

«Ernstfall» in Thun: Armee kochte olympisch

Letzter Test in der Kaserne. Das Swiss Armed Forces Culinary Team ist für den Community-Wettbewerb in Stuttgart gerüstet.

Die Vorbereitungen auf die Olympiade der Köche gehen in ihre heisse Phase. Während die Kochnati auf dem Bürgenstock ihr warmes Programm zeigten, probten die Schweizer Armeeköche in Thun den «Ernstfall». Am letzten Test kochte das Swiss Armed Forces Culinary Team in der Kaserne Thun ihr komplettes Wettbewerbsmenü. So gab es zum Auftakt kaltes und warmes Fingerfood, Salat und im Anschluss eine Auswahl an drei Hauptgerichten: Fisch, Fleisch und Vegi. Den



Teammitglied Stefan Zimmermann beim Anrichten. CHRISTOPH MERKI

Schlusspunkt setzte ein Dessert. Beim Wettbewerb liegt der Wareneinsatz pro Gast bei maximal fünf Euro. Laut Teamchef Sascha Heilmann verlief der letzte Probelauf reibungslos. Im Community-Wettbewerb zählt die Equipe zu den heissen Favoriten. (RUP)



Mehr Informationen zum Menü und Tickets für die Olympiade unter: www.olympiade-der-koecher.com

Die Schweizer Teams greifen nach Gold

Die Olympiade der Köche ist die weltweit grösste internationale Kochkunstausstellung. Vom 14. bis 19. Februar geben die Schweizer Teams in Stuttgart alles, um aufs Podest zu kommen.

Mehr als 2000 Köche und Teams aus 59 Ländern werden im Februar ihr Können an der Olympiade der Köche zeigen. Diese findet erstmals parallel zur Intergastra in Stuttgart statt. Mittendrin sind die Schweizer Teams, die in den Kategorien Nationalmannschaften, Jugend-Nationalmannschaften, Community Catering, Military Teams und Regionalmannschaften antreten. Nachdem das olympische Feuer an der Eröffnungsfeier am 14. Februar entzündet ist, geht es für die Teams darum, möglichst viele Punkte zu erkämpfen. Je nach Punktestand werden von der internationalen Jury Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben. Bei der Gesamtsiegerehrung am 19. Februar entscheidet dann die Gesamtpunktzahl, wer Olympiasieger wird. (AHÜ)

Wettkampfzeiten

Kochnationalmannschaft
Hot Kitchen: Samstag, 15. Februar, 13–19 Uhr
Chef's Table: Montag, 17. Februar, 15–20 Uhr

Junioren

IKA Buffet: Sonntag, 16. Februar, 15.30–20.30 Uhr
Hot Kitchen: Dienstag, 18. Februar, 6.30–11.30 Uhr

