

Gastro

INFOS & NEWS VON **GASTROGRAUBÜNDEN** APRIL'18

BETRIEBSKONZEPT

**Il Mulin – eine
Herzensgeschichte**



INTERVIEW

**Gastronomen setzen
auf Bündner Weine**



AUSBILDUNG

Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie

WEITERBILDUNG

**Durch Weiterbildung
weiterkommen**

FACHKRÄFTE

**Lösungen für den
Fachkräftemangel?**

AKTUELL

**Gegen Food Waste
gibt es effiziente
Massnahmen**



SAVIVA
Food Services

ÖKK

★ Heineken®

Eiskalt gebraut. Eiskalt erfrischend.



Wer stehen bleibt, bleibt sitzen

Die stetige Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter ist in der Hotellerie und Gastronomie einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren. Eine der Hauptaufgaben von GastroGraubünden ist deshalb, seinen Mitgliedern in Hotellerie und Gastronomie vielseitige und aktuelle Weiterbildungsmöglichkeiten anzubieten. Genau darauf legen wir unseren Fokus und bauen das Angebot an Kursen laufend aus. Unser Anspruch ist es, Ihnen an unserer Hotel- und Gastronomie Fachschule vor allem praxisnahe Weiterbildung und nicht nur Theorie zu vermitteln. So setzen Sie bei uns das neu erworbene Wissen oftmals bereits im Kurs in die Praxis um.

An der Hotel- und Gastronomie Fachschule in Chur bietet GastroGraubünden zwei aufbauende Unternehmer-Weiterbildungen an, modular und berufsbegleitend. Das G1 Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse (Start am 3. April 2018) sowie das G2 Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (Start am 22. Mai 2018). Zudem gibt es zahlreiche neue Fachseminare und Küchenkurse wie beispielsweise zum Thema «Foodwaste» oder «Kochen mit Insekten» sowie vielen weiteren Angeboten, die wir laufend erweitern. Neu seit diesem Jahr bieten wir angehenden Berufsbildnern den obligatorischen Berufsbildnerkurs branchenspezifisch für Hotellerie und Gastronomie an.

Weiterbildung ist heute ein «must», denn: Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit...

M. Tischhauser

Marc Tischhauser
Geschäftsführer GastroGraubünden



Wir verstehen Gebäude. Wir verstehen Multitec.



Elektro | Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär | Kältetechnik
ICT Services | Security & Automation | Blitzschutz | Technical Services
Photovoltaik & Solarthermie | Energieeffizienz | E-Mobility

Multitec ist eine einzigartige Alpiq Dienstleistung der gewerkeübergreifenden Zusammenarbeit. Alle Disziplinen werden unter einer Führungsverantwortung zusammengefasst und dem Kunden aus einer Hand angeboten. Eine optimale Projektkoordination ist jederzeit sichergestellt.

Unsere regionalen Standorte: Chur-Prättigau, Buchs, Sargans-Glarnerland, Ilanz-Surselva, Davos und St. Moritz-Oberengadin

Alpiq InTec Schweiz AG
Triststrasse 3, CH-7007 Chur, T +41 81 286 99 99
info.ait.chur@alpiq.com, www.alpiq-intec.ch



FACHKRÄFTE

Gibt es Lösungen für den Fachkräftemangel?

14



06 BETRIEBSKONZEPT

Il Mulin, Morissen – eine Herzengeschichte

10 AKTUELL

Massnahmen gegen Food Waste

12 INTERVIEW

Viele Gastronomen setzen bereits auf Bündner Weine

18 KOMMUNIKATION

Was tun bei Beschwerden?

21 ERNEUERUNG

Neuer Top-Floor im Hotel ABC

29 AKTUELL

Lebensmittelhygiene: Es braucht Wissen

30 KURZNOTIZEN

dies und das ...

RESTAURANTKONZEPTE

Erst wenige vegetarische Restaurants

22



26



GESCHÜTZTE ARBEITSPLÄTZE

Restaurant Loe – ein spezielles Konzept zum Erfolg geführt

34 AUSBILDUNG

Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie

35 WEITERBILDUNG

Durch Weiterbildung weiterkommen

37 TOURISMUSZUKUNFT

Hoteliers setzen auf neue Märkte und Kooperationen

38 AKTUELL

Wo steht mein Betrieb? Nachfolge geregelt?

IMPRESSUM Gastro infos & news – Die Zeitung für Interessenten, Hoteliers und Gastronomen **Auflage** 1300 Exemplare **Erscheinungsweise** 2x jährlich **Herausgeber** GastroGraubünden, Loestr.161, Rosengarten, 7000 Chur, Tel. 081 354 96 96, Fax 081 354 96 97, www.gastrogr.ch, info@gastrogr.ch **Redaktion** Pressebüro Karin Huber, Tel. 081 353 85 85, kh-media.ch **Layout** LehmannVisual, 7015 Tamins, Tel. 081 55 88 737, lehmann-visual.ch **Abonnemente** Sie können gastro infos & news auch abonnieren, kaufen und verschenken: Ein Jahresabonnement kostet Fr.10.- (Inland), Fr.15.- (Ausland). Einzelverkaufspreis Fr. 5.-. Für Mitglieder von GastroGraubünden kostenlos **Abo-Bestellungen** GastroGraubünden, Tel. 081 354 96 96, Fax 081 354 96 97, info@gastrogr.ch

Il Mulin, Morissen – eine Herzensgeschichte

Ein Restaurant fördert den Zusammenhalt im Dorf



WAS BRAUCHT EIN ORT WIE MORISSEN FÜR EIN INTAKTES DORFLEBEN? EINE KIRCHE, EIN LADEN UND EIN RESTAURANT. BIS AUF DAS RESTAURANT WAR ALLES DA. SEIT FRÜHLING 2017 GIBT ES MIT «IL MULIN» WIEDER EIN RESTAURANT UND DAMIT EINEN BEGEGNUNGSPUNKT, DER DEN ZUSAMMENHALT IM DORF FÖRDERT. «IL MULIN» IST EINE HERZENSGESCHICHTE DER INITIANTEN, DER EINWOHNER UND DER ZWEITWOHNUNGSBESITZER.

Die Mühle in Morissen war schon immer eine Mühle, vor dem 2. Weltkrieg und danach, als am gleichen Standort eine neue, effizientere Mühle ohne Wasserkraft aufgebaut wurde. Jetzt ist die Mühle immer noch in Betrieb. Weniger häufig als früher, aber das Korn wird hier doch noch ein-, zweimal pro Monat zu Mehl gemahlen. Ein Stockwerk höher wird seit Frühling 2017 aus einem Teil des Mehls Brot gebacken und den Gästen serviert.

Grosses Engagement

Dass die Mühle erhalten werden konnte und gleich noch ein Restaurant entstanden ist, das ist vor allem der Familie Caduff mit Ueli und Marcus Caduff sowie weiteren Initianten zu verdanken. Dann aber in besonderem Masse auch den Einwohnern und den Zweitwohnungsgästen. Denn sie waren es, die für einen gemeinsamen Ort der Begegnung zuerst einmal Aktien zeichneten.

«Das war die Voraussetzung, um die Idee eines Restaurants überhaupt weiterverfolgen zu können», sagt Marcus Caduff, einer aus dem Dorf. Er fand es wichtig, dass sein Dorf, nachdem das alte Restaurant 2005 die Türen geschlossen hatte, wieder einen Begegnungsort und damit ein Restaurant erhalten würde.

Morissen, Ortsteil der Gemeinde Lumnezia, ist ein kleines Dorf, in dem gut 240 Einwohner und zeitweise rund 250 Zweitwohnungsbesitzer (die Wohnungen sind meist mehrfach belegt) leben. Ihnen allen ist es nicht egal, was mit ihrem Wohnort respektive Ferienort passiert. «Nach zwei Informationsveranstaltungen haben wir das Restaurantprojekt konkretisiert und Einwohner und Ferienwohnungsbesitzer gefragt, in welchem Umfang sie Aktien zeichnen würden», erzählt Caduff. Fast alle haben sich danach finanziell engagiert, auch die Gemeinde, die Partnergemeinde, die Berghilfe ebenso wie die Graubündner Kantonalbank. Zudem flossen namhafte à Fonds perdu Beiträge. 930'000 Franken kostete der Umbau. Entstanden ist ein gemütliches Restaurant, in dem sich oft das halbe Dorf trifft. Das Lokal wird aber auch gerne von den Ferienwohnungsbesitzern besucht und natürlich von Gästen aus nah und fern. Die Skipiste führt bis ins Dorf, die Wander- und Bikewege auch und das Postauto fährt während den Wintermonaten sogar gratis von Ilanz hinauf nach Morissen und hält direkt vor der Türe des Il Mulin.

Gemeinsam vorwärts

Die Herzensgeschichte von Marcus Caduff und allen anderen Engagierten ist im Laufe der letzten Monate nun zu einer kleinen Erfolgsgeschichte geworden, die zeigt, dass man gemein-

IL MULIN, MORISSEN

Gründung der Il Mulin SA März 2016. Mit rund 220 Aktionären und einem AK von CHF 320'800 tritt die Il Mulin SA als Trägerin des Betriebes auf. Sie mietet von der Gemeinde Lumnezia das Restaurant und verpachtet es Ende April 2017 an Anita und Michele Michelucci. Der Spatenstich erfolgte am 1. Juni 2016. Das Projekt wurde vom Trunser Architekten Patrick Rothmund ausgearbeitet.

Eröffnung 30. April 2017

Pächter Anita und Michele Michelucci

Spezielles Lokale/regionale Produkte, Fleisch, Fisch (Saibling), Eier, Käse, Butter etc.

Öffnungszeiten Mittwoch und Donnerstag 9-22 Uhr, Freitag und Samstag 9-24 Uhr, Sonntag 9-21 Uhr

Träger-AG: www.ilmulin.ch

Pächterin und Gastronomiebetrieb: www.ilmulin-morissen.ch



sam viel bewirken kann. In der Zwischenzeit sind nun erste Ängste weg. Denn viele fragten sich durchaus zu Recht, ob in so einem kleinen Dorf ein Restaurant mit gegen 90 Plätzen (innen 48, aussen 36) rentabel betrieben werden könnte. «Es kann», bestätigt die Pächterin. Für Anita Michelucci, die mit ihrem Mann Michele «Il Mulin» betreibt, geht die Rechnung zwischenzeitlich auf. «Für uns stimmt es wie es ist».

Regional, frisch

Anita Michelucci, die sowohl als Köchin, Geschäftsführerin und Pächterin wirkt und von ihrem Mann überall unterstützt wird, hat sich auf eine überschaubare Karte beschränkt. «Ich koche lieber alles frisch. Ausserdem weiss ich ja nie, was der Tag bringt. Sind es zwei Mittagessen oder 30? Sind es fünf Nachtessen oder 50? Planbar ist das nicht», sagt sie. Weil sie wenig vorbereitet und alles frisch kocht, halten sich auch die Abfälle in Grenzen. «Wo immer möglich verwerten wir ebenfalls die Rüstabfälle».

Günstige Mittagmenüs

Die «Mühle» ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Unter der Woche bereitet Anita Michelucci jeweils zwei einfachere Mittagmenüs zwischen 17.50 und 20 Franken (inklusive Vorspei-

↳ FORTSETZUNG SEITE 9



GEWINNEN SIE MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE

Saviva Food Services ist im Belieferungsgrosshandel der ideale Partner für Sie. Wir vernetzen Angebot und Nachfrage, um Ihnen die besten Gesamtlösungen zu bieten. Unsere zukunftsweisenden Services und inspirierenden Konzepte verschaffen Ihnen mehr Zeit fürs Wesentliche und führen langfristig zu mehr Erfolg.

SAVIVA.CH



Il Mulin, Morissen – eine Herzengeschichte

ANITA MICHELUCCI BEKOCHT DIE GÄSTE UND SCHAUT, ZUSAMMEN MIT IHREM MANN, AUCH SONST NACH DEM RECHTEN.



se, Mineralwasser und Kaffee) zu. Auf der Abendkarte bietet sie zwei Suppen, drei Vorspeisen, fünf Fleisch- und vier Pasta/Vegigerichte an (z.B. Risotto Fr. 25.-, Cordon Bleu 29.50, Rindsfilet 54.-, Capuns 24.50) sowie diverse Flammkuchen an. Getrunken (kleine Weinkarte) und gegessen wird unterm weissen, gewölbtem «Himmel». Das ehemalige Mühlegebäude wurde ausgehöhlt, neu isoliert und vorwiegend mit Holz neu errichtet und ausgestattet. Der aus Truns stammende Architekt Patrick Rothmund zeigte hier eine sensible Hand.

Erste kulturelle Anlässe wie Lesungen und Ländlermusikabende hätten sich gut angelassen, erzählt die neue Pächterin. «Diesen Bereich wollen wir noch ausbauen». Firmenessen, Familienfeste, Klassenzusammenkünfte oder Hochzeiten richtet das Pächterpaar gerne aus, stösst jedoch aufgrund der Platzverhältnisse doch auch rasch an Grenzen.

Von Adliswil nach Morissen

Die Gäste können vom Restaurant aus live miterleben, wie einen Stock tiefer das Korn gemahlen wird. Eine begehbare Glasplatte bietet hier beste Ein- und Aussichten. «Pro Monat werden 50 bis 70 Kilogramm Mehl gemahlen. Wir backen daraus Brot, verkaufen das Mehl aber auch an die Gäste», so Anita Michelucci, die bereits vor ihrem Umzug nach Morissen in Adliswil ein Restaurant führte. Zweitwohnungsbesitzer aus Morissen hatten ihr und ihrem Mann vom geplanten «Mühlen-Restaurant» erzählt. Sie reisten nach Morissen, schauten sich alles an und waren begeistert. Also sagten sie zu und verlegten ihr Domizil Ende April 2017 von Adliswil nach Morissen, «nicht ans Ende der Welt, sondern ins Zentrum der Schweiz»... Nachdem das Paar seinen Unterländer Betrieb dann per Ende 2017 verkaufte, sind die Beiden «jetzt voll und ganz in Morissen angekommen».

Anita Michelucci ist eine Quereinsteigerin. Nach ihrer Ausbildung als Pelz- und Ledernäherin und einer kaufmännischen Lehre kam der Wechsel in die Gastronomie, zuerst aushilfsweise und dann ab 2004/2005 mit der Führung eines eigenen Betriebes in Adliswil, wo sie auch erste Küchenerfahrungen sammelte. Kochen tut sie immer noch gerne. Hinter dem Herd fühlt sie sich in ihrem Element. In Morissen arbeitet sie mit einheimischen Produzenten zusammen.

