

Ticino Turismo: benvenuti a bordo

Trasformare il viaggio in treno in un momento privilegiato durante il quale assistere i turisti, facendo in modo che inizino a pregustare l'atmosfera che li attenderà una volta giunti a destinazione. E' con questo obiettivo che Ticino Turismo, in collaborazione con le FFS, ha ideato il progetto innovativo 'On Board Concierge Service'. «Con questo progetto innovativo accogliamo i turisti ancora prima che arrivino in Ticino – afferma Elia Frapolli, direttore di Ticino Turismo». Dal 21 aprile al 28 ottobre i viaggiatori che partiranno per il Ticino il venerdì sera e il sabato mattina dalle stazioni di Zurigo e Lucerna avranno la possibilità di farsi consigliare da 9 promotrici turistiche che li ispireranno con proposte su misura. L'esigenza è emersa nel corso del 2015 in due workshop aperti al pubblico alle stazioni di Zurigo e Locarno. I circa 600 interpellati avevano espresso in modo chiaro il desiderio di poter beneficiare di una comunicazione su misura, che desse loro delle offerte mirate rispetto alle loro esigenze. «Abbiamo scoperto che numerosi turisti amano lasciarsi ispirare, decidendo poi solo una volta giunti a destinazione come trascorrere il tempo libero». Sul binario, le hostess distribuiranno dei volantini per incuriosire i viaggiatori e una volta partito il treno offriranno la consulenza alle persone interessate. «Tramite un'applicazione per tablet i viaggiatori insieme alla hostess potranno definire gli interessi e scegliere tra varie proposte, che verranno stampate con tanto di numeri di telefono e siti internet. Inoltre, potranno ricevere un'e-mail con maggiori dettagli» ha evidenziato Frapolli. Con il progetto 'On Board Concierge Service' si conclude la campagna triennale dedicata all'apertura della galleria di base del San Gottardo promossa da Ticino Turismo grazie a un credito straordinario di due milioni di franchi votato dal Gran Consiglio. (HGZ)

LUCA ANDREANO «UN'ESPERIENZA D'ALTO VALORE»



Luca Andreano è il padrone di casa al Steakhouse Al Capone di San Gallo. ZVG

Il Campionato del servizio della Società professionale della ristorazione è alla sua decima edizione. Il Presidente ricorda volentieri la sua partecipazione.

HGZ: Luca Andreano, lei stesso ha partecipato al Campionato del servizio della Società professionale della ristorazione (bvr). Quali sono i suoi ricordi?

LUCA ANDREANO: La partecipazione era molto convincente e mi ha dato un grande piacere. Trattandosi del mio primo concorso, ero spaventosamente nervoso. Ne è però valsa la pena, perché con la preparazione mi sono dato molto da fare, e mi agguiciavo pure una delle vittorie giornalieri.

Come si presentava la sua tavola imbandita?

Era apparecchiata sul tema Captain's Dinner, con una tovaglia blu

scura che arrivava fino al pavimento. Al centro, un'ancora decorata con intrecci verdi e fiori bianchi. Degli obli cromati fungevano da sottopiatti. Io indossavo una giacca bianca.

Ci dà un consiglio per la tavola imbandita? Per più bella, viene pur sempre assegnato il premio del pubblico.

I candidati non devono cercare lontano. Il tema deve essere attinente al motto «brillante & glamour», il filo rosso dovrebbe essere visibile. Risparmiare con gli elementi decorativi. Meno, a volte è meglio. A tavola si deve poter mangiare

Cos'è cambiato negli anni passati?

Ci sono stati dei piccoli adattamenti nelle discipline; ma la procedura è rimasta la stessa. Per l'edizione del decennale sono comunque state introdotte due nuove discipline, Barista e Mystery, due compiti speciali intorno a vino e caffè svizzeri. Dal punto

di vista organizzativo, molto è cambiato. Lo stand a Igeho è diventato più grande, la collaborazione con le altre Società professionali di Hotel & Gastro Union si è intensificata. Inoltre, il bar e il barista sono integrati di più nel Campionato.

Ci sono altre novità nell'edizione del decennale?

L'allestimento del Campionato del servizio è più vicino al pubblico. Nel pomeriggio si susseguono degli spettacoli in blocco come Latte Art, Happy Cocktail Hour. Un renomato barista sarà sempre sul posto e saranno coinvolti dei giurati del concorso sulle tavole imbandite alla moda Couvert d'Or, che assicurano il gusto internazionale

Entrambe le categorie iniziano con le stesse sette discipline. Sono valutate alla stessa maniera?

No. Nel Campionato del servizio-Junior si presta meno attenzione ai dettagli professionali rispetto alla creatività e alla presenza. Per contro, nel Campionato del servizio si valuta invece l'esperienza, poiché questo si nota nei dettagli.

Perché i giovani professionisti del servizio dovrebbero partecipare ai concorsi?

La partecipazione al Campionato del servizio è un'esperienza di valore. Il titolo apre porte e possibilità che non sono scontate. Per i vincitori di entrambe le categorie sono inoltre in palio dei fantastici premi.

INTERVISTA SARAH SIDLER

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

Campionato del servizio 2017

Quando e dove dal 18 al 22 novembre Igeho Basilea

Termine d'iscrizione venerdì, 28 luglio 2017.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXII. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG
HotellerieGastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv. Verlagsleiter)

PRODUKTIONSLEITUNG
Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv.)

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Josef Wolf
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Kundendienst Anzeigen)
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

REDAKTION
Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Anna Shemyakova (she)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
Benny Epstein (eps/Leitung)
Anna Shemyakova (she)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG
Solange Ehrler (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Pierina Bucher (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

PRODUKTION
Hansruedi Läng (Technik)

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGZ)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK
Ringier Print Adligenswil AG,
CH-6043 Adligenswil/LU

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 33500 Exemplare (Deutsch: 27000 / Französisch: 6500).

Wettbewerb

Zu gewinnen: ein iSi-Gourmet-Whip, 1 Liter, System Kisag, inklusive 10 Kisag-Kapseln

Für Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, ist 2017 das Jahr des «Aufrüttelns». Welches ist ihr wichtigstes Ziel?

- A) Den L-GAV neu verhandeln
B) Viele neue Mitglieder gewinnen
C) Ein Kaffeekränzchen organisieren

Revolutionieren Sie Ihre Küche mit dem iSi-Gourmet-Whip, System Kisag. Zur Zubereitung von aromatisiertem Rahm, locker-leichten Espumas und Desserts, warmen und kalten Saucen und aufgeschlagenen Cremesuppen. Das Gerät kann in der Bain-Marie bei maximal 75 Grad warm gehalten werden. Flaschenkörper und Gerätekopf sind



aus Edelstahl und für den professionellen Einsatz entwickelt worden. Temperaturbeständige Silikonichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit drei verschiedenen Garniertüllen inklusive Edelstahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Der Preis im Wert von 199 Franken wurde gesponsert von Kisag, Bellach.



www.kisag.ch

Einsendeschluss ist der 24.5.2017. Senden Sie Ihre Antwort an:

Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern oder mit einer E-Mail an:
wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch

Die Gewinner aus Ausgabe Nr. 10/2017 sind Nathalie Rondalli Pezzi, Mendrisio/Sarah Stirnemann, Gränichen/Daniel Pasche, Grandson