

(VOR-)FREUDE HERRSCHT!

Träger, Sponsoren und Gewinner sagen, warum die Nacht der Gastronomen (NdG) und der Award «Gastrostern» wichtig sind. Sie reden über Wertschätzung, Ehre und Hühnerhaut.



Esther Lüscher
Präsidentin Hotel & Gastro Union
BILDER ZVG



Roger Lütolf
Organisator Nacht der Gastronomen
und Gastrostern-Award



Max Züst
Direktor Hotel & Gastro
Formation Schweiz



René Kaufmann
Gastrostern 2017 und Gastgeber
im Hotel Rössli, Illnau/ZH



Yvonne Richard
Leiterin Marketing & Verkauf
Kadi AG

HGZ: Was bedeutet Ihnen die Nacht der Gastronomen und die Gastrostern-Verleihung?

ESTHER LÜSCHER: Beides ist ein positives Statement für unsere Branche. Zudem ist die NdG ein wichtiger Branchenanlass für Arbeitnehmer und Arbeitgeber.

Was war bisher Ihr persönliches NdG-Highlight?

Mein magischer Moment ist immer, wenn ich das Couvert mit dem Namen des Gastrostern-Gewinners öffne und die Freude im Gesicht des Gewinners sehe, wenn sein Name genannt wird.

Was macht diesen Event für Sie besonders interessant?

Er ist eine gute Möglichkeit für Öffentlichkeitsarbeit. Die Bevölkerung soll die Arbeit der Gastgewerbetler wieder mehr schätzen und ihr Respekt zollen.

Welchen Tipp geben Sie den Nominierten fürs Voting oder ihre weitere Karriere?

Nutzt die Social-Media-Kanäle und seid an den Anlässen der Berufsverbände anwesend, um euer Netzwerk weiter aufzubauen und zu pflegen.

HGZ: Was bedeutet Ihnen die Nacht der Gastronomen und die Gastrostern-Verleihung?

ROGER LÜTOLF: Sie sind pure Wertschätzung für Fachpersonen, die sich mit Mehraufwand für unsere Berufe eingesetzt haben. Die Nominierten sind Vorbilder für den Nachwuchs und fördern den Stellenwert der Berufe.

Was war bisher Ihr persönliches NdG-Highlight?

Wenn alle Nominierten gemeinsam auf der Bühne stehen und man die geballte Ladung an Fachkompetenz sieht, bekomme ich immer Hühnerhaut. Stolz und Freude erfüllen mich.

Was macht diesen Event für Sie besonders interessant?

Es ist der einzige Anlass, an dem alle Berufe des Gastgewerbes präsentiert werden und der ihr Zusammenspiel aufzeigt.

Welchen Tipp geben Sie den Nominierten fürs Voting oder ihre weitere Karriere?

Erzählt überall, dass ihr nominiert seid. Holt eure verdiente Wertschätzung ab. Der Rest kommt dann von alleine.

HGZ: Was bedeutet Ihnen die Nacht der Gastronomen und die Gastrostern-Verleihung?

MAX ZÜST: Es ist die Nacht der Begegnungen, des Austausches in der Branche für die Branche.

Was war bisher Ihr persönliches NdG-Highlight?

Jede dieser Nächte hatte ihren eigenen Spirit, der geprägt war vom Gefühl von Dynamik, Aufbruch, Mut und Zusammengehörigkeit.

Was macht diesen Event für Sie besonders interessant?

Einerseits waren schon öfters Mitarbeitende von uns nominiert, was den «Familien-Gewinner-Instinkt» weckt, andererseits ist ein solcher Event für uns als Berufsbildungsorganisation eine wichtige, dringend benötigte Public-Relations-Veranstaltung.

Welchen Tipp geben Sie den Nominierten fürs Voting oder ihre weitere Karriere?

«Sprich darüber und lass dich voten» – wer engagiert mobilisiert, erhöht seine Chancen. Sich zu exponieren ist ein mutiger Schritt, der Kräfte freimacht, die auch im Beruf zum Tragen kommen.

HGZ: Was bedeutet Ihnen die Nacht der Gastronomen und die Gastrostern-Verleihung?

RENÉ KAUFMANN: Ein absoluter Höhepunkt in meinem Leben. Ich durfte den Gastrostern 2017 sogar gewinnen – für meine Familie, meine tollen Mitarbeitenden, unsere Gäste und für mich.

Was war bisher Ihr persönliches NdG-Highlight?

Der Moment der Verleihung und die vielen persönlichen Begegnungen mit anderen Nominierten und dem Publikum.

Was macht diesen Event für Sie besonders interessant?

Unsere Branche braucht solche positiven Marktauftritte, um die Bekanntheit von motivierten Gastroprofis, Teamplayern und Gas(t)gebern zu fördern.

Welchen Tipp geben Sie den Nominierten fürs Voting?

Aktiviert euer Netzwerk und pflegt es, um Stimmen zu bekommen. Es ist ein einzigartiges, tolles Gefühl, von seinem Umfeld unterstützt zu werden. Freut euch, überhaupt dabei zu sein, genießt den Abend, lasst euch feiern.

HGZ: Was bedeutet Ihnen die Nacht der Gastronomen und die Gastrostern-Verleihung?

YVONNE RICHARD: Besondere Leistungen von talentierten Berufsleuten zu würdigen, liegt uns sehr am Herzen. Deshalb organisieren wir seit über 25 Jahren die Schweizer Kochkunst-Meisterschaft «Der goldene Koch» und unterstützen als Sponsor die Nacht der Gastronomen.

Was war bisher Ihr persönliches NdG-Highlight?

An der ersten Nacht der Gastronomen vor vier Jahren wurde Rolf Fuchs ausgezeichnet. Das freute mich sehr, zumal er davor zum «Goldenen Koch» erkoren wurde.

Was macht die NdG für Sie besonders interessant?

Die vielen Möglichkeiten, bestehende Kontakte zu pflegen und neue zu knüpfen.

Welchen Tipp geben Sie den Nominierten ?

Denkt daran: Es kann zwar nur einer Gastrostern werden, aber alle Nominierten sind Gewinner. Jeder mit grossem Talent und Begeisterung für den Beruf.



Mehr Informationen, Programm und Anmeldung unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

ANZEIGE

VIELSEITIG. PRAKTISCH. GUT. SCHEIBE FÜR SCHEIBE.

SANDWICH BRIE



Sie erhalten den SANDWICH BRIE vorgeschnitten in der Schale mit Fixgewicht à 650 g, ca. 32 Scheiben. Oder als ganzen Laib, ca. 1.3 kg. Mehr Info auf www.straehl.ch



+ Käse ist unsere Welt.

Strahl

Strahl Käse AG, Bahnhofstrasse 1, CH-8573 Siegershausen