Il Mulin ist Schaufenster

«Das Lokal», fasst Marcus Caduff zusammen, «ist ein Schaufenster für die Landwirtschaft des Tals, für die alpine Kultur und für die Sprache und Tradition. Ganz so, wie wir es uns vorgestellt hatten». Im Restaurant verkauft werden auch Produkte der lokalen Produzenten. Honig, Essig, Sirup, Konfi und Schnaps stehen bereit, um mit nach Hause genommen zu werden.



VOM RESTAURANT AUS KANN MAN DIREKT IN DIE EIN STOCKWERK TIEFER GELEGENE MÜHLE SCHAUEN.

«Wir sind glücklich über unsere Il Mulin», so Caduff. «Das Restaurant hat viel neues Leben ins Dorf gebracht und Einheimische und Zweitwohnungsbesitzer näher zusammen rücken lassen. Die Aktionäre wussten auch, auf was sie sich einlassen würden. Rendite würde hier niemand erwarten. «Il Mulin ist eine ideelle Geschichte, eine Herzengeschichte eben».

Text und Fotos: Karin Huber

Grosses Sparpotenzial

Gegen Food Waste gibt es effiziente Massnahmen

GERADE AUCH IN DER GASTRONOMIE WERDEN VIELE LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN. DABEI KÖNNTE MAN VIEL GELD SPAREN, WENN MAN LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDET. DASS DIES KEIN HEXENWERK IST, ZEIGTE ROGER LANZ, FOOD WASTE COACH UND KÜCHENCHEF DER COMPASS GROUP SCHWEIZ IM SCOLAREST RESTAURANT FUSION MEAL & COFFEE AN DER ETH HÖNGGERBERG IN ZÜRICH AN EINEM WEITERBILDUNGSANLASS BEI GASTROGRAUBÜNDEN IN CHUR.

Zu den Food Waste-Verursachern gehören die Landwirtschaft, die Verarbeitung, der Detail- und Grosshandel, der Endkonsument und die Gastronomie. Gemäss WWF ergibt der Food Waste pro Kopf und Jahr an die 117 Kilo. Den Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln haben in den letzten Jahren immer mehr Küchenchefs aufgenommen. Auch GastroSuisse, Vorstandsmitglied des Vereins «United Against Waste», setzt sich gegen die Lebensmittelverschwendung in den Küchen ein. Die Vision: Lebensmittelabfälle zu halbieren. Dennoch schaut nach wie vor ein grosser Anteil der

Küchenchefs und Köche einfach darüber hinweg aus Nichtwissen oder aus Ignoranz.

Pro Jahr werden in der Schweiz rund 2,3 Mio. Tonnen Lebensmittel, davon über 110'000 Tonnen in der Gastronomie, verschwendet, rechnet Roger Lanz, Food Waste-Coach bei United Against Waste, vor. «Dies wäre grösstenteils vermeidbar. Wir möchten daher die Verantwortlichen sensibilisieren für diese Problematik und ihnen auch bei der Erarbeitung von Lösungsansätzen behilflich sein».

Sparen beginnt mit der Planung

Food Waste ist eine Frage des Verhaltens, so Roger Lanz. «Wer Abfälle vermeiden will, der setzt ganz bewusst entsprechende Massnahmen ein». Der erste Schritt beginne bei der Planung und beim Einkauf. Zu beachten seien kurze Wertschöpfungsketten, eine gute Kommunikation mit den Produzenten, das hinterfragen und optimieren von Angeboten und das bewusste Einkaufen.

Bei der Zubereitung und Produktion der Gerichte öffne das Abmessen der Abfälle die Augen. Wer einen Tag lang die Abfälle in der Küche sammelt und diese abwägt, sieht rasch, dass man gegen diese Verschwendung etwas tun müsse. Massnahmen, wie die Lagerfristen anzupassen, die Produktionsmengen festzulegen, moderne Verarbeitungstechniken einzusetzen und die Mitarbeiterführung entsprechend zu gestalten, seien weitere Möglichkeiten, einen bewussteren Umgang mit den Lebensmitteln zu fördern.

Gäste mit einbeziehen

Wenn zur Betriebsphilosophie die Verminderung von Lebensmittelabfällen gehört, sensibilisiert man so auch seine Gäste, sagt Roger Lanz. Wer mit seinen Gästen darüber rede, werde viel Verständnis ernten und gleichzeitig auch einen Mehrwert für den Gast selbst erzielen. Beispiele: Man könnte statt einer grossen Portion dem Gast eine kleinere Portion mit Nachschöpfen anbieten. Oder man etwa auch Salate in guter Qualität einkaufen und spart so zunehmend Abfall.

FOOD WASTE ENTGEGENWIRKEN

Die ETH Zürich hat in Zusammenarbeit mit der Compass Group (Schweiz) AG 2014 das «Fusion meal & coffee» am Hönggerberg in Zürich eröffnet. Die Eröffnung war Teil eines Entwicklungskonzeptes am Hönggerberg, welches den ETH-Standort auf die steigende Zahl Studierender und Mitarbeitender ausrichtet. Im Restaurant «Fusion meal» gibt es rund 600 Sitzplätze, im neuen «Fusion coffee» rund 380. Das Angebot richtet sich nach dem «Essen-Lernen-Leben-«Ernährungskonzept, das von der Compass Group unter der Marke Scolarest für Bildungsstätten entwickelt wurde. Hier geht es um ganzheitliche, gesunde und ausgewogene Ernährung unter Berücksichtigung von Food Waste.

Roger Lanz bietet zusammen mit United Against Waste Food Waste-Coaching in Restaurants an. Er weiss: Aus vielen Resten kann man viele kreative, neue Gerichte erschaffen. Und er verspricht: Nur schon durch das Messen der Abfälle und der daraus resultierenden Sensibilisierung der Mitarbeitenden reduziert ein Betrieb den Food Waste um rund 40 Prozent.

Infos: www.united-against-waste.ch

Foodwaste.ch und der WWF Schweiz haben einen Bericht über Lebensmittelverschwendung erstellt: www.foodwaste.ch/entdecke-mehr/wissenschaftliche-artikel/lebensmittelverluste-der-schweiz-ausmass-und-handlungsoptionen/



ROGER LANZ (OBEN) INFORMIERT INTERESSIERTE KÜCHENCHEFS UND MITARBEITENDE ÜBER FOOD WASTE.

Am meisten Lebensmittelabfälle entstehen mit 41 Prozent in der Produktion und der Zubereitung, beim Tellerrücklauf (29 Prozent), bei den Buffetrückgängen (21 Prozent), bei der Überproduktion und dem Zwischenlager (8 Prozent) und zuletzt im Lager (1 Prozent). Eine falsche, ungenügende Planung und ein zu grosses Angebot würden ebenfalls Reste produzieren. Diese Zahlen zeigen auch, wo man ansetzen kann, um Abfälle zu vermeiden. Ein Gastronomiebetrieb, der konsequent Lebensmittelabfälle vermeidet, spart pro Monat schnell einmal mehrere Tausend Franken, rechnete Lanz vor. «Food Waste ist money waste».

Rüstabfälle lassen sich gut weiter verarbeiten. «Aus Gemüseabfällen kann man wunderbare Suppen kochen, aus Brotabfällen entstehen Aufläufe, aus Reis Reisbällchen, aus Brokkoli-Stielen Kohl-Küchlein und aus Fleischabfällen feine Saucen», so Lanz. «Es gibt viele und individuelle Massnahmen, um die Lebensmittelabfälle in der eigenen Küche zu reduzieren». Gewinnen würden alle: Der Gast, die Umwelt und der Unternehmer respektive der Betrieb.

GastroGraubünden bietet am 7. Mai einen Food Waste Kurs an (vgl. Seite 35).

Text und Fotos: Karin Huber

ANZEIGE

VON SALIS

Entdecken Sie in unserem Onlineshop über 2500 Weine, Schaumweine und Spirituosen aus der Bündner Herrschaft und der ganzen Welt.

www.vonsalis-wein.ch

DER WEIN IM MITTELPUNKT

Viele Gastronomen setzen bereits auf Bündner Weine

DIE BÜNDNER WEINE ZÄHLEN SEIT JAHREN ZU DEN BESTEN, SIE MÜSSEN SICH NICHT EINMAL HINTER DEN BURGUNDERWEINEN VERSTECKEN. IMMER MEHR GASTRONOMEN WERTSCHÄTZEN DIE EINHEIMISCHEN TROPFEN. DOCH LÄNGST NICHT ALLE BIETEN IHREN GÄSTEN HERRSCHÄFTLER GEWÄCHSE AN. DABEI KÖNNTEN SIE IHREN GÄSTEN ERST NOCH BÜNDNER WEIN- UND WINZERGESCHICHTEN ERZÄHLEN...

Peter Wegelin ist Malanser Bio-Winzer. Auf seinem Scadenagut in Malans wachsen hervorragende Tropfen heran. Der Familienbetrieb wurde vor 60 Jahren gegründet. Heute sind seine Weine gefragte, komplexe Gewächse, die von vielen Gastronomen oft persönlich eingekauft und auf die Weinkarte gesetzt werden. Wegelin ist ein Weinpionier, der seinen Betrieb 2014 auf Bio umgestellt hat. Zudem ist er einer der wenigen, die mehr Weissweine als Rotweine keltern.

Peter Wegelin, wie sieht eine gut sortierte Weinkarte für einen Gastronomiebetrieb aus? Was sind die «Musts» und was wäre vernachlässigbar?

Eine Weinkarte sollte auf den Restaurantstandard, die Speisekarte und das Ambiente abgestimmt sein. Kleinere Restaurants dürfen ruhig zwei bis drei offene Weiss- und Rotweine in Flaschenqualität anbieten. Gehobener Lokale bieten oft sogar eine breite Palette 75 cl-Flaschen glasweise im Offenausschank an. Da wir in Graubünden hervorragende Weinproduzenten haben, ist es sicher begrüssenswert, wenn die Sommeliers respektive die Gastronomen entsprechend Wert darauf legen, dass ihre Gäste diese Weine auch einmal glasweise probieren können. Ich als Bündner Winzer finde es natürlich ein «must», dass die Bündner Weine an erster Stelle auf der Weinkarte stehen...

Die Herrschäftler Winzer zählen nicht nur schweizweit sondern durchaus auch international zu den Besten. Trotzdem fehlen immer noch oft die einheimischen Weine auf den Karten der Restaurants. Wo sehen Sie die Gründe dafür?

Grundsätzlich darf festgestellt werden, dass heute viele Gastronomen Bündner Weine gelistet haben. Dies ist sehr erfreulich. Allerdings besteht tatsächlich noch Nachholbedarf. Um die Situation zu verbessern, braucht es einerseits vermehrtes Engagement seitens den Winzern und den Weinhändlern, andererseits ist Neugier und Offenheit seitens der Gastronomie gefragt. Sie hätten hier gute Trümpfe in der Hand, spielen sie



DER MALANSER BIO-WINZER PETER WEGELIN FREUT SICH, DASS VIELE GASTRONOMEN HERRSCHÄFTLER WEINE ANBIETEN.

«Am meisten lernen Gastronomen über Weine, wenn sie diese direkt bei den Weinbauern probieren und einkaufen. Dann können sie ihren Gästen auch schöne 'Wein-Geschichten' erzählen»

aber nicht aus. Unlängst sagte mir ein Gastronom, er wolle keine Herrschäftler auf der Karte, sondern nur Italiener, Portugiesen und Spanier. Möglicherweise kennt er unsere Weine nicht oder er bevorzugt einfach andere. Aber vielleicht würden ja seine Gäste auch hin und wieder einen einheimischen Wein probieren?

Vielfach lassen sich Gastronomen ihre Weinkarten von Weinhändlern zusammenstellen. Ist das ein Grund, weshalb die Regionalität hin und wieder auf der Strecke bleibt?

Dies kann durchaus ein Grund sein. Je nach Vorlieben oder eben auch Marge der Weinhändler und der Gastronomen, werden einheimische Weine weniger stark berücksichtigt.

Wein wird zunehmend auch von jüngeren Leuten getrunken. Wie holt man Jüngere ab? Gibt es «Einsteigerweine»?

Generell haben jüngere Leute schneller den Zugang zu fruchtigen, frischen Weissweinen. Beim Rotwein werden die farbintensiven, opulenten Weine bevorzugt. In der grossen Vielfalt der Bündner Weine findet jeder Einsteiger seinen Wein. Die Gastronomen haben hier viel Einfluss.

Kaufen die Gastronomen ihre Weine auch direkt bei den Winzern oder ist ihnen das zu aufwändig?

Es gibt sehr viele interessierte Gastronomen, die die Weine direkt beim Winzer einkaufen. Dies ist bestimmt aufwändiger, ergibt jedoch wertvolle Kontakte und Informationen für beide Seiten. Der Gastronom hat Einblick ins Weingut. Dadurch kann er dem Gast auch Geschichten rund um die Weine erzählen. Gäste schätzen dies sehr.

Die Bündner Herrschaft ist, obwohl immer wieder angekündigt, keine Region der Bioweine. Was hindert denn die Produzenten an der Umstellung von konventionell auf Bio?

In Malans produzieren drei Weinbaubetriebe, darunter auch unser Betrieb, teilweise bereits seit über 20 Jahren erfolgreich Bioweine. Die Umstellung auf Bio ist mit vermehrtem Arbeitsaufwand und Risiko von Ertragseinbussen verbunden. Seit mittlerweile fünf Jahren haben sich in der Bündner Herrschaft aber doch einige namhafte Betriebe für die Umstellung auf Bio entschieden. Dies gibt sicher eine Signalwirkung, die Diskussion und Interesse auslöst.

Der Branchenverband graubündenWEIN, eine Vereinigung der Traubenproduzenten, Selbstkelterbetriebe und Händler, hat sich mit «Biovision 2020» ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. 60 Prozent der Rebfläche soll in den kommenden zwei, drei Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Wie realistisch ist dieses Ziel?

Der Branchenverband graubündenWein hat eine Arbeitsgruppe eingesetzt, die versucht, diese Vision umzusetzen. Die Vorgabe ist ehrgeizig. Man könnte es auch so sagen: Diese Zielvorgabe ist vergleichbar mit einem TGV, der schnell Fahrt auf-



IM MAIENFELDER WEINLOKAL «STALL 247» KANN MAN EINE BREITE VIELFALT AN HERRSCHÄFTLER WEINEN DEGUSTIEREN.

nimmt. Einige Winzer steigen in den TGV ein und kommen schneller ans Ziel. Andere nutzen den Schnellzug und brauchen bis zur Ankunft etwas länger. Aber ich bin sicher, dass wir früher oder später das Ziel erreichen und bestimmt nicht auf dem Abstellgleis stehen bleiben. Winzer, die sich mit der Umstellung auseinandersetzen, werden von der Arbeitsgruppe unterstützt. Ebenfalls werden Fachtagungen und Besichtigungspartizellen angeboten.

