



ZVG

Spannendste Projekte gesucht

Der Wettbewerb für den Milestone 2018 ist eröffnet. Noch bis zum 31. August können Bewerbungen für den Schweizer Tourismus-Preis eingereicht werden. Der bislang vergebene Nachhaltigkeitspreis wurde aufgehoben und Nachhaltigkeit als Bewertungskriterium aufgenommen. Der mit insgesamt 32500 Franken dotierte Milestone wird in den Kategorien Innovation, Premiere, Nachwuchs und Lebenswerk verliehen. Ende September geben die Organisatoren die nominierten Projekte bekannt, ehe am 13. November im Kursaal Bern zum 19. Mal die Milestone-Verleihung über die Bühne gehen wird. (GAB)

Gutes Jahr für Pistor

Die Bäcker- und Gastronomie-Partnerin Pistor erzielte im Geschäftsjahr 2017 einen Umsatz von 621,6 Millionen Franken und lieferte schweizweit 105 621 Tonnen Ware aus. Dies entspricht einem Wachstum von 0,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Eigenlagerumsatz der Pistor ergibt sich zu knapp 60 Prozent aus der Zusammenarbeit mit Bäcker- und Confiseriebetrieben. Rund 1600 Bäcker- und Confiseurläden bestellten Waren im Wert von 354 Millionen Franken. Der Umsatz mit Gastronomiekunden ist um rund vier Prozent auf 268 Millionen Franken gewachsen. Dies, weil Pistor neue Grosskunden gewinnen und Partnerschaften intensivieren konnte. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.htr-milestone.ch



Mehr Informationen unter:
www.pistor.ch

Wer wird Schweizer Berufsmeister 2018?

Die Kandidaten der Swiss Skills 2018 im Bereich Küche stehen fest. Gesucht wird nicht nur ein Schweizer Meister, sondern ein potenzieller Weltmeister.

29 Kandidaten wollten bei den Swiss Skills 2018 antreten – die Auswahl fiel dem Assessment-Team gemäss Projektleiter Jean-Claude Schmocker schwer: «Die Qualität war sehr hoch.» Diese zwölf haben es geschafft:

- × Luc Liebster
- × Martin Amstutz
- × Corinne Heussi
- × Rino Zumbrunn
- × Maurin Lustenberger
- × Delphine Rossetti
- × Noah Rechsteiner
- × Simone Devittori
- × Jan Schmid
- × Fabian Schärer
- × Tim Hoffmann
- × Roman Wohler

Beim Assessment ging es weniger um die fachlichen Fähigkeiten, sondern vor allem um Sozialkompetenz. Die Bewerber mussten

Auskunft geben, wie sie in verschiedenen Situationen reagieren würden – etwa, wenn während des Wettbewerbs etwas schiefläuft.

Die Inhalte des Wettbewerbs erhalten die Kandidaten an der Kick-off-Veranstaltung vom 2. Juli. Danach haben sie zwei Monate Zeit, sich vorzubereiten. Klar ist: Die Aufgaben werden an die russische Kulinarik angelehnt sein. «Schliesslich suchen wir auch den potenziellen Weltmeister an den World Skills 2019 in Kasan», so Jean-Claude Schmocker. Wer dies ist, bestimmen die Experten. Darunter sind unter anderem Swiss-Skills-Gewinnerin 2016 Evelyne Tanner und Mario Garcia, Gewinner des Bocuse d'Or Suisse 2018. ANGELA HÜPPI

Swiss Skills

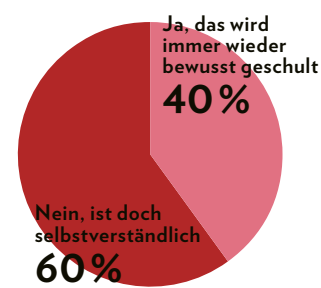
Vom 12. bis 16. September treffen sich in Bern die besten jungen Nachwuchskräfte zu den zweiten zentralen Schweizer Berufsmeisterschaften. Die Teilnehmenden messen sich in 75 Berufen, unter anderem aus den Bereichen Küche, Hotellerie-Hauswirtschaft und Restauration.



Evelyne Tanner, Schweizer Berufsmeisterin 2016 im Bereich Küche.

ZVG

Freundlichkeit gegenüber dem Gast – ist das bei Ihnen im Betrieb ein Thema?



Umfrageergebnis aus der Ausgabe N° 11

Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage!

Brot vom Vortag – findet das in Ihrem Betrieb Verwendung?

- a) Nein
- b) Ja, wir brauchen Brot zwei Tage
- c) Ja, daraus lässt sich viel Feines machen

Abstimmen unter www.hotellerie-gastronomie.ch

Das Ergebnis wird in der nächsten Ausgabe publiziert.

Zukunftsträger sind nominiert

Zahlreiche Lernende aus der Lebensmittelbranche sind dem Aufruf gefolgt und haben ihre Lehrmeisterinnen und Lehrmeister für den Titel «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres» gemeldet. Mit dieser Auszeichnung würdigen das «Gastrojournal» und die Bischofszell Nahrungsmittel AG einmal im Jahr das besonders grosse Engagement in der handwerklichen Berufsbildung. Der Preis ist mit 10000 Franken pro Kategorie dotiert. Nominiert sind:

Kategorie Koch:

- × Anja Bühler, Congress Hotel Seepark Thun, 3602 Thun/BE
- × Rebecca Pigoni, Hotel Schönbühl, 3652 Hilterfingen/BE
- × Corina Wirth, Gaststuben zum Schössli, 9000 St. Gallen

Kategorie Restaurationsfachmann/-fachfrau:

- × Andi Angehrn, Wasserschloss Hagenwil, 8580 Hagenwil bei Amriswil/TG
- × Urs Bischofberger, Landgasthof Seelust AG, 9322 Egnach/TG
- × Marie-Therese Müller, Zunfthaus zur Zimmerleuten, 8001 Zürich

Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur:

- × Joël Grandjean, Dubey-Grandjean SA, 1680 Romont/FR
- × Thomas Schwarzenberger, Schwarzenberger Café & Konditorei, 6403 Küssnacht am Rigi/SZ
- × René Zwahlen, Jowa AG, 5723 Gränichen/AG

Kategorie Fleischfachmann/-fachfrau:

- × Giuseppe Galli, Rapelli SA, 6855 Stabio/TI
- × Markus Sandmeier, Sandmeier Fleisch und Feinkost, 5742 Kölliken/AG
- × Marcel Wüest, Chämi Metzger, 5442 Fislisbach/AG

Die Jury besucht und beurteilt nun die Nominierten. Die vier besten Lehrmeister jeder Kategorie werden am Montag, 3. September, im Zürcher Kaufleuten ausgezeichnet. Mona Vetsch wird die feierliche Preisverleihung mit 450 Gästen moderieren. (GAB)

ANZEIGE

VIELSEITIG. PRAKTISCH. GUT. SCHEIBE FÜR SCHEIBE.

SANDWICH BRIE



Sie erhalten den SANDWICH BRIE vorgeschnitten in der Schale mit Fixgewicht à 650 g, ca. 32 Scheiben. Oder als ganzen Laib, ca. 1.3 kg. Mehr Info auf www.straehl.ch



+ Käse ist unsere Welt.

Strahl

Strahl Käse AG, Bahnhofstrasse 1, CH-8573 Siegershausen