SACT

Community Catering/
Military Teams: Dienstag, 18. Februar, 11.30–14.30 Uhr

SVG-Trophy-Team

Community Catering:
Samstag, 15. Februar, 6.30–13.00 Uhr

Cercle Luzern

Regionalteams: Dienstag, 18. Februar

Cercle Bern

Regionalteams: Montag, 17. Februar



Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/skv



Mehr Informationen unter: www.hug.ch

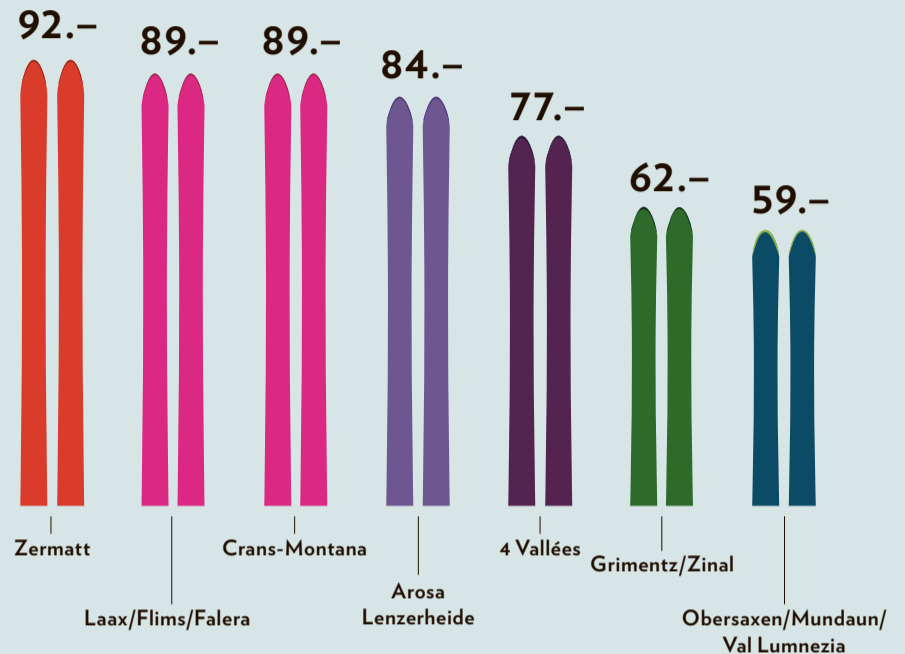


Insgesamt sechs Teams gehen in Stuttgart für die Schweiz ins Rennen. ZVG

STATISTIK DER WOCHE

SO VIEL KOSTET SKIFAHREN IN DER SCHWEIZ

Preise der Tageskarten für einen Erwachsenen in der Hauptsaison. Stand: Januar 2020



Quelle: Statista

Hug: mit Wachstum in den Generationenwechsel

Anna und Andreas Hug teilen sich seit Januar 2020 den Posten an der Spitze der Hug AG. Und blicken auf ein tolles 2019 zurück.

Die Vereinbarkeit von Familie und Arbeit ist seit langer Zeit ein wichtiges Anliegen der Hug-Familie, wie sich die Firma selbst nennt. Entwicklungen wie Home Office und familienfreundliche Arbeitsbedingungen werden unterstützt. Mitarbeiterinnen erhalten während ihres 14-wöchigen Mutterschaftsurlaubs den vollen Lohn.

Progressive Arbeitsbedingungen

Seit 2020 können frischgebackene Väter zudem zehn Tage Urlaub nehmen, und es gibt eine Familienzulage von 50 Franken pro Kind und Monat. Dies ermöglichte es dem Unternehmen, die Familien unabhängig von deren Betreuungsmodellen zu unterstützen.

Auch bei den Arbeitszeitmodellen zeigt sich die Hug-Familie fortschrittlich. Vier der neun Geschäftsleitungsmitglieder und 27 Prozent der 75 im Management Tätigen arbeiten Teilzeit. Seit dem ersten Januar 2020 ist dies nun auch in der obersten Führungsriege der Hug AG angekommen. Anna Hug (5. Generation) und Andreas Hug (4. Generation) teilen sich die Leitung des Unternehmens. Anna Hug, die bisher im Bereich Entwicklung tätig war, kümmert sich in Co-Geschäftsleitung um die Märkte. Ihr Onkel



Das neue Co-Geschäftsleiterduo: Anna Hug und ihr Onkel Andreas Hug. ZVG

Andreas Hug in Co-Geschäftsleitung um den Bereich Operations. Werner Hug, der die Firma bis anhin mit seinem Bruder Andreas leitete, möchte sich auf die Arbeit des aktiven Verwaltungsratspräsidenten konzentrieren.

Positive Entwicklungen

Mit seiner Strategie ist die Hug AG auf gutem Weg. 2019 steigerte das Unternehmen den Umsatz um 3,8 Prozent auf 123,3 Millionen Franken. Der Personalbestand wuchs um 16 Personen auf 386 Vollzeitstellen. Mit den drei Marken Hug, Dar-Vida und Wernli konnten die Marktanteile in der Schweiz aus-

gebaut werden. Im Gastrogeschäft wurde der Umsatz über die Landesgrenzen hinaus um 13 Prozent gesteigert. Entsprechend erhöhte sich die Jahrestonnage um 384 Tonnen auf 9738 Tonnen. Das grösste Wachstum konnte mit dem Export von Filigrano-Tartelettes um 41 Prozent gegenüber dem Vorjahr erzielt werden. Per Januar 2019 wurde Hardegger Hüppen zudem erfolgreich in die Hug AG integriert. Dies half, die Leaderposition im Marktsegment Dessertbeigaben zu festigen. Für 2020 sind neue Varianten der Filigrano-Tartelettes und der Ausbau des Tiefkühlbackwarensortiments geplant. (DKL)