeiten noch nicht gesehen. Aber laut David Affentranger, Geschäftsführer des sbkpv, sind sie qualitativ sehr hoch stehend. Ich freue mich darauf, sie zu sehen und bewerten zu dürfen.

HGZ: Wie ist das weitere Vorgehen der Weko?

Batzli: Nächste Woche wird sich die Weko wieder zur Sitzung treffen und aus den Anmeldungen die vier Finalisten nominieren. Dann wird es noch weitere Sitzungen geben, um das Finale im September vor-

zubereiten. Es ist eine grosse Herausforderung, diesen Wettbewerb in der Öffentlichkeit vor einem grossen Publikum auszutragen.

HGZ: Wieso findet das Finale vor Publikum in einem Einkaufszentrum statt?

Batzli: Das gibt uns wirklich die Chance, unseren Beruf einem breiten Publikum zu zeigen.

HGZ: Welchen Nutzen hat der Wettbewerb?

Batzli: Unseren wunderschönen Beruf wieder mehr ins Rampenlicht zu rücken. Und dadurch unser Handwerk näher zu den Leuten zu bringen. Auch wollen wir jungen, engagierten Berufsleuten die Chance geben, ihr Können vor einem grossen Publikum zu zeigen, was ihnen sicher auch in ihrer beruflichen Weiterentwicklung zugute kommt.

Mario Gsell