

## bvham startet mit Weitsicht ins neue Jahr



Weitsicht – so lautet das bvham-Jahresthema 2020. SWISS IMAGE

Der Berufsverband Hotel Administration Management bvham schlägt 2020 neue Wege ein. Dies unter dem Jahresthema Weitsicht.

Wie beeinflussen neue Arbeitsformen und moderne Technologien die Front- und Backoffice-Berufe? Welche Fertigkeiten sind künftig gefragt? 2020 nimmt sich der Berufsverband Hotel Administration Management bvham vertieft zukunftsorientierten Fragen an. Dementsprechend lautet sein Jahresthema «Weitsicht». Dieses Motto steht über allen Aktivitäten, Kursen und Events des bvham.

Auch sich selbst möchte der Verband zeitgemäss aufstellen. Der Vorstand erarbeitet dazu gerade eine neue Strategie und ist bereit, alte Zöpfe neu zu flechten oder sogar abzuschneiden. Die beliebten Get-togethers beispielsweise werden neu unter dem Titel «Der bvham zu Gast bei...» weitergeführt. Durchführungsorte sind unter anderem das CitizenM-Hotel in Zürich (29. Mai) und das Moxy Hotel in Lausanne (26. Juni). Beide Hotels sind die Ersten ihrer Art in der Schweiz.

Ein Zopf, der vermutlich ganz abgeschnitten wird, ist das renommierte bvham-Symposium. Dieses gibt es seit 21 Jahren. «Wir werden weiterhin einen Jahreshauptevent organisieren», sagt Jordan Kestle, seit diesem Jahr der Geschäftsführer des bvham, «noch ist es jedoch völlig offen, in welcher Form und welchem zeitlichen Rahmen dieser Hauptevent stattfinden wird.» RICCARDA FREI

### Save the Date

Der erste Event der neuen Get-together- und Inspirationsveranstaltungsreihe «Der bvham zu Gast bei...» findet am Donnerstag, 13. Februar 2020, bei Effinger Co-working Space in Bern statt. Anmeldung bei: bildung@hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter:  
www.graubuendenviva.ch/charta  
www.alpinavera.ch



Mehr Informationen unter:  
www.hotelgastrounion.ch/bvham

## Neue Plattform für Gastgeber und Produzenten im Bündnerland

Das Genussprogramm von Graubünden Viva will Betriebe und Privatpersonen als Botschafter für Bündner Lebensmittel gewinnen.

Produzentinnen und Veredler, Gastronominnen und Beherberger, Verkaufsstellen und Veranstalter, die sich der Regionalität im Genussbereich verschrieben haben, können sich jetzt auf der Website von Graubünden-Viva präsentieren. Die Betriebe können sich im neuen Mitmach-Bereich erfassen. Damit präsentieren sie sich im digitalen Schaufenster des Genussprogramms. Knapp 100 Partner von Alpina-vera, der Marketing- und Kommunikationsplattform für zertifizierte Regionalprodukte, werden neu auch auf der Website von Graubünden Viva abgebildet.

Um den Anspruch des Programms an Regionalität und Qualität zu dokumentieren und zu vermitteln, wurden zehn Leitgedanken in der Graubünden-Viva-Charta ausformuliert. Diese rückt das regionale Genusserlebnis ins Zentrum und soll das Bewusstsein und die Verantwortung für das kulinarische Erbe, für Saisonalität und für die Natürlichkeit der Produkte in Graubünden fördern. Ziel



Für die Verpflegung an Veranstaltungen soll vermehrt mit Lebensmitteln aus der Region gekocht werden. TINA STURZENEGGER

ist es, Betriebe sowie Privatpersonen als Botschafter für den echten Bündner Geschmack zu gewinnen und die Wertschöpfung in Graubünden zu steigern.

### Regionalität in der Veranstaltungsverpflegung

Nach den zehn Leitgedanken der Charta richtet sich auch der neue Wegweiser «Regionalität in der Veranstaltungsverpflegung». In der Event-Hochburg Graubünden finden jährlich Hunderte Sport- und Kulturveranstaltungen statt.

