

# eXpresso

26. Juni 2008

Die meistgelesene Branchenzeitung

Nr. 26/27

Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin

Fr. 2.70

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72

123. Jahrgang

Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45, Adligenswilerstr. 29/27, 6002 Luzern

Red./Verlag 041 418 24 40 E-Mail: info@expresso.ch www.expresso.ch

Schwerpunkt-  
Thema:

**BIOPRODUKTE**

Seite 22  
**STELLEN  
ANZEIGER**

Schweizer Produkte aus frischer  
Milch und frischem Rahm.

## Hotel & Gastro Union: «Ohne uns geht es nicht!»



FOTO: GASTRONOMIS

«Dabei sein bringt's», sagt Bruno Poma (im Bild), Präsident der Hotel & Gastro Union. Doch was bringt es wirklich, Mitglied der Berufsorganisation und ihrer vier Berufsverbände Kochverband, Restauration, Hauswirtschaft und Hotelemp-

fang zu sein, die alle ihren Hauptsitz im Hotel Montana, Luzern, haben? «eXpresso» wollte es genau wissen und hat bei den vier Präsidenten und der Präsidentin nachgefragt. Lesen Sie ihre Antworten auf Seite



**Biodrinks für den  
Sommer 10–14**



**Luxusvilla für  
Spezialgäste 20–21**

### Wolfgang Puck...

... österreichischer Starkoch, der in Kalifornien arbeitet, ist vom Magazin «Forbes» zu einem der 100 einflussreichsten Promis der Welt gekürt worden. Platz 91 reichte ihm, um den schottischen Starkoch Gordon Ramsay (95) und die US-Fernsehköchin Paula Deen (100) zu überrunden.



ISSN 1661-2175



9 771661 217007 2 6

5

**all-commerce**  
Gesamtküchensystemen

Fachberatung, Planung, Realisierung und Handel von Küchentechnik | Kücheninventar, Hotelbedarf und Table-Top

**Der Klick zu Ihrem Gastro-Profit!**  
[www.all-commerce-direkt.ch](http://www.all-commerce-direkt.ch)

all-commerce ag • Industriestrasse 11 • CH-9524 Zuzwil  
Tel. +41 71 945 94 00 • Fax +41 71 945 94 09  
info@all-commerce.ch • www.all-commerce.ch

ONLINE-SHOP

**PASTINELLA**

Industriestrasse 40  
5036 Oberentfelden  
Tel. 062 737 28 28 • Fax 062 737 28 19  
info@pastinella.ch • www.pastinella.ch

**Kisag**  
Switzerland

**Kisag AG**  
Bahnhofstrasse 3  
4512 Bellach  
Tel. 032 617 32 60  
Fax 032 617 32 70  
kisag@kisag.ch

**KADI**  
Swiss Premium Quality

Thunstettenstrasse 27  
4901 Langenthal  
Tel. 062 916 05 00 • Fax 062 916 06 80  
info@kadi.ch • www.kadi.ch



Die Präsidentin und die Präsidenten der Berufsverbände und der Hotel & Gastro Union (von links): Valeria Casanova, Hauswirtschaft; Georges Knecht, Schweizer Kochverband; Wolfgang Pierer, Restauration; Willy Graf, Empfang, und Bruno Poma, Hotel & Gastro Union.

## Ausbildung: Darum braucht es die Berufsverbände

In unserer Branche gibt es die vier Berufsverbände Kochverband, Restauration, Hauswirtschaft und Hotelempfang. Sie sind in der Hotel & Gastro Union zusammengeschlossen. Für «eXpresso» sagen die Präsidentin und die Präsidenten der Verbände, was sie für die Berufsbildung und ihre Mitglieder tun.

«Unser wichtigstes Engagement ist zurzeit die Kochlehre 2010», sagt Georges Knecht, Präsident Schweizer Kochverband und Leiter Küchen im Inselspital Bern.

**«Wir wollen die Kochlehre für die Zukunft fit machen», so Georges Knecht weiter.**

Der Kochverband ist massgeblich an der Ausarbeitung beteiligt. Im Weiteren engagiert sich der Verband für die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung.