Geht es bei der Bio-Produktion um eine bessere Weinqualität oder handelt es sich grundsätzlich um eine innere Haltung?

Bioweine sind nicht bessere Weine. Doch sie widerspiegeln vermehrt die Handschrift des Winzers sowie ihren Ursprung und das Terroir. Ziel ist es, weg zu kommen von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Herbiziden und stattdessen die Reböden gesund zu erhalten immer mit dem Fokus Respekt zur Natur und Nachhaltigkeit.

Gibt es eine Location, in der alle Bündner Weine degustiert werden können?

In der Weinstube «Alter Torkel» in Jenins sowie im neu eröffneten Weinlokal «Stall 247» in Maienfeld bietet sich die Gelegenheit, die breite Vielfalt an Herrschäftler Weinen zu degustieren. Die Winzer selber bieten in ihren Kellern ebenso Weindegustationen an. An den jährlichen Weinfesten (2018 in Fläsch) der Weinbaugemeinden der Bündner Herrschaft öffnen die Winzer ebenfalls ihre Weinkeller. Ausserdem kann man am 5. Mai im Weingut Davaz in Fläsch alle Weine der insgesamt 12 Vinotiv-Winzer (führende Herrschäftler Weinproduzenten) degustieren.

Interview: Karin Huber | Fotos: Karin Huber / Stall 247

INFOS

www.graubundenwein.ch / www.vinotiv.ch / www.stall247.ch

Gibt es Lösungen für den Fachkräftemangel?

VOR ALLEM IN DER GASTRONOMIE- UND HOTELBRANCHE WIRD ZUNEHMEND EIN FACHKRÄFTEMANGEL BEKLAGT. DABEI FEHLT ES AUCH AN NACHWUCHS. ANDERSEITS IST DIE ARBEITSLOSQUOTE SEHR HOCH. SIND ES DIE STELLENWECHSEL, DIE ARBEITSZEITEN, DIE LÖHNE, DIE ZUM MANGEL AN FACHKRÄFTEN BEITRAGEN? MIT DIESEN FRAGEN SETZT SICH AUCH GASTROGRAUBÜNDEN AUSEINANDER UND SUCHT LÖSUNGEN.

Marc Tischhauser, die Arbeitslosigkeit im Gastgewerbe ist in der Regel viel höher als in anderen Branchen, gleichzeitig wird ein Fachkräftemangel beklagt. Tut die Gastronomie zu wenig, um den Arbeitskräftemangel zu beheben?

Die Branche unternimmt viel gegen den Arbeitskräftemangel. Die Grundbildung sowie die Aus- und Weiterbildung bieten vielfältige und vielseitige Möglichkeiten, um ungelernte sowie gelernte Mitarbeitende persönlich und fachlich weiterzuentwickeln, damit diese zu Fachkräften für die Branche werden. Seit kurzem gibt es zudem unter www.karrierehotelgastro.ch eine Plattform, die das gesamte Angebot an einem Ort zentral zusammenfasst und damit Mitarbeitenden sowie Arbeitgebern in der Gastronomie eine vollständige Übersicht über die Möglichkeiten gibt.

In Graubünden bieten wir seit 2017 den Progresso-Lehrgang an. Diese sind die ideale Weiterbildung für Mitarbeitende im Gastgewerbe ohne abgeschlossene berufliche Grundbildung. Die Lehrgänge dauern fünf Wochen, verbessern die beruflichen Fertigkeiten und erweitern die sprachlichen Kompetenzen. Sie werden in den Fachrichtungen Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie angeboten. Ausserdem führen wir aktuell Gespräche für ein innovatives Projekt im Bereich Arbeitsmarktintegration von jungen Flüchtlingen. Wenn die notwendige Anzahl Lernende nicht mehr nur aus dem Heimatmarkt rekrutiert werden können, sollten wir auch dieses Potenzial systematischer abrufen.

«Es wird für Ausbildungsbetriebe immer schwieriger, geeignete Lernende zu finden»



DAS GASTGEWERBE UND DIE HOTELLERIE SETZEN ALLES DARAN, DEM FACHKRÄFTEMANGEL ENTGEGENZUWIRKEN.

Immer wieder klagen Besitzer von Gastronomie- und Hotelbetrieben, dass es schwierig sei, Fachkräfte zu finden. Es fehlen danach Köche, Receptionistinnen und Serviceangestellte. Bildet die Schweiz zu wenige Leute aus?

Einerseits traten in den letzten Jahren geburtenschwache Jahrgänge in die Grundausbildung ein und andererseits sind zahlreiche «neue» Berufe hinzugekommen. Gerade im Vergleich mit neuen Berufen kämpft die Branche teilweise mit einem verstaubten Image. Es wird für Ausbildungsbetriebe deshalb immer schwieriger, geeignete Lernende zu finden. Wenn weniger Lernende die Grundbildung abschliessen, dann fehlen natürlich automatisch Fachkräfte.

Die im 2017 gestartete Ausbildung zum Hotel Kommunikationsfachmann/frau (HOKO) soll dem etwas entgegenwirken. Im letzten Jahr sind schweizweit über 120 Lernende gestartet. Im Schuljahr 2018 sind bereits heute über 30 Anmeldungen alleine an der SSTH in Passugg eingegangen. Dies ist für einen neuen Beruf ein sehr beachtlicher Erfolg.

STATISTIK

Bundesamt für Statistik: Fachkräfterrückgang im Vergleich der Jahre 2013 und 2015.

- Hotel- und Gastrofachleute: -49 %
- Köche/Köchinnen: +1 %
- Restaurationsfachleute: -9 %
- Hotelfachleute: +3 %

Quelle: hrtdoy.ch



Schweizerhof setzt auf Swissness

Das Hotel Schweizerhof in Lenzerheide hat das bisherige Café/Restaurant umgebaut. Entstanden ist ein stimmiges Bar-Restaurant. Das Konzept: Hier werden ausschliesslich Schweizer Getränke serviert – von Schweizer Colas über kultige Gazosas, bis zu hausgemachten Limonaden und einer imposanten Gin-Auswahl, ebenso Whiskys, Vodkas, Rums und Apéritifs. Dazu gibt es viele feine Köstlichkeiten. Ins Auge sticht ein innovativer, herzhafter Bündner Slow Street Food mit Alpen Hot Dog oder Grischa Burger, Bündner Flada oder Hot Panini. Zum Zmittag gibt es vegetarische und andere Gerichte, darunter frische Suppen, Salate und Brotspezialitäten. Nachmittags finden die Gäste frische Kuchen. Bereits zum Frühstück lockt ein feines Buffet.

www.schweizerhof-lenzerheide.ch

Tektonikarena: Berggasthäuser feiern mit

Im 2018 wird in der Tektonikarena Sardona die zehnjährige Zugehörigkeit zum UNESCO-Welterbe gefeiert. Im Jubiläumsjahr tragen Kunst, Kultur, Wissenschaft, Bildung, Sport und Freizeit gemeinsam dazu bei, die faszinierenden Naturphänomene weit über die drei Welterbe-Kantone Glarus, St. Gallen und Graubünden hinaus bekannt zu machen.

Während der Wandersaison, vom 14. Juli bis 21. Oktober 2018, wird in rund 20 Berghütten im Welterbe-Perimeter (GL, GR, SG) eine Wander-Ausstellung eingerichtet. In Graubünden sind folgende Bergrestaurants dabei: Bergrestaurant Eggwald, Berggasthaus Überuf Kunkelspass, Ringelspitzhütte SAC, Segneshütte, Berggasthaus Naraus, Alp Nagens, Berghaus Bargis.

www.tektonik.ch/wanderausstellung

↳ FORTSETZUNG SEITE 17

CALANDA RADLER 0.0%

GRENZENLOS ERFRISCHEND



100% NATÜRLICH UND 0.0% ALKOHOLOL

Gibt es Lösungen für den Fachkräftemangel?

«Die Branche muss sich mit neuen Arbeitsmodellen auseinandersetzen»



Viele potentiell Mitarbeitende werden von den langen Arbeitszeiten abgeschreckt. Braucht es hier neue Lösungsansätze?

Die Branche muss sich zwingend mit neuen Arbeitsmodellen auseinandersetzen. Auch hier gibt es vereinzelte Betriebe wie etwa das Hotel Schweizerhof in Lenzerheide, die beispielsweise auf Schichtbetrieb umgestellt haben und damit attraktivere Arbeitszeiten bieten können. Allerdings ist das immer mit weitreichenden Konsequenzen verbunden und hat auch immer Einfluss auf das Betriebskonzept. Mit einer Masterstudie der HTW Chur werden wir diesbezüglich nun Betriebe unter die Lupe nehmen, welche solche Umstellungen vorgenommen haben. Damit wollen wir herausfinden, welche Möglichkeiten es gibt und worauf dabei zu achten ist.

Ausbildungsbetriebe, die eine positive Führungskultur haben, kennen weniger Fachkräftemangel. Wird zu wenig in gute Mitarbeiter investiert?

Die Werte unserer Gesellschaft haben sich in den letzten 20 bis 30 Jahren stark verändert. Wertschätzung, Menschlichkeit und Selbstverwirklichung sind für viele Menschen immer wichtiger. Der Mensch steht im Zentrum. Wem es gelingt, diese Werte in die Ausbildung und die tägliche Arbeit zu verankern, punktet nicht nur bei den Mitarbeitenden, sondern profitiert auch von höherer Leistung und Qualität. Gezielte Investitionen in die Mitarbeitenden durch regelmässige Aus- und Weiterbildung werden deshalb immer mehr zum Erfolgskriterium.

Sind Altersheime, Kantinen oder Spitäler «schuld», dass die Fachkräfte dorthin abwandern wegen den geregelten Arbeitszeiten?

Die Branche sollte nicht Schuldige suchen, sondern sich bewegen. Beide Seiten bieten Vor- sowie Nachteile. Die Arbeitszeiten sind davon nur ein Aspekt. Zudem wandert ein Teil auch in andere Branchen ab. Entscheidend ist, dass es uns gelingt das Image unserer Berufe zu verbessern und die sehr vielfältigen Perspektiven und Karrieremöglichkeiten ins Bewusstsein unserer Jugend zu bringen.

EIN BEISPIEL

Ein Hotel, das Massnahmen zur Minderung des Fachkräftemangels umgesetzt hat, ist das Hotel Schweizerhof Lenzerheide. Andreas Züllig, Inhaber, Gastgeber sowie Präsident Hotellerie Suisse, sagte gegenüber der «Hotellerie und Gastronomie Zeitung»: «Nur mit Flexibilität und Offenheit kann man dem Fachkräftemangel beikommen.» Die Bereitschaft, ausserhalb der gewohnten Norm zu denken und alte Zöpfe abzuschneiden, erfordert allerdings ein bisschen Mut. Als Beispiel nennt Züllig das neue Gastronomiekonzept, welches in seinem Hotel auf die Wintersaison eingeführt wurde.

«Wir haben das Café komplett neu gestaltet. Je nach Tageszeit gibt es hier ein Buffet mit Frühstück, Mittagessen, Kuchen oder Tapas», zählt der Hoteldirektor auf. Die klassischen Mittagsmenüs hingegen sind abgeschafft und das Restaurant, in dem diese bis anhin serviert wurden, ist nur noch abends geöffnet. Für die Restaurationsfachleute entfällt nun das zeitaufwendige Ein- und Umdecken von Mittag- auf Abendservice. «Überraschenderweise hatten die Mitarbeitenden mit dem Abschaffen der Mittagsmenüs mehr Mühe als die Direktion», weiss Andreas Züllig. Die Mitarbeitenden befürchteten, Stammgäste zu verärgern oder gar zu verlieren. «Dieses Risiko sind wir bewusst eingegangen. Wir haben tatsächlich den einen oder anderen Gast verloren. Aber schon jetzt zeigt sich, dass wir im Gegenzug mehr neue Gäste gewinnen und gleichzeitig Arbeitsaufwand verringern und somit Kosten senken konnten.»

Individuelle Lösungen finden

Nicht nur an der Gästefront hat das neue Konzept Veränderungen ausgelöst. «Durch den Verzicht auf die Mittagsmenüs konnten wir ein neues Arbeitszeitmodell für die Köche einführen und die Zimmerstunde abschaffen.» Die Köche arbeiten nun in zwei Schichten. Die erste dauert von 9 bis 16, die zweite von 14 bis 22 Uhr.

Auch das Hotel Stern in Chur hat die Zeichen der Zeit längst erkannt: Adrian K. Müller, Gastgeber im Romantik Hotel Stern, sagte gegenüber «hrtoday»: «Der Lernende von heute ist der Spitzenkoch von morgen.» In der allgemeinen, wirtschaftlich herausfordernden Situation investiere das Hotel deswegen in seine «Mitgastgeber» und gehe dabei neue Wege. «Investitionen werden in unserer Branche häufig mit grossartigen Umbauten in Verbindung gebracht», so Müller. «Ich investiere lieber in meine Mitarbeitenden!»

Quelle: hrtoday.ch

Interview: Karin Huber | Fotos: Fotolia / zVg

Was tun, wenn es Beschwerden hagelt?



DIE GÄSTE FREUEN SICH AUF IHRE FERIEEN, ABER DANN IST IM HOTEL UND IM RESTAURANT MANCHES ETWAS ANDERS ALS GEDACHT. DAS IST ÄRGERLICH. WAS KÖNNEN HOTELIERS UND GASTRONOMEN TUN, WENN ES ZU BESCHWERDEN KOMMT UND WAS, WENN GÄSTE IHR FEEDBACK IM INTERNET PUBLIZIEREN? AM BESTEN IST ES IMMER, DIE GÄSTE DIREKT ANZUSPRECHEN.

Der Urlaub ist die schönste Zeit des Jahres. Wie ärgerlich, wenn, am Hotel angekommen, manches nicht so ist, wie gedacht, wenn etwa für das im Internet angepriesene WLAN Gebühren erhoben werden, der Parkplatz extra kostet und noch weitere ungeplante Ausgaben die Urlaubskasse schmälern. Es liegt grundsätzlich am Hotelier, das Feedback seiner Gäste aufzunehmen, auszuwerten und die entsprechenden Schritte einzuleiten, um eventuelle (berechtigte) Kritik auszumergen.

