

Stars der Branche an der Igeho treffen

Der Stand der Hotel & Gastro Union wird an der Igeho zum Treffpunkt für bekannte Branchengrößen.

Eine Weltmeisterin, der beste Koch Deutschlands, die Köchin des Jahres 2020, ein Buchautor und ein Aufsteiger des Jahres. Diese fünf Personen haben eines gemeinsam: Sie haben für Schlagzeilen gesorgt und werden sich während der Igeho am Stand der Hotel & Gastro Union (Halle 1, Stand D160) unter die Besucher mischen und bei einem Meet & Greet für Fragen und Selfie-Wünsche zur Verfügung stehen.

Täglich einen VIP aus der Branche treffen

- Von Samstag bis Mittwoch treffen Sie jeweils nach dem Mittag auf folgende Branchengrößen:
- × Samstag: Flavio Fermi, Koch & Buchautor. 1 Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte.
 - × Sonntag: Tim Raue, einziger deutscher Koch unter den 50 besten der Welt. 2 Michelin-Sterne und 19,5 Gault-Millau-Punkte.
 - × Montag: Martina Wick, Weltmeisterin Restaurant-Service an den World Skills 2019.
 - × Dienstag: Patrick Mahler, 2 Michelin-Sterne und 18 Gault-Millau-Punkte.
 - × Mittwoch: Tanja Grandits, Koch des Jahres 2020. 2 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte.

Den Anfang macht Flavio Fermi. Der 35-Jährige ist Küchenchef im Restaurant Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf und hat mit «Zu wenig Parmesan» sein erstes Buch veröffentlicht. Dieses ist im HGU-Webshop erhältlich. Tim



Gehört zu den 50 Besten der Welt: Treffen Sie in Basel mit Tim Raue den besten Koch Deutschlands. ZVG

Raue gehört zu den besten Köchen der Welt und ist unter anderem auch in verschiedenen TV-Formaten zu sehen. In Basel zeigt er sich am Sonntagmittag aus nächster Nähe. Am Montag hat Weltmeisterin Martina Wick ihren grossen Auftritt. Die 21-jährige Restaurationsfachfrau sicherte sich den Weltmeistertitel im Restaurant-Service an den World Skills in Kasan. Als Aufsteiger des Jahres kann Patrick Mahler vom Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau definitiv bezeichnet werden. Nach dem er im letzten Jahr von null auf 16 Punkte eingestiegen war, erhielt er in diesem Jahr einen weiteren Gault-Millau-Punkt. Tanja Grandits vom «Stucki» in Basel ist Koch des Jahres 2020 und erzielte mit 19 Gault-Millau-Punkten ein Spitzenergebnis. HGU

Geschenk für Mitglieder

Für Mitglieder eines Berufsverbands der Hotel & Gastro Union gibt es am Stand der HGU (D160/Halle 1) ein Geschenk, wenn sie ihren Mitgliedsausweis vorweisen. www.hotelgastrounion.ch/igeho



In der Serie «Werterhaltung» erzählen die Mitglieder des bvhh, was sie bewegt.



Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/igeho



Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/bvhh



Warum einen in die Jahre gekommenen Einrichtungsgegenstand entsorgen, der noch ansehnlich und funktionstüchtig ist? In vielen Fällen lohnt es sich, eine Reparatur durch Fachpersonen in Betracht zu ziehen. KEYSTONE-SDA

Serie: Werterhaltung (Teil 11) Reparieren statt wegwerfen

Ein defektes Möbelstück muss nicht immer gleich entsorgt werden. «Aus Alt macht Neu» ist das Credo der bvhh-Mitglieder Daniela Büchi und Nicole Vogt.

Es ist vorbildlich, wenn Beherbergungsbetriebe im Zeitalter der Wegwerfgesellschaft noch auf Reparatur und Restauration setzen. Gerade in Bezug auf Nachhaltigkeit und Werterhaltung ist es erstrebenswert, eine Reparatur einer Entsorgung vorzuziehen. Daniela Büchi, Leiterin Hauswirtschaft im Hotel Victoria in Basel, berichtet: «Vor einiger Zeit beherbergten wir einen Gast, der sich durch die Lampe auf dem Schreib-

tisch gestört fühlte, weshalb er sie auf den Boden neben den Sessel stellte. Die heisse Glühbirne war genau auf Höhe der Armlehne, was ein grösseres Brandloch zur Folge hatte.»

«Viele Möbelhäuser setzen nicht mehr auf Langlebigkeit, sondern auf Neukauf.»

DANIELA BÜCHI,
BVHH-NETZWERKLEITERIN

Ersatzstücke seien keine vorhanden gewesen und vom Kauf neuer Sessel wurde abgesehen, da das «Victoria» kurz vor dem Umbau stand. «Da wir lieber reparieren statt wegwerfen, haben wir immer wieder Möbel mit neuem Stoff

überziehen lassen. Unser Lieferant, der auch einen Restaurationsservice anbietet, hat das Brandloch ausgeschabt, von den Brandpartikeln befreit und mit einem ovalen Kunstlederstück überzogen», so Daniela Büchi. Um einen einheitlichen Look zu gewährleisten, sei auch die andere Armlehne entsprechend hergerichtet worden.

Auch Nicole Vogt, Leiterin Infrastruktur und Dienstleistung im Alterszentrum Bodenacker in Breitenbach/SO, ist überzeugt: «Wir pflegen unsere Einrichtung gut, um sie solange wie möglich in Schuss zu halten.» Tatsächlich habe das Reparieren, Einfärben oder Lackieren von Einrichtungsgegenständen das Altersheim vor unnötigen Neuanschaffungen bewahrt. Mit Improvisationstalent und einem fachmännischen Auge erstrahlt das Mobiliar dann in neuem Glanz. ANDREA DECKER



Nur für coole Socken!

Bekennen Sie Farbe und zeigen Sie sich in den Socken Ihres Berufsverbands.



Neuheit
10 Franken pro Paar für Mitglieder
www.hgu-shop.ch

Die neuen Socken sind auch bei uns am Stand D160 in der Halle 1 an der Igeho erhältlich.