

TOBIA CIARULLI

«ICH BIN DER NEUE TEAMMANAGER!»

Lange wurde in der Branche spekuliert, wen der Kochverband als neuen Teammanager der beiden Kochnationalmannschaften einsetzt. Nun ist ein Entscheid getroffen worden.

HGZ: Tobia Ciarulli, wie fühlt sich das an, neuer Teammanager beider Kochnationalmannschaften zu sein?

TOBIA CIARULLI: Gut, ich würde sogar sagen sehr gut. Es ist herausfordernd und motivierend.

Worin lag für Sie der Reiz, sich um die neu ausgeschriebene Stelle zu bewerben?

Als langjähriges Mitglied der Wettbewerbskommission (Weko) und Juror bei in- und ausländischen Anlässen, durfte ich vertieft Einblick in die vielseitigen Tätigkeiten nehmen. Als ich mir dann im Sommer 2015 eine Auszeit gönnte, ergab sich für mich diese neue Herausforderung beim Schweizer Kochverband. Meine Zielstrebigkeit und meine Voraussetzungen, vor allem aber meine Freude am Kochberuf gaben den Ausschlag. Zusätzlich darf ich auch von meinen Wettbewerbs-

kommissions-Kollegen auf Unterstützung zählen, was diesen Entscheid nochmals vereinfachte.

Umschreiben Sie uns kurz Ihre Hauptaufgaben.

Meine Hauptaufgabe sind die Betreuung der beiden Nationalmannschaften, ihre Einsätze über mehrere Jahre zu planen, mich um die Einkäufe zu kümmern und Synergien zu nutzen, Trends nachzugehen und auch neue Talente zu rekrutieren. Diese Aufgaben stehen in enger Zusammenarbeit mit der Weko und dem skv.

Zur Person

Der 53-jährige gebürtige Italiener war in den vergangenen 19 Jahren als Küchenchef, F-&-B-Manager und Vizedirektor im Hotel Olden in Gstaad tätig. Tobia Ciarulli verfügt über eine grosse Berufserfahrung – als Koch, Fachlehrer und Juror nationaler und internationaler Wettbewerbe.

Was packen Sie als Erstes an? Selbstverständlich möchte ich möglichst rasch die Mitglieder



«Ich weiss, wann ich fordern und wann ich etwas laufen lassen kann.»

ZVG

beider Teams kennen lernen und eine gute Zusammenarbeit mit den aktuellen Coachs aufbauen. Dann geht es bereits an die Mehrjahresplanung und Budgetierung.

Können Sie uns schon verraten, wie sich beide Teams zusammensetzen werden?

Die neue Kochnati wird sich aus ein paar ehemaligen Juniorennational-Mitgliedern sowie verschiedenen neuen Köchen zusammensetzen. Die Juniorennationalmannschaft ist im Auf-

bau, und ich bin sicher, dass es ein starkes Team sein wird.

Werden Sie in Zukunft auch Köche aus der Romandie und dem Tessin berücksichtigen?

Ich werde in der ganzen Schweiz nach Talenten Ausschau halten und versuchen, die Besten zu rekrutieren und zu coachen.

Im Vorfeld war zu hören, dass der neue Teammanager auch neue skv-Mitglieder wer-



ben und die Jungen für den Kochberuf gewinnen will. Wie gehen Sie diese Herausforderungen an?

Es ist bereits vieles in der Pipeline. Wir stellen uns vor, mit den Teammitgliedern in Berufsschulen vorstellig zu werden, Lernende-Wettbewerbe zu besuchen und die Aktiven beider Mannschaften im allgemeinen als Botschafter einzusetzen. Es gibt nichts Besseres als junge motivierte Köche, die mit Stolz über ihren Beruf und ihre Mitgliedschaft beim Schweizer Kochverband berichten.

INTERVIEW: JÖRG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften

Hauptsponsoren: SBB, Electrolux Professional, SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsoren: Emmi Food Service, Traitafina

Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft: CCA Angehrn, Cerutti il Caffè, Hero, Hug, Scana, Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft: Boiron, Wiberg, Prodega/Growa/Transgourmet, ZAGG

ANZEIGE



DER RICHTIGE PARTNER IST FÜR UNS DIE BESTE MEDIZIN.

swica.ch/de/hotelgastrounion – Ihre Adresse zu den Vorteilen und zum Wettbewerb.

Wir tun alles, damit Sie gesund bleiben und gesund werden.

Die Hotel & Gastro Union vertraut, wie rund 27 500 Unternehmen und Verbände sowie 1,3 Millionen Versicherte, auf die führenden Versicherungslösungen von SWICA. Als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaft und Partner der Hotel & Gastro Union profitieren Mitglieder und Mitarbeitende sowie deren Familienangehörige von umfassenden SWICA-Vorteilen bei Prävention, Krankheit und Unfall sowie von attraktiven Prämienrabatten. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. **Telefon 0800 80 90 80. swica.ch/de/hotelgastrounion**



FÜR DIE BESTE MEDIZIN.