Als Service-Dienstleister bietet etwa Tripadvisor auch Kundenunterstützung an, auch bei auffälligen Bewertungen. Diese Online-Buchungsplattform bietet jetzt die Möglichkeit, von den gemachten Beobachtungen zu lernen. Die im eigenen Bewertungssystem integrierte Funktion «Semantische Analyse» zeigt, welche Begriffe innerhalb der Kommentarfelder des Bewertungsfragebogens negativ oder positiv erwähnt wurden. Durch eine genaue Untersuchung dieser Daten hat Tripadvisor



herausgefunden, welche Themen für Hotelgäste hinsichtlich der Bewertungen besonders bedeutungsvoll sind.

Der Umgang mit diesen Bewertungen im Rahmen einer offenen Dialog- und Kritikkultur der beste Weg, um öffentlich zu demonstrieren, dass sich der Hotelier um das Wohlbefinden seiner Gäste kümmert und auch Kritik Raum gibt. Noch besser ist es, mögliche Kritikpunkte gar nicht erst entstehen zu lassen.

Häufigste Beschwerden

Mehr als jeder dritte Gast beschwert sich direkt über das Zimmer (22 %) oder ein damit einhergehendes Problem wie ein nicht zu öffnendes Fenster oder ein unbequemes Bett. Eine grosse Gruppe sind Brillenträger. Diese haben oft im Bad Probleme, da sie sich bei der täglichen Pflege und Kosmetik ohne Sehhilfe nicht ausreichend im Spiegel sehen können. Ein schwenkbarer Spiegel erleichtert ihnen das Leben dagegen sehr. Vielen Gästen ist auch das oft sehr dünne und raue Toi-

LINKS: FEHLENDES WLAN IN HOTELRÄUMEN WIRD VON DEN GÄSTEN NICHT VERSTANDEN. GÄSTE BESCHWEREN SICH AUCH ÜBER DAS ESSEN ODER HOTELZIMMER.

gemessen hoch. Niemand ist in unserer vernetzten Welt bereit, für das Surfen zu zahlen oder auf eine Stundenbasis limitiert zu werden. Es empfiehlt sich, die Internetnutzung von vornherein auf die Zimmerpreise zu verteilen. Den Preisunterschied werden die Gäste kaum wahrnehmen, aber dafür ist die Freude gross. Ebenso sind Gebühren für Wellness- oder Finesseinrichtungen zu betrachten. Für viel Unmut sorgen auch die oft hohen Preise für den Parkplatz.

Sind alle Leistungen im Hotelpreis inbegriffen und der Gast weiss von vornerein, wie viel der Hotelaufenthalt tatsächlich kostet, sodass er, erst mal am Hotel angekommen, keine unangenehmen Überraschungen erlebt, bewertet er auch ein Hotel mit einem überdurchschnittlichen Preis in der Regel sehr gut. Grund dafür: Der Gast hat das Gefühl, für den gezahlten Preis eine höhere Gegenleistung erhalten zu haben. Und wenn der Gast sein Ladekabel, eine Jacke oder ein paar Schuhe im Hotel vergisst, freut er sich gewiss über eine Nachsendung der verloren geglaubten Sachen.

Personal schulen

Ein Lächeln kostet nichts, es ist aber viel wert. Freundliches, aufmerksames und geschultes Personal ist eines der Aushängeschilder von Betrieben. Service und Personal werden mit 4 und 3 Prozent zwar häufig negativ erwähnt. Im Gegenzug heben allerdings auch 11 Prozent der Hotelgäste das nette Personal in ihrer Bewertung hervor und 7 Prozent loben den guten Service. Oftmals ist der Grund für mangelnde Gastfreundschaft die fehlende Motivation des Personals. Regelmässige Team-Meetings und das Hervorheben guter Leistung beflügeln Mitarbeitende. Essentiell ist die stetige Weiterbildung der Mitarbeiter. Besonderen Wert sollte auf das Beschwerdemanagement gelegt werden.

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft. Das gilt natürlich auch in der Hotellerie. Kleine Präsente, die der Gast nicht erwartet, verbreiten dieses Gefühl des «Mehrbekommens». Aufmerksamkeiten stets sehr positiv in den Bewertungen der Gäste erwähnt und scheinen teils sogar über kleinere Pannen während des Hotelaufenthalts hinwegzutrusten.

Nehmen Sie grundsätzlich die Kritik der Gäste an. Sehen Sie Beschwerden als Verbesserungsvorschläge, um den Wünschen der Gäste noch mehr zu entsprechen. Schulen Sie all Ihre Mitarbeiter auf einen offenen und zuvorkommenden Umgang mit Beschwerden, dann können Sie schon viel bewegen. Und denken Sie daran: Leisten Sie Wiedergutmachungen bei Beschwerden.

lettenpapier ein Dorn im Auge und Raucher möchten nicht vor der Hoteltüre rauchen. Ganz ungeachtet von Einschränkungen bzw. Vorlieben, stellt ein Wasserkocher ein gerngesehenes Equipment auf dem Hotelzimmer dar, genauso wie ein Radio bzw. ein Fernseher, den man auch in einen Radiomodus schalten kann.

Das Frühstück

Das Frühstück ist für 8 Prozent der Hotelbesucher wichtig. Ein Pauschalpreis kommt beruflichen Aufenthalten entgegen. Über das Restaurant an sich beschweren sich immerhin 4 Prozent. Oft hängen diese Beschwerden mit dem Service und unaufmerksamen Personal zusammen, was für weitere 7 Prozent ein Problem darstellt. Ärgerlich ist, wenn das Frühstück nur bis 9 Uhr aufgetischt wird und schon ab 8.30 Uhr viele Speisen vergriffen sind. Kritisiert werden auch die oft kurzen Öffnungszeiten für Schwimmbad, Fitnessraum o.ä. Damit gestresste Eltern auch einmal etwas abschalten können, wünschen sie sich eine Kinderbetreuung oder zumindest eine Spielecke für die Kleinen.

WLAN-Ärger

Eines der häufigsten Anliegen ist die kostenlose Nutzung eines schnellen WLANs, das im gesamten Hotel verfügbar ist. Gemäss der Gästemeinungen erwecken viele Hotelseiten den Eindruck, als stünde das Internet allen Gästen kabellos und vor allem kostenlos zur Verfügung. In der Realität sei oftmals nur in der Lobby WLAN verfügbar und sehr oft seien die Preise für die drahtlose Internetverbindung für die heutige Zeit unan-

Text: Karin Huber | Fotos: Karin Huber / zVg

In den Bergen reden wir nicht nur drauflos. Wir hören auch aufs Echo.

ÖKK LIVE
Jetzt Versicherung
individuell
zusammenstellen

Die Versicherung mit
gesundem Bündnerverstand.

ÖKK

Hotel ABC mit neuem Top-Floor



DANK LANGFRISTIG DENKENDER INVESTOREN WURDE IN DEN VERGANGENEN 21 JAHREN AUS EINEM HAUS MIT 31 ZIMMERN DAS FLAGGSCHIFF DER CHURER HOTELLERIE MIT 58 ZIMMERN. SEIT ANFANG 2018 KANN DIE GASTGEBERFAMILIE KÜNZLI IM HOTEL ABC VIER NEUE ZIMMER UND EINE SUITE DES TOP-FLOORS ANBIETEN.

BUSINESS-STIL GEPAART MIT ATEMBERAUBENDER AUSSICHT: TOP-FLOOR IM HOTEL ABC, CHUR.

1,3 Mio. Franken wurden für die vier neuen Zimmer und die Suite im 6. Stock des Hotels ABC investiert. Die Fensterfronten bieten im Top Floor eine wunderbare Sicht über die Stadt und in die Berge. Direkt beim Bahnhof und der Postautostation gelegen, in Gehdistanz zur Einkaufsmeile der Alpenstadt, zu ihren Museen und zum Stadttheater, können die anspruchsvollsten Kunden aus Politik und Wirtschaft standesgemäss logieren – sei es für einige Nächte, sei es – in der Suite – als Langzeitgäste für mehr als einen Monat. Hier sind Gastgeber am Werke, welche Gastfreundschaft leben.

«Wir haben grosse Freude am Hotel – es macht uns Spass. Uns geht es um Nachhaltigkeit und um langfristige Perspektiven. Dank der Zusammenarbeit mit der Gastgeberfamilie Künzli können wir dies auch realisieren», sagt Toni Foppa von der Foppa-Gruppe, einer der Investoren. Zu den Mitinvestoren zählen auch die Berner Versicherung und die Allianz Suisse.

Kurt Künzli-Guldemann und seine Frau Helen führen seit 21 Jahren das Hotel ABC. Seit 2016 arbeitet auch Tochter Andrea Leyssens-Künzli im Betrieb mit. Es ist inzwischen der zehnte Um- und Ausbau, den die Familie Künzli erlebt. Das Hotel mit 31 Zimmern ist heute das Flaggschiff der Churer Hotellerie mit 58 Einheiten geworden.

Die Konstanz und permanente Investitionen bilden die Basis für den unternehmerischen Erfolg des Hotels ABC. In den vergangenen Jahren wurden Etage für Etage alle Zimmer erneuert und den Bedürfnissen heutiger Business- und Tourismus-Gäste angepasst – von der Air Condition über die Kaffeemaschine im Zimmer bis zum Lichtdesign und zum Wireless LAN.

Mit der Fertigstellung der vier Zimmer und der Suite im Top-Floor erreicht das Hotel eine Erhöhung seiner Bettenkapazität. Wo einst Seminarräume waren, kann jetzt der Raum an der besten Aussichtslage des Stadthotels auch optimal genutzt werden. Das wichtigste Kapital aber ist nach wie vor das Team.

Das Hotel ABC gehört heute zu den Swiss Quality Hotels. Sowohl die Business- wie auch die touristischen Gäste nennen es «unsere Adresse in Chur». Diese konstant hohe Leistung, das gute Networking mit den Partnern aus Industrie und Dienstleistung aus dem Wirtschaftsraum Churer Rheintal und unternehmerischer Mut der Investoren haben dazu geführt, dass die Gäste jetzt im Top-Floor das Beste des Churer Lebensgefühls geniessen.

Text: gastro-i | Fotos: Marc Weiler Photography

Erst wenige vegetarische Restaurants

ZWAR GIBT ES IMMER MEHR VEGETARIER UND VEGANER – HOCHRECHNUNGEN IN DER SCHWEIZ GEHEN VON 2 BIS 8 PROZENT AUS, DOCH DAS ERNÄHRUNGSBEWUSSTSEIN VERÄNDERT SICH ZUNEHMEND. ALLERDINGS BIETEN IN GRAUBÜNDEN NACH WIE VOR ABER ERST WENIGE RESTAURANTS VEGETARISCHE SPEISEKARTEN AN.

Die Gründe, weshalb jemand kein Fleisch essen möchte, liegen im zunehmenden Umweltbewusstsein und basieren auf ethischen und gesundheitlichen Überlegungen. Eine Studie der Coop Marktforschung und des Link-Instituts von 2012 ergab, dass Teilzeit-Vegetarier (Flexitarier) jedoch 40 Prozent der Bevölkerung ausmachen. Heute sind es hochgerechnet um einiges mehr.

Dies stellt etwa auch Lars Horal vom Hotel Streiff in Arosa fest. «Wir bieten eine vegetarische Karte an. Die Gerichte werden gut nachgefragt. Doch reine Vegetarier kommen nur wenige zu uns. Öfter bestellen unsere Gäste aber vegetarische Gerichte, weil sie nicht täglich Fleisch essen möchten». Die Tendenzen, weniger Fleisch zu essen, seien spürbar. Weshalb darum nur wenige Restaurants vegetarische Gerichte anbieten würden,



könne er sich auch nicht erklären. «Sicher aber ist, dass bei einem Vegi-Angebot doch Einiges an Kreativität gefragt ist».

Freude an der Kreativität

Das sieht auch der Küchenchef und Gastgeber des Restaurants Sportzentrum Lenzerheide so. Adam Horvath leitet den Betrieb seit rund zwei Jahren und führt gerade bei der Vegi-Küche auch die Kreativität als wichtiges Kriterium ins Feld. «Wer vegetarisch und vegan kocht, der braucht Freude an dieser Ernährungsform».

Seine Philosophie lautet «bwasst & gsund». «Und dazu gehört die vegetarische und vegane Küche unbedingt dazu». Seinen Gästen möchte er täglich andere gesunde Speisen kochen und sie für die nachhaltige Ernährung sensibilisieren. Im Sportzentrum Lenzerheide stehen oft einfachere Gerichte auf der Karte, aber alle punkten mit «gesund», «schmackhaft» und «anders als andere».

Gluten- und lactosefrei

Den Salat etwa richtet er saisonal etwa mit Salatblättern, Stangensellerie, Nüssen, Physalis oder Cranberry an. Die Sauce ist selbst gemacht. «Zwei, drei zusätzliche Zutaten zum Salat machen unseren Körper einfach etwas gesünder. «Grundsätzlich verzichten wir auf Fertigprodukte, die Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe sowie künstliches Glutamat enthalten. 90 Prozent unserer Produkte ist gluten- und lactosefrei».

Adam Horvath, der in Ungarn aufgewachsen ist, bezeichnet sich selbst als «leidenschaftlichen Koch, der etwas auf die Beine stellen möchte, das langfristig verhebt». Den Produzen-

↳ FORTSETZUNG SEITE 25



ADAM HORVATH VOM RESTAURANT SPORTZENTRUM LENZERHEIDE MÖCHTE DIE GÄSTE GLÜCKLICH MACHEN.



Die neue Mottahütte setzt auf Kulinarik und Weine

Die neue Mottahütte im Schneesportgebiet Arosa Lenzerheide begeistert durch die einzigartige Holzbaukonstruktion und das gemütliche Ambiente. Als Gastgeber setzen die Geschwister Bianca und Sergio Andreatta weiterhin auf kulinarische Höhepunkte und eine exklusive Weinauswahl.

Freude über die Neueröffnung herrscht bei den Lenzerheide Bergbahnen AG und dem Pächter- und Geschwisterpaar Bianca und Sergio Andreatta. Als Pächter wurden sie stark in den Bau und Innenausbau der Mottahütte integriert. Für den Verwaltungsratspräsidenten Christoph Suenderhauf ist die neue Mottahütte der «kulinarische Leuchtturm» im Schneesportgebiet Arosa Lenzerheide. «Solche besonderen Projekte und Aushängeschilder sind wichtig, um sich gegenüber anderen Destinationen hervorzuheben. Zudem gehört eine gute Gastronomie gehört beim Skifahren heute zum Gesamterlebnis.»

Gutes Essen und eine exklusive Weinauswahl...

