

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 28. Oktober 2020

CXXXV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Schwerpunkt

Die richtige
Maske zu
finden, ist
gar nicht
so einfach.

Der Mangel an Fachkräften ist passé

Seite 2

Seite 6

Persönlich



Felix Iseli

«Die Krise hat die Bewohner zusammengebracht», sagt der Leiter Gastronomie im Alters- und Pflegeheim Ischimatt in Langendorf/SO. So sieht er auch die Arbeit im ZV der HGU.

Seite 9

U-25

Vorurteile aus der Welt schaffen

Seite 13

Reto Walther:
«Wir wollen die
Meinung der
Front zur Koch-
lehre 2022.

Seite 5



Jacob Schümperli (18) ist der erste Restaurantfachmann, der mit dem Gastrostern-Award ausgezeichnet wurde. Roger Lütolf (links) überreichte den Preis im Rahmen einer Onlineshow. ZVG



Zehn Jahre Bildungs-GAV

Vor zehn Jahren haben sich die Sozialpartner auf Initiative der Mitglieder der Hotel & Gastro Union auf einen historischen Landes-Gesamtarbeitsvertrag L-GAV geeinigt. Seither werden Weiterbildungen wie die Berufsprüfungen und die höheren Fachprüfungen weitgehend über Gelder aus dem L-GAV finanziert (siehe auch Interview mit Stefan Unternährer auf Seite 4). Vorher musste ein Gastgewerbetreibender für diese Weiterbildungen zwischen 20 000 und 30 000 Franken hinblättern. Ziel dieses sogenannten Bildungs-GAV war, die Branche und die Mitarbeitenden weiterzubringen. Das ist ganz im Sinne der Berufsorganisation Hotel & Gastro Union und ihrer fünf Berufsverbände. In den Statuten haben die Gründer schon 1886 festgehalten, dass sie sich für die Förderung der Mitarbeitenden im Gastgewerbe einsetzen wollen. Mit dem Bildungs-GAV ist die HGU diesem Ziel etwas näher gerückt. Zu verdanken ist dies den rund 22 000 Mitgliedern der HGU. Profitieren können aber alle Gastgewerbetreibende, die dem L-GAV unterstellt sind. Sie haben nun zwei Möglichkeiten, sich bei den Mitgliedern zu bedanken: einerseits, indem sie die Chance wahrnehmen und sich weiterbilden, andererseits, indem sie sich der Hotel & Gastro Union und ihren fünf Berufsverbänden anschließen.

MARIO GSELL, VERLAGSLEITER

DAS IST UNSER GASTROSTERN 2020!

Jacob Schümperli, Junior-Service-Meister 2020 und Mitglied des Berufsverbands Restauration bvr, staunte am 19. Oktober nicht schlecht. Mitten in der Übertragung der Gastrostern-Onlineshow klopfte es an seiner Türe. Herein kamen Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, Laura Loosli, Gastrostern 2019, und Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union und Organisator des Gastrostern-Awards sowie der Nacht der Gastronomen. Mit dabei

hatte das Trio die Gastrostern-Trophäe. Da ein Kamerateam die Gratulanten begleitete, konnten die rund 1500 Zuschauer Jacob Schümperlis Überraschungsmoment und Siegesfreude live auf Youtube mitverfolgen.

Der Publikumspreis Gastrostern wird seit 2014 verliehen. Bisher waren alle Preisträgerinnen und Preisträger Köche. Mit Jacob Schümperli hat sich nun zum ersten Mal ein Restaurantfachmann den Titel geholt. Das war aber nicht die einzige Premiere des

Abends. Zum ersten Mal fand die Nacht der Gastronomen, deren Höhepunkt die Verleihung des Gastrostern-Awards ist, als Onlineshow statt. Der Comedian Stefan «Büssi» Büsser moderierte die Show.

Als Ehrengast wurde Bundesrat Guy Parmelin zugeschaltet. Der Vorsteher des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) lobte die Gastgewerbetreibenden: «Sie machen alle einen super Job!» Guy Parmelin ist sich bewusst,

dass der Gastronomiebranche wegen Covid-19 ein harter Winter bevorsteht. Er versicherte: «Der Bundesrat hat Sie in dieser schwierigen Situation nicht vergessen, und er wird sie auch nie vergessen.» Guy Parmelin verströmte Zuversicht, plädierte aber auch ganz klar für mehr Zusammenhalt und Zusammenarbeit: «Gemeinsam und nur gemeinsam haben wir eine Zukunft.»

Ein Interview mit dem Gastrostern 2020 Jacob Schümperli lesen Sie auf Seite 3.

RICCARD FREI

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs



Ihre Druckerei
für einen
erstklassigen
Auftritt!

