

Der bvr steht dieses Jahr ganz im Zeichen des Gins

Gin ist DAS Trendgetränk. Deshalb erfährt man nicht nur am Forum alles über die Herstellung und die vielen Variationen des Wacholdergetränks, sondern auch auf der Gin-Tour durch die Schweiz.

Das diesjährige Forum der Restauration widmet sich ganz dem Trendgetränk Gin. Nach dem Begrüssungsapéro und dem Einführungsreferat können die Teilnehmer am Workshop von Dominik Babst von Diwisa an der Herstellung eines Gins mitwirken; von der Auswahl der Botanicals bis hin zur Destillation und Degustation von Gin & Tonic.

Die Anlässe

Forum bvr

Wann: 24. April, 16–21 Uhr
Wo: «Kaufleuten»
Pelikanstrasse 18, Zürich
Kosten: Lernende: Fr. 20.00
Mitglieder: Fr. 50.00
Nichtmitglieder: Fr. 95.00

Gin-Tour 1

Wann: 12. Februar, 17–19 Uhr
Wo: Le Lobby
Bellevue Palace Bern

Gin-Tour 2

Wann: 16. April, 16–18 Uhr
Wo: Belmont Fruits
1776 Montagny-la-Ville

Gin-Tour 3

Wann: 22. November,
14–17 Uhr
Wo: Diwisa, Willisau

Weitere Anlässe folgen!



Teilnehmer können am Forum sowie auch auf der Gin-Tour durch die Schweiz Gin nach ihren persönlichen Vorlieben herstellen lassen. ZVG

Nicht nur am Forum des bvr am 24. April in Zürich, sondern an allen Anlässen auf der Gin-Tour können die Teilnehmer bestimmen, mit welchen Botanicals Gins in Echtzeit hergestellt werden. Zudem werden auf der Reise Tastings, Führungen und Networking-Apéros durchgeführt.

Doch zurück zum Forum. Auf einen Workshop freut sich Vlora Gashi, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Restauration bvr, ganz besonders: «Jason-Candid Knüsel, Barkeeper of the year 2017, weiss, wie man richtig gute Cocktails zubereitet und sie mit Entertainment in Szene setzt.» Er gibt den Teilnehmern praktische Tipps und Tricks zur Zubereitung, zu den Mix-Utensilien so-

wie zur Glaswahl und Dekoration. Natürlich werden die Kreationen probiert. Diverse Gin-Arten und Mischungen werden in einem weiteren Workshop präsentiert und anschliessend degustiert. Informationen zur Herstellung, zur Geschichte sowie zum Geschmack runden dieses Tasting ab.

Zum Schluss diskutieren Gin-Experten unter der Leitung von Ruedi Zotter, Herausgeber und Chefredaktor von «Bar-News», über die Renaissance des Wacholdergetränks. Sie gehen auch den Fragen nach, was hinter dem Gin-Hype steckt und wie er eingesetzt werden kann. Danach lädt ein Apéro riche zum Netzwerken ein. Sichern Sie sich Ihren Platz gleich jetzt!

SARAH SIDLER



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Weitere Details und Anmeldung für alle Anlässe unter: hotelgastrounion.ch/bvr



QV-Vorbereitungstag Hofa und Hoan

Was

An zehn verschiedenen Stationen gehen die Teilnehmenden noch einmal alle prüfungsrelevanten Aufgaben durch und erhalten dabei wertvolle Tipps von den Postenleiterinnen. Die Lernenden erhalten so auch die Möglichkeit, das zu üben, was im eigenen Betrieb eventuell nicht geübt werden konnte. Schlussendlich erfahren alle, wo sie noch Lücken haben und was sie noch verbessern können, um das Qualifikationsverfahren optimal zu bestehen. Der Vorbereitungstag findet an zwei verschiedenen Daten mit identischem Programm statt.

Wer

Alle Hotelfachfrauen/-männer sowie Hotellerieangestellten vor dem Qualifikationsverfahren

Daten

Freitag, 23. März, 9.00 bis 16.30 Uhr
Samstag, 24. März, 9.00 bis 16.30 Uhr

Wo

Campus Sursee, 6208 Oberkirch

Kosten

Mitglieder: Fr. 90.00
Nichtmitglieder: Fr. 240.00

Infos und Anmeldung

Tel. 041 418 22 22 oder
www.hotelgastrounion.ch/bvhh

Anmeldeschluss

Freitag, 23. Februar 2018

Nach intensiver Arbeit mit Fachausweis belohnt

Am 2. Februar erhielten 67 Hotelfachleute und Fachpersonen für Hauswirtschaft den Eidgenössischen Fachausweis als Bereichsleiterin oder -leiter in der Hotellerie-Hauswirtschaft.

Helena Adams, Präsidentin der Qualitätssicherungskommission, brachte es an der Eröffnungsrede in Sursee auf den Punkt: «Mit dieser Ausbildung haben Sie sich ein gutes Fundament für Ihre berufliche Zukunft geschaffen», gratuliert sie den anwesenden Berufs-

leuten. Neben dem Fachausweis erhielten die Absolventen erstmals ein internationales Zusatzdiplom: «Damit wird Ihre Ausbildung auch im Ausland anerkannt», so Adams. Um deren Stellenwert ausserhalb der Schweiz einstufen zu können, ist die englische Berufsbezeichnung «Hospitality Services Manager» geschaffen worden.

Langer Weg bis zum Ziel

Wer den Fachausweis als Bereichsleiterin oder -leiter erhalten möchte, muss viel Zeit investieren. Nach der bestandenen Grundbildung in der Hotellerie-Hauswirtschaft müssen die Kandidaten bis zum Zeitpunkt der Prüfungen mindestens drei Jahre in ei-



Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/bvhh



Helena Adams gratuliert Roger Grimm zu seiner Bestnote von 5,6. ZVG

nem Betrieb arbeiten, davon ein Jahr in einer Führungsposition. Die Vorbereitungskurse zum Bereichsleiter oder zur Bereichsleiterin dauern anderthalb Jahre, wobei die Module berufsbegleitend absolviert werden. Diese umfassen die Fächer Betriebsorganisation, Administration, Finanzen,

Marketing, Reinigungs- und Wäschetechniken, Mitarbeiterführung und Ökologie.

Wer alle Modulprüfungen bestanden, den Ausbildungskurs für Berufsbildner absolviert hat und die nötige Praxiserfahrung mitbringt, wird zur Schlussprüfung zugelassen. Für diese strengen

Monate wurden die ausgewiesenen Fachleute nun im Campus Sursee belohnt. Was auffällt: Fast zehn Prozent der 67 Ausgezeichneten sind Männer. «Dieser hohe Anteil ist toll, die Hotellerie-Hauswirtschaft schätzt es, wenn auch männliche Kollegen in der Branche sind», freut sich Elvira Schwegler, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft. RUTH MARENDING

Start der nächsten Ausbildung

Impulstag im Campus Sursee

Am Dienstag, 15. Mai, ist Auftakt des nächsten Ausbildungslehrgangs zum/zur Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft. Auskünfte erteilt Elvira Schwegler, Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft. E-Mail: elvira.schwegler@hotelgastrounion.ch