Eines der optischen Highlights in der neuen Mottahütte ist der begehbbare Weinschrank. Eingebettet in die gemütliche Lounge mit Cheminée repräsentiert die grosse Auswahl an Weinen aus aller Welt die Wichtigkeit der Kombination aus gutem Essen und dem passenden Wein. Kulinarisch wollen die beiden Gastgeber das bekannte Konzept weiterverfolgen. Neben klassischen Berghütten-Gerichten wie Spinatspätzli oder Käseschnitte entstehen in der mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Küche auch Spezialitäten wie Hummerspaghetti oder hausgemachte Tagliolini mit Trüffel.

Neu bietet das Bergrestaurant auf 2'325 m ü.M. rund 120 Sitzplätze im Innenbereich sowie weitere 240 auf der grosszügigen Sonnenterrasse. Diese ist mehrstufig aufgebaut und bietet daher zahlreiche Lieblingsplätze. Weil die Gäste am liebsten an der Hauswand windgeschützt sitzen, das Gesicht an der Sonne und mit dem Blick über das Panorama, hat man die Bedürfnisse beim Bau der Sonnenterrasse mit berücksichtigt. *gastro-i*

SWISSVEG BIETET INFOS

In Zusammenarbeit mit Swissveg hat das Bundesamt für Gesundheit 2005 erstmals Richtlinien zur vegetarischen Ernährung verfasst. Seit 31. Mai 2007 ist der Expertenbericht der Eidgenössischen Ernährungscommission vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) zur vegetarischen Ernährung im Internet veröffentlicht. Der Titel: «Gesundheitliche Vor- und Nachteile einer vegetarischen Ernährung».

Die wichtigsten Ergebnisse aus dem Bericht: Es geht auf Grund der heutigen Erkenntnisse klar hervor, dass Personen mit einer ovo-lacto-vegetarischen Ernährung im Vergleich zu Omnivoren ...

- weniger häufig an Herz-Kreislaufkrankungen sterben und bessere Blutlipidwerte aufweisen
- weniger häufig an Krebs sterben und auch ein kleineres Risiko haben, an Krebs zu erkranken
- tiefere Blutdruckwerte haben und tiefere BMI-Werte haben.»

«Die Erfahrungen zeigen, dass hier die notwendige Zufuhr der Nährstoffe erfüllt werden kann und dass diese Gruppe der Vegetarier gesünder ist als der Durchschnitt der Gesamtbevölkerung», so das BAG.

Gegenüber der fleischreichen Ernährung bestehe bei der vegetarischen Ernährung nicht das Problem, dass man von einem Nährstoff zu viel erhalte (z.B. zu viel Vitamin C wegen hohem Früchtekonsum), sondern nur darin, dass bei einseitiger Ernährung gewisse Nährstoffe zu kurz kommen könnten. Solche Mängel könnten durch korrekte Nahrungsmittelauswahl oder Supplemente korrigiert werden. Anders sehe es bei der omnivoren Ernährung aus: Zwar könne man gemäss BAG auch dort Mängel mit Supplementen korrigieren (z.B. Folsäure, Antioxidantien), aber das Zuviel an Cholesterin und anderen gesättigten tierischen Fetten könne man aus dem Körper nicht mehr entfernen. Auch die in tierischen Nahrungsmitteln immer stärker konzentrierten Schadstoffe könnten, einmal konsumiert, nicht mehr so einfach aus dem Körper entfernt werden.

Infos: www.swissveg.ch

Erst wenige vegetarische Restaurants



ten, den Gast und den Koch respektive den Betrieb versteht er als Einheit. Wenn sie alle gesunde Ernährung im Fokus hätten, dann sei es stimmig. «Warum kommt ein Gast zu uns?» fragt er und gibt sogleich die Antwort: «Wir beziehen den Gast immer mit ein. Das macht ihn glücklich. Und wir wollen, dass er glücklich ist. Darum kommt er zu uns». Horvath: «Ein Koch sollte immer zuerst nachdenken, bevor er etwas tut. Und er sollte nicht vergessen, dass sich die Zeiten ständig ändern, genauso wie die Gästewünsche. Also machen wir doch das, was unsere Gäste möchten...».

Keine Zusatzkarte

Trotzdem: Eine eigene Vegi-Karte sucht man im Sportzentrum Lenzerheide vergeblich. «Wir haben alle Gerichte so zusammengestellt, dass man sie ohne Fleisch oder Fisch bestellen kann, aber dennoch ein vollständiges Vegi-Gericht serviert erhält. Möglich ist das u.a. auch, weil Horvath nicht mit tierischen Fetten kocht und auch nur mit Rahm auf pflanzlicher Basis arbeitet.

Die Preise für Horvaths Gerichte sind moderat, nicht teurer als anderswo, billig aber auch nicht. «Wir können hier nicht einfach mehr verlangen, denn das Ambiente ist eher einfach. Aber wir kalkulieren gut und handeln mit den Produzenten faire Preise aus». So kann er das Mittagsmenu inkl. einem Getränk und Kaffee (darunter auch einmal eine Kalbshaxe mit Kartoffelstock und Gemüse) für 20 Franken anbieten.

Mitarbeitende schulen

Horvath will (noch) etwas erreichen. Es ist sein Berufsstolz, dass er seine Gäste gesund und gut bekocht. Wichtig sei es, seine Mitarbeitenden entsprechend zu schulen. «Manche sind einfach ein bisschen träge, faul oder wollen sich nicht engagieren. Solche stelle ich gar nicht erst an. Wer weiterkommen möchte, muss sich weiterbilden und sich einsetzen. Wir machen immer zuerst zu einem Probetag ab. Da sehe ich, wie jemand arbeitet und sich einsetzt. Ich wiederum gebe meine Erfahrungen gerne weiter».

Adam Horvath weiss viele über Lebensmittel, über die Inhalte der Wirkstoffe, darüber also was sie bewirken können – zum Beispiel Allergene, Überempfindlichkeiten. «So deklarieren ich eben, welche Zutaten sich in einem Gericht befinden».

Chancen für ein Vegi-Restaurant in Graubünden?

Weder Lars Horal noch Adam Horvath glauben daran, dass ein reines vegetarisches Restaurant in Graubünden Chancen hätte. «Das Vegi-Konzept funktioniert gut in Städten, aber nicht in einem Tourismuskanton wie Graubünden». Aber: «Die Gäste bestellen zunehmend mehr vegetarische Gerichte, weil sie nicht täglich Fleisch wollen», sagen beide. Horvath verzichtet bewusst auf Soja und Tofu. «Da verarbeite ich lieber Hülsenfrüchte oder anderes, das ebenfalls viel Eiweiss enthält». Die selbst gemachten Gemüse-/Früchte-Smoothies von Horvath jedenfalls sind jedenfalls auch sehr eiweiss- und vitaminreich. Für einen Fünfliber gibt es rote Smoothies mit Tomaten, Granatapfel und Preiselbeeren, gelbe mit Orangen, Mais und Ingwer sowie grüne mit Apfel, Avocado und Kiwi.

Text: Karin Huber | Fotos: zVg / Karin Huber

GESELLSCHAFTLICHER TREND: NACHHALTIGKEIT

Nicht nur der Vegetarismus und Veganismus liegen im Trend, sondern im Fluss ist auch die gesellschaftliche Bewegung hin zu mehr Nachhaltigkeit. Gemäss einer Umfrage der Plattform gruen.ch, die auch nachhaltige und umweltbewusste Restaurants in der Schweiz vorstellt, haben 50 Prozent der Befragten angegeben, dass bei der Auswahl eines Restaurants die Nachhaltigkeit eine grosse Rolle spiele.

Der Verband GastroSuisse hat in seinem Branchenbericht ebenfalls aufgezeigt, dass ein Trend zu einer gesünderen und fleischreduzierten Ernährung auszumachen ist. Gemäss GastroSuisse hat sich der Absatz im Bereich «Vegi und Vollwertgerichte» zwischen 2008 und 2013 mehr als verdoppelt. Dieser Trend hat sich bis heute bestimmt nicht abgeschwächt, sondern hat weiter zugenommen. Darum ist diese Entwicklung von Gastronomen im Auge zu behalten. Übrigens: Derzeit listet die Schweizer Vereinigung für Vegetarismus auf ihrer Homepage rund 180 Restaurants auf, die vegetarische oder vegane Küche anbieten, fast viermal so viel wie 2013. Zu den heute erfolgreichsten Restaurants zählen Hiltl und Tibits. Gute Konzepte finden aber auch in den Agglomerationen zunehmend Anklang, wie das Sportzentrum in Lenzerheide oder das Hotel Streiff in Arosa zeigen.

www.swissveg.ch/veg_richtlinien_schweiz

OB CHEF ODER KÜCHENCHEF

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Branchenleader und langjähriger Partner von GastroSuisse und GastroSocial bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren neben finanzieller Sicherheit von ausgezeichneter Servicequalität und attraktiven Kollektivvorteilen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/gastro**

 GASTROSOCIAL

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST 

Restaurant Loe – ein spezielles Konzept zum Erfolg geführt

IM RESTAURANT LOE, UNTER DEM DACH VON GASTROGRAUBÜNDEN, WERDEN SEIT MAI 2005 GESCHÜTZTE ARBEITSPLÄTZE FÜR MENSCHEN MIT PSYCHISCHER ERKRANKUNG ANGEBO- TEN. DAS PROJEKT WURDE VOM VEREIN COSMEA INITIIERT. SEIT ANBEGINN AN LEITET RITA PETAUTSCHNIG DEN BETRIEB. ENDE APRIL GEHT SIE IN PENSION UND LEGT IHN IN DIE HÄNDE VON JASMIN INEICHEN.

Am Anfang standen Esther Müller und ihr Sohn Reto – es war ihr grosses Anliegen, Arbeitsplätze für psychisch beeinträchtigte Menschen zu schaffen. Sie gründeten den Verein Cosmea als Betreiberin des Restaurants, in dem psychisch Erkrankte Arbeit finden sollten. Am Anfang stand aber auch Rita Petautschnig. Sie hat den Restaurantbetrieb geleitet, mehr noch, sie war immer die Konstante, die gute Seele auch, die sich einfühlsam mit vollem Einsatz um ihre Mitarbeitenden mit ihren besonderen Bedürfnissen und um ihre Festangestellten gekümmert hat. Einfach war diese Aufgabe nie. «Aber es gab sehr viele schöne Erlebnisse», sagt Rita Petautschnig, die nun kurz vor ihrer Pensionierung steht.

Viel gelernt

Als Rita Petautschnig als Betriebsleiterin das Restaurant Loe mit Integrationskonzept übernommen hat, hatte sie keine Erfahrung im Umgang mit psychisch erkrankten Menschen. Gecoacht und unterstützt wurde sie jedoch von Anbeginn an von einer Psychiatriefachangestellten und einem Psychologen. Beide stehen ihr und den Mitarbeitenden nach wie vor für Fragen und als Begleitung zur Seite. «Was es nebst fachlichem Wissen immer brauchte, war Einfühlungsvermögen. Sonst wäre wohl alles sehr viel schwieriger gewesen. In all diesen Jahren habe ich aber auch viel dazu gelernt. Mittlerweile läuft längst alles rund. Unsere Gäste merken nicht einmal, dass sie von psychisch beeinträchtigten Menschen verwöhnt werden. Heute ist das überhaupt kein Thema mehr». Rita Petautschnig hat 2005 mit wenigen Festangestellten sowie neun beeinträchtigten Teilzeit-Mitarbeitenden begonnen. Viele sind noch immer da. Heute finden im Restaurant Loe drei ausgebildete Köche und drei weitere Fachangestellte sowie 17 psychisch beeinträchtigte Mitarbeitende Arbeit. Sie werden je nach Belastbarkeit zwischen zwei und fünf Stunden täglich eingesetzt. «Dies ermöglicht es ihnen, ihre Tage auch selber zu strukturieren».



RITA PETAUTSCHNIG (2. VON RECHTS) IM KREISE VON EINIGEN IHRER MITARBEITENDEN.

Eine Erfolgsgeschichte

Wie das Loe-Restaurant laufen würde und wie die Gäste das Konzept aufnehmen würden, wusste anfänglich niemand. «Zu Beginn starteten wir mit fünf bis zehn Mittagessen. Heute sind es zwischen 30 und 80 Mittagessen. Dazu kommen Abendessen, sowie Essen für Firmen und Familienfeste sowie Bankette. Allein an Sonntagen kochen wir regelmässig für rund 80 Gäste die Mittagessen...». Dieser grosse Erfolg wäre ohne den Einsatz von Rita Petautschnig nicht denkbar. Doch da wiegelt die initiative Frau gleich wieder ab. «Unsere Festangestellten haben einen guten Draht zu unseren Mitarbeitenden. Das ist ganz wichtig, denn so funktioniert das ganze Team gut. Aber auch unsere Mitarbeiterinnen unterstützten sich gegenseitig sehr gut. Sie sind feinfühlig und sehr sozial. Geht es jemandem einmal nicht so gut, dann helfen sie einander. Im normalen Arbeitsleben ist das oft nicht so...».

Herausforderungen

Gefordert werden alle, vor allem auch die Festangestellten. Sie sind es, die sehr flexibel sein müssen in allen Bereichen rund um Küche, Gästebetreuung und Betreuung der psychisch beeinträchtigten Kolleginnen und Kollegen. Rita Petautschnig, die Zeit ihres Lebens immer im Gastgewerbe tätig war, kennt die Herausforderungen der Branche bestens. «Wenn man da nicht immer vorwärts geht, dann wird man eines Tages überholt. Hier im Loe-Restaurant habe ich gemerkt, dass ich auch

ans Ziel komme, wenn ich einmal innehalte oder sogar zwei, drei Schritte zurückgehe und dann wieder vorwärts. Diese Erfahrung ist für mich eine grosse persönliche Bereicherung. Dass es der einen oder anderen ihrer Mitarbeiterinnen gelungen ist, im Leben und im Arbeitsleben wieder Fuss zu fassen, freut Rita Petautschnig besonders. «Eine meiner Mitarbeiterinnen machte bei uns eine zweijährige Servicelehre. Sie hat ihre Erkrankung gut angenommen und wollte unbedingt noch ein drittes Lehrjahr anhängen. Das hat sie auch durchgezogen und ihre Prüfung sehr gut abgeschlossen». Es sind auch solche Erfolgserlebnisse, welche die Augen von Rita Petautschnig leuchten lassen. Und natürlich ebenso, dass das Loe-Restaurant für ihre Mitarbeitenden im Laufe der Jahre zu einem ganz wichtigen Ort geworden ist. «Dass die Familie Müller mit dem Verein Cosmea das alles erst ermöglicht hat, ist einzigartig».

