



ZVG

## Die besten Bars und Barkeeper

Mit den Swiss Bar Awards werden jedes Jahr talentierte Barkeeper und angesagte Bars ausgezeichnet. Die Award Night mit der Verleihung der Awards findet am 16. September in Zürich statt. Dieses Jahr steht der Anlass gleichzeitig im Zeichen des 25-jährigen Jubiläums des Fachmagazins Bar News. Aus diesem Grund sind zwei neue Kategorien dazugekommen: Einerseits wird das beste Barkeeper gesucht. Andererseits erhält die Schweizer Hotellerie erstmals die Möglichkeit, sich um den Award Beste Hotelbar zu bewerben. Die weiteren Awards werden in den folgenden Kategorien vergeben: Best Barkeeper Talent: Jahrgang 1996–2001, Vollzeit oder Teilzeit im Barbusiness tätig. Best Newcomer Bar: Neu- oder Wiedereröffnung per 1. Januar 2019 oder später. Best Longseller Bar: seit über zehn Jahren ein Place to be. Best Bar Menu: attraktive Barkarte mit zeitgemäßem Angebot und gutem Design. Barkeeper und Barbetreiber können sich noch bis zum 4. Mai unter [www.swissbarawards.ch](http://www.swissbarawards.ch) bewerben oder vorgeschlagen werden. (RMA)

## Hero unterstützt «helpgastro»

Eine Allianz aus Partnern der Gastronomie und Hotellerie lancierte vor Wochen die Kampagne «helpgastro». Zusammen mit dem technischen Partner Eventfrog sollen Gäste die Möglichkeit erhalten, einen Gutschein für ihren Lieblingsbetrieb zu erwerben. Diese Gutscheine helfen den Unternehmern, kurzfristig Einkommen zu generieren. Die Gäste können die Gutscheine einlösen, sobald Cafés, Restaurants und Bars ihre Türen wieder offen haben. Laut Urs Züttel von Kampagnenpartner Hero ist eine Anmeldung für interessierte Gastrobetriebe unter [helpgastro.ch](http://helpgastro.ch) und neu unter [hero.ch](http://hero.ch) möglich. (RUP)

## Freiburg stützt den Tourismus

Der Freiburger Staatsrat hat eine Finanzhilfe von sechs Millionen Franken für die Tourismusbranche beschlossen. Mit einem Teil des Geldes sollen vor allem jene Betriebe unterstützt werden, die einen Miet- oder Pachtzins bezahlen müssen. Weiter stellt der Kanton dem Tourismusverband eine Million Franken in Form eines zinslosen Darlehens zur Verfügung, das in zehn Jahren zurückbezahlt werden muss. (RUP)



Mehr Informationen unter:  
[www.swissbarawards.ch](http://www.swissbarawards.ch)

## Martin Amstutz tritt bei den Euro Skills an

Premiere an den Euro Skills 2020 in Graz (A): Die Schweiz entsendet erstmals einen Koch an die Europameisterschaften der Berufe.

An den Swiss Skills 2018 gewann Martin Amstutz den Schweizer Meister-Titel im Kochen und erhielt das Ticket für die Berufsweltmeisterschaften World Skills in Kasan (RU) 2019. Dort erreichte der junge Obwaldner einen guten achten Gesamtrang. Nun will er mit seiner Wettbewerbs Erfahrung an den Europameisterschaften der Berufe in Graz (A) teilnehmen, die im September stattfinden sollen.

«In den letzten Monaten hat sich dieses Projekt für mich zu einer Herzensangelegenheit entwickelt», sagt der 21-Jährige. «Zum einen ist es eine grosse Ehre, nochmals für die Schweiz an ei-

nem Wettbewerb teilzunehmen. Zum anderen sehe ich auch Chancen für unseren Beruf. Den europaweiten Austausch finde ich unglaublich spannend.»