Auch beim Verband Hauswirtschaft steht die Verbesserung der Berufsprüfung im Vordergrund. «Wir haben uns für ein Modul «Hotellerie» eingesetzt», sagt Präsidentin Valeria Casanova. Der grösste Erfolg war für Hauswirtschaftsleiterin Casanova aber die Schaffung des neuen Berufs Hotelfachfrau. «Die Ausbildung haben wir stark mitgeprägt», weiss Casanova. So sind neu Haustechnik und Dekoration in den Beruf eingeflossen. «Damit wurde der Beruf klar aufgewertet», sagt Casanova.

Aufgewertet wurde auch die kaufmännische Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus. «Unser Verband hat sich aktiv für eine attraktive Grundbildung eingebracht», sagt Willy Graf, Präsident Berufsverband Hotelempfang. «Zurzeit ist der Prozess der neuen Bildungsverordnung 2011 im Gange. Für uns ist wichtig, dass die Branche Hotel-Gastro-Tourismus für die Lernenden weiterhin auf Erfolgskurs bleibt.»

Der Berufsverband Restauration will die Restaurationsleiterprüfung neu aufgleisen. «Wir disku-

tieren mit den Arbeitgebern, ob die Prüfung noch zeitgemäss ist oder was wir ändern müssen», sagt Präsident Wolfgang Pierer.

Die Hotel & Gastro Union setzt sich auch für faire Löhne und Arbeitsbedingungen ein. «Ich habe mich lange nur mit Beruf und Weiterbildung beschäftigt», sagt Präsident Bruno Poma. «Dann realisierte ich, dass auch die Arbeitsbedingungen wichtig sind. Ein Gastgewerbler muss von seinem Lohn leben können. Und die Arbeitsbedingungen müssen attraktiv sein. Nur so bekommen unsere Berufe das Image, das sie verdienen.» Deshalb ist der pensionierte Küchenchef einer der Vertreter bei den Verhandlungen über den L-GAV. «Dank uns haben die Gastgewerbler beispielsweise fünf Wochen Ferien und die 42-Stunden-Woche.»

mario.gsell@gastronews.ch

Weitere Infos: www.hotelgastrounion.ch

### Ihr Gewinn: Mit der Hotel & Gastro Union kann man viel Geld sparen

Für Mitglieder der Hotel & Gastro Union gibt es viele Vorteile. «Den absoluten Knüller können wir den jungen Vereinsmitgliedern bis 25 Jahre bieten», sagt Peter Hochstrasser, Leiter Marketing der Hotel & Gastro Union. «Sie können eine CCA-Starter-Card beantragen und profitieren von allen Vorteilen der Kundenkarte. Zusätzlich erhalten sie als Begrüssungsgeschenk einen Gutschein von 50 Franken auf Non-Food-Artikel.»

Diese und alle weiteren Vergünstigungen werden in der «Ihr Gewinn»-Broschüre vorgestellt, die kürzlich an alle Mitglieder verschickt wurde. Die Vergünstigungen gehen von billigerem

Benzin bei Agip über Beiträge für die Berufsprüfung oder für den Besuch der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern bis hin zu zehn Prozent Rabatt bei der Vinothek Vuithier.

Für Urs Masshardt, Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union, ist dies erst der Anfang: «Wir wollen das Angebot weiter ausbauen, damit unsere Mitglieder einen so grossen finanziellen Zusatznutzen haben, dass die Mitgliedschaft indirekt gratis ist. Oder dass sie finanziell gar davon profitieren.»

Das ist unter Umständen schon heute möglich. Zum Beispiel, wenn ein Arbeitgeber beim Stellenwechsel die Überstunden nicht

auszahlen will. Dann können sich die Mitglieder an den Rechtsdienst wenden. Und da fließen dank Hil-

fe schnell mal einige hundert bis ein paar tausend Franken in die Tasche des Mitgliedes.



Sie präsentieren die neue Broschüre der Hotel & Gastro Union «Ihr Gewinn» (von links): Urs Masshardt, Geschäftsleiter; Anna Becker, Praktikantin Marketing, und Peter Hochstrasser, Leiter Marketing.