Rita Petautschnig sieht sich in ihrem gepflegten Restaurant, das sie während den letzten 13 Jahren mit vielen eigenen schönen Dekorationen zu einem speziellen und gemütlichen Ort gemacht hat, um. Vielleicht ein bisschen wehmütig. «Aber ich freue mich doch auch auf meinen neuen Lebensabschnitt und auf die Zeit mit meinem Mann. Im Loe-Restaurant war jeder Tag eine Herausforderung. Jetzt warten einfach andere Herausforderungen auf mich...».

Text: Karin Huber | Fotos: Karin Huber / zVg



YASMIN INEICHEN IST NEUE BETRIEBSLEITERIN IM RESTAURANT LOE.

DAS LOE-RESTAURANT CHUR

Seit Mai 2005 bietet das Restaurant Loe, das im Besitz von Gastro Graubünden ist, Raum für geschützte Arbeitsplätze für psychisch beeinträchtigte Menschen. Ermöglicht hat dies der Verein Cosmea. Er beschäftigt im Service, in der Küche, Lingerie und in der Administration auf Teilzeitbasis und gegen Entgelt Menschen mit psychischer Beeinträchtigung. Sie alle sorgen in Ergänzung zu den Festangestellten für das Wohl der Gäste. Derzeit werden 17 Teilzeit-Mitarbeitende sowie sechs Festangestellte beschäftigt. Die Küche bereitet für die Gäste frische, saisonale Gerichte mit Lebensmitteln aus art- und umweltgerechter Produktion zu.

Der Verein Cosmea setzt sich aus zahlreichen engagierten Privatpersonen zusammen. Die Idee für das Restaurant mit sozialer Zielsetzung stammt von Esther Müller. Ihr Sohn Reto Müller präsidiert den Verein. Ziel des Vereins war es von Anfang an, das Restaurant Loe als gutes Speiserestaurant zu positionieren. Angeboten wird eine gutbürgerliche Küche im mittleren Preissegment, Tagesmenüs und ein gut dotierter Weinkeller. Nach der Erweiterung des Restaurants durch einen Anbau bietet das «Loe» nun rund 100 Sitzplätze sowie rund 40 Gartensitzplätze an.

Geöffnet ist das «Loe» montags und dienstags von 9 bis 17 Uhr, mittwochs bis freitags von 9 bis 22 Uhr und sonntags von 10.30 bis 17 Uhr. Reservationen: 081 353 28 28

www.cosmea.ch

Fullservice aus dem Bündnerland!



Scan Me
www.drucki.ch

INEGA
SMART SYSTEMS

www.inega.swiss

Wir sammeln nicht nur Speiseabfälle, Frittieröl und andere Entsorgungsgüter – **wir machen auch was draus!**

Kommen Sie auf www.inega.swiss vorbei, wir sind für Sie da.
INEGA AG, Industriestrasse 19, 7304 Maienfeld, Tel +41 81 555 80 00

Weine, Spirituosen
und Getränke
für Graubünden.



WIELAND AG
Thusis und Landquart
Tel. +41 (0) 81 651 11 22, www.wieland.ch

Lebensmittelhygiene: Es braucht Wissen

Wie Caluori in seinem Vorstoss festhält, sei die Gastronomie ein wichtiger Teil für die Wirtschaft und den Tourismus im Kanton Graubünden. Mit ihren Leistungen trage die Gastronomie wesentlich zur Qualität, der Positionierung und des Erfolges des Tourismuskantons bei.

Seit der Änderung des Gastwirtschaftsgesetzes (GWG) im Jahre 1998 sei eine Bewilligung für gastgewerbliche Tätigkeiten für jede Person erhältlich, welche nicht durch wiederholt schwere Verletzungen der Lebensmittelgesetzgebung oder mehrfach strafrechtlich in Zusammenhang mit der Ausübung des Gastgewerbes negativ aufgefallen sei (GWG Art. 5, Abs. 2, Ziff. a). «Das heisst» so Caluori, «dass für das Führen eines Gastronomiebetriebes keinerlei fachliche Grundkenntnisse vorausgesetzt werden. Auf der anderen Seite macht der Gesetzgeber mit dem Lebensmittelrecht und zahlreicher Richtlinien im Bereich Lebensmittel und Suchtprävention sehr umfangreiche und komplexe Vorgaben».

Wirkungslose Reglemente

Gemäss Caluori führt dies dazu, dass seit der Aufhebung von vorgeschriebenen Kenntnissen im Lebensmittelgesetz in vielen Betrieben mehr Zeit für die Lebensmittelkontrollen aufgebracht werden müsse, um die Betriebsleiter über Inhalt und Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung detailliert aufzuklären. Die Zeit für die eigentliche Aufgabe, nämlich die Lebensmittelkontrolle, werde damit immer kürzer bzw. der administrative sowie finanzielle Aufwand der Lebensmittelkontrolle auf Behörden-seite nehme zu.

Grundkenntnisse in den Bereichen Lebensmittelrecht und Suchtprävention würden eine wichtige Voraussetzung für die



MATTHIAS BECKMANN, LEITER LEBENSMITTELINSPEKTORAT GRAUBÜNDEN, UND SEIN TEAM ÜBERPRÜFEN REGELMÄSSIG DIE HYGIENEMASSNAHMEN DER RESTAURANTS.

FRANZ SEPP CALUORI, PRÄSIDENT GASTROGRAUBÜNDEN UND GROSSRAT, FORDERTE IN EINEM PARLAMANTARISCHEN VORSTOSS FÜR DAS FÜHREN EINES GASTROBETRIEBES GRUNDKENNTNISSE IN DEN BEREICHEN LEBENSMITTELRECHT UND SUCHTPRÄVENTION. DAS BÜNDNER PARLAMENT WILL KEINE ÄNDERUNGEN.



FRANZ SEPP CALUORI PLÄDIERT FÜR VERTIEFTERE GRUNDKENNTNISSE IN DEN BEREICHEN LEBENSMITTELRECHT UND SUCHTPRÄVENTION.

Qualität der Branche, die Gesundheit der Mitarbeitenden sowie vor allem den Schutz der Konsumenten darstellen. Sie seien der Grundstein dafür, dass ein Unternehmer mit den Regulierungen im Gastronomiebereich überhaupt zurechtkomme. Darüber hinaus verringere die Voraussetzung von Grundkenntnissen in diesen Bereichen den stetig steigenden administrativen und finanziellen Aufwand seitens der Behörde im Bereich Lebensmittelkontrollen.

Angesichts dieser Erkenntnisse hätten 18 Kantone eine Grundausbildung für Wirte wieder in ihrem Gesetz vorgeschrieben. Grundkenntnisse im Lebensmittelrecht und der Suchtprävention seien von öffentlichem Interesse, vor allem zum Schutz der Konsumenten und reduzierten den administrativen und finanziellen Aufwand seitens der Behörde. Der Grosse Rat hat in der Februarsession jedoch eine Anpassung der gesetzlichen Bestimmungen des Gastwirtschaftsgesetzes abgelehnt.

Text: gastro-i | Fotos: Karin Huber / zVg

dies und das ...

Gästeangebote: Stern und The Alpina kooperieren



Dem Gast Zeit schenken: In diesem Sommer wollen die Romantik-Hotels Stern, Chur, und The Alpina, Tschierschen, nun schon zum zweiten Mal zusammen mit ihren Gästen wandernd die Bündner Bergwelten erkunden. Das gemeinsame Package «Kulinarisches Wandern mit den Romantik Hotel Gastgebern» sieht je eine Übernachtung in den beiden Häusern mit 4-Gang Genussmenü und einer Wanderung mit den beiden Gastgebern, Adrian K. Müller und Michael Gehring vor. Gewandert wird bei gutem Wetter über die Ochsenalp nach Tschierschen. Und sollte das Wetter einmal nicht so ganz mitspielen, dann steht auf jeden Fall eine Erlebnisfahrt mit dem Nostalgie Postauto auf der alten Bergstrasse zwischen Moli-

nis und Tschierschen und weiter bis zur Alp Farur auf dem Programm. Auf der Alp Farur können die Gäste der Sennerin Nini beim Käsen zusehen oder auch ihre Käsespezialitäten probieren. Ein Rucksack mit Picknick für die Gäste gibt es zum Package dazu. Bleiben Gäste längere Zeit in den Hotels, so erhalten sie zusätzlich Gutscheine für Dine around im «Stern» und im «The Alpina».

GRhome kommt in die Gänge

Die neue, von der Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden ITG lancierte Social Media-Plattform richtet sich an die einheimische Bevölkerung sowie an Zweitwohnungsbesitzer und bietet unter anderem spezielle Freizeittipps und Exklusivangebote. Im Netz seit Anfang Dezember nimmt GRhome Formen an. Immer mehr lassen sich registrieren und können so von speziellen Angeboten profitieren.

www.grhome.ch

Ustareia Taratsch, Riom, neu gestaltet

Die Ustareia Taratsch in Riom wird von Sonja Djurasevic geleitet. Die Gäste zu Tisch bittet Michael Zürcher. Der erfahrene Hotelier und Restaurateur hat den Hut auf für die neue Gastronomie im Origen-Dorf. Während des Studiums an der Hotelfachschule Luzern führte ihn ein Praktikum ins Hotel Waldhaus in Sils Maria. Auf der Karte stehen u.a. Schnecken mit Knoblauchcrème, frische Pasta-Gerichte. Zu den Primi zählen Fussilli und ein Ragout von Meeresfrüchten. Die Gnocchetti werden traditionell aus altem Brot zubereitet und mit Borlotti-Bohnen und Schwarte gereicht. Zu den Secondis zählen etwa Seezungenfilets, in Rotwein geschmorte Rinderbacken, tranchierte Kalbsteaks und Perlhuhn. Das Restaurant «Taratsch» ist donnerstags bis montags von 11 bis 22.30 Uhr geöffnet. Bestellung werden telefonisch entgegengenommen: +41 (81) 684 12 69.

www.origen.ch/Ustareia-Taratsch

Alpina Lodge Tschierschen eröffnet

Noch vor Weihnachten öffnete die Alpina Lodge mit 22 urchigen Zimmern und dem Restaurant z'Gürgaletsch ihre Türen. Das Haus, bekannt unter dem Namen Hotel Gürgaletsch ist mit 120 Jahren eines der ältesten Hotels in Tschierschen. Heute gehört es zum Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa, das dem malayischen Unternehmer Teo Ah King gehört und von Michael und Marlies Gehring geführt wird. «Was beide Häuser vereint, ist die von unserem Team gelebte, ehrliche Gastfreundschaft», so Michael Gehring.



Neue Hotelbetten in Klosters

In Klosters fehlen Hotelbetten. Nachdem ein Hotelprojekt im Luxusbereich nicht realisiert werden kann, weil die Stimmbürger einer notwendig gewordenen Ortsplanungsrevision nicht zustimmten, kündigte nun die Madrisa Bergbahn an, ein Hotelresort mit 500 Betten sowie einem Parkhaus direkt bei der Talstation realisieren zu wollen. Das Land gehört der Bürgergemeinde Klosters. Es braucht daher eine Umzonung.

Weissbuch für den Bündner Tourismus

Mit einem Weissbuch für den Bündner Tourismus will der Tourismusrat Wege und Mittel aufzeigen, wie dieser wichtige Wirtschaftssektor im Kanton wieder Schwung gewinnen kann. Auf gut 100 Seiten rütteln die Fachleute unter Leitung des Präsidenten Prof. Dr. Ernst A. Brugger an Bestehendem und zeigen Perspektiven für die Zukunft. Sie präsentieren eine genaue, durchaus auch schmerzhaft Analyse und zeigen auf, wie mit unternehmerischen Initiativen und gemeinsamen Kräften der Turnaround zu schaffen ist.

Das Weissbuch ist kein Rezeptbuch, sondern ein Weckruf. Ein Kompass für den Bündner Tourismus, der anzeigt, wo Norden und Süden ist. Der Herausforderungen aufzeigt und mit Theesen einen Reiseplan für die Zukunft skizziert. Untermauert mit Projektinitiativen und Impulsen für künftige Projekte. Der Tourismusrat ruft damit unternehmerische Persönlichkeiten auf, den Ball aufzunehmen und zur Tat zu schreiten.

Bestellungen: tourismus@awt.gr.ch

Trauer um Paul Bocuse

Der berühmteste Koch der Welt, Gastronom und Unternehmer starb am 20. Januar im Alter von 91 Jahren. Bocuse war für mindestens drei Generationen von Köchen Leitfigur und Vorbild. Für Frankreichs Präsident Emmanuel Macron war Bocuse gar die Inkarnation der französischen Küche. Er sei eine mythische Figur gewesen. «Die Köche weinen in ihren Küchen...». Hunderte Köche verabschiedeten Bocuse an der Trauerfeier.

Bündner Hotels top



Im SonntagsZeitungs-Rating haben Bündner Hotels wiederum hervorragend abgeschnitten: Unschlagbar: Das 5* Kulm Hotel St. Moritz ist neu die Topadresse für Winterferien in der Schweiz, auf Platz 3 schaffte es das 5* Hotel Tschuggen in Arosa und in der gleichen Kategorie kam das Suvretta House auf Platz 4. Unter den Top 20 sind: Badrutt's Palace auf Platz 7, der Kronenhof Pontresina auf Platz 14, das Waldhaus Sils-Maria auf Platz 16, das Carlton Hotel St. Moritz auf Platz 17, das Giardino Mountain in St. Moritz-Champfèr liegt auf Platz 19. Zu den Aufsteigern gehört das Suvretta House St. Moritz. Newcomer ist das 7132 Hotel in Vals (Platz 24).

Der Schweizerhof in Lenzerheide wurde als zweitbestes 4-Sterne-Winterferienhotel ausgezeichnet. Das Guarda Val in Lenzerheide-Sporz erreichte den 3. Platz, das Wellnesshotel Chasa Montana in Samnaun den 4., das Waldhotel National in Arosa den 6., das Ameron Swiss Mountain Hotel in Davos den 8. und das Belvedere in Scuol den 10. Rang. Es folgen unter den Top 20-Häusern das Nira Alpina in Silvaplana (Rang 14), das Saratz in Pontresina (Rang 16), das Walther in Pontresina (18) und das Hotel Schweizerhof in Flims (Platz 20). Zu den besten 3*-Häusern in Graubünden gehören: Waldhaus am See, St. Moritz (2), rocksresort Laax (3), Krone La Punt (6), Sporthotel Pontresina (8), Chesa Salis, Bever (11), Chesa Randolina, Sils Baselgia (14), Meisser, Guarda (19). Im Bild: Hotel Kulm, St. Moritz.

