



VDK

Wer wann an der Olympiade kocht

Mit einer Gruppenauslosung hat der Verband der Köche Deutschlands (VDK) die Vorbereitungsphase auf die Olympiade der Köche in Stuttgart eingeläutet. Der grösste internationale Branchenwettbewerb findet vom 14. bis 19. Februar 2020 während der Inter-gastra-Messe statt und zieht 2500 Köche aus 60 Ländern an. Ausgelost wurden die Kochtage für das Restaurant of Nations (Nationalmannschaften abends, Jugend-Nationalmannschaften mittags) und für das «Community Catering». Das Swiss SVG-Team und die Kochnationalmannschaft kochen am ersten Wettbewerbstag, dem 15. Februar. Die Junioren bestreiten ihr warmes Programm am 18. Februar. (RUP)

Schweiz liegt im Biomarkt vorn

Der Biomarkt in Europa ist 2017 zum dritten Mal seit der Finanzkrise zweistellig gewachsen. Er legte um fast elf Prozent auf 37,3 Milliarden Euro zu. Die Schweiz liegt in vielen Bereichen ganz vorne. So hat sie weltweit mit rund 330 Franken den grössten Bioverbrauch pro Kopf. Unter den europäischen Ländern mit den grössten Biomärkten liegt die Schweiz mit 2,4 Milliarden Euro (2,8 Milliarden Franken) hinter Deutschland, Frankreich und Italien auf Platz vier. Wie das Bundesamt für Statistik meldete, hat die Anbaufläche der Biolandwirtschaft in der Schweiz mittlerweile die Grösse des Kantons Luzern erreicht und macht knapp 14 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche aus. (RUP)

Eine Million für Standort Thun

Die Hotelfachschule Thun (HFT) steht schweizweit im Wettbewerb mit fünf anderen Hotelfachschulen. Damit sie sich im Kampf um die Talente behaupten kann, will sie investieren und sich neu positionieren. Ohne zukunftsgerichtete Massnahmen sieht sie ihre Existenz mittel- bis langfristig gefährdet. Aufgrund der Beitragskürzungen durch den Kanton hat sich die Ausgangslage für die HFT zusätzlich erschwert. Anfang 2018 beschloss der Stiftungsrat deshalb, den Herausforderungen mit einem umfassenden Erneuerungsprojekt zu begegnen. Der Thuner Gemeinderat unterstützt die Strategie und beantragt dem Stadtrat, der HFT ein zinsloses Darlehen von einer Million Franken zu gewähren. Damit will der Gemeinderat dazu beitragen, den Standort Thun zu sichern. (RUP)

Kaufleute HGT gehen auch an die World Skills

Im Rahmen eines Pilotprojekts treten zum ersten Mal die Hotelkaufleute zum Berufswettbewerb an.

Ob Julian Ferrante im August an der Berufsweltmeisterschaft in Kasan siegt oder nicht, er schreibt Geschichte. Ferrante ist der erste Kaufmann Hotel-Gastro-Tourismus (HGT), der für die Schweiz an den World Skills teilnimmt. Im Gegensatz zu den Köchen oder Restaurationsfachfrauen/-männern messen sich die Kaufleute HGT ausserhalb der eigentlichen Meisterschaft an einem Demonstrationswettbewerb. Klappt alles, wird ihr Beruf fest ins Programm der World Skills aufgenommen.

Verantwortlich für die Schweizer Teilnahme ist der Berufsverband Hotel Administration Management bvham. Unterstützt wird er von der Hotel & Gastro Formation Schweiz sowie der AICR Switzerland.

Erstes Training

Anfang Februar trafen sich die Schweizer World-Skills-Teilnehmer aller Berufe und ihre Coaches zu einem Teambuilding Weekend. Direkt im Anschluss daran absolvierte Julian Ferrante sein erstes Training unter den Fittichen von



Sandra Heimburger, Front Office Supervisor, übt mit Julian Ferrante den perfekten Check-in. ZVG

Egidio Marcato. Es fand im Hotel Intercontinental Davos statt.

Marcato ist als Mitglied des bvham und der AICR gut in der Branche verankert. Zudem hat er jahrzehntelange Erfahrung als Lehrer und Coach sowie als Experte für die Réceptionisten-Berufswettbewerbe «Bucherer Trophy» und «David Campbell Trophy». Davon profitiert nun Julian Ferrante, der ebenfalls bvham-Mitglied ist. Marcato hat für ihn Trainings in führenden Häusern in allen Landesteilen organisiert. Dort werden sie gemeinsam an Ferrantes beruflichen Skills feilen. RICCARDA FREI

Rhätische Bahn lanciert den Innovationszug

Mit ihrem «Inno Tren» will die RhB neuen Schwung in die Schweizer Meeting-Kultur bringen.

Kreative Ideen brauchen Raum und Inspiration, um entstehen zu können. Diesen Raum bietet der neue «Inno Tren» der Rhätischen Bahn. Die Inspiration soll während der Fahrt durch die Bündner Landschaft kommen.

Entstanden ist der Inno Tren in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Technik und Wirtschaft Chur sowie der Zühlke AG. Das «Innovations-Lab auf Schie-

nen» befindet sich in einem umgebauten Glacier-Express-Wagen. Er kann mit Ausnahme der Bernina- und der Arosalinie auf dem ganzen RhB-Streckennetz eingesetzt werden.