ONLINEPRINTERS

Kostenloser
Standardversand

Kompetenter
Service

1 Millionen
zufriedene Kunden

30 Jahre Erfahrung
im Druck

www.onlineprinters.ch



ZVG

Rund um die Uhr Kaffee kaufen

In der Region Luzern kommt niemand mehr in Verlegenheit, weil gerade der Kaffee ausgegangen ist. Denn Adrian Gisler und Beatrice und Evelyne Rast haben in Ebikon den schweizweit ersten Kaffee-Automaten in Betrieb genommen. An 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche macht dieser den Einkauf von frischem Rast-Kaffee möglich. Die ersten Wochen zeigen bereits: «Das Angebot entspricht einem Kundenbedürfnis, die Nachfrage ist entsprechend gross», sagt Beatrice Rast, Mitglied der Geschäftsleitung von Rast Kaffee. Ein handverlesenes Kaffeesortiment wird laufend frisch nachgefüllt. Die Bedienung ist einfach: bezahlen, Nummer des gewünschten Kaffees eintippen, Kaffee beziehen. Bezahlt werden kann bargeld- und kontaktlos mit EC- oder Kreditkarte oder mit Twint. (GAB)

Im Zeichen der Nachhaltigkeit

Der ZFV verpflegt schweizweit täglich Tausende von Gästen und ist sich seiner Verantwortung hinsichtlich eines nachhaltigen Umgangs mit den natürlichen Ressourcen bewusst. Anlässlich der ZFV-Nachhaltigkeitswoche vom 26. bis 30. Oktober erhalten die Gäste in den Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie einen Einblick in das Engagement des Unternehmens. Folgende Themen – begleitet durch das passende Menüangebot und Inspirationen für zu Hause – stehen im Fokus: der Menü-Nachhaltigkeits-Index, Food Waste, Fairtrade Max Havelaar sowie die Fleischkäsealternative von «The Green Mountain». Der ZFV wird seit der Gründung 1894 von nachhaltigem Gedankengut geprägt. (GAB)

Schweiz Tourismus gewinnt Werbeoscar

Der «Master of Swiss Web» gilt als Oscar der Webbranche. Dieses Jahr hat Schweiz Tourismus erstmals die prestigeträchtige Auszeichnung an den «Best of Swiss Web Awards» geholt, mit dem neuen Content-Hub MySwitzerland.com. Dazu gab es dreimal Gold, zweimal Silber und einmal Bronze in den Fachkategorien. Besonders die Liebe zum Detail und der mutige Einsatz der äusserst beeindruckenden interaktiven visuellen Reise durch die Schweiz habe der Jury gefallen. (GAB)

JACOB SCHÜMPERLI

«OHNE GUTES NETZWERK GEHT NICHTS»

Der 18-jährige Jacob Schümperli ist als erster Restaurantfachmann zum Gastrostern gekürt worden.

HGZ: **Herzliche Gratulation, Jacob Schümperli! Haben Sie sich schon daran gewöhnt, «Gastrostern 2020» zu sein?**

JACOB SCHÜMPERLI: (lacht) Nicht wirklich, denn das Leben, die Ausbildung und die Arbeit laufen ganz normal weiter. Natürlich freue ich mich sehr über diese Ehrung. Besonders stolz bin ich, dass ich der Erste bin, der den Gastrostern in die Restauration holen konnte.

Für den Gastrostern waren 40 Berufsleute nominiert. Wie haben Sie es geschafft, die Wahl für sich zu entscheiden?

Ich hatte den Vorteil, dass man 2020 erstmals auch über Instagram voten konnte. Da habe ich ein grosses Netzwerk, darunter auch Kollegen mit über 20 000 Followern. Es war mir aber auch wichtig, Stimmen auf Facebook und per SMS zu holen. Dabei unterstützte mich mein Arbeitgeber, die Swiss Re, sehr, indem sie Tischsteller mit Infos und meiner Votingnummer produzieren und im Restaurant aufstellen liess.

Als Gastrostern sind Sie ein Vorbild für den Berufsnachwuchs. Wie gehen Sie mit dieser Verantwortung um?

Als Junior-Servicemeister bin ich bereits ein Aushängeschild für den Beruf und den Berufsverband Restauration. Wenn es die Corona-Situation zulässt, würde ich gerne in Schulklassen gehen. Ich möchte dort bei den Jungen, die in der Berufsfindungsphase sind, Werbung



Jacob Schümperli möchte gute Schüler fürs Gastgewerbe begeistern. ZVG

fürs Gastgewerbe machen. Ich möchte zeigen, dass auch gute Schüler hier eine super Karriere-möglichkeit haben und die Berufe unterschätzt werden.

Der Titel Gastrostern ist eine Verpflichtung, er eröffnet aber auch Möglichkeiten. Was erhoffen Sie sich vom Titel?

Ich möchte mein Netzwerk noch weiter ausbauen. Für mich ist ein gutes Netzwerk einer der wichtigsten Faktoren, um sich eine coole berufliche Zukunft aufzubauen.

INTERVIEW RICCARDA FREI

Zur Person

Jacob Schümperli ist Junior-Servicemeister. Er ist im dritten Lehrjahr als Restaurantfachmann und bereitet sich gerade auf den Wettbewerb Young Talent 2020 by Escoffier vor, der am 14. November in Lenzburg stattfinden wird.

Digitales Lernen mit neuen Inhalten

Der Wigl Verlag hat die Bereiche Barista, Sommelier sowie Barkeeper mit Fachexperten überarbeitet.

