



ZüNdStoff-Tag von GastroBaselland

## «Rock your Business»



Gastreferent Bernhard Schweizer wünscht GastroBaselland «Fokus auf Klarheit».

**Gerappelt voll** war der Saal im Kulturhotel Guggenheim in Liestal. Wenn GastroBaselland unter ihrem Präsidenten Enrique Marlès zum Thema «ZüNdStoff» einlädt, dann zieht das nicht nur viele Interessierte an, sondern auch die höchste Baselieterin, Landratspräsidentin Elisabeth Augstburger.

**Schwyzerörgeli-Musik** stimmte die Zuhörer ein auf heimatliche Gefühle. Fabienne Balmer, Vizepräsidentin von GastroBaselland, spannte den Bogen zum Basellandschaftlichen Tourismus. Zwar sei Baselland keine klassische Tourismus-Destination, aber mit den sanften Hügeln, der Aussicht auf die Berner Alpen zusammen mit der Lage an der Grenze sei Baselland prädestiniert als Begrüssungskanton für alle Gäste,

die von Norden her in die Schweiz einreisen.

**Der** Organisationsentwickler Bernhard Schweizer ging in seinem Referat der Frage nach, was dienstleistungsorientiertes Handeln bedeute und warum dies so wichtig sei für den Erfolg. Witzig, bildhaft und mit Metaphern lotste er die Zuhörer durch seine Ausführungen, gespickt mit zahlreichen Beispielen aus der Praxis.

**Er warnte** vor operativer Hektik und gemahnte an ganzheitliche Entscheidungen. «Denken, denken – und erst dann handeln», forderte er von den Anwesenden, sich zuerst Gedanken zur Strategie zu machen. Dabei leiten ihn die beiden Stichworte Einzigartigkeit und Dienstleistung, «zwei der wirkungsvollsten Hebel

für Differenzierung und Wachstum einer Organisation». Der Wandel sei notwendig, um überleben zu können. «Business muss rocken», fordert Schweizer. Diesen Anspruch verfolgt er auch in seinem Buch «Business Rocker».

**Bernhard Schweizer** ist es auch, der GastroBaselland auf dem Weg zur Strategie 2022 berät. Sie steht unter dem Motto #VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE und lehnt sich an die Kampagne von Schweiz Tourismus an. GastroBaselland will damit die positiven Seiten des Gastgewerbes hervorheben, die Branche im guten Licht präsentieren und die besonderen Fähigkeiten in den Vordergrund rücken. Bernhard Schweizer wünscht GastroBaselland hierfür, den Fokus auf die Klarheit zu setzen.

[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)



GastroAargau: 30. Jubiläums-Jassmeisterschaft

## Festlicher Spiel-Nachmittag



Die drei besten Jasser an der 30. Jassmeisterschaft.

### Die drei erstplatzierten Gastronomen:

**1. Rang:** Kobi Schmid, (4283 Punkte). Gewinner von zwei Übernachtungen im Hotel Hof Maran in Arosa für zwei Personen, inklusive Nachtessen und zwei Eintritten an das Humorfestival in Arosa.

**2. Rang:** Josef Wernli, (4243 Punkte). Gewinner von zwei Goldvreneli.

**3. Rang:** Bruno Stöckli, (4222 Punkte). Gewinner von einem Goldvreneli.

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

### DIE KANTONALTAGE AN DER IGEHO IN BASEL

**Die Kantonaltage** an der Igeho in Basel sind eine tolle Gelegenheit, Berufskolleginnen und -kollegen zu treffen und sich mit ihnen auszutauschen. Jeden Tag ist eine oder mehrere Kantonalsektionen am GastroSuisse-Stand:

**Sonntag, 19. November 2017:** ZG

**Montag, 20. November 2017:** AI, AR, FR, GL, GR, LU, NE, NW, OW, SH, SZ, SG, TI, UR, VD, ZG, ZH

**Die Jassmeisterschaft** von GastroAargau hat einen festen Platz in der Agenda der Gastronomen. Dieses Jahr fand sie bereits zum 30. Mal statt. «Einen runden Geburtstag muss man feiern», sagte der Vorstand von GastroAargau anlässlich der Jassmeisterschaft. Gefeierte haben 72 Jasserinnen und Jasser am letzten Dienstag im Oktober, bei Beat Michel im Restaurant Traube in Küttingen. Aber zuerst spielten die Gastronomen an den Jassischen um wichtige Punkte, damit sie einen guten Platz erlangten. Denn es winkten tolle Preise. Nach dem Wettbewerb genossen die Gastronomen das Vier-Gang-Abendessen. Denn das gemütliche Beisammensein ist für sie genauso wichtig wie das Jassen. Als Einstimmung auf die mit Spannung erwartete Rangverkündigung sorgte die junge Hackbrett-Musikantin Anja Mettler sowie der pointenreiche Unterhalter Fredu Roggenmoser für Abwechslung. Zum Schluss offerierte GastroAargau für alle Cupcakes – denn zu einem Geburtstag gehört eine Torte.

Young-Talent Escoffier 2017



## Junge Talente vertreten die Schweiz

**Der Nationale** Wettbewerb, Young-Talent Escoffier, fand bereits zum fünften Mal statt. Erstmals traten neben den jungen Köchen auch junge Servicefachkräfte in Ausbildung gegeneinander an.

**Am vergangenen Samstag**, dem 11. November 2017, trafen sich sechs Köche und fünf Servicefachkräfte in Ausbildung in der Berufsschule von GastroVaud in Pully zum Young-Talent Escoffier 2017. Bereits am frühen Morgen wurden die Kandidatinnen und Kandidaten aus Küche und Service vom Disciples-Escoffier-Mitglied Franck Giovannini begrüsst und mit motivierenden Worten in den Wettbewerbstag begleitet.

**Während die fachkundige** und professionelle Jury den praktischen Teil inklusive der Arbeitsweise der Teilnehmenden kontrollierte, prüfte die Degustationsjury die Gerichte in geschmacklicher Hinsicht. Nach dreistündiger, intensiver und hochkonzentrierter Arbeit, konnten die jungen Talente die ersten Platten präsentieren.

**Als Vorgabe** für den Wettbewerb in der Küche galt das Thema «Wild & Herbst». Ein Rehrücken für acht Personen mit einer warmen Sauce sowie drei warme Garnituren, wovon eine auf Basis Knollensellerie, eine auf Basis Polenta und eine frei wählbar, mussten von den Teilnehmenden in der vorgegebenen Zeit zubereitet werden.



Die Siegerin in der Kategorie Küche: Mathilde Jan.

**Die Teilnehmenden** im Wettbewerb Service hatten als Vorgabe innerhalb von 30 Minuten einen Tisch für vier Personen einzudecken. Weitere 30 Minuten durften sie für die Zubereitung von verschiedenen Amuses Bouches sowie einem Cocktail aufbringen. 120 Minuten waren für den anschliessenden Service am Tisch eingeplant. Auch im Bereich Service mussten die Kandidaten eine fachkundige Jury überzeugen, welche das Vorgehen und die Arbeit bewertete.

**Gleichentags** trafen sich alle Teilnehmenden zur Siegerehrung im Hotel Royal Savoy in Lausanne. Nach der Begrüssung von Pierre-Alain Favre, Präsident der Disciples Escoffier Schweiz, den aufmun-

ternden Worten von Franck Giovannini sowie Louis Villeneuve, dem Restaurationsleiter im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, fand das lange Warten ein

Ende. Die Kandidatinnen und Kandidaten konnten die wohlverdienten Preise entgegennehmen. In der Kategorie Service haben zwei Kandidaten die exakt gleiche Punktzahl erreicht, und somit konnte zwei Mal der 2. Rang vergeben werden.

**Die Gewinner** dürfen am 3. März 2018 die Schweiz in Zürich am Finale der Escoffier International repräsentieren. «Die Disciples Escoffier Schweiz engagieren sich konstant für die Weitergabe erhaltenswerter Traditionen und die Entwicklung ihres Berufsstandes. Und das ohne Unterschied in der Hierarchie und mit Respekt gegenüber der kulinarischen Geschichte, ganz im Sinne Escoffiers, nämlich dem Streben nach kulinarischer Perfektion», schloss Pierre-Alain Favre den spannenden Wettbewerbstag.

### Die Gewinnerinnen und Gewinner

#### young talent Küche

**Rang 1:** Mathilde Jan, Ecole Hôtelière, Genève  
**Rang 2:** Cristelle Teinturier, CFP SHR, Petit-Lancy/Genève  
**Rang 3:** Gianni Donati, Caserna Militare, Isono  
**Rang 4:** Jennifer Stettler, Hotel Alpha Soleil, Kandersteg  
Alexandre Argand, Restaurant Vieux-Bois, Genève  
Samuel Hirsiger, FHS Nordwestschweiz, Olten

#### young talent Service

**Rang 1:** Martina Wick, Gaststube zum Schössli, St. Gallen  
**Rang 2:** Mélanie Weyermann, Jägerhof, St. Gallen  
Janine Wicki, Restaurant Netts, St. Gallen  
**Rang 3:** Doris Frischknecht, Erlebnis Waldegg, Teufen  
**Rang 4:** Julian Amstutz, Hotel Krone, Aarburg  
[www.young-talent.ch](http://www.young-talent.ch)  
[www.escoffierch.com](http://www.escoffierch.com)

## GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Assemblée générale ordinaire  
d'automne des délégués

L'assemblée générale des délégués  
de GastroVaud est convoquée le

**Mercredi 6 décembre 2017**  
à 15 h 00

Centre professionnel GastroVaud à Pully

## ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Comptes de l'exercice 2016
  - a) Présentation, par M. José Cruz, trésorier cantonal
  - b) Rapport de la Commission de gestion
  - c) Adoption du budget 2018
  - d) Fixation de la cotisation cantonale
5. Activités et actualités de la branche
  - a) 125<sup>ème</sup> anniversaire – bilan
  - b) Stratégie immobilière
  - c) Divers
6. Politique des prix pour 2018
7. Autres communications du Président et du Comité directeur
8. Propositions individuelles

Tous les membres de GastroVaud sont les bienvenus à notre assemblée d'automne

**Au terme de l'assemblée, nous aurons le plaisir de vous convier à un apéritif**