

ESTHER LÜSCHER

«SONO MOLTO CONTENTA DEI RISULTATI OTTENUTI A KAZAN»

Esther Lüscher ha accompagnato la delegazione svizzera a Kazan, in Russia. La presidente di Hotel & Gastro Union racconta come ha vissuto i campionati WorldSkills 2019.

HGZ: **Esther Lüscher, è soddisfatta delle prestazioni dei professionisti del settore gastro-alberghiero ai WorldSkills?**
ESTHER LÜSCHER: Sì, moltissimo. Due dei nostri membri della Società Professionale della Ristorazione (spr) e dell'Associazione Svizzera del Personale della Panetteria e Pasticceria (asppp) hanno ottenuto la medaglia d'oro per le categorie di ristorazione e panetteria. Ottime posizioni sono state raggiunte anche dal nostro membro della Società Svizzera dei Cuochi (scc) per la categoria cucina, dal nostro membro asppp per la categoria pasticceria e dal nostro membro della Società Professionale Hotel, Administration, Management (spham) per la categoria hotel reception. Senza parlare del terzo posto nella classifica nazionale come miglior paese europeo. Semplicemente fantastico. L'intera delegazione svizzera ha eseguito una performance eccezionale! Un grande ringraziamento va non solo ai giovani professionisti, ma anche ai loro allenatori e ai loro aiutanti dietro le quinte. I buoni risultati sono l'esito di un lavoro di squadra di prima classe.

Com'era l'atmosfera tra i membri della delegazione svizzera?
Molto bella, collegiale e di sostegno. Già all'aeroporto di Zurigo si

poteva percepire la solidarietà della squadra, dei parenti e dei tifosi. Ho trovato particolarmente piacevole il sostegno tra le varie professioni. Tutti si sono motivati a vicenda. Se volete vivere da vicino le emozioni, l'orgoglio professionale e l'amore per la Svizzera, dovete far parte dei WorldSkills 2021 a Shanghai.

Ha partecipato ai campionati WorldSkills privatamente o in veste ufficiale?
In qualità di presidente di Hotel & Gastro Union (HGU) ho avuto il privilegio di rappresentare l'organizzazione professionale ai WorldSkills. Oltre a svolgere vari compiti di rappresentanza, ho colto l'occasione per scambiare idee con i rappresentanti degli altri partecipanti. Quasi tutti hanno dovuto lottare con il tempo e le spese finanziarie per partecipare alla competizione.

«I buoni risultati sono l'esito di un lavoro di squadra di prima classe.»

Com'era la sua routine quotidiana e quali erano i suoi compiti a Kazan?
Alle 9.30 Urs Masshardt, segretario generale di HGU, Christoph Muggli, presidente spr e io ci recavamo sul posto. Lì osservavamo i nostri cinque candidati e gli altri partecipanti svizzeri e scambiavamo idee e opinioni con i genitori e gli allenatori dei concorrenti. Abbiamo anche visitato



In veste ufficiale per Hotel & Gastro Union a Kazan: Christopf Muggli, Esther Lüscher e Urs Masshardt.

gli altri padiglioni, preso contatti internazionali e aggiornato quotidianamente i social media. In serata abbiamo partecipato ad eventi con politici, rappresentanti del mondo economico e dell'industria. Per esempio, siamo stati invitati a una cena ufficiale con il consigliere federale Guy Parmelin. Sono rimasta stupita di quante poche donne ho incontrato. Ero l'unica donna su sedici uomini.

Cos'altro l'ha colpita a Kazan?
Ero piuttosto curiosa di sapere cosa mi aspettava in Russia e devo dire: sono entusiasta del paese e della sua gente. Kazan è estremamente curata e pulita, la gente è aperta e molto amichevole. Il luogo del concorso era molto ben posizionato e arredato. Ad ogni angolo si incontravano volontari sorridenti che mostravano la strada da percorrere. Ciò che apprezzavo particolarmente dell'es-

sere una governante certificata era la pulizia. Non c'era sporcizia sul pavimento e i bagni erano sempre puliti e pieni di carta igienica dalla mattina alla sera. La cosa che mi è piaciuta di più, naturalmente, è stato l'ingresso a effetto della delegazione svizzera nella cerimonia di apertura.

Com'era la cucina russa?
Chi ama la carne e le patate deve andare in Russia. Non abbiamo mangiato male neanche una volta. I piatti sono ben conditi, solitamente si trova dell'aneto in ogni portata. Abbiamo dovuto abituarci al fatto che piatti e bicchieri vengono sparecchiati appena finito di mangiare. Così alla fine del pasto si rimane seduti ad un tavolo vuoto. Gli shots di vodka si bevono di norma con cetrioli e funghi. Siamo inoltre rimasti sorpresi dall'ottima qualità del vino russo.

INTERVIEW RICCARDA FREI
ADATTAMENTO SELENA BRUSORIO

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIV. 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
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Niklaus (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (Adressverwaltung)

REDAKTION
Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Désirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
Andrea Decker (ade/Leitung)
Désirée Klarer (dkl)
Alessia Kennel (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Mulan Duss (Hotel & Gastro Union)
Selena Brusorio (Pagina italiana)

GESTALTUNG
Pierina Bucher (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Cynthia Kaufmann (Junior Art Direction)

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGU)

DRUCK
DZZ Druckzentrum Zürich AG,
CH-8021 Zürich

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 28'073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125'000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25'700 (Basisauflage) und 42'500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30'300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs 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 31'500 Exemplare (Deutsch: 26'000 / Französisch: 5'500).

WETTBEWERB



Zu gewinnen: Hotelcard – die besten Hotels mit bis zu 50 %



Der Preis im Wert von je 99 Franken wurde gesponsert von www.hotelcard.ch

Gewinnen Sie eine von zwei Hotelcards und übernachten Sie beliebig oft mit bis zu 50 % Rabatt in mehr als 660 Tophotels in der Schweiz, in Deutschland, Österreich und Italien. Ob im Berghotel für Wanderlustige, im Winter-Hotspot für Sportbegeisterte oder in der Wellness-Oase für Erholungssuchende: Dank der Vielfalt an Hotelangeboten sind Ihnen bei Ihrem nächsten Ausflug keine Grenzen gesetzt. Und das Beste: Ihre Partnerin bzw. Ihr Partner kann Sie jederzeit begleiten, denn um ein Doppelzimmer zu buchen, genügt eine einzige Karte.

Nehmen Sie am Wettbewerb teil. Und so funktioniert's:

- × Laden Sie gratis unsere HG+ App auf Ihr Smartphone. Zu finden im App Store oder bei Google Play.
- × Öffnen Sie die App und scannen Sie anschliessend das Bild auf der linken Seite.
- × Auf dem Bildschirm Ihres Smartphones erscheint die Wettbewerbsfrage.
- × Beantworten Sie diese und senden Sie uns das Lösungswort per Mail zu. Bitte vergessen Sie nicht, Ihre Adresse anzugeben.

Einsendeschluss ist der **7. Oktober 2019**. Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 23/19 ist Gregor Ambühl, Mauren (FL).