Der Inno Tren bietet Platz für 15 Personen. Er verfügt über WLAN, höhenverstellbare Tische, Bildschirm, Whiteboard, kreativitätsanregende Gegenstände und Moderatoren-Trolleys. In der Seminarreihe auf 500 Franken für einen halben Tag sind Kaffee, Snacks und die Betreuung durch eine RhB-Hostess inbegriffen. Trainer und Moderatoren der HTW oder der Zühlke Academy können dazugebucht werden. (RIF)



Tagen im Wagen – das Ambiente im «Inno Tren» fördert kreative Prozesse. ZVG

LATEST NEWS

Gerettet

Das Start-up «Too Good To Go» hat europaweit den Meilenstein von zehn Millionen geretteten Mahlzeiten erreicht. Auch die Schweiz ist auf einem guten Weg: Über 150 000 Mahlzeiten wurden vor der Tonne bewahrt.

Gesteigert

Mit über 5000 vermarkteten Schweizer Weidegänsen auf Weihnachten 2018 hat sich der Markt stark entwickelt und legte seit 2012 um knapp 4000 Stück zu. Damit wird der Marktanteil an frischen Schweizer Weidegänsen heute auf 60 Prozent geschätzt.

Gestrichen

Als letztes bedeutendes Schweizer Unternehmen erhebt Swiss bei Zahlungen mit Kreditkarte noch eine Gebühr. Konsumentenschützern missfällt das. Und sie hatten mit ihrer Kritik nun Erfolg. Ab dem 28. März schafft die Fluggesellschaft die Gebühr ab.

Wer hat die beste Weinkarte?

Der Schweizer Sommelierverband SVS/ASSP und «Vinum», Europas Weinmagazin, suchen zum dritten Mal nach den besten und ambitioniertesten Weinkarten der Schweiz. Dabei geht es um die Breite und Tiefe der Weinauswahl, um die Pflege der Jahrgänge und um die Aktualität des Weinangebots. Vor allem aber wird von der Fachjury geprüft, ob die Auswahl der Weine auch zur Küche des jeweiligen Restaurants passt. Die eingesandten Werke werden den Kategorien Gourmet & Sterne, gehobene Küche, gutbürgerliche Küche, Design- & Szenelokale sowie Weinbars & Clubs zugeordnet. Neben Preisen in jeder Kategorie werden sechs Sonderpreise vergeben. Weitere Informationen gibt es auf swisswinelistaward.ch. Auf der Webseite finden Interessierte die Anmeldeformulare. Die Teilnahme ist kostenlos. Einsendeschluss ist bereits am 1. März. (GAB)

Ticinowine zu Gast in Lausanne

Einmal im Jahr präsentieren rund 40 Tessiner Winzer ihre Weine nördlich der Alpen. Zürich, Basel und Bern sind am kommenden 11. März im Royal Savoy Hotel & Spa in Lausanne zu Gast. Ab 15 Uhr ist die freie Verkostung für Fachleute aus der Gastronomie und dem Handel geöffnet. Der Eintritt ist frei. Um eine Anmeldung auf der Webseite vinum.eu/ticinowine wird gebeten. (GAB)

Weintrends

Vom 17. bis 19. März findet in Düsseldorf (D) die 25. Prowein statt. Die Weltleitmesse für Wein und Spirituosen ist der grösste Branchentreff für die Fachleute aus Anbau, Erzeugung, Gastronomie und Handel. Internationale Sommeliers, renommierte Wein-Autoren, ausgewählte Blogger und Bartender präsentieren ihre Trendthemen. So ein Thema nimmt die Sonderschau «same but different» auf. Craft Drinks sind in aller Munde. Erzeuger von Craft Spirits, Craft Beer und Cider sowie unkonventionelle Brenner und Brauer stellen in Halle 7.0 ihre innovativen Produkte in einzigartigem Ambiente vor. (GAB)

FrISCHE Weine aus Asti und dem Monferrato

Neben Barolo und Barbaresco, beide aus Nebbiolo gekeltert, sorgt im Piemont ein drittes «B» für Furore. Barbera ist die Sorte der Regionen Asti und Monferrato. Sie ergibt frische, fruchtige Terroirweine. Solche bringen am 4. März 18 Winzer ins Restaurant Metropol nach Zürich. Die freie Verkostung beginnt um 15 Uhr. Italienspezialist Christian Eder präsentiert ausgewählte Weine in drei Seminaren. Anmeldung unter vinum.ch/barbera. (GAB)

ZAHL DER WOCHE

5000

Produkte sind an Bord der Arche des Geschmacks von Slow Food. Als jüngster Passagier wurde der Honig von Tapoa aufgenommen. Dieser wird in der gleichnamigen Region im Osten von Burkina Faso vom Stamm der Gurma hergestellt. Die Arche ist der Katalog von Slow Food für vergessene und vom Aussterben bedrohte Lebensmittel, die wichtiger Bestandteil der Kultur, Geschichte und der lokalen Traditionen jedes Ortes auf der Welt sind. Die Schweiz zählt 64 Arche-Produkte.