

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 13. September 2023

CXXXVIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

hotellerie-gastronomie.ch

Zukunftsträger  
2023: glückliche  
Sieger und  
ein neuer  
Markenauftritt.

Seite 6

Aktuell

## Mit einem Swipe zum Traumjob

Seite 2



Persönlich  
**Andrea Scherz**

ist Inhaber des «Gstaad Palace» und  
Präsident der Vereinigung Leading  
Hotels of the World. Seit Jahren setzt  
er sich für mehr Nachhaltigkeit in  
der Luxushotellerie ein.

Seite 11

Schwerpunkt

## Hauswirtschaft: die Vertrauten der Gäste

Seite 8

HGU-  
Standpunkte  
Hier mit einem  
neuen Gesamt-  
arbeitsvertrag!

Seite 21



Celine Maier und Carmen Többen dürfen bei der Siegesfeier jubeln: Sie holten sich den Europameistertitel in den Kategorien Küche und Hotel Reception.

MICHAEL ZANGHILLINI

## TRIUMPH BEI DEN EURO SKILLS

Was für Emotionen bei der Siegesfeier der Euro Skills 2023 in Danzig (PL): Die Schweizer Delegation kam aus dem Jubeln nicht mehr heraus und holte sich eine Goldmedaille nach der andern. Insgesamt zwölf Gold- und drei Silbermedaillen gab es für die jungen Schweizer Berufsleute – so viele wie für kein anderes Land. Zum Hässenerfolg der Schweizer tragen auch die beiden Kandidatinnen aus der Hotel- und Gastronomiebranche bei. Celine Maier holte sich den Europameistertitel im Bereich Küche und

Carmen Többen wurde Erste in der Kategorie Hotel Reception. Celine Maier zeigte sich nach dem Wettbewerb überwältigt: «Das ist ein unbeschreibliches Gefühl, für mich ist ein Traum in Erfüllung gegangen.» Die junge Köchin hat bereits an verschiedenen Wettbewerben teilgenommen und mehrmals den zweiten Platz belegt – nur zum Sieg hatte es bisher nicht gereicht. Bei den Euro Skills lief ihr fast alles nach Plan. Von Klärtüchlein wie einem ausgefallenen Schockfroster liess sie sich nicht

aus der Ruhe bringen – und wurde am Ende mit dem Sieg belohnt. Auch für ihre Teamkollegin Carmen Többen, die in der Kategorie Hotel Reception antrat, ist mit dem Sieg ein Traum in Erfüllung gegangen. «Carmen zeigte eine überragende Leistung», sagt ihr Coach Egidio Marcato. «Schon vom ersten Tag an wusste ich, dass sie ihre Mitstreiter überflügeln. Danach galt es, den Fokus zu behalten und sich von nichts ablenken zu lassen – und das ist ihr gelungen.» Celine Maier und Carmen Többen gehören zur

erfolgreichsten Schweizer Delegation an einer Euro-Skills-Austragung. Das Team war in 16 Skills an den Berufseuropameisterschaften angetreten und holte sich 15 Medaillen. Der technische Delegierte Martin Erlacher zeigt sich überwältigt: «Dieses Resultat des ganzen Swiss-Skills-National-Teams übertrifft unsere Erwartungen massiv. Damit hätten wir nicht einmal in unseren kühnsten Träumen gerechnet.» ANGLA HUBER

Impressionen auf Seite 25 →



### In Würde in die Rente

Die Wirtschaft brummt und die Unternehmensgewinne liegen wieder auf dem Niveau der Vor-Pandemie-Jahre. Trotz guter Konjunkturlage sinken die Reallohne. Steigende Krankenkassenprämien belasten vor allem Geringverdienende. Zu ihnen gehören viele Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer des Gastgewerbes. Mit ihrer Unterschriftenkampagne «Gemeinsam gegen Personalangabe» fordert die Hotel & Gastro Union generelle Lohnerhöhungen auf allen Stufen. Darüber hinaus gilt es, die Kaufkraft der Pensionierten zu erhalten. Die Lebenserwartung von Männern liegt heutzutage bei durchschnittlich 81,5 Jahren, die der Frauen bei 85,7 Jahren. Die Betonung liegt auf durchschnittlich. Nicht jeder im Rentenalter knackt die 60er-Marke. Schon gar nicht jeder Gastgewerbliche. Europäische Studien zeigen, dass wir neben Getreidebauern und Dachdeckern zur Gruppe der «gefährlichsten» Berufe gehören. Nicht wegen der scharfen Messer, mit denen Köche hantieren, sondern wegen der hohen Arbeitsbelastung. Wer im Gastgewerbe geschuftet hat, verdient es, mit 65 Jahren in Pension zu gehen und den Lebensabend in Würde zu geniessen. Die Anhebung des Rentenalters an die durchschnittliche Lebenserwartung, wie es einige politische Kräfte fordern, darf nicht durchkommen!

