

Starker Deckungsgrad

Der Ausgleichs- und Pensionskasse GastroSocial gelang es im Geschäftsjahr 2021, den Deckungsgrad auf 126 Prozent zu erhöhen – dank einer Anlageperformance von gut 9 Prozent. Deshalb konnte der Stiftungsrat die Pensionskassenguthaben mit 4 Prozent verzinsen. Bei GastroSocial sind über 20 000 Betriebe aus der Gastronomie und Hotellerie angeschlossen.

Champagner-Festival

«Champagne & Friends» lädt am 12. Juni ein, 75 verschiedene Champagner von 20 Topbetrieben zu degustieren. Der Veranstalter Dan Roznov, auch als Champagne Spy und führender Experte bekannt, mietet dazu das George-Penthouse in Zürich. Der Anlass ist schweizweit das einzige Champagner-Festival. Die Liste der Schaumweine unter champagnerfriends.ch/next

Lunch-Check: Umsatzplus

Die Genossenschaft Schweizer Lunch-Check konnte im Geschäftsjahr 2021 das Total der verkauften Guthaben gegenüber dem Vorjahr um 3,4 Prozent auf 124,99 Millionen Franken steigern – trotz Pandemie. Stark angestiegen ist der Geschenkkarten-Verkauf: von 3,6 auf über 6,3 Millionen Franken. Zudem sorgten neue Unternehmenskunden für Zuwachs.

Kick-off SwissSkills 2022

Berufsmeisterschaften 2022: Es geht in die heisse Phase



70

Die Kandidatinnen und Kandidaten der SwissSkills 2022.

Ende Mai lancierte die Hotel & Gastro formation für die Berufe aus der Gastronomie und Hotellerie die Kampagne der SwissSkills 2022.

Text Oliver Borner

Nachdem die Berufsmeisterschaften SwissSkills 2020 aufgrund der Coronapandemie nicht stattfinden konnten, dürfen sich Lernende aus der ganzen Schweiz nun auf den Spätsommer freuen. Vom 7. bis 11. September finden die Swiss Skills wieder unter normalen Umständen auf dem BernExpo-Gelände statt. Dann werden 140 Lehrberufe von über 1000 jungen Berufsleuten präsentiert. In 80 dieser Berufe werden aus allen Landesregionen die Schweizer Berufsmeisterinnen und -meister erkürt.

Auch in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie werden dann die Besten der Besten ausgezeichnet. Ende Mai fand der Kick-off mit den 30 Kandidatinnen und Kandidaten aus den Bereichen Restaurantservice, Küche,

Hotelréception und Hotellerie-Hauswirtschaft statt.

Berufe ins Schaufenster stellen

Dabei erhielten die Kandidatinnen und Kandidaten alle Infos zum Wettbewerb und nahmen diverse Fototermine und Anproben für die Wettbewerbskleidung wahr. Daneben machte ihnen «Hotel & Gastro formation»-Direktor Max Züst Mut für die Wettbewerbe. «Sie sind die Aushängeschilder unserer Branche. Sie sorgen dafür, dass unsere Berufe für fünf Tage im Rampenlicht stehen. Dafür möchte ich Ihnen bereits jetzt danken», so Züst. Gerade nach zwei schwierigen Pandemie Jahren sei es wichtig, die Berufe aus der Gastronomie und der Hotellerie nach aussen zu präsentieren.

Für die Kandidatinnen und Kandidaten geht es nun – 100 Tage vor dem Start der Wettkämpfe – in die letzte Vorbereitungsphase. Der Puls dürfte nach dem Kick-off bereits ein wenig gestiegen sein. «Wir freuen uns auf spannende Wettkämpfe», lautete der Tenor.

ANZEIGE

Ihre Zeit ist Geld wert.

Mit GastroTime sparen Sie Zeit und respektieren die gesetzlichen Vorschriften.

- Planung
- Zeiterfassung
- Absenzenverwaltung
- Berichtausgabe
- Stempeluhr mit Ausweislesegerät

Weitere Informationen finden Sie unter www.gastroconsult.ch oder nehmen Sie direkt mit uns Kontakt auf 0844 88 44 24

Gastroconsult
nahe. kompetent.



Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe



www.gastro-express.ch