



ZVG

«Gusto 21» – jetzt anmelden

Ab sofort läuft die «Gusto 21»-Ausschreibung: Gesucht wird die oder der beste Kochlerner des Jahres 2021. Zu gewinnen gibt es unvergessliche Erlebnisse, attraktive Preise und eine grosse Kochkarriere. Was es dafür braucht? Kreativität, Ehrgeiz – und eine grosse Portion Talent. Organisiert wird die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes skv. Tipps rund um die schriftliche Bewerbung gibt es übrigens erstmals auch in einem Video direkt von der «Gusto 19»-Siegerin Laura Loosli. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.transgourmet.ch/gusto

Umsatzziel knapp verpasst

5000 Franken lautete das vorgegebene Umsatzziel, das die Lernenden und Praktikanten des Park Hotel Winterthur mit ihrer 1.-August-Feier erzielen sollten. Das war aber auch die einzige Vorgabe, die Hoteldirektor Philipp Albrecht dem jungen Team machte. «Der Event, ein kleines Food Festival im Garten des Hotels, war super cool und lehrreich für den Berufsnachwuchs», freut sich der Hotelier, obschon das Umsatzziel um 400 Franken verpasst wurde. Dass man trotz hoher Motivation, guter Ideen, harter Arbeit und zufriedener Gäste finanziell nicht immer reüssiert, ist eine Lernerfahrung, die wohl keinem Gastgewerbetler erspart bleibt. (RIF)



Mehr Informationen unter:
www.phwin.ch

Wo man sich mit Corona ansteckt

Am Freitag zeigte das Bundesamt für Gesundheit (BAG) aufgrund einer Medienanfrage die Aufstellung der Ansteckungsorte mit dem neuen Coronavirus auf. Doch die Tabelle war fehlerhaft. Nun hat das BAG nachgebessert und sich für den Fehler entschuldigt. In der ursprünglichen Fassung hiess es, dass die Covid-19-Ansteckungen zu 41,6 Prozent auf Clubbesuche und 26,8 Prozent auf Restaurant- und Barbesuche zurückgingen. Tatsächlich zeigt es sich, dass gemäss den klinischen Meldedaten, die dem BAG durch Ärztinnen und Ärzte zugestellt werden, die meisten Ansteckungen im familiären Umfeld geschehen (27,2 %), danach folgt der Arbeitsplatz (8,7 %). Ausgehlokale wie Discos und Clubs (1,9 %) sowie Restaurants und Bars (1,6 %) machen entgegen der Tabelle vom Freitag einen einstelligen Prozentsatz aus. (GAB)



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

Slow-Food-Event findet trotz Covid-19 statt

«Slow Food» hat für den grössten Slow-Food-Event weltweit, «Salone del Gusto», eine physische und virtuelle Reise entworfen.

Die Corona-Krise verunmöglicht es vielen Besucherinnen und Besuchern dieses Jahr, für die grösste internationale Slow-Food-Veranstaltung «Terra Madre Salone del Gusto» nach Turin/IT zu reisen. Der Verein Slow Food nutzt die Chance, das Event-Programm durch digitale Formate Menschen aus aller Welt zugänglich zu machen. Das neue Konzept sieht ein sechsmonatiges und für jeden kostenlos verfügbares digitales Angebot sowie lokal basierte Events in den Regionen vor. Start der physisch-virtuellen Reise ist der 8. Oktober 2020. Das Veranstaltungsmotto lautet «Our Food, Our Planet, Our Future». Ziel der

weltweiten Veranstaltung ist, im globalen Dialog Lösungen für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem zu definieren. Wenig überraschend ist das Rahmenthema, die durch das aktuelle Lebensmittelsystem mitverursachte Klima- und Umweltkrise. Diese stellt eine der grössten Bedrohungen für die Zukunft der Menschheit dar.

Events ab September ersichtlich

Dank der zahlreichen Veranstaltungen in 160 beteiligten Ländern wird dies die umfangreichste Ausgabe, die es je gegeben hat. Ab September 2020 ist auf der Webseite slowfood.com auf einer Weltkarte namens Terra Madre World ersichtlich, wo überall Slow-Food-Veranstaltungen stattfinden.

«Terra Madre Salone del Gusto» endet im April 2021 mit dem Internationalen Slow-Food-Kongress, der voraussichtlich in Turin stattfinden wird. (DKL)

Diätkoch: Revision um ein Jahr verschoben

Die neue Berufsprüfung Diätkoch tritt erst 2022 in Kraft. Ziel ist, bis dahin die beruflichen Handlungskompetenzen abzustimmen.

Eigentlich sollte die EFZ-Ausbildung zur/zum Diätköchin/Diätkoch per Januar 2021 aufgehoben werden. Nun wird sie aber um ein Jahr verlängert. Die letzten Lehrverträge können von den Kantonen spätestens bis zum Schulbeginn im August 2021 genehmigt werden. Darauf haben sich das Schweizerische Bundesamt für Bildung SBFJ und die Organisationen der Arbeitswelt geeinigt.

Auslöser war eine Konsistenzprüfung der geplanten Berufsprüfung Diätkoch/Diätköchin (BP Diko) mit eidgenössischem Fachausweis. Dabei wurde geprüft, ob die in der Begleitung aufgeführ-



Diätköche bereiten Speisen gemäss ärztlicher Verordnung zu. UNSPLASH

ten beruflichen Handlungskompetenzen durch die Abschlussprüfung genügend abgedeckt werden. Zudem wurden die Berufsprüfungen BP Diko und Chefkoch/Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis verglichen. Es zeigte sich, dass die beruflichen Handlungskompetenzen der beiden Berufsprüfungen nicht genügend aufeinander abgestimmt sind. (DKL)

Gastrostern 2020: Jede Stimme zählt, auch Ihre

Seit einem Monat läuft das Voting, bei dem das Publikum bestimmt, wer Gastrostern 2020 wird.

Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union sowie Organisator der Preisverleihung Gastrostern, ist sehr zufrieden. «Das Voting läuft gut. Bis jetzt sind rund 4000 Stimmen abgegeben worden.» Welche der Nominierten die Nase vorn haben, verrät Lütolf nicht. Das soll bis zur Preisverlei-

hung am 19. Oktober sein Geheimnis bleiben. Zudem sei es auch sehr schwer, sagt Lütolf, eine Prognose zu stellen, weil sich mit jeder abgegebenen Stimme die Favoritenposition ändern könne. Wer die nominierten Berufsleute mit seiner Stimme unterstützen möchte, kann dies auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union oder per SMS tun. Dazu einfach den Betreff HGU mit der Kandidatennummer an 4636 senden. Diese Nummern und Infos zu den Nominierten gibt es auf der Webseite der Nacht der Gastronomen. RICCARDA FREI

LATEST NEWS

Ausgestellt

Die Stiftung Unesco-Welt-erbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch präsentiert am 26. August das Projekt «Gipfelkunst im Fluss der Zeit». Es ist ein Sensibilisierungsprojekt in Zusammenarbeit mit dem Künstler Dominic Müller und der Destination Aletsch Arena.

Eingeladen

Die Herbstferien stehen im Thurgau ganz im Zeichen der Familie. Thurgau Tourismus lädt Kinder von 100 Familien ein, eine Woche im Zimmer der Eltern gratis zu übernachten.

Vermietet

Viele Zweitwohnungen in Graubünden stehen die überwiegende Zeit des Jahres leer. Die Fachhochschule Graubünden zieht aus einem Projekt zur Vermietung von Superyachten Schlüsse für die vermehrte Vermietung von Luxusimmobilien im Alpenraum.

ZAHL DER WOCHE

G5

wird die Welt im Sturm erobern. Trotz Kritik verbreitet sich der G5-Standard wohl schneller als jede andere Technologie zuvor. Gemäss dem Statista-Report «A Mobile Connected World» wird es gut 3,5 Jahre dauern, bis eine Milliarde Menschen G5 nutzen. Online-Banking brauchte für dieselbe Anzahl Nutzer 19 Jahre, Smartphones 16 Jahre und das Internet 14 Jahre. Ende 2019 hatte G5 noch zwölf Millionen Nutzer, bis Ende 2020 sollen es 190 Millionen sein, die meisten davon in Asien, es folgen Nordamerika und Europa.

Flasche aus Papier

Neben Glas, Alu, PET, Kunststoff und beschichtetem Karton als Verpackungsmaterial für Getränke und Lebensmittel gibt es demnächst einen weiteren Werkstoff. Diageo, der Hersteller von Johnnie Walker, Smirnoff und Guinness, hat weltweit die erste Spirituosenflasche aus 100 Prozent kunststofffreiem Papier hergestellt. Diese kommt aus nachhaltiger Produktion und wird vollständig recycelbar sein. Johnnie Walker wird die Whisky-Flasche ohne Plastik Anfang 2021 herausbringen. Diageo ist dazu eine Partnerschaft mit Pilot Lite eingegangen, um mit Pulpex Limited eine nachhaltige Verpackungsfirma zu gründen. Um sicherzustellen, dass die Technologie in allen Lebensbereichen eingesetzt werden kann, gehören zum Partnerkonsortium auch Unilever und PepsiCo. Weitere Partner sollen im Laufe des Jahres bekanntgegeben werden. (GAB)

Ausflüge im Rollstuhl

Ein Ausflug mit dem Rollstuhl kann ganz schön anstrengend sein. Die Planung braucht viel Zeit und oftmals stellen sich der Reise leider unüberwindliche Hindernisse in den Weg. Das muss nicht sein. Im neuen Erlebnisführer für Rollstuhlfahrer hat der Werd & Weber Verlag zahlreiche Ausflüge in der Region Thun zusammengestellt. Das Buch wurde von Grund auf neu konzipiert, um gehbehinderten Menschen schöne Erlebnisse ohne Frust und Ärger zu ermöglichen. Jeder Ausflugstipp ab Thun wurde von Rollstuhlfahrerinnen und Rollstuhlfahrern persönlich getestet und fotografisch dokumentiert. Der Guide enthält detaillierte Angaben zu behindertengerechten Restaurants und Toiletten sowie zu den nötigen Vorbereitungen für die Benutzung des öffentlichen Verkehrs mit dem Rollstuhl. (GAB)

Unterstützung für die Top-Gastronomie

Die Mineralwassermarke San Pellegrino lancierte weltweit die Kampagne #SupportRestaurants. In der Schweiz arbeitet San Pellegrino mit Gault-Millau zusammen und will die Menschen animieren, wieder vermehrt auswärts essen zu gehen. So würden sie einen Beitrag leisten, damit Restaurants die aktuelle Krise gut bewältigen und die Branche neu aufbauen können. Dazu verlosen die beiden Partner 250 Gutscheine im Wert von je 200 Franken für Gault-Millau-Restaurants in der gesamten Schweiz. Jeder und jede kann sich der #SupportRestaurants-Bewegung anschliessen und sich bis Ende September auf sanpellegrino.ch für die Verlosung registrieren. Die Gewinner und Gewinnerinnen werden Anfang Oktober benachrichtigt. (GAB)