«*Absolutes Ausnahmetalent*»

Es ist das erste Mal, dass ein Schweizer Koch an den Euro Skills teilnimmt. Der Schweizer Kochverband übernimmt das Patronat und freut sich auf spannende Wettkämpfe. «Martin ist fachlich und als Person ein absolutes Ausnahmetalent. Ich habe selten einen Jungkoch mit einer solchen Selbstdisziplin kennengelernt», sagt skv-Geschäftsführer Reto Walther.

Amstutz arbeitet im Ausbildungszentrum Verpflegung der Schweizer Armee, welches ihn tatkräftig unterstützt. Unterstützung gibt es auch vom Neuro Culinary Center in Vitznau/LU, wo Coach Mario Garcia als Ausbildungsleiter tätig ist. (AHU)

## Luxushotel schliesst wegen Corona-Krise

Das Hotel Atlantis in Zürich plant, den Betrieb per Ende April zu schliessen. Davon betroffen sind 140 Mitarbeitende.

Gründe für die Schliessung sind die Kostenstruktur und die schlechte wirtschaftliche Situation aufgrund der Corona-Krise. Wie die Neue Hotel Atlantis AG bekannt gibt, führt der Eigentümer des Hotel Atlantis by Giardino derzeit Gespräche mit Investoren, die das Zürcher 5-Sterne-Superior-Haus in ein paar Monaten übernehmen und allenfalls umbauen möchten.

*Sonderfonds für Mitarbeitende*

Von den Massnahmen sind 140 Mitarbeitende betroffen. Für langjährige Angestellte stehe ein Son-



Wird das «Atlantis» von neuen Investoren übernommen? KEYSTONE

derfonds zur Verfügung. Derzeit seien die Mitarbeitenden bereits auf Kurzarbeit, teilte ein Sprecher gegenüber der Nachrichtenagentur SDA mit. Philippe Frutiger, CEO der Giardino Group AG, sagt: «Ich bedanke mich bei allen Mitarbeitenden und bei der Neuen Hotel Atlantis AG für die erfolgreichen Jahre. Die geplante Schliessung tut mir sehr leid.» (AHU)

## Gusto findet im März 2021 wieder statt

Aufgrund der Corona-Pandemie musste der Lernenden-Wettbewerb «Gusto 20» abgesagt werden. Umso grösser ist die Vorfreude auf die Ausgabe 2021.

Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr aus der ganzen Schweiz können sich ab August 2020 bis zum 23. November für die nächste Ausgabe von Gusto

bewerben. Die neun besten Bewerber erhalten die Möglichkeit, ihre Vor- und Hauptspeisen im Final am Donnerstag, 4. März 2021, in der Berufsfachschule Baden live zuzubereiten. Die Siegerehrung findet am Freitag, 5. März, statt. Alle Informationen sind ab August auf [transgourmet.ch/gusto](http://transgourmet.ch/gusto) zu finden.

Gusto wird von Transgourmet/Prodega organisiert, dem grössten Belieferungs- und Abholgrosshändler der Schweiz, und steht unter dem Patronat des Schweizer Kochverbands skv. (AHU)

### LATEST NEWS

#### Eröffnen

Aufgrund der Massnahmen und der Informationen des Bundesrates zur aktuellen Lage hat das Unternehmen entschieden, am Montag, 27. April, den Betrieb von McDrive und McDelivery in der Schweiz und in Liechtenstein wieder aufzunehmen. Dies mit maximalem Schutz und kontaktlosem Service.

#### Aufgeben

Zwei Basler Gastronomiebetriebe sind dem Coronavirus zum Opfer gefallen. Die Betreiber von «Der vierte König» am Rheinbord konzentrieren sich auf die Weinproduktion. Als Katastrophe bezeichnen die Betreiber des «Grace» an der Elisabethenstrasse die Situation. Aktuell hätten sie den Umsatz erwirtschaften sollen, der ihnen über die Sommerpause geholfen hätte. Sie schliessen definitiv.

#### Verschieben

CH Media hat die 14. Staffel von Bumann der Restauranttester auf den kommenden Herbst verschoben. Seit 2009 greift der Spitzenkoch Daniel Bumann (61) verzweifelten Gastronomen unter die Arme. Mit viel Herz aber auch Härte coacht er wieder sechs Restaurants, die um ihre Existenz kämpfen und um seine Ratschläge bitten.