Hotel Gasthaus Krone: Sinnlich modernisiert

Mit der Renovierung der Zimmer im Erdgeschoss des Hauses hat unlängst die Neugestaltung des Hotels Gasthaus Krone in La Punt ihren Abschluss gefunden. Das über 450-jährige Haus am Albulapass wurde von 2002 bis 2017 in mehreren Etappen komplett saniert, restauriert und ausgebaut. Mit viel Liebe zum Detail haben Architekt und Interior Designer dem geschichtsträchtigen Engadinerhaus ein «sinnlich-modernes» Gewand verpasst. Der älteste Raum des Hauses – die «Stüvetta» – wurde möglichst originalgetreu belassen mit seiner fast 300-jährigen Arvenholz-Täfelung und einem Tannenriemenboden. Gault Millau zeichnet die Krone mit 15 Punkten und der Guide Bleu mit 7 von 10 Punkten für die «Hohe Esskultur» aus.

ÖKK LIVE: Versicherung neu denken

JEDER WÜNSCHT SICH DEN NÖTIGEN VERSICHERUNGSSCHUTZ, WENN IM LEBEN EINMAL ETWAS PASSIERT. DOCH WAS IST NÖTIG? ALS SIE NOCH IN DER AUSBILDUNG STECKTEN, ZÄHLTE FÜR SIE BESTIMMT ANDERES ALS ZEHN JAHRE SPÄTER MIT EINER EIGENEN FAMILIE UND EINEM GEREGLTEN EINKOMMEN.

Dem steten Wandel im Leben begegnet die Versicherung ÖKK mit «ÖKK LIVE». Der Clou hinter dieser neuen Linie der Zusatzversicherungen: Die einzelnen Produkte lassen sich flexibel wie einzelne Module zusammenstellen, seien es etwa solche zur Spitalzusatzversicherung oder zu Naturheilmethoden. Ein besonderes Schmanckerl ist die sogenannte Option: Versicherte können sich mit diesem Modul ein anderes Modul reservieren, das sie später abschliessen können – ohne erneut Antragsfragen beantworten zu müssen.

«Wie beim Spielen mit Bauklötzen können Versicherte bei ÖKK LIVE Deckungen erweitern oder zurücknehmen», sagt Reto Giovanoli, Leiter Vertriebsmanagement bei ÖKK. Entscheidend sei immer die Lebensphase und die Situation, in der sich eine Person gerade befinde. Einzige Voraussetzung ist das Startmodul. Es enthält die Basiselemente, mit denen die Versicherten quasi «spielen» können. «ÖKK LIVE lässt uns Versicherung neu denken.»

ANZEIGE

In den Bergen reden wir nicht nur drauflos. Wir hören auch aufs Echo.

ÖKK LIVE
Jetzt Versicherung
individuell
zusammenstellen

Die Versicherung mit
gesundem Bündnerverstand.

ÖKK

St. Moritz Gourmet Festival begeisterte 4500 Gäste

An der Jubiläumsausgabe des 25. St. Moritz Gourmet Festival (12.-20. Januar) begeisterten neun internationale Starchefs und die Küchenchefs der beteiligten einheimischen Häuser samt ihren Brigaden 4500 Gäste. Champagner, edle Weine und kulinarische Hochgenüsse: Am St. Moritz Gourmet Festival fehlte es an nichts. Ihr Bestes gegeben haben auch die Nachwuchstalente. Am Young Engadine Talents-Wettbewerb hat Fabio Berger, Kochlernender bei Fabrizio Zanetti im Suvretta House, gewonnen. Er wird u.a. einen Praktikumsaufenthalt bei Tanja Grandits in Basel machen können. Ausgezeichnet wurden auch die beiden Kochlernenden Mathias Müller und Valentin Minder (beide Hotel Waldhaus Sils).

Die Bilanz von Reto Mathis, Präsident der Event-Organisation: «Das neue Festivalformat fand bei den Gästen grossen Anklang. Mit unseren neun Gastköchinnen und -köchen von Weltklasse-Format sowie dem grossartigen Engagement der lokalen Küchenchefs konnten wir während neun Tagen Tausende von Feinschmeckern begeistern.»

Text: gastro-i | Foto: Andy Mettler/swiss-image.ch



RETO MATHIS.

Aus Rüstabfällen entsteht Biogas, aus Speiseöl Biodiesel

Hotel- und Gastronomiebetriebe sind gesetzlich verpflichtet, die Speisereste und andere Abfälle fachgerecht zu entsorgen. Biogasanlagen zählen zu den sinnvollsten Entsorgungsmöglichkeiten. Mit ihren neu entwickelten Abfallbewirtschaftungssystemen bietet die Maienfelder Inega AG sinnvolle Lösungen für Betriebe an.

Wussten Sie, dass aus 20 vergärten Bananenschalen Biogas entsteht, welches für eine Autofahrt von einem Kilometer reicht? Dass Alt Speiseöl zu CO₂ neutralem Biodiesel umgewandelt werden kann?> Rechnet man alleine die in Bündner Betrieben anfallenden Speisereste und Rüstabfälle zusammen, kann man sich schnell ausrechnen, wie viele zig-Tausend Kilometer man damit fahren könnte...

Gion Willi, Geschäftsführer der Inega AG, ist stolz auf die von der Inega AG entwickelten verschiedensten nachhaltigen Entsorgungskonzepte, die individuell auf die Bedürfnisse der Hotel- und Gastronomiebetriebe angepasst werden können. «Wir holen die in unseren selber entwickelten Gebinden und Mulden gesammelten Abfälle mit unseren Fahrzeugen ab und sorgen dafür, dass Küchenabfälle, Altglas, Geschirr, Papier, Blech, Speiseöl und alle übrigen anfallenden Abfälle ökologisch sinnvoll weiter verarbeitet werden», so Gion Willi.

Die erst seit Mai 2017 operativ tätige Firma, welche der «Zindel United» in Maienfeld angehört, ist auch in den Bereichen Energie Contracting und Facility Management tätig. Die Firma ist schnell gewachsen. Sie zählt allein innerhalb der Abfallbewirtschaftung bereits über 600 Gastro- und Hotelbetriebe in

Graubünden, Glarus, St. Gallen und Liechtenstein zu ihren Kunden. Mehrmals pro Woche füllen die Betriebe die derzeit rund 1500 Inega-Gebinde mit Speiseabfällen. Über 400 Gebinde für gebrauchtes Fritieröl und verschiedenste weitere Behälter und Mulden sind für Spezialentsorgungen zusätzlich im Umlauf. Ein ausgeklügeltes Logistiksystem garantiert die regelmässige Abholung. Ab Juni wird das Unternehmen überdies einen neuen foodwaste-Sammler einsetzen.



DIE NACHHALTIGEN ABFALLSYSTEME DER INEGA AG EIGNEN SICH FÜR GROSSE UND KLEINE GASTRONOMIEBETRIEBE. IM BILD: INEGA-GESCHÄFTSFÜHRER GION WILLI

Text und Foto: khr



HOLEN SIE SICH DAS RÜSTZEUG ALS BERUFSBILDNER IM NEUEN BRANCHENSPEZIFISCHEN BERUFSBILDNERKURS.

Lernende ausbilden:

Einfach mit dem neuen Berufsbildnerkurs

IM NEUEN OBLIGATORISCHEN BERUFSBILDNERKURS VERMITTELT GASTROGRAUBÜNDEN DIE GRUNDLAGEN ZUR AUSBILDUNG VON LERNENDEN. DER KURS IST SPEZIFISCH AUF DIE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE AUSGERICHTET. MIT DEM KURS LEISTET DIE BRANCHE EINEN BEITRAG ZUR STEIGERUNG DER AUSBILDUNGSQUALITÄT. FÜR ALLE DIE GERNE LERNENDE AUSBILDEN, IST DAS ABSCHLUSSZERTIFIKAT EIN MUST.

Mit der Ausbildung zum Berufsbildner erhalten die Kursteilnehmer die Voraussetzungen für eine systematische, fach- und zeitgemässe, aber auch für eine verantwortungsvolle Grundausbildung des Lernenden in der Hotellerie und Gastronomie.

Kursziele

Die fünf Bildungsziele umfassen den Umgang und die Förderung der Lernenden, Planung und Umsetzung der betrieblichen Bildung, Auswahl und Anstellung von neuen Lernenden sowie die arbeitsrechtlichen Rahmenbedingungen.

Unterrichtet werden die Teilnehmenden von versierten Referenten: Ruedi Schindler, Berufsinspektor, Amt für Berufsbildung Graubünden; Thomas Stecher, Dipl. Berufs- und Laufbahnberater, Chur, Beatrice Schweighauser, Schulleiterin Berufliche Grundbildung, SSTH Passugg und Frederik Schweighauser, Dozent Erwachsenenbildung, ibW Chur.

DETAILS ZUM KURS

Datum

20. August 2018
Der Kurs läuft über fünf Tage: 20./21. und 27./28. August sowie 3. September, jeweils von 9-12 Uhr und 13-17 Uhr

Kosten

Fr. 475.- Franken (inkl. Kursunterlagen) für Teilnehmende mit Wohnsitz oder einem Anstellungsvertrag in einem Lehrbetrieb im Kanton Graubünden. Alle anderen bezahlen Fr. 675.- (inkl. Kursunterlagen).

Anmeldung

Telefon 081 354 96 96, info@gastrograubuenden.ch
Anmeldeschluss: 6. August 2018

Infos: www.gastrogr.ch

Teilnehmen können alle angehende Berufsbildner und Berufsbildnerinnen in Lehrbetrieben, die über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis auf dem Gebiet in dem sie bilden verfügen, oder über eine gleichwertige Qualifikation, sowie über mindestens zwei Jahre berufliche Praxis im Lehrgebiet.

Der Kurs Berufsbildner wird im Kurslokal von GastroGraubünden an der Loestrasse 161 in Chur durchgeführt. Machen Sie mit, melden Sie sich an: Der Kurs wird auf jeden Fall durchgeführt bei einer Mindestteilnehmerzahl von zehn Personen (max. 24 Teilnehmende).

Text: khr | Foto: Adobe Stock

Durch Weiterbildung weiterkommen

Einführung in die Welt der Insekten

13. März 2018, 13.30 – 17.00 Uhr

Wer mehr wissen will über essbare Insekten, über Nährwerte und Tipps zur Kommunikation mit dem Gast sollte sich unbedingt den 13. März reservieren. **Referent:** Melchior Füglistaller, Essento. **Kursort:** GastroGraubünden, Chur.

Grundkurs Gastgewerbliches Recht & Hygiene

12. bis 18. April 2018 (ohne Sa/So)
jeweils 09.00 – 12.00 und 13.00 – 17.30 Uhr

In diesem Kurs lernen Sie die gastgewerblichen und sicherheitspolizeilichen Bestimmungen, Gesetze und Vorschriften kennen und wissen, wie man diese korrekt umsetzt. Sie sorgen in Ihrem Betrieb für angemessenen Präventionsschutz und fördern die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz. Wer ist angesprochen? Aktive Wirte, Hoteliers, Kadermitarbeitende sowie Quereinsteiger in die Gastrobranche. Dieses Modul ist eines von sechs Modulen des G1 Gastro-Grundseminars. Es kann einzeln besucht werden. **Kosten:** CHF 760.- inkl. Kursunterlagen.

G1 Gastro Grundseminar

Beginn Module 1/2/3: 3. bis 27. April 2018
Module 4/5/6: 6. bis 30.11.2018

Das Gastro-Grundseminar richtet sich an Personen, die sich auf die Übernahme eines gastgewerblichen Betriebes vorbereiten oder sich grundlegende Kenntnisse zur Führung eines solchen erwerben wollen.

Food-Waste vermeiden, Kosten sparen

7. Mai 2018, 09.00 – 16.30 Uhr

Wer Lebensmittelabfälle vermeidet, spart oft viel Geld. Im Kurs «Lebensmittelabfälle vermeiden» werden individuelle Lösungen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle aufgezeigt. **Referent:** Mirko Buri (United Against Waste; Inhaber «Mein Küchenchef» (inkl. theoretische und praktische Umsetzung). **Kosten:** CHF 200 für Mitglieder. Anmeldungen bis 27. April. Teilnehmende sind Betriebsleiter, Restaurateure, Hoteliers, Köche und alle, die sich mit dem Thema Foodwaste und Kostenmanagement befassen.

INFOS UND ANMELDUNG

www.gastrogr.ch



Foto: Fotolia

G2 Gastro-Betriebsleiterseminar

22. Mai 2018 bis 14. Mai 2019

Das Gastro-Betriebsleiterseminar richtet sich an Führungskräfte der Hotellerie und Gastronomie. Betriebsleiter aus der System- und Markengastronomie, aus der Klein- und Mittelhotellerie und aus der Bar- und Clubszene sind dank den Wahlpflichtmodulen speziell angesprochen. Erfolgreiche Absolventen sind berechtigt, den geschützten Titel «Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis» zu tragen.

Kosteneinsparung und Kundengewinnung

4. Juni 2018

Der Kurs «Kosteneinsparung und Kundengewinnung durch nachhaltige Betriebsführung» richtet sich an Hoteliers, Gastronomen, Betriebsleiter, Qualitätsverantwortliche und Teamleiter, welche sich mit der nachhaltigen Betriebsführung auseinandersetzen und Einblick in die Betriebszahlen haben. Sie lernen, den Zusammenhang der fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit zu verstehen, konkrete im Workshop erarbeitete Ideen im eigenen Betrieb umzusetzen und auch, das Thema Nachhaltigkeit vermehrt in der Kommunikation zu nützen. **Kosten:** CHF 280.-

Progresso Kurs Service und Küche

9. bis 20. Juli 2018

Dieser Kurs richtet sich an alle, die bereits im Gastgewerbe arbeiten, aber ihre Handgriffe professionalisieren wollen. In der fünfwöchigen Basisbildung lernen Sie die Arbeitsschritte in den Fachbereichen Küche, Service, Hauswirtschaft oder der Systemgastronomie zu professionalisieren. Ideal für ungelernete Mitarbeitende. Der L-GAV finanziert den Progresso-Lehrgang.

Outdoor 2018

Gültig vom 1.3. bis 31.8.2018

Mit vielen
Neuheiten

Alles für Ihren Outdoor-Bereich

Schöne Outdoor-Möbel bereichern die Gartenterrasse wie auch die Fussgängerpromenade und können für paradiesische Zustände sorgen. Der Raum unter freiem Himmel zählt schliesslich im Frühjahr und Sommer zu den repräsentativsten Aufenthaltsorten von Hotels und Restaurants. Besuchen Sie unsere vielseitige Ausstellung und lassen Sie sich inspirieren. Das gesamte Outdoor-Sortiment finden Sie auch unter www.transgourmet.ch/outdoor.

