

2020 wird spannend für Gastrostern Laura Loosli

Im November wurde sie zum Gastrostern erkoren. Bei einer kleinen Zeremonie, die ihr zu Ehren in Weggis abgehalten wurde, erzählte die Lernende von ihren Zukunftsplänen.

Im Januar hat Laura Loosli zum ersten Mal die Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis/LU besucht. Jedoch nicht als Studentin, sondern als Ehrengast. Wie alle bisherigen Gastrostern wird auch die Kochlernende im Eingangsbereich der Hotel & Gastro Formation mit einer Ehrentafel an der «Wall of Fame» verewigt.

Laura Looslis Porträt macht sich gut im Kreis der bisherigen Gastrostern (siehe Kasten). Sie ist mit Abstand die jüngste Preisträgerin und die erste, die ihre Grundbildung als Koch/Köchin EFZ noch nicht abgeschlossen hat.

Zuerst QV, dann Cuisinier d'Or

«Mein nächstes Ziel ist natürlich, das Qualifikationsverfahren gut zu bestehen», sagt die Lernende. Dass sie kochen kann, bewies sie bereits im letzten Jahr, als sie den Berufswettbewerb Gusto 2019 gewann. «Durch die Teilnahme habe ich gelernt, mit Nervosität in einer Wettbewerbs- oder Prüfungssituation besser umzugehen. Fürs QV muss ich aber genauso lernen wie alle anderen auch.»

Das Mitglied des Schweizer Kochverbands könnte eigentlich ganz entspannt an die Lehrabschlussprüfung herangehen. Die angehende Köchin EFZ ist schon jetzt, ohne das Fähigkeitszeugnis in der Hand zu haben, eine gefragte Berufsfrau.

Offene Türen

Tobias Lechmann beispielsweise, der zufällig in Weggis ist, bietet ihr spontan eine Stelle an. Er übernimmt im Juni die Casa Fausta Capaul in Brigels/GR. Auch Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation Schweiz, würde die junge Frau jederzeit gerne in seinem Küchenteam sehen. Laura



Laura Loosli ist sich noch gar nicht richtig bewusst, dass sie als Gastrostern nun ein Vorbild für den Berufsnachwuchs ist. RICCARDA FREI

Loosli freut sich über die Türen, die sich für sie öffnen. Charmant vertröstet sie die Herren auf später. Vorerst hat sie andere Pläne.

«Ich muss genauso fürs QV lernen, wie alle anderen auch.»

LAURA LOOSLI,
GASTROSTERN 2019

Nach der Lehre wird sie bis Ende 2021 bei ihrem Ausbilder Rolf Fuchs im «Panorama Hartlisberg» in Steffisburg/BE weiterarbeiten. Zudem steht der nächste Wettkampftermin schon fest. Im November 2020 wird die inzwischen 20-Jährige in der Kategorie Nachwuchs am Kochwettbewerb Les Chefs en Or in Paris teilnehmen. Unterstützt wird sie bei diesem Vorhaben von Rolf Fuchs.

Langfristig könnte sich die Köchin ein Engagement im Ausland vorstellen. Am liebsten in Asien. Einen Eindruck der dortigen Küche bekam die Gusto-Siegerin während der Reise auf die Philippinen, die sie an diesem Wettbewerb gewonnen hatte. Das Arbeiten in einem internationalen

Umfeld dürfte für sie kein Problem sein. Mit 16 Jahren absolvierte Laura Loosli ein Highschool-Jahr in Minnesota/USA, wo sie bei einer Gastfamilie auf einer Mais- und Sojafarm lebte. Ihr ganz grosser Traum ist aber nicht die internationale Karriere, sondern ein kleines, feines, eigenes Restaurant. RICCARDA FREI

Gastrostern

Der Gastrostern ist ein Anerkennungs- und Wertschätzungspreis, der vom Publikum verliehen wird. Mit ihm werden Personen ausgezeichnet, die einen Berufswettbewerb gewonnen oder sich sonst durch herausragende Leistung im Gastgewerbe hervorgetan haben. Die bisherigen Preisträger sind: Rolf Fuchs, Bernadette Lisibach, Dario Cadonau, René Kaufmann und Mario Garcia. Ins Leben gerufen hat den Gastrostern-Award die Hotel & Gastro Union. Der nächste Gastrostern wird an der «Nacht der Gastronomen» am 19. Oktober 2020 in Luzern gekürt.

JOSEF PRENKA «ALLES FÜR DEN ARBEITNEHMER»

Es bedarf nicht viel Zeit, Josef Prenka zuzuhören. Doch die Chancen, die sich durch den bereichernden Austausch auf tun, sind viel wertvoller als die Minuten, die man investiert hat.

