

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 24. Februar 2021

CXXXVI. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Alternative vegane Produkte halten Einzug in die Gastronomie.

Seite 8

Aktuell

Bundesrat erklärt L-GAV allgemeinverbindlich

Seite 4



Markus Rose

stand lange am Herd in Luxushotels und im Scheinwerferlicht. Jetzt kocht er in Meilen/ZH, um seelisch erkrankte Menschen bei ihrem Genesungsprozess zu unterstützen.

Seite 5

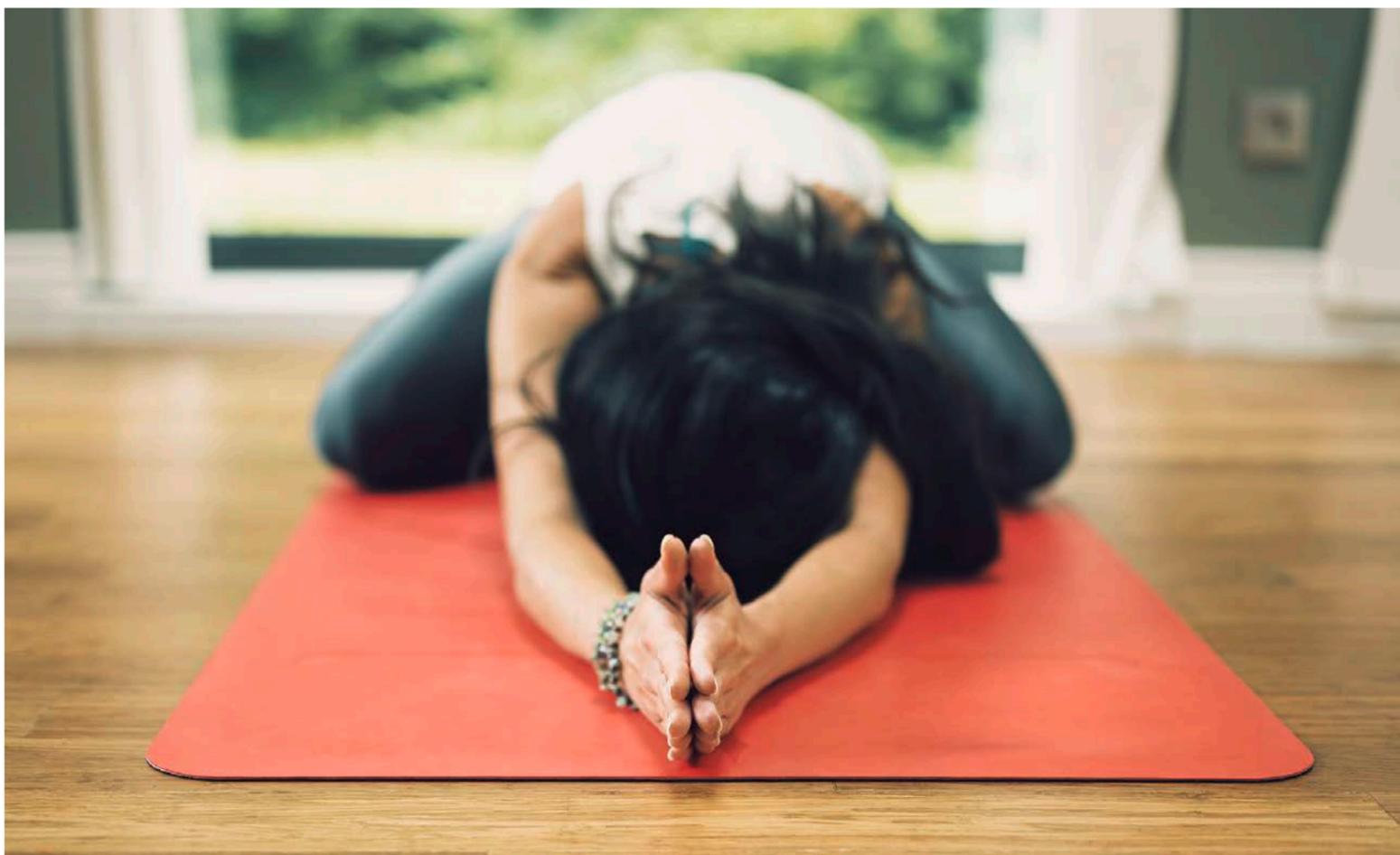
Sonderthema

Digitalisierung: vernetzt in die Zukunft

ab Seite 13

Arlette Scheidegger investiert Zeit und Geduld in Verbandsarbeit.

Seite 11



Gemeinsam 30 Minuten Yoga machen, ist eine der zahlreichen Online-Aktivitäten, welche die Familie Wiesner Gastronomie ihren Mitarbeitenden regelmässig bietet.

UNSPASH



Wir müssen umdenken

Kürzlich bestätigte eine Expertengruppe der WHO in einer Mitteilung, dass Covid-19 auf einem Wildtiermarkt von einer Fledermaus auf einen Menschen übertragen wurde. Das Virus macht also auf die Gefahren des engen Zusammenlebens von Mensch und Tier aufmerksam. Mit der Erschliessung von zusätzlichem Land für die Massentierhaltung sowie Monokulturen mit Futtermitteln rückt der Mensch wilden Tieren vermehrt auf die Pelle. Laut der UNO wird dafür ein Viertel der Landoberfläche verschlungen und verschmutzt unsere Luft massiv. Höchste Zeit also umzudenken. Weniger tierische Produkte zu konsumieren, hat nichts mehr mit Idealismus oder Hipstertum zu tun. Es ist die einzige Lösung. Pflanzenbasierte Lebensmittel sind im Kommen. Coop führt 1000 vegane Produkte. McDonald's lanciert diesen Frühling vegane Burger in Schweden und Dänemark. Investoren erwarten, dass in 20 Jahren nicht einmal mehr halb so viel Fleisch gegessen wird wie heute. Was heisst das für die Gastronomie? Mitmachen! Eigene pflanzenbasierte Lebensmittel wie Randensteaks kreieren. Und bei Convenience-Produkten darauf achten, wie und wo die Alternativen zu Fisch, Fleisch und Milchprodukten hergestellt werden. Denn auch die Geschichten dieser Speisen wollen erzählt werden.

SARAH SIDLER

FIT MACHEN FÜRS LOCKDOWNENDE

Die Vorfreude, nach dem Lockdown wieder Restaurants zu besuchen, ist gross. Um den zu erwartenden Gästeansturm bewältigen zu können, braucht es motivierte, starke Teams. Beides, Motivation und Zusammenhalt, leiden während des Lockdowns. Nicht so bei der Familie Wiesner Gastronomie (FWG). Mit einem Aktionsprogramm wird der Kontakt zu und unter den rund 800 Mitarbeitenden gepflegt, der Teamspirit gestärkt und die Wartezeit, bis es in allen

Betrieben wieder losgeht, erträglicher gemacht. «Wir haben einen Lockdown-Countdown-Kalender erstellt. Diesen füllen wir täglich», erklärt Flavia Giger, Mitarbeiterentwicklerin bei der FWG. Mal gibt es nützliche Tipps oder Fachinfos, mal Kochrezepte oder Bastelanleitungen. Die Mitarbeitenden werden auch motiviert, sich gegenseitig via Postcard-Creator kostenlos Grüsse zu senden oder sich in der Facebook-Gruppe «We are family, we are team» zu sagen, was sie aneinander schätzen.

Um möglichst alle Mitarbeitenden im Lockdown zu erreichen, stellt die FWG ihre Aktionen auf verschiedensten Kanälen zur Verfügung. Unter anderem finden auch Online Live Sessions statt. So hat beispielsweise Robin Geipel, Küchenchef im «Miss Miu» in Zürich, sein Soul Food gegen den Lockdown-Blues – eine Lasagne – vorgekocht. Flavia Giger ihrerseits gab ein halbstündiges Bauchmuskeltraining via Zoom. Bei Angela Hüsch, Servicemitarbeitende im «Nooch» in der Mall of Switzerland

in Ebikon/LU, kommt das Aktivitätenprogramm gut an. Besonders mag sie die Online-Apéro-Treffs. Die Mutter von zwei kleinen Buben findet es toll, sich von zu Hause aus mit ihren Berufskollegen austauschen zu können. Eine andere Möglichkeit, Mitarbeitende und gleichzeitig auch Gäste während des Lockdowns bei Laune und bei der Stange zu halten, hat die Bar am Wasser für sich entdeckt.

RICCARDA FREI

Seite 14 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

«Meine Branche. Mein Team.»
gastrojob.ch

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

e-guma
GUTSCHEIN- & TICKETSYSTEM
Verkaufen Sie mehr Gutscheine
Onlineshop für Ihre Webseite
e-guma.ch

Mehr Beachtung!