### ZAHL DER WOCHE

# 10

Prozent der Schweizer Bevölkerung sind vermutlich vom Coronavirus infiziert. Entweder positiv getestet, geheilt sowie ohne oder mit nur geringen Symptomen und somit möglicherweise immun gegen die Krankheit Covid-19. Wissenschaftler sprechen von einer Ansteckungsrate von 60 bis 80 Prozent, die es brauchen würde, damit das Virus natürlicherweise zurückgeht.

## Wettbewerb für Koch-Lernende

Ovomaltine und Caotina gehören zu den bekanntesten Getränpulvern. Hergestellt werden sie von Wander in der Schweiz. Zum Unternehmen gehört auch die Marke Dawa Professional. Diese lanciert nun einen Rezept-Wettbewerb für Lernende. Köchinnen und Köche in Ausbildung kreieren dafür mit Dawa-Schoggimousse – Caotina oder Ovomaltine – sowie weiteren Zutaten und Dekorationen ein Dessert. Das Rezept mit kreativem Namen und einem Foto des Desserts gilt es, bis 15. Juli an [dawarezepte@wander.ch](mailto:dawarezepte@wander.ch) einzusenden. Anschliessend wird eine Jury rund um Molekularkoch Rolf Caviezel das kreativste Rezept kürren. Der Griff zu Schwingbesen und Schreibzeug lohnt sich. Es gibt tolle Preise zu gewinnen. Zum Beispiel eine Gourmetreise nach Paris für zwei Personen, ein Abendessen bei Rolf Caviezel oder personalisierte Kochbekleidung von Jobeline. Weitere Informationen gibt es auf der Webseite [dawa.ch/wettbewerb](http://dawa.ch/wettbewerb). (GAB)

## Kadi hilft Margherita

Die Idak Holding AG, die Muttergesellschaft der Langenthaler Kühl- und Tiefkühlproduzentin Kadi, hat die Mehrheit an der in Italien ansässigen Premium Pizza Manufaktur Margherita Srl erworben. Es handelt sich beim Zukauf um eine rein strategische Initiative. Diese sichert weiterhin die Unabhängigkeit der Holdingtochter Kadi und hilft Margherita zu wachsen. Weder Mitarbeitende, Kunden, Lieferanten noch die jeweiligen Standorte der beiden Unternehmungen werden von diesem Zukauf tangiert. Margherita ist eine Premium Pizza Manufaktur aus Fregona in Nordostitalien, die Kühl- und Tiefkühlpizzen sowie Pizzasnacks herstellt, welche in Italien und im Ausland vertrieben werden. Das Unternehmen beschäftigt 250 Mitarbeitende und erzielt einen Umsatz von über 40 Millionen Euro. Es befindet sich im Mehrheitsbesitz der Familie Taddei, die mit dem Verkauf ihre Nachfolge sowie die mittel- und langfristige Zukunft ihrer Unternehmung sichert. (GAB)

## Tag des Bieres

Am Freitag, 24. April, ist der Tag des Schweizer Bieres. Dann feiert die Schweiz traditionsgemäß ihr Bier, die jahrtausendealte Brautradition, die Biervielfalt und den offiziellen Start in die neue bierige Saison. Dieses Jahr ist die Situation speziell. Dass soll jedoch niemanden davon abhalten, den Tag gebührend zu zelebrieren. Ein feines Schweizer Bier kann trotzdem genossen und damit die Schweizer Braukultur hochgehalten werden. Um 20 Uhr werden zahlreiche Schweizer Biergenieserinnen und Biergeniesser ein Bier öffnen, auf den Balkon treten oder aus dem Fenster schauen und laut Prost rufen. Ein Hoch auf die Schweizer Braukunst. (GAB)



Mehr Informationen unter:  
[www.transgourmet.ch/gusto](http://www.transgourmet.ch/gusto)