



ZVG

Im Gedenken an Adrian Meier

Am 23. Dezember 2020 ist unser ehemaliges Redaktionsmitglied Adrian Meier im Alter von 61 Jahren verstorben. Adrian Meier war von 1994 bis 2009 Redaktor im Gastronews-Verlag und war massgeblich an der Lancierung und Weiterentwicklung der Branchenzeitung «expresso» beteiligt. Ihm ist es mit zu verdanken, dass Gastronews 2006 mit dem Top-Q-Award als bester Fachverlag der Schweiz ausgezeichnet worden ist. Adrian Meier hatte ein besonderes Flair für Publi-reportagen, Unternehmerinterviews und Kommentare zu aktuellen Brancheneignissen. Kolleginnen und Kollegen der Redaktion bewunderten sein publizistisches Erinnerungsvermögen und seine Fähigkeit, mühelos in fünf Fremdspachen zu parlieren. Die «Alte Garde» des Verlags erinnert sich an seine Herzlichkeit und seine Hilfsbereitschaft, stets einzuspringen, wenn in der Redaktion «Not am Mann» war. Auch nach seinem Ausscheiden aus dem Verlag blieb er der Gastrobranche verbunden. Den Hinterbliebenen von Adrian Meier sprechen wir unser Beileid aus. Wir werden das «Urgestein» Adrian in bester Erinnerung behalten.

JÖRG RUPPELT

45 neue Biersommeliers

Das Sommelier-Seminar wurde im letzten Herbst bereits zum 26. Mal von Gastrosuisse in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauerei-Verband durchgeführt. Während der berufsbegleitenden Ausbildung lernten die Teilnehmenden alles Wichtige rund um das Thema Bier. Die 45 neuen Biersommeliers können nun ihr Wissen weitergeben, sei dies in Restaurants und Bars, an Bierdegustationen oder an anderen Anlässen. Aufgabe eines Bierbotschafters ist es, aufzuzeigen, dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt, wie es in der Mitteilung des Verbands heisst. (GAB)

Aus gut und gut wird besser

Das etablierte Weinhaus Smith & Smith in Zürich übernimmt die Firma Vinatur. 2014 gegründet, referenziert Letztere einige der bedeutendsten Naturwein-Ikonen Europas, darunter klingende Namen wie Cornelissen, Riffault, Strohmeier oder Mythopia. Nebst Nachhaltigkeit steht für Smith & Smith der kulinarische Aspekt dieser Weine im Fokus. (GAB)

Kanton Aargau geht mit gutem Beispiel voran

Welche Betriebe als Härtefälle gelten und wann diese Hilfe erhalten, entscheiden die Kantone. In einigen Kantonen sind bereits erste Gesuche eingegangen.

Um besonders stark betroffene Unternehmen zu unterstützen, senkte der Bundesrat zu Beginn des zweiten Lockdowns die Hürden für Härtefälle. Unter anderem braucht es statt 55 Prozent Umsatzeinbusse noch 40 Prozent, um als Härtefall zu gelten.

Zahlungen kommen zu spät

Die Kantone haben die Möglichkeit, davon abweichende Massnahmen zu ergreifen – und tun das auch. In Zürich zum Unmut der Gastronomen. Die nötige Umsatzeinbusse beträgt hier 50 Pro-

zent. Gesuche können zudem erst ab Februar eingereicht werden, und Zahlungen dürften Mitte März erfolgen. Auch im Kanton Thurgau können die Gesuche erst im Februar gestellt werden, im Kanton Obwalden Ende Januar.

Im Kanton St. Gallen waren bereits in der ersten Januarwoche 73 Gesuche eingegangen. Rund 40 davon stammten aus der Gastronomie. Um die Gesuche rasch bearbeiten zu können, stünden auch die Betriebe in der Pflicht, sagt Thomas Unseld, Generalsekretär des Kantons St. Gallen: «Die Unternehmen können den Prüfprozess beschleunigen, indem sie die geforderten Unterlagen vollständig und korrekt einreichen. Dies erspart allen Beteiligten zeitraubende Nachfragen.»

Im Kanton Aargau, wo die nötige Umsatzeinbusse für die Härtefall-Hilfe bereits von 40 auf 25 Prozent reduziert wurde, wurden die ersten Gelder bereits Anfang 2021 ausbezahlt. (DKL)

Wer macht an Servicemeisterschaft mit?

Ab sofort können sich Lernende und ausgebildete Restaurantfachleute für die Servicemeisterschaft des bvr bewerben.

25 Kandidaten haben im Rahmen der kommenden Igeho in Basel die Möglichkeit, ihr Können zu zeigen. Der Fachwettbewerb gilt als Sprungbrett für (angehende) Restaurationsfachpersonen. Die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Take-away findet vom 20. bis 24. November 2021 statt.

Das Jahresthema des Berufsverbandes Restauration bvr «Swiss made» wird auch das Motto der diesjährigen Servicemeisterschaft sein. So haben die Kandidaten etwa einen Tisch kreativ zum Thema aufzudecken, Cocktails mit Schweizer Touch herzustellen, Weine fachgerecht



Wer tritt in die Fussstapfen von Jacob Schümperli und Adélie Chatton? ZVG

auszuschenken und Schweizer Fische zu filetieren. Dies nur, um einige der acht Disziplinen zu nennen. Wiederum werden ein/-e Servicemeister/-in und ein/-e Junior-Servicemeister/-in erkoren. Den Sieger/-innen winken neben zahlreichen Fachpreisen Reisen, Weiterbildungen und tolle berufliche Perspektiven. Der Anmeldeschluss ist am 31. Mai. SARAH SIDLER

Kräuterhotel Edelweiss bietet Gourmet-Woche

91 Gault-Millau-Punkte in einer Woche, das macht das Kräuterhotel Edelweiss in Rigi Kaltbad/LU möglich.

Heute kocht Moritz Stiefel (15 Gault-Millau-Punkte) auf der Rigi. Er ist damit der zweite von insgesamt sieben Starköchen, die an der Gourmet-Woche des Kräuterhotels Edelweiss für das Wohl der Gäste sorgen. «Jeden Abend kocht eine andere Crew, die ihr Restaurant leider schliessen musste. So

können Sie eine Vielfalt an verschiedenen Gerichten erleben, für die Sie normalerweise die halbe Schweiz bereisen müssten», heisst es auf der Website des Hotels.

