

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 19. September 2018

N° 24

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Kurtaxen

**Airbnb-Gäste  
 sollen öfter  
 bezahlen**

Seite 5

Publikum kann  
 am Brot-Chef-  
 Final vom 20. bis  
 22. September  
 mitwirken.

Seite 4

Getränke

**David Gandert  
 ist Barkeeper  
 of the Year**

Seite 12

Tourismus

**Weintourismuspreis**



Der Schweizer Weintourismuspreis 2018 ging an Önoparc – Celliers de Sion. Die Innovation, der Wagemut und die Attraktivität eines Parcours für die Gäste gefielen besonders gut.

Seite 2

40. Delegierten-  
 versammlung der  
 HGU: Die  
 Kandidierenden  
 der Vorstände.

Seiten 13-19



Von den eigenen Fans zum Sieg getragen: bvr-Mitglied Martina Wick triumphierte an den Swiss Skills in der Kategorie Restauration.

ERICH NIKLAUS

## DAS WAR MEISTERHAFT!

**S**echs neue Schweizer Meister – wir gratulieren ganz herzlich. Die Swiss Skills 2018 sind Geschichte. Von Mittwoch bis Samstag kämpften in Bern die grössten Talente der Schweiz in 78 Lehrberufen um Meistertitel. Sechs Medallensätze gab es dabei in den Kategorien Küche, Restauration, Hauswirtschaft und im Bäckerberuf zu gewinnen. Was den über 115 000 Zuschauern auf dem Gelände der Bernexpo geboten wurde, war spektakulär: hohes Niveau, faire

Wettkämpfe, verblüffende Ideen, Spannung pur. Die Hälfte des Publikums machten Schülerinnen und Schüler aus der ganzen Schweiz aus. Bei ihnen steht die Berufswahl an. Und kaum ein Anlass zog so viele Besucher in seinen Bann wie der Wettkampf der Jungköche.

Sven Epiney, der die Wettkämpfe der Kategorien Küche, Restauration und Hauswirtschaft moderierte, meinte: «Es gibt jene im Beruf, die den bequemsten Weg wählen, und andere, die

etwas aus sich herausholen möchten. Und Letztere nehmen hier teil. Sie alle wissen, welche Chancen ihr Beruf mit sich bringt. Man kann steile Karrieren machen, im Ausland arbeiten, eigene Betriebe führen. Den Ehrgeiz der Jungen spürt man an solchen Wettbewerben sehr.»

Während sich in der Küche der Favorit auf beeindruckende Art und Weise durchsetzte, gewann in der Hauswirtschaft eine Kandidatin, die nie mit dem Sieg gerechnet hätte. Die

neue Schweizer Meisterin der Kategorie Restauration wiederum bereitete sich mit einer ganz eigenen Methode auf die Swiss Skills vor und wurde von ihrem Fanclub zum Sieg getragen.

Wie spannend der Finaltag war, wer gewann, was die Sieger nach den Medaillenübergaben zu sagen hatten und welche Rolle Hexen und Froschkönige bei den Wettkämpfen im Bäckerberuf hatten, lesen Sie auf

Seite 6 →



**Auch Kleinvieh macht Mist**

Der Kampf gegen Food Waste ist in aller Munde. Zu Recht, denn es geht nicht an, dass weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll landen und gleichzeitig 815 Millionen Menschen täglich hungern. Doch wir verschwenden nicht nur tonnenweise Lebensmittel. Wir produzieren durch unser Essverhalten täglich tonnenweise Verpackungsmaterial. An schönen Tagen quellen Abfalleimer voller Take-away-Verpackungen über. Jeden Morgen stehen Berufstätige an den Bahnhöfen Schlange, um sich einen Coffee-to-go-Becher mit Gipfeli zu ergattern. Weltweit verbraucht allein die Kaffeehauskette Starbucks 2,3 Milliarden Kaffeebecher jährlich. Dazu kommen Deckel und Rührstäbchen. Der Trend, sich unterwegs zu verpflegen, lässt sich weder abschaffen noch gross ändern. Was die Gastronomie zur Abfallreduktion beitragen kann, ist die Vermeidung von Kleinstmengen. Oder ist es nötig, dass zum Take-away-Gipfeli drei Papierservietten aufs Mal mitgegeben werden? Dass für den Salat zum Mitnehmen drei Pappsteller ineinander gestopft sind? Oder dass Rührstäbchen und Plastikdeckel für den Kaffeebecher, die der Kunde nicht mitnimmt, von den Mitarbeitern direkt in den Abfalleimer geworfen werden? Mitarbeiterschulung und Sensibilisierung sind dringend nötig!

RUTH MARENDING

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

**WYSCHIFF  
 EVENT BERN**  
 GROSSE WEIN-  
 DEGUSTATION  
 20./21. SEPT.  
 DO-FR 16-21 UHR  
 KURSAAL BERN  
 WYSCHIFF.CH



**GASTROJOB.ch**

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

**FINDEN SIE FACHKRÄFTE UND KADER**  
 Günstig inserieren unter [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)

