



5. HerbstForum – GastroAargau und Gastroconsult Olten AG

## Am richtigen Ort sparen

Das 5. HerbstForum von GastroAargau und Gastroconsult fand im Gasthof zum Rössli in Wohlen statt. Der Fokus des Forums lag bei Food Waste und wie man Lebensmittelabfälle vermeiden kann. Der Präsident von GastroAargau, Bruno Lustenberger, stellte gleich die Frage zum Thema: «Wie lassen sich Lebensmittelabfälle vermeiden und dabei gleichzeitig Kosten sparen?»

**Moritz Müllener** von United Against Waste veranschaulichte, was Lebensmittelabfälle in Zahlen bedeuten. Bei schweizweit jährlich rund 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen zeigt sich Handlungsbedarf. Davon stammen 13 Prozent aus der Gastronomie, und hier gilt es anzusetzen: Wie kann ich es angehen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden? Das Ziel ist es nicht, gar keine Abfälle mehr zu produzieren, aber laut Studien könnten 70 Prozent vermieden werden. «Sensibilisieren» heisst eines der Zauberworte. In einem ersten Schritt kann man täglich ein Auge darauf werfen, was im Abfalleimer landet. Und es gilt, das ganze Team einzubinden. Wer Waren einkauft, bezahlt sie – wer sie nicht verkauft, bezahlt dreifach: Einkauf – Herstellung – Entsorgung. Im Schnitt kostet ein Kilogramm «Speiseabfall» rund 24 Franken. Das verlorene Potenzial kann man gewinnbringend einsetzen, und es ist wichtig, dass man den Lebensmitteln wieder den Wert gibt, den sie verdienen.



Georges Knecht berichtet aus seinem Berufsleben.

Aus seinem Erfahrungsschatz aus der Praxis berichtete Georges Knecht. Der ehemalige Küchenchef im Inselspital Bern hat einiges erlebt in den verschiedensten Küchen auf der ganzen Welt. Für Knecht gilt es, sich die modernen Verarbeitungstechniken zunutze zu machen. Den Teilnehmenden legte er ans Herz, dass das Thema Food Waste über die Kommunikation stattfindet. «Wenn ich weiss, was ich brauche, kann mein Lieferant exakt liefern. Und wenn meine Gäste wissen, dass man das Vermeiden von Lebensmittelabfällen im Betrieb thematisiert und anwendet, lässt sich eine offene Kommunikation zwischen dem Mitarbeitenden und dem Gast führen», sagt Georges Knecht.

**Daniel Hollenstein** von Gastroconsult AG Olten hat mit Kenn-

zahlen ganz einfach aufgezeigt, wie schnell man feststellen kann, wenn was schief läuft im Betrieb. Daher sollte man nicht erst am Ende des Jahres einen Blick auf die Betriebsrechnung werfen – viel wichtiger ist es, die Zahlen in regelmässigen Abständen zu überprüfen und zu handeln.

Die anschliessende Fragerunde wurde rege genutzt, und wenn auch kein fixfertiges (Lösungs-) Rezept vermittelt werden konnte, schaffte das HerbstForum viele Denkanstösse. Eine Teilnehmerin hat den Nachmittag treffend zusammengefasst: «Das HerbstForum hat mir wieder gezeigt, wie wichtig der Respekt vor unseren Mitarbeitenden ist, der Respekt vor der Natur und der bewusste Umgang mit unseren Lebensmitteln.»

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



GastroGraubünden

## Berufsbildner-Support

Der Berufsbildner-Support der Bündner Hotellerie und Gastronomie unterstützt die Berufsbildner in Ausbildungsfragen und ist schweizweit das erste Angebot dieser Art. Die Dienstleistung versteht sich als partnerschaftliche Unterstützung auf Augenhöhe. Das Ziel ist, dass sich die Berufsbildner schneller im aktuellen Berufsbildungssystem zurechtfinden. Dank Tipps und Tools können die Ausbildungsprozesse einfacher geplant und in höherer Qualität umgesetzt werden. Der Berufsbildner-Support dient damit auch zur Qualitätsförderung der Ausbildung.

Der Berufsbildner-Support richtet sich an die Berufsbildner und Ausbildungsverantwortlichen in Lehrbetrieben der Hotellerie und Gastronomie. Insbesondere:

- an ausländische Berufsbildner, die nicht mit dem Schweizer Ausbildungssystem vertraut sind.
- an Ausbildungsverantwortliche, welche neu die Verantwortung für die Ausbildung von Lernenden übernehmen.
- in folgenden Lehrberufen: Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/r EBA, Hotelfachfrau/mann EFZ, Hotelangestellte/r EBA, Restaurationsfachfrau/mann EFZ, Restaurationsangestellte/r EBA, Hotel-Kommunikationsfachfrau/mann EFZ, Kauffrau/mann HGT EFZ.

Der Berufsbildner-Support beinhaltet folgende Punkte:



Mit dem Nachwuchs die Zukunft der Branche gestalten.

- Ein Netzwerk an Fachleuten. Erfahrene Berufsbildner, die seit vielen Jahren erfolgreich Lernende ausbilden, als Prüfungsexperte im Einsatz sind, die Gesetze, die Bildungsverordnungen sowie die Rahmenbedingungen bestens kennen und über gute Instrumente für eine möglichst effiziente Ausbildung verfügen.
- Persönliche Unterstützung und Beratung durch Fachleute. Beantwortung individueller Fragen am Arbeitsort des Experten, des Kunden oder am Telefon.
- Der Berufsbildner-Support beschränkt sich auf Unterstützung in Ausbildungsfragen. Das heisst, die Fachleute erklären das Berufsbildungssystem, zeigen eine mögliche Ausbildungsplanung, erklären, wie Bildungsberichte und Dokumentationen

einfach erstellt werden, warum diese wichtig und notwendig sind und können Instrumente und Vorlagen für eine einfache Umsetzung aufzeigen.

Wie hoch sind die Kosten?

- 30 Franken pro Stunde inkl. MwSt. (Minimum 30 Franken) für Mitglieder von GastroGraubünden oder Hotellerieuisse Graubünden
- 60 Franken pro Stunde inkl. MwSt. (Minimum 60 Franken) für Nichtmitglieder

GastroGraubünden und Hotellerieuisse Graubünden mit Unterstützung durch das Amt für Berufsbildung des Kantons Graubünden sind Träger dieses Angebotes.

[www.berufsbildner-support.ch](http://www.berufsbildner-support.ch)



Forum für Lernende: Geld und Essen im Fokus

## Guter Rat ist nicht teuer



Aufmerksame Jugendliche am Forum für Lernende.

Im Privat- wie im Berufsleben geht es oft um Geld und darum, was jeder persönlich gegen Food Waste beitragen kann. In den Workshops «Geld» und «Food Waste», die anlässlich des diesjährigen Forums für Lernende von GastroGraubünden stattfanden, haben sich Lernende vertieft mit Fragen und Antworten beschäftigt und auch Lösungsansätze gesucht. Moritz Müllener und Andrea Grossebacher von «Foodways» vermittelten Wissen darüber, was die Allgemeinheit zur Verhinderung von Food Waste beitragen kann und was in den Betrieben bereits umgesetzt wird. Vielen Lernenden war nicht bewusst, dass man viel Geld sparen kann, wenn

man Lebensmittelabfälle vermeidet. Gefragt waren ebenfalls Ideen von den Lernenden selbst. Vorge stellt wurde auch eine neue Food-Waste-App.

Viele spannende Inputs gab es zum Umgang mit Geld. Die Lernenden hinterfragten das eigene Konsumverhalten und den Stellenwert des Geldes. Viele Jugendliche geben, wie sie erklärten, relativ viel Geld aus für Kleider, für das Essen, für den Ausgang und für die Ferien. Dazu kommen je nach persönlicher Situation Ausgaben für Miete, Versicherungen, Haushalt, Transport. Gemäss gesetzlicher Regelung dürfen Ler-

nende ihren Lohn selbst verwalten. Allerdings dürfen Eltern von ihren Kindern verlangen, dass diese einen angemessenen Betrag zu Hause abgeben als Beitrag für das Wohnen und das Essen.

Wie budgetiere ich meine Einnahmen und Ausgaben? Wie sieht es mit den Schulden aus? Heute, so die Workshop-Leiter, verschuldet sich einer von drei Jugendlichen im Durchschnitt mit rund 500 Franken, häufig zurückzuführen auf unkontrollierte Ausgaben durch Internethopping. Dass man auf das Kleingedruckte bei Handyverträgen achten sollte, war nur einer der wertvollen Tipps seitens der Workshop-Leiter. Auch Downloadspiele würden oft massiv ins Geld gehen. Die Jugendlichen wurden zudem auf die Vor- und Nachteile von Debit- und Kreditkarten sowie weiterer Zahlungsmittel wie etwa die von den Banken angebotenen Twint-Apps aufmerksam gemacht. Ausser der Wissensvermittlung kamen Spiel und Spass bei der «Schnitzeljagd» (Foxtrail) rund um den Heidsee in Lenzerheide nicht zu kurz. Die Verbände GastroGraubünden und Hotellerieuisse Graubünden tragen das Forum für Lernende. GastroSuisse und Hotellerieuisse sowie verschiedene Sponsoren unterstützen den Anlass. Gastgeber des Forums war wie in den Vorjahren das Hotel Schweizerhof in Lenzerheide.

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



Kulinarische Auszeichnung der Bruderschaft der Büschelbirne

## Einem Metzger zu Ehren

Bereits zum 10. Mal krönte die im Jahr 2008 gegründete Bruderschaft der Büschelbirne einen Vertreter aus der Lebensmittelbranche oder eine Persönlichkeit, die diese aussergewöhnliche, schweizweit einzige AOP-zertifizierte Frucht fördert, mit einer kulinarischen Auszeichnung.

Ziel des Preises ist es, das Interesse und die Kreativität an der Büschelbirne zu wecken und zu zeigen, dass sie sich nicht nur als üblicher Bestandteil des Kilbimeus oder Zutat in Wildgerichten bewährt, sondern sich auch geschmackvoll und subtil in anderen Gerichten behaupten kann. Die Liste der bereits vergebenen Auszeichnungen zeigt es deutlich.

Es waren nicht nur Restaurateure, die diesen Preis erhielten. Auch andere Vertreter der Lebensmittelbranche oder Anhänger der Büschelbirne fanden ihr Glück. Sei es mit der Frucht als solche oder als Nebenprodukt wie Biresaassa oder destilliert, um einige zu erwähnen. Und dieses Jahr zum ers-

ten Mal gebührt die Ehre einem Metzger: Philippe Oberson. Die Jury war von seinem mit Büschelbirne gefüllten Schweinebraten völlig überzeugt. Das Rezept scheint einfach, verlangt aber viel Arbeit, um das gewünschte Resultat zu erzielen. Die Büschelbirnen



Der Jurypräsident der Bruderschaft der Büschelbirne André Winckler und der diesjährige Sieger Philippe Oberson.

werden in deren Konfitüre getunkt und danach getrocknet; so behalten sie ihre Konsistenz im Fleisch. Beim Tranchieren erkennt man keine Art Marmelade, sondern die klare Textur der Birne, als Beweis für die Fingerfertigkeit des Herstellers. Der Geschmack der Birne gibt dem Fleisch eine delikate, süssliche Note. Philippe Oberson hat somit die Philosophie der Jury genauestens getroffen, indem er die Büschelbirne mit dem Braten kombiniert und diesem ein Plus verleiht.

Geboren in Sâles im Greizererland, übt Philippe Oberson seinen Beruf in Onnens im Kanton Freiburg aus. Sein Geschäft «Marché Saint-André» besteht aus der Metzgerei, einem Traiteur-Dienst und einem Lebensmittelhandel. Nach der Berufslehre in der Metzgerei Ruffieux in Bulle ging er nach Luzern, Lausanne und Bulle, um sein Wissen zu erweitern, bevor er sich 1996 entschloss, mit seiner Ehefrau Sophie den Marché Saint-André zu eröffnen.

[www.benichon.org](http://www.benichon.org)

### AGENDA

**ZAGG:** Vom 21. bis zum 24. Oktober 2018 findet auf der Allmend in Luzern die ZAGG statt. Neben den diversen Ausstellern bietet eine neue Kocharena Inspirationen für den eigenen Betrieb. Die ZAGG wartet mit weiteren Neuerungen auf. [www.zagg.