Die Eventverpflegung ist jedoch oft austauschbar. Damit der Reichtum der Bündner Genusswelt für Veranstalter besser zugänglich ist, hat Graubünden-Viva in Zusammenarbeit mit Experten und Praktikern einen Wegweiser für die Umsetzung von Regionalität in der Veranstaltungsverpflegung erarbeitet. Dieser zeigt auf, welche Bereiche einer Veranstaltung davon betroffen sind und wie der «echte Bündner Geschmack» wirkungsvoll umgesetzt und inszeniert werden kann. (SSI)



Das Swiss Armed Forces Culinary Team 2019/2020 v. l.: Dominik Buchmann, Benjamin Anderegg, David Lanz, Simon Leuenberger, Marcel Schori, Sascha Heimann, Patrick Kunz, Andrin Kunz, Stefan Zimmermann. CHRISTOPH MERKI

## Sie greifen wieder an

Erstmals starten die Armeeköche an der Kocholympiade im Catering-Wettbewerb. Was liegt für sie drin?

Die Schweizer Armee ist nicht die Grösste verpflegungstechnisch gesehen, aber eine der Führenden. An grossen Kochwettbewerben ist

sie eine der Besten, wenn nicht gar die beste der Welt. Die Erfolge der vergangenen zwanzig Jahre sprechen für sich: zweimal Weltmeister, zweimal Olympiasieger.

Doch nach der Abschaffung der Armee-Kategorie bei den wichtigsten Ausstellungen fehlte dem Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) die perfekte Bühne, um seine Stärken zu zeigen. 2016 trat die Mannschaft an der Olympiade bei den Regionalteams an. Dabei trat zutage, dass

die kalte Show nicht ihr Lieblingsmetier war. Sie holte zwar Gold, belegte aber einen für sie enttäuschenden sechsten Platz.

### Die Vorfreude ist gross

Dieses Jahr dürfte für sie wieder mehr drinliegen. Denn die Schweizer Armee darf wieder richtig kochen und zwar zusammen mit den Armeeteams Grossbritanniens, Ungarns und der USA im Community-Wettbewerb,

an dem auch zwanzig Catering-Equipen, darunter das Swiss SVG-Trophy-Team, starten.

Bei Armee-Teamchef Sascha Heimann und seinen acht Mitstreitern ist die Vorfreude gross. Seit dem Sieg an der Swiss SVG-Trophy im Frühjahr 2019 bereitet sich das Team akribisch auf die Olympiade vor. Drei 1:1-Problemläufe habe man bis jetzt absolviert, erzählt Sascha Heimann. Das Programm für Fingerfood und Salat-Bowl, die drei Hauptgerichte Fleisch, Fisch und Vegi sowie das Dessert für 120 Gäste stehe. Was man koche, wolle man nicht veraten. Mit fünf Euro Wareneinsatz pro Gast sei der Spielraum zwar begrenzt, stelle aber kein Problem dar. «In der Armee sind wir es gewohnt, mit wenig viel herauszuholen», so Heimann.

### Entscheidend könnte der Serviceablauf sein

Gefeilt werde momentan noch an Kochdetails und am Serviceablauf. Letzterer könnte, das zeigen die Erfahrungen des Schweizer Cateringteams an der WM 2018, von entscheidender Bedeutung sein. Weil man nie weiss, wie viel von den Fleisch-, Fisch- oder Vegi-gerichten geordert wird, kümmert sich ein Helfer um die Bestellungen der Gäste. «Er hat den Überblick und sieht, was mehr verkauft werden muss», sagt Sascha Heimann.

Am Wettbewerb sind nur vier Köche und zwei Helfer zugelassen. Wer das von den neun Schweizer Armeeköchen sein wird, steht laut Teamchef Sascha Heimann noch nicht fest. Er selbst gehöre nicht

der aktiven Kochtruppe in der Box an, so Sascha Heimann.

Wer ins Kernteam rutscht, wird nach dem letzten Probelauf am 1. Februar auf dem Waffenplatz Thun entschieden. So oder so reisen alle neun Armeeköche nach Stuttgart. Sascha Heimann spricht von einer solidarischen, hochmotivierten Truppe. Auf die Frage, ob man den Olympiasieg anpeile, gibt sich der Teamchef zurückhaltend: «Die Konkurrenz aus Skandinavien ist gross. Wir wollen uns so teuer wie möglich verkaufen.» JÖRG RUPPELT

### Die Geschichte des Swiss Armed Forces Culinary Team

Gründung  
1999

Teamchefs seit 1999  
René Schanz/Jürg Zwahlen  
Jean-Michel Martin  
Reto Walther  
Daniel Marti  
Sascha Heimann

Grösste Erfolge  
Weltmeister 2002 und  
2006 in Luxemburg;  
Olympiasieger 2008 und  
2012 in Erfurt (D);  
Sieger 2017 im Duell der  
Armeeköche gegen die  
Bundeswehr an der Igeho 2016;  
Sieger 2018 am  
«Battle of Zagg» in Luzern;  
Gewinner der Swiss  
SVG-Trophy.