Die meisten Jugendlichen fragen nicht nach der Digitalisierung, sie leben bereits in dieser Welt. Viele von ihnen nutzen das digitale Angebot des Wigl Verlags. Dieser hat in den vergangenen Monaten mit Fachexperten einzelne Wissensbereiche überarbeitet.

Die vier Fachexperten kurz vorgestellt: Miriam Grischott, Weinakademikerin und Flying Wineteacher, hat für den Sommelier-Bereich das Weinwissen auf den neuesten Stand gebracht. Dazu kommt Barkeeper Jason Knüsel. Der Schweizer Barkeeper des Jahres 2017 arbeitet heute in London. Er hat die Bar und die Drink-Kreationen unter die Lupe genommen. Evelyne Rast, Kursleiterin der Kaffee-Akademie von



Evelyne Rast von Rast Kaffee hat den Barista-Teil überarbeitet. ZVG

Rast Kaffee, konnte für die Aktualisierung der Barista-Schulung gewonnen werden. Als vierte Expertin hat Claudia Schmid den weiten Bereich Tee überarbeitet. Sie widmet sich seit Jahren ihrer Leidenschaft, dem Tee und seinen Kulturen, und zählt heute zu den internationalen Teexperten. (GAB)

LATEST NEWS

Angekündigt

Die Wetterschmöcker sagen «sehr weisse Weihnachten» voraus. Anfang Woche sind bereits 20 bis 100 Zentimeter Neuschnee gefallen. Ob dieser liegen bleibt und die Innerschweizer Wetterpropheten Recht bekommen, wird sich zeigen.

Abgesagt

Schock für Didier de Courten in Sierre/VS: Einer seiner Köche wurde positiv auf Covid-19 getestet. Der 19-Punkte-Chef schloss sofort sein Restaurant, schickte alle Mitarbeiter in Quarantäne und musste 800 Reservierungen absagen.

Aufgelegt

Die Pühringer-Gruppe plant in Vitznau/LU ein neues Seminar- und Konferenzhotel. Gemäss dem Baugesuch, das bei der Gemeinde aufliegt, sind für das Hotel 24 Zimmer im «drei Sterne plus Segment» vorgesehen.

Austausch mit Gebäude-Profis

Das Bedürfnis von Vertretern der Planungs-, Bau- und Immobilienbranche nach persönlichem Austausch mit Akteuren aus Hotellerie und Gastronomie ist zu Zeiten von Covid-19 gross. Aus diesem Grund lanciert die Messe Swissbau dieses Jahr ihren Innovation Lab on Tour mittels einer digitalen Community-Plattform und einem ersten Live-Event. Dieser findet am Donnerstag, 26. November, in der Halle 550 der Messe Zürich in Oerlikon, statt. Der Event wird hybrid durchgeführt und ermöglicht den Dialog physisch wie auch digital. Aufgezeigt wird, wie Gebäude zukünftig geplant, gebaut und betrieben werden. (RUP)

Investition in Vertical Farming

Die Fenaco-Genossenschaft und das ETH-Spin-Off Yasai realisieren gemeinsam eine Pilotanlage für Vertical Farming in der Schweiz. Geplant ist eine Pilotanlage in Zürich, bei der dank einer gestapelten Bauweise die Produktivität um den Faktor 10 bis 15 pro Quadratmeter gesteigert werden soll. Der Wasserverbrauch könne um 90 Prozent gesenkt werden, so Fenaco in einer Medienmitteilung. Es sollen keine oder nur Kleinstmengen von Pflanzenschutzmitteln zum Einsatz kommen. Ausserdem erlaube die ganzjährige Indoor-Produktion ein Wachstum während 24 Stunden und 365 Tagen im Jahr. Dadurch soll es möglich sein, den Anteil an Schweizer Gemüse und Kräutern zu steigern. (RUP)

Partnerschaft mit Kempinski

Die Luxushotelgruppe Kempinski Hotels und die Swiss Education Group (SEG) haben eine Partnerschaft unterzeichnet. Damit wollen sie die Ausbildungsmöglichkeiten der Studenten und auch den Talentpool der Hotelgruppe fördern. Durch die zukünftige enge Zusammenarbeit werden den Studenten der SEG mit einem weltweiten Talent-Förderprogramm exklusive Möglichkeiten für Praktika und Stellenvermittlungen in über 34 Ländern angeboten. (RUP)

Gold für die Brunni-Bahnen

Die Brunni-Bahnen Engelberg AG wurde in Rattenberg (Österreich) als «Skiareatestsieger Schweiz» in Gold ausgezeichnet. Zudem wurde dem Unternehmen unter anderem die Trophäe für das «Beliebteste Bergrestaurant» für die Bergglodge Ristis verliehen. Der Internationale Skiareatest ist ein anonymer Qualitätscheck und testet bereits seit 25 Jahren Skigebiete und Tourismusdestinationen in Winter und Sommer. (RUP)



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



Mehr Informationen unter:
www.zfv.ch



Mehr Informationen unter:
www.wigl.ch