Das Programm dauert noch bis zum 17. Januar. Dabei sind unter anderem Markus Burkhard vom «Cream» in Zürich, (16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern) und Simon Sommer vom «Wein und Sein» in Bern (15 Gault-Millau-Punkte). Das Package kostet 540 Franken pro Nacht inklusive Frühstück und Gourmet-Menü, exklusive Getränken. (DKL)

LATEST NEWS

Erneuert

Nach über 20 Jahren gibt sich die Fast-Food-Kette Burger King ein komplett neues visuelles Design.

Erwartet

Bis Ende März wird die Hälfte aller Betriebe im Gastgewerbe eingehen, wenn sie jetzt keine sofortigen finanziellen Entschädigungen erhält. Das zeigt eine aktuelle Umfrage bei den Mitgliedern von Gastrosuisse.

Eröffnet

Ab 2021 ist in der Schweiz der Alkoholausschank und -verkauf auf Autobahnraststätten erlaubt. Bereits am 6. Januar eröffnete die Schuler St. Jakobskellerei aus Seewen/SZ ein neues Weinfachgeschäft an der Shopping-Raststätte Würenlos/AG.

ZAHL DER WOCHE

17403

Arbeitnehmende im Gastgewerbe waren Ende Dezember bei den Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV) als arbeitslos registriert. Das sind 7925 Personen mehr als im Dezember 2019. Insgesamt stieg die Zahl der Arbeitslosen im Corona-Jahr um 46268 Personen auf 163354. Dies entspricht 3,5 Prozent der Erwerbstätigen. Ende Dezember waren 260318 Personen auf Stellensuche. Demgegenüber waren den RAV 25226 offene Stellen gemeldet.

Hoteljob ist in neuer Hand

Hotellerieuisse hat seine Jobbörse Hoteljob an die deutsche Your Career Group verkauft. Ebenfalls zur selben Gruppe gehört Gastrojobs. Nicht zu wechseln mit Gastrojob, der Stellenplattform der Hotel & Gastro Union mit ihren fünf Berufsverbänden. Gastrojob wird vom Hotellerie Gastronomie Verlag geführt. Verlagsleiter Mario Gsell bekräftigt: «Unsere Plattform www.gastrojob.ch bleibt selbständig. Wir sind mit 22000 Fachkräften im Rücken die wichtigste unabhängige Stellenbörse der Hotellerie, der Gastronomie und des Tourismus in der Schweiz.» (GAB)

Aufruf zur Königswahl

Mit Christian Lütolf, Thomas und Andreas Näf sowie Hanspeter Meyer haben sich drei Produzenten für das Rennen um den Titel Culinarium-König in der Kategorie «Produktion» qualifiziert. Christian Lütolf und sein Team produzieren in St. Margrethen/SG Chips aus Vollkorn-Ribelmals. Thomas und Andreas Näf haben sich in ihrer Metzgerei in Mosnang/SG der Regionalität verschrieben. Hanspeter Meyer, der dritte Königsanwärter, produziert Genussvolles für Auge und Herz: 700000 Orchideen verlassen jährlich seinen Familienbetrieb in Wangen bei Dübendorf/ZH. Bis zum 16. Februar können auf culinarium.ch/koenig Stimmen abgegeben werden. Der Culinarium-König Gastronomie wird ausnahmsweise im Berufungsverfahren durch den Trägerverein bestimmt. Die Königswahl findet dieses Jahr am 23. Februar ab 15 Uhr als virtueller Live-Event statt. Der Trägerverein Culinarium setzt sich für die Absatzförderung von Ostschweizer Regionalprodukten ein. (GAB)

Motion fordert Mieterlass

Der Luzerner Regierungsrat wird beauftragt, für private Immobilienbesitzer, welche ihre Räumlichkeiten an Hotel- und Gastrobetriebe vermieten, Anreize zu schaffen, damit diesen Betrieben eine Mietreduktion gewährt wird. So soll der Kanton auf Antrag zusätzlich zur Mietreduktion eine Unterstützung in gleichem Umfang bis zu maximal einem Drittel der Miete übernehmen. Bei Hotel- und Gastrobetrieben, denen die privaten Vermieter bis anhin noch keinen Mieterlass gewährt haben, soll der Kanton auf Antrag 20 Prozent der Miete übernehmen. Luzerner Hotel- und Gastrobetriebe, die ihren Betrieb in eigenen Immobilien führen, soll auf Antrag 50 Prozent des Eigenmietwerts auf die Geschäftsräumlichkeiten erlassen werden. Die Hilfsmassnahmen gelten subsidiär und sollen Arbeitsplätze erhalten. Sie gelten mindestens von Dezember bis März und werden bei Bedarf verlängert. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.admin.ch



Mehr Informationen unter:
www.servicemeisterschaft.ch
leila.mak@hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter:
www.kraeuterhotel.ch