JONG RAPPEL

AZA 6002 LUZERN

Post CH AG

Allgöwenwilerstr. 22, 6006 Luzern

Erschiet jennet mittwoch

**ROTOR**  
Lifes  
www.rotor.ch  
Postfach 100  
6002 Luzern  
0042 946 79 70

**illy**  
Specialty Coffee  
illy BIO Milano

«Meine Branche.  
Mein Job.»  
gastrojob.ch

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858  
**Ernst**  
Herr Hürnli empfiehlt...  
zum Stanser Wildsauken  
Tagliatelle Nudelnestee, 3-Ei  
mit Steinpilz

## Seit 20 Jahren auf Messers Schneide

Eigentlich besucht Unternehmer Michael Bach die Köche. Doch diesmal kamen sie zu ihm.

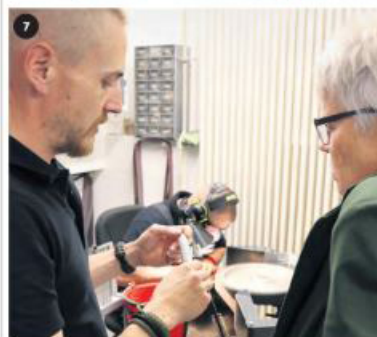
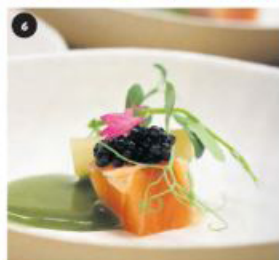
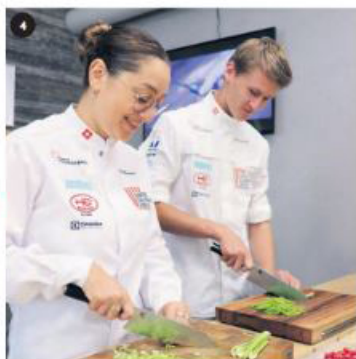
Seit zwei Jahrzehnten ist der Unternehmer Michael Bach unermüdet auf der Suche nach hochwertigen Professionsflüch für Köche. Mit dem Import von japanischen Damastmessern der Marke Kai legte er den Grundstein für den Erfolg seiner Firma Cecco, die sich mit dem Beinamen «World of Knives» schmückt. Ende August lud Michael Bach zum grossen Jubiläumsfest nach Biel, dem Standort seiner Schweizer Skinfo-Messer-Manufaktur. Mehr als 500 Koch-Enthusiasten, Gastronomen, Partner und Lieferanten

gaben sich die Ehre. Zu den Gästen zählten unter anderem Fabio Tuffoni und Dominik Sato vom «The Cheadl Andermatt», Julian Marti vom «Equitable» in Zürich, Jean-Marc Soldati vom Restaurant Hôtel Cerf Sonceboz/BE sowie Christoph Hunziker und sein Sous-chef Lukas Schär vom Schüpfberg-Beizli in Schüpfen/BE.

Zu Restauraen gab es eine Special Edition des Messers Kiritanku, dessen Griff sich dank des abgerundeten Klingeneendes besonders leicht umfassen lässt und somit eine sichere Führung beim Arbeiten erlaubt. Den Einsatz des Messers demonstrierten Athina Karavouzi und Andreas Gressen von der Schweizer Junioren-Kochnati. Beide servierten am Event gebratenen Lachs und vegetarische Kreationen. (GUP)



Mein Informationscenter online  
0241.00



1 Sous-chef Lukas Schär (links) und Küchenchef Christoph Hunziker (rechts, beide Schüpfberg-Beizli in Schüpfen/BE) gratulieren Michael Bach im Namen der Juvenis Restaurateurs (JRC).  
2 Messerliebhaber aus nah und fern reisten nach Biel, um einen Blick in die Skinfo-Manufaktur zu werfen.  
3 Höchste Präzision beim Schneiden der Klängen.  
4 Athina Karavouzi und Andreas Gressen von der Schweizer Junioren-Kochnati bekochen die Gäste.  
5 Zum Jubiläum wird auch die Cecco Special Edition Kiritanku präsentiert.  
6 Geliebter Swiss Lachs mit Omelette Kaviar.  
7 Messerschmied Timo Müller erklärt den Gästen die über 40 Arbeitsschritte der Messerfertigung. Nach dem Schneiden werden die Griffstücke von Hand angepasst und verschliffen. (M. DER ZUG)

Hinter einem guten **Gastronomen** verbergen sich immer gute **Produkte.**



Carignano del Sulcis  
Riserva Rocca Rubia  
DOC 2020, 6 x

21%  
13.77  
75 cl



Pinot Noir Maiefelder  
Graubünden  
AOC 2022, 6 x

21%  
10.83  
75 cl



Aligé Les Murailles  
Chablis  
AOC 2022, 6 x

25%  
13.93  
70 cl

**WEINFESTIVAL**  
über 300 Aktionen bis Samstag, 30. September

aligro.ch

vom 19. bis 30. September 2023  
Platz ohne KVST, Reben erlesen.

**ALIGRO**

Mehr Qualität für Ihr Geld.