Prodega Markt

Transgourmet Schweiz AG
Grossbruggerweg 2
7000 Chur
Tel. 081 286 14 14
www.transgourmet.ch/outdoor
webshop.transgourmet.ch

Öffnungszeiten:

Mo/Mi/Do 07.30 – 18.00 Uhr
Di/Fr 07.30 – 20.00 Uhr
Sa 07.30 – 12.00 Uhr

 **PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

Hoteliers setzen auf neue Märkte und Kooperationen



ES TUT SICH ZU WENIG IM BÜNDNER TOURISMUS: SELBSTBEWUSST SETZT HOTELLERIESUISSE GRAUBÜNDEN DARUM VERSTÄRKT AUF EIGEN-INITIATIVE, KOOPERATIONEN, NEUE MARKTBEARBEITUNGSKONZEPTE UND AUF NEUE MÄRKTE. DIE HOTELIERS WOLLEN TOURISTISCH MEHR MITREDEN UND SICH EINMISCHEN. NEUE FORDERUNGEN AN DIE TOURISMUSORGANISATIONEN SIND FORMULIERT.

ERNST WYRSCH, PRÄSIDENT HOTELLERIESUISSE GRAUBÜNDEN, SKIZZIERT DIE KÜNFTIGE AUSRICHTUNG AUF NEUE GESCHÄFTSFELDER.

Die Bündner Hoteliers wollen sich, wie sie an der 99. Delegiertenversammlung des Bündner Kantonalverbandes Anfang Februar in Klosters ankündigten, stärker in die touristischen Belange einmischen. Sie erwarten von den Tourismusorganisationen, auf ihre Anliegen einzugehen: Sie wollen mitreden, welche Märkte, Marktnischen und Geschäftsfelder bearbeitet werden sollen. Eine kritische Betrachtung des Erreichten und nicht Erreichten führte zu einem neuen Positionspapier.

Die Tourismusanbieter sind verzettelt, heisst es in diesem Papier. Das verhinderte bislang, die nötigen organisatorischen und finanziellen Voraussetzungen zu schaffen, um massierte Werbe-/Verkaufskampagnen durchzuführen. Im Ausland sei der Bündner Tourismus auf die Vermarktung und den Verkauf über die Reiseindustrie angewiesen. Doch gerade hier sind die Anbieter kaum präsent. Das hat mit den preislich unterschiedlichen Vorstellungen der Reiseanbieter und der Reiseveranstalter zu tun und auch mit fehlenden reiseveranstaltertauglichen Angeboten. Ernst Wyrsch, Präsident hotellerie suisse Graubünden, folgert daraus: Im Ausland muss der Bündner Tourismus in Verkaufs- und Vertriebsprozessen denken und handeln. Er fordert ein Umdenken in der Marktbearbeitung.

An Marktchancen ausrichten

Wichtig für die Hoteliers ist auch, die Kultur der Zusammenarbeit zu stärken. Sie fordern Kooperationsprojekte. Das ist nicht neu. Bisherige Kooperationsversuche sind mehrheitlich

misslungen. Neue Aktionen seien somit künftig an den Marktchancen auszurichten. So wollen sie sich stärker bei der Entwicklung von Marketingstrategien und der Auswahl von Märkten/Geschäftsfeldern einbringen und wünschen, das Marketing der Tourismusorganisationen und die Verkaufsaktivitäten der Hoteliers und Bergbahnen stärker zu verzahnen.

Gewünscht wird vorallem eine flexiblere Vermarktung. Das heisst: In manchen Geschäftsfeldern gehen die Destinationen einzeln mit ihren Leistungsträgern in den Markt, in anderen Märkten gehen Hoteliers verschiedener Destinationen mit diversen Tourismusorganisationen in den Markt. Es brauche ein besseres Verständnis der Wirkungszusammenhänge in den Märkten und Geschäftsfeldern, um bessere Strategien zu entwickeln, sagen sie.

Pilotprojekte

Hotellerie suisse Graubünden erarbeitet nun zusammen mit kantonaler Unterstützung und in Abstimmung mit den touristischen Akteuren im Sinne eines Pilotversuchs drei Dossiers: Neue Gäste aus den Golfstaaten akquirieren, den China-Markt stärker erschliessen und an der Nachfrage der US-Best Ager partizipieren. Wenn die Tourismusorganisationen und die Leistungserbringer den Anliegen der Bündner Hoteliers nicht entsprechen wollen, bleibt das Positionspapier ein Papiertiger.

Text: Karin Huber | Foto: Gion Nutegn Stgier

Wo steht mein Betrieb? Nachfolge geregelt?

WER WEISS SCHON, WAS DIE ZUKUNFT BRINGT? WIE WERDEN SICH DIE TOURISMUS-MÄRKTE VERÄNDERN, WIE DIE LEBENSGEWONNHHEITEN DER GÄSTE? ES SIND VIELE FRAGEN, DIE SICH GERADE AUCH DEN GASTRONOMEN STELLEN. VIELES IST NICHT STEUERBAR, DOCH DIE EIGENE GESCHÄFTLICHE ZUKUNFT KANN MAN ÜBERDENKEN. DAZU GEHÖRT AUCH DIE NACHFOLGEREGELUNG.

Damit befassen sich u.a. die Gastroconsult in Chur, Gastrosuisse, hotellerieSuisse, das Amt für Wirtschaft und die HTW in Chur sowie die Vereinigung adlatus südostschweiz.

Aus Sicht von «adlatus» braucht jeder Betrieb, und sei er noch so klein, eine Vorstellung davon, wie er die nächsten Jahre erfolgreich überdauern will. Ist das heutige Angebot auch noch in drei Jahren gefragt? Wo liegt es im Marktvergleich, wo stehen meine Lieferanten, wo meine Gäste? Wie entwickelt sich mein Unternehmens-Konzept? Wer arbeitet zukünftig in meinem Betrieb, wer führt ihn? Wo und wie kann effizienter gearbeitet werden? Welche Investitionen verbessern meine Leistung und Marktstellung und wie werden sie finanziert? Wie entwickeln sich Aufwand und Erlöse? Jeder Unternehmer stellt sich diese Fragen, mehr oder weniger bewusst und systematisch.

Die wichtigen Fragen stellen und beantworten

Es lohnt sich, die Frage nach der betrieblichen Zukunft ganz bewusst und ohne alle Schönfärberei zu stellen, diese zusammen mit seinen Vertrauten und allenfalls mit externer Hilfe zu bearbeiten und die Antworten kurz schriftlich festzuhalten.

NACHFOLGEREGELUNGEN

Nichts führt an einem persönlichen, vertieften Engagement des Unternehmers, der Unternehmerin und ihrer vertrauten Umgebung vorbei. Dabei kann auf externe Hilfe von Treuhändern und Banken zurückgegriffen werden. Gastrosuisse, Gastroconsult, hotellerieSuisse, das Amt für Wirtschaft und Tourismus (AWT) oder auch das KMU Zentrum der HTW Chur bieten kostenlose Erstberatungen an. Intensive und praxisnahe Begleitung von Strategie- und Nachfolgeprozessen bietet auch die Vereinigung «adlatus» an. In diesem Netzwerk sind ehemalige Führungsleute mit erfolgreicher Führungserfahrung in gastgewerblichen und andern mittelständischen Unternehmen vereinigt. Sie haben selbst Nachfolgeregelungen getroffen, sie kennen die bürokratischen Tücken von Strategieentwicklungen und wissen sie zu vermeiden. Wenn notwendig, werden auch hier Treuhänder und Juristen beigezogen.

Infos: www.gastroconsult.ch / www.gastrosuisse.ch / www.htwchur.ch / www.adlatus-suedostschweiz.ch



NICHT VERGESSEN: DIE NACHFOLGE SOLLTE RECHT ZEITIG AUFGEGLLEIST WERDEN.

Kein Blabla, keine schönen Worte und gedrechselten Phrasen sind gefragt! Klare, möglichst messbare Vorstellungen von der Unternehmenszukunft sind notwendig, realistische Annahmen zur Entwicklung der Nachfrage in der Region, zu Trends im gastgewerblichen Angebot, aber auch zu den eigenen Möglichkeiten. Was tun wir, damit wir auch in drei, fünf oder sogar zehn Jahren ein tüchtiges Stück vom gastgewerblichen Kuchen abschneiden? Eine Kernfrage dabei ist, ob in diesen Zeiträumen eine Nachfolge in der Unternehmensleitung zu regeln ist.

Gastgewerbliche Betriebe werden teilweise durch Eigentümer geführt, häufig aber auch durch Geranten oder Pächter. Soll die Zukunft des Betriebes sicher gestellt bleiben, müssen sich die Eigentümer rechtzeitig mit der Frage befassen, was beim Ausscheiden von Schlüsselpersonen passiert. Glücklicherweise, wer einen Sohn, eine Tochter hat, die auf diesen Zeitpunkt reif für die Firmenleitung oder die Übernahme wichtiger Positionen ist. Aber selbst in diesem positiven Fall stehen viele Ent-



RESTAURANT- UND HOTELBETRIEBE SOLLTEN FRÜHZEITIG DIE NACHFOLGEREGELUNG IN DIE WEGE LEITEN.

scheide an. Wann soll ein Führungsübergang stattfinden? Wie wird er vorbereitet, abgewickelt, kommuniziert? Wie regelt die abtretende Generation ihre Altersvorsorge, sind Geschwister auszuzahlen und wie werden die nötigen Mittel bereitgestellt, stellen sich steuerliche Fragen? Und wie sehen Seniorchef und Seniorchefin ihre zukünftige Rolle im Unternehmen - und werden die Junioren mit diesen Vorstellungen glücklich...?

Manchmal ist Hilfe nötig – frühzeitig planen!

Besonders kompliziert werden Nachfolgeregelungen, wenn keine Personen, seien sie aus dem familiären oder betrieblichen Umfeld, für eine Übernahme vakanter Führungspositionen bereit stehen. Welche Möglichkeiten stehen grundsätzlich offen? Betriebsaufgabe? Verkauf? Verpachtung? Änderung der Rechtsform? Suche nach Geranten? Vielfältige technische, rechtliche, finanzielle, personelle und sogar psychologische Probleme müssen seriös bearbeitet und gelöst werden. Das braucht Zeit! Fachleute raten, Nachfolgeregelungen fünf bis zehn Jahre vor dem Führungsübergang an die Hand zu nehmen. Das mag übertrieben erscheinen, aber die Erfahrung lehrt, dass gerade im familiären Umfeld Lösungen besonders sorgfältig und mit Blick auf die Erhaltung des Familienfriedens erarbeitet werden müssen. Es liegt auf der Hand, dass gerade in diesen Situationen die Begleitung durch menschlich und fachlich kompetente, zeitlich gut verfügbare und mit der Problematik vertraute Führungsleute wertvoll ist.

Die Frage der Nachfolge ist akut

Gemäss einer Studie der Credit Suisse und der Uni St. Gallen (2016, Credit Suisse AG) plant jedes fünfte KMU (Betriebe mit 1 bis 249 Beschäftigten) eine Unternehmensnachfolge innerhalb der nächsten fünf Jahre. Auf die ganze Schweiz hochgerechnet sind dies 70'000 bis 80'000 Betriebe, die vor einem Generationenwechsel stehen. Graubünden und seine gastgewerblichen Betriebe dürften zumindest in gleichem Ausmass betroffen sein. Schätzungsweise stehen in den nächsten fünf Jahren mindestens 25 Prozent der gastgewerblichen Betriebe vor Nachfolgeregelungen oder Führungswechseln; die Klein- und Kleinstunternehmen, in Graubünden besonders stark vertreten, sind überdurchschnittlich betroffen. Das Problem ist akut.

Text: Markus Fischer | Fotos: Fotolia / Karin Huber

Nachfolge vorbereiten: Tipps von Gastroconsult

- Es gibt keine Musterlösung, denn jede Nachfolge ist ein Einzelfall. Bei der Nachfolge steht am Anfang das Nachdenken. Welche Arten kommen in Frage? (Verkauf an Dritte, ans Kader, Publikumsöffnung, Verpachtung, Fremdmanager anstellen, nachfolge in der Familie, Geschäftsaufgabe mit evtl. Umnutzung? Verfassen Sie ein Konzept mit Checklisten.
- Definieren Sie Ihre Ziele. Welche Erwartungen knüpfen Sie an eine Nachfolge? Beachten Sie: Die erfolgreiche Weiterführung des Betriebes, tragbare finanzielle Belastung für den/die NachfolgerIn (Existenzfrage), finanzielle Absicherung der eigenen Vorsorge im Alter, Sicherheit für die Familie und die Gleichbehandlung der Kinder, Steueroptimierung.
- Unternehmensbewertung: Preisfindung. Die Bewertung wird auch als Führungsinstrument, Strategiegrundlage und für die Zukunftsbeurteilung einer langfristigen Wertsteigerung herangezogen.
- Ehegüter/Erbrecht sind mit einzubeziehen. Diese Abklärungen/Analysen sind nötig: Güterstand (Errungenschaftsbeteiligung, Gütertrennung, Gütergemeinschaft); Erbrecht – Erbfolge – gesetzliche Erben, Testament, Patientenverfügung, Vorsorgevertrag.
- Steuern: Die steuerlichen Konsequenzen haben auf die gewählte rechtliche Struktur des Unternehmens jeweils einen direkten Einfluss. (Einzelfirma, Personengesellschaft, Kapitalgesellschaft) Um die Steueroptimierung bei einer Nachfolge richtig umzusetzen, ist die Einbindung eines Steuerberaters sinnvoll.

Abschied vom Lebenswerk

Der Abschied vom Lebenswerk fällt keinem leicht. Aber die richtige Vorbereitung für die eigene Nachfolge ist ein ganz wichtiger Schritt, sich neue Chancen zu eröffnen. Damit menschliche, rechtliche, steuerliche und finanzielle Aspekte optimal gelöst werden können, ist eine frühzeitige Planung unerlässlich. Für das gute Gelingen ist der Hotel- und Restaurantbetreiber verantwortlich.

Weitere Profitipps:

- Zeitrahmen für den Übergabeprozess festlegen
- Bestimmen, wie die Zukunft des Betriebes gesichert werden soll (Strategie)
- Verkaufsoptionen eruieren
- Betrieb marktfähig ausgestalten (Strukturen anpassen, Erträge erwirtschaften, Positionierung festlegen etc.)
- Familie mit einbeziehen in die Entscheidungsfindung
- Betrieb bewerten, Verkaufspreis festlegen
- Know-how weitergeben / Nachfolger gut einführen
- Unterschiedliche Meinungen zwischen junger und alter Generation ausdiskutieren, Differenzen ausräumen
- Verantwortungsbereiche festlegen resp. Verantwortung abgeben
- Entscheide des Nachfolgers respektieren, seinen Betrieb am besten einfach loslassen

PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896