HGZ: **Josef Prenka, Sie sind Berufsförderer bei der Hotel & Gastro Union. Was ist Ihre Aufgabe und welches Ziel verfolgen Sie?**

JOSEF PRENKA: Ich trage unsere Botschaft als Arbeitnehmerverband in die Schweizer Hotellerie- und Gastronomiebranche hinaus und gewinne dadurch im besten Fall viele neue Mitglieder.

Und die Botschaft ist ...?

... so simpel wie sinnstiftend: Es lohnt sich immer, Mitglied der Hotel & Gastro Union zu sein. Denn als Teil unserer Organisation profitiert man nicht nur von einem starken Netzwerk und vielversprechenden Karrieremöglichkeiten dank Aus- und Weiterbildungen. Man erhält auch rechtlichen Support, wenn man ihn benötigt, profitiert von attraktiven Vergünstigungen und ist an tollen Events mit dabei. Unsere Mitglieder fördern zudem den Stellenwert unserer Berufe – man nennt es auch Berufsstolz.

Welche Erfolge konnte die Hotel & Gastro Union durch Verhandlungen für ihre Mitglieder und die gesamte Branche erzielen?

Durch gezielte Anstrengungen konnten ein höherer Mindestlohn, der 13. Monatslohn sowie fünf Wochen Ferien gesetzlich verankert werden. Die verbesserten Grund- und Weiterbildungsmöglichkeiten eröffnen allen Branchenangehörigen aussichtsreiche Karrierechancen. Hier möchte ich festhalten, dass wir nur so stark sind wie die Mitglieder, die hinter uns stehen. Je mehr von ihnen uns den Rücken stärken, desto einfacher ist es, an Verhandlungen als geschlossene Einheit aufzutreten.



Wer über Know-how verfügt, ist anderen eine Nasenlänge voraus. ZVG

Das klingt vielversprechend. Wie gehen Interessierte vor, wenn sie mehr wissen wollen?

Ganz einfach: Unter dem Link, der links vom Artikel zu finden ist, gelangen Interessierte zu meinen Kontaktinformationen. Gemeinsam finden wir einen Termin, an dem ich dem gesamten Team des interessierten Arbeitgebers vor Ort unser Engagement leicht verständlich aufzeige. Die Präsentation dauert nur 20 Minuten. Danach stehe ich natürlich für eine Fragerunde oder einen individuellen Austausch zur Verfügung.

Unterschreiben viele auch grad die Beitrittserklärung?

Hier dürfen wir gerne noch einen Zacken zulegen (schmunzelt). Vor Ort erhalte ich oft super Feedback, und die Mitarbeitenden zeigen sich von unseren Dienstleistungen begeistert. Die Hemmschwelle, dann aber tatsächlich Mitglied zu werden, ist dennoch spürbar.

Woran liegt es?

Es ist ganz menschlich zu denken, dass ja viele andere schon Mitglied sind und es einen gar nicht mehr braucht. Dem ist aber nicht so. Wir brauchen weitere Mitglieder und stolze Berufsleute, dank denen wir die Chance haben, noch stärker für den Stellenwert unserer Berufe und die Anliegen der Branchenangehörigen einzustehen. Wir können noch viel mehr bewegen. INTERVIEW ANDREA DECKER



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/berufsförderer



Mehr Informationen unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

ANZEIGE

**Ist Ihnen noch zu helfen?
Fast wie auf 3+ – nur seriöser.**

Erfahrener Küchenchef, der klassischen und kreativen Küche, guter Teambildner und kalkulationssicher, **steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.**

Bei Interesse melden Sie sich unter:
kitchenhelper60@gmail.com

Zu verkaufen infolge Früh pensionierung

Catering Firma

(Aktiengesellschaft) im Raum Bern

Grosser Kundenstamm, gute Auftragslage.

Das seit 30 Jahren erfolgreiche Unternehmen ist auch im Bereich Gemeinschaftsverpflegung tätig. Moderner Betrieb mit eigener, bestens ausgerüsteter Produktionsküche. Günstige Rohbaumiete mit langfristigem Vertrag. Ideale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Selbständigkeit.

Sehr fairer Verkaufspreis!

Interessierte melden sich bitte unter: cateringverkaufen@bluewin.ch

Top Restaurant in Luzern per 1. 6. 2020 zu vermieten.

Neueres, modernes Restaurant im Zentrum von Luzern, Top Zustand, an bester Lage. Nähe Bahnhof, See, KKL und Einkaufsstrassen. Gut geeignet für ein gehobenes Bistro oder eine gehobene italienische Küche.

56 Plätze innen, 30 Plätze Gartenrestaurant. Fairer Mietpreis, voll eingerichtet.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, schicken Sie uns doch ein kurzes Bewerbungsschreiben an:

Ingold Treuhandpartner AG
Zugerstrasse 40, 6314 Unterägeri