

Jetzt wird an den Details gefeilt

World Skills

Fünf junge Fachleute vertreten unsere Berufe vom 22. bis 27. August in Kasan. Noch stecken sie mitten in den Trainings.

Sonja Durrer, Bäckerin-Konditorin, und Rahel Weber, Konditorin-Confiseurin, haben bis vor Kurzem an Grundtechniken geübt. Jetzt kennen sie die Aufgaben und feilen an den Details. Beide arbeiten an der Fachschule Riche-mont in Luzern unter optimalen Bedingungen für ihre Vorbereitungen und werden von zahlreichen Experten unterstützt.

Hotelkaufmann Julian Ferrante arbeitete in London. Dies an einem eher ungewöhnlichen Ort für einen Réceptionisten: am

Empfang von Anton Mosimann's Private Dining Club. «Die zwei Wochen Arbeit mit Jacquie Baillie und Maria Bambus verbesserten neben meinem Englisch auch mein Selbstvertrauen», schrieb Ferrante in seinem Blog – natürlich in englischer Sprache.

Restaurationsfachfrau Martina Wick wurde von Sergio Bassi und seinem Team im Hotel Castello del Sole in Ascona trainiert. «Ein absoluter Höhepunkt war die Arbeit in der Locanda Barbarossa. Die Arbeit mit dem Sommelier hat mir viel gebracht», schrieb Martina Wick. Das Gourmetrestaurant wurde im vergangenen Winter neu gestaltet.

Zwischen fordernden Trainings erhielt der Koch Martin Amstutz eine Belohnung. Er durfte ein neues Auto entgegennehmen. GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:
<https://swiss-skills.blog>

Fünf Konzepte im Casino-Restaurant



Von links: Agrippino Stum, Simon Hess, Dave Wälti, Adrian Bürki, Florian Bettschen, Stefi Siegenthaler und Casino-Direktor Ivo Adam. ZVG

Ivo Adam und seine Kadermitarbeiter zeigten, worauf sich die Gäste im Casino in Bern freuen dürfen.

Vergangene Woche dominierten noch Baugerüste und Staub die Küchen und Restaurants des Casinos in Bern. Doch spätestens am 5. September wird alles glänzen. Dann nämlich wird das Kulturhaus mit einer über 100-jährigen

Geschichte sein Comeback feiern. Bereits heute feilen Küchendirektor Florian Bettschen, Dave Wälti, Küchenchef in der Bistrobar, und Adrian Bürki, Küchenchef im Restaurant Casino an Betriebsabläufen und Rezepten. Alle drei sind Mitglied beim skv. Stefi Siegenthaler leitet die Eventküche.

«Der Raum wird in alter Grandezza erstrahlen und mit fünf Konzepten belebt», erklärte Casino-Direktor Ivo Adam. So sollen im Salon d'Or von früh bis spät

Kaffee, Mittagessen, Feierabendbier oder der Cocktail nach Konzerten serviert werden.

Einen Schritt weiter bildet die Bistrobar den fließenden Übergang zum Restaurant. An der Theke können die Gäste den Köchen beim Zubereiten der Gerichte über die Schulter blicken.

Im Restaurant unter der Leitung von Simon Hess und Agrippino Stum lässt die offene Küche ebenfalls den Blick in die Kochtöpfe zu. Kulinarisch bietet das Restaurant bekannte Klassiker und finsessenreiche Gerichte auf gehobenem Niveau.

Am langen Hochtisch, dem Cheftisch, können Gäste das Handwerk von Atsushi Hiraoka, einem Koch aus Japan, hautnah miterleben. Er zaubert vor den Augen der maximal zwölf Gäste Sushi und fernöstliche Gerichte.

Ab Frühjahr 2020 werden am runden Zunfttisch in der Küche für maximal 14 Personen traditionelle Berner Gerichte neu interpretiert.

Nebst dem Restaurantbetrieb im Erdgeschoss des Hauses spielt die Gastronomie auch in den Bereichen Event und Kultur eine gewichtige Rolle. (GAB)

Neue Apps helfen, Food Waste zu reduzieren

Das Thema Food Waste ist in aller Munde. Damit jeder Gastronom etwas gegen Verschwendung tun kann, hat der Verein United Against Waste zwei neue Apps lanciert.

75 Prozent der Gastronomen möchten etwas gegen Food Waste in ihrem Betrieb tun – diese erfreuliche Zahl präsentierte Severin Hohler von Gastrosuisse am Jahrestreffen von United Against Waste (UAW) in Bern. «Natürlich ist das Ankreuzen einer Antwort bei einer Umfrage etwas anderes, als dann tatsächlich Taten folgen zu lassen», sagte er. Dennoch ist er überzeugt, dass die Gastronomie das Thema Food Waste ernst nimmt. Oft scheitert es allerdings an fehlenden Ressourcen und Know-how. Das könnte sich nun ändern.

Salat ganz einfach auffrischen

UAW präsentierte in Bern zwei neue Apps, welche Gastronomen einfache Hilfsmittel zur Reduktion von Food Waste zur Verfüg-

ung stellen. Zum einen lanciert der Verein die Waste-Tracker-App, mit der aufgezeichnet werden kann, wo im Betrieb wie viele Lebensmittelabfälle anfallen. Die App hilft bei der Ursachenforschung und liefert übersichtliche Reportings.

Für konkrete Massnahmen und Ideen gibt es die Food-Save-App. Hier finden Gastronomen über 200 Food-Save-Massnahmen von der Planung bis zum Verkauf. So lassen sich Lebensmittelreste unter anderem als Amuse-Bouche verwerten, welcher Salat kann durch kurzes Einlegen in Wasser wieder aufgefrischt werden und durch grössere Brote wird die Menge an Anschnitten, die oft liegengelassen wird, reduziert.

Die Apps wurden mithilfe von Gastronomen entwickelt. Unter anderem waren Gusto-Finalistin Ann-Sophie Bernhard und Reto Mettler, Leiter Gastronomie der Jungfrau Bahnen, beteiligt. Auch Jens Jung, CEO von John Baker, wurde miteinbezogen. Er schätzt die vielen Rezepte in der App: «Leider sind viele Ideen für die Resteverwertung in Vergessenheit geraten. Eine App ist zudem der direkteste Weg, um auch die Lernenden zu erreichen.» ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.foodsaveapp.ch
www.wastetrackerapp.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotelleriesuisse.ch

Hotelleriesuisse präsentiert frischen Markenauftritt und eine Weltneuheit

An der Hotelleriesuisse-Delegiertenversammlung in Arosa wurden unter anderem der neue Markenauftritt sowie die Ziele für die Legislaturperiode 2019–2023 präsentiert.

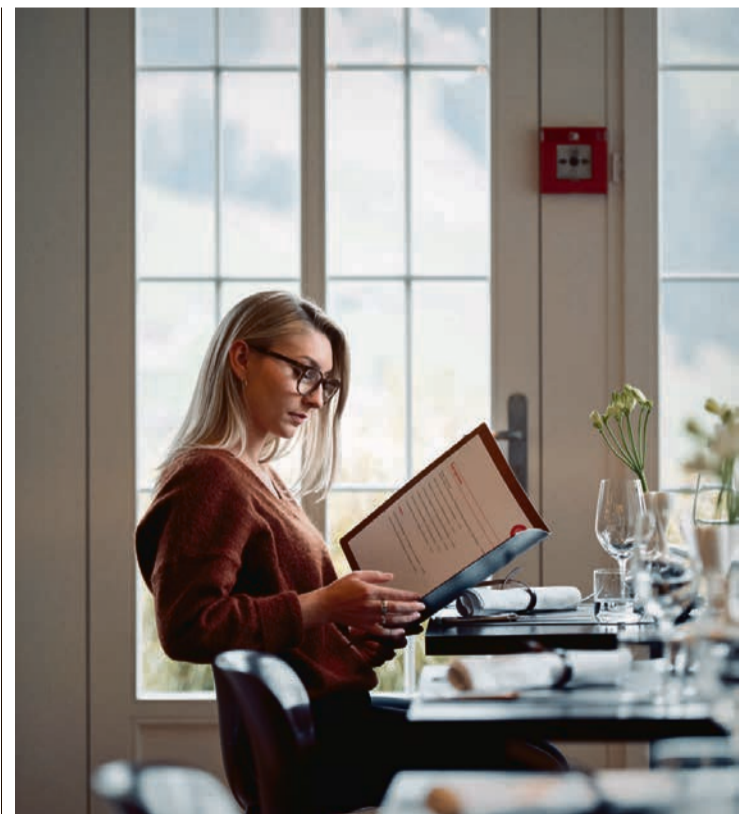
Andreas Züllig, Hotelleriesuisse-Präsident, stellte den Delegierten einige Neuheiten vor. Zum Beispiel den «digital first» ausgerichteten Markenauftritt. Inklusivem neuem Logo, neuer Schreibweise des Namens und neuem Claim. Gemäss diesem möchte der Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe «mit der Tradition, die uns verbindet, gemeinsam in die Zukunft». Dieses «Gemeinsam» schliesst auch neue Beherbergungsformen ein.

Erste Klassifikation für Serviced Apartments

Hotelleriesuisse hat auf die Veränderungen im Markt reagiert und ein weltweit einzigartiges Klassifizierungssystem für Serviced Apartments eingeführt. Dadurch werden die klassischen und die verschiedenen neuen Beherbergungsangebote (z. B. Airbnb) für den Gast leichter vergleichbar. Andreas Züllig betont, dass der Verband sich als Brückenbauer zwischen den verschiedensten Tourismusakteuren verstehe.

Politische Ziele 2019 – 2023

Als Arbeitgeberverband stehen für Hotelleriesuisse die Förderung des Unternehmertums sowie ein innovativer Schweizer Tourismusstandort zuoberst auf der

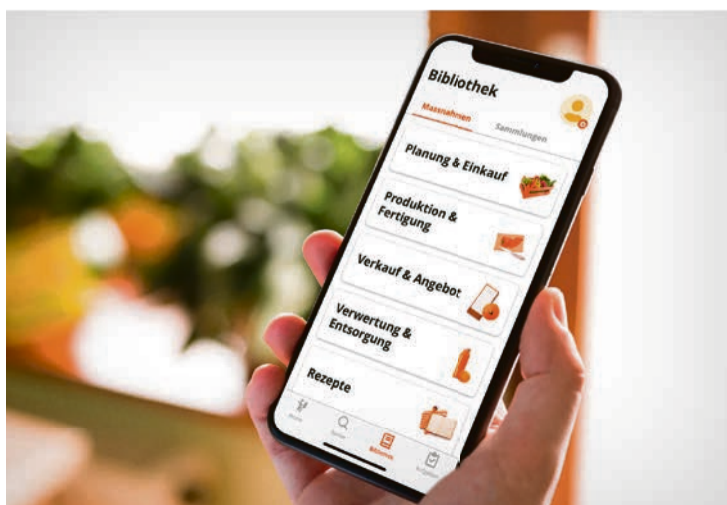


Die neue Bildsprache von Hotelleriesuisse stellt den Menschen auf authentische Weise ins Zentrum. ZVG

politischen Agenda 2019 – 2023. In dieser Legislaturperiode konzentriert sich Hotelleriesuisse auf:

- × Weiterentwicklung touristischer Förderinstrumente
- × Bekämpfung der Hochpreisinsel Schweiz
- × gleiche Rahmenbedingungen für etablierte sowie Online-Anbieter mittels praxisorientierter Regulierung der digitalen Transformation
- × Bekämpfen des Fachkräftemangels durch den Erhalt der Sozialpartnerschaft
- × nachhaltige Stärkung des dualen schweizerischen Bildungssystems

Die Delegiertenversammlung DV von Hotelleriesuisse fand im Rahmen des Tages der Schweizer Hotellerie in Arosa statt. 250 Hôteliers und Hôtelières diskutierten nach der DV über die Wichtigkeit des Faktors Mensch im Zeitalter der digitalen Transformation. Nach angeregter Podiumsdiskussion und Fachvorträgen lautete das Fazit: Trotz des digitalen Fortschritts wird die Beherbergungsbranche immer auf qualifizierte Fachkräfte angewiesen sein. Daher werden Menschen auch in Zukunft im Zentrum jeder erfolgreichen Betriebsführung stehen müssen. RICCARDA FREI



Egal in welcher Produktionsstufe Lebensmittelreste anfallen: Die Food-Save-App bietet über 200 Ideen, wie sie vermieden oder verwertet werden können. ZVG