



Molte ore di volo lontano da casa, accumulare esperienze: è il sogno di molti impiegati della ristorazione. DR

La spr aiuta chi vuol lavorare all'estero

Per la carriera professionale, sono importanti le esperienze lavorative dopo l'apprendistato. Perché non approfondire le proprie conoscenze all'estero?

Il sogno di molti giovani è di viaggiare per il mondo e conoscere altre culture. Impadronirsi di nuove conoscenze e guadagnare anche qualcosa è, nel settore gastro-alberghiero, un criterio nella scelta della professione. Approfittano di questa possibilità numerosi cuochi svizzeri, nonché professionisti della ristorazione e diplomati di scuola alberghiera. Alcuni di loro sono rimasti «impigliati» nella destinazione sognata così da fare carriera, dirigono delle grosse brigate o sono diven-

tati direttori d'albergo. Anche se lontani da casa, sono però rimasti fedeli alla loro Società professionale. Da un anno e mezzo la Società svizzera dei cuochi (ssc) usa questi contatti. In qualità di Ambasciatori, capi cucina e direttori d'albergo procurano a giovani professionisti dei posti di lavoro all'estero. Così che in questo periodo venti fra cuoche e cuochi hanno trovato un avvincente posto di lavoro nella destinazione all'estero desiderata.

Sette Ambasciatori procurano dei posti nella ristorazione

L'idea lanciata dalla ssc è stata adesso ripresa pure dalla Società professionale della ristorazione (spr). Sette Ambasciatori procurano posti di lavoro in Tailandia, Indonesia, Hong Kong, Cina, Canada, Sudafrica e Emirati Arabi Uniti (Dubai). «La nostra rete è

ancora piccola», dice Vlora Gashi, segretaria della spr. «Per poter offrire ai nostri soci una super offerta, dobbiamo in futuro ampliare costantemente la nostra rete.» Chi adesso ha bisogno di cambiare aria e desidera recarsi per lungo tempo all'estero, può annunciarsi su ambassadors.ch.

«Uno stage all'estero allarga l'orizzonte professionale»

VLORA GASHI, SEGRETARIA SPR

Oltre ai dati sulla persona, alla domanda devono essere allegati: una lettera di motivazione, un curriculum e certificati di lavoro in italiano e in inglese. Per la traduzione, c'è l'aiuto della spr.

Sulla pagina web ambassadors.ch, gli interessati trovano il link della Segreteria di stato dell'emigrazione, per le informazioni relative alle procedure per ottenere il visto e il permesso di soggiorno.

GABRIEL TINGUELY
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

Storie di letto: Che fare se c'è un morto in camera?

Calma e sangue freddo se, entrando in una stanza, ci si accorge che l'ospite è morto. Catherine Basile racconta la sua esperienza.

«Il ricordo di quella volta, all'inizio, non mi mollava. C'è voluto del tempo per elaborare e quindi superare quanto vissuto. Ma una cosa dopo l'altra, è così che il fatto aveva inizio: avevamo come ospiti in albergo un gruppo di giocatori di Jass, il gioco di carte tipico svizzero – una delle più vecchie associazioni. Arrivavano da uno fino a due volte l'anno ed erano una truppa molto affabile. Colazione alle otto di mattina, e di seguito subito le gare. Quando la mattina una componente del gruppo non si presentò, le sue amiche divennero subito impazienti. Chiamarono, bussarono alla porta; nessuna risposta. Preoccupate, si rivolsero alla réception la quale, essendo io allora responsabile dell'economia domestica, mi pregò di aprire la porta della stanza. Appena dentro, vedemmo la signora sul letto. Era appoggiata sul lato, come se stesse alzandosi; ma non si muoveva e i suoi occhi erano fissi nel vuoto. Passarono alcuni secondi prima di realizzare quello che tutti vedevamo.

Quel giorno, quella stanza fu l'ultima ad essere pulita. Ma non come al solito dalla sola collaboratrice ai piani cui toccava pulire, bensì da quattro. Tutto fu disinfettato e ripulito, senza che fra di noi volasse una sola parola.

Passò del tempo prima che io potessi entrare in quella stanza senza pensare a quel triste momento. A rifletterci, tempo dopo, viene da dire che in un albergo la morte è qualcosa di inaspettato – mentre, nella vita, è qualcosa di ovvio.

CATHERINE BASILE

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. 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
Hotellerie Gastronomie 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.)

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

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Josef Wolf (Mediaberater)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (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
Thomas Winterberg (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

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGU)
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 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).

Wettbewerb

Zu gewinnen: 1 x 2 Tickets fürs Greenfield Festival

Die Schweiz kennt viele Hotelpioniere. Wer erbaute die Hotels auf dem Bürgenstock?

A) César Ritz B) Franz Josef Bucher-Durrer C) Der Scheich von Katar



Der Preis wurde gesponsert von Greenfield Festival.

www.greenfieldfestival.ch

Einsendeschluss ist der 28. Mai 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch
Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 11/2018 ist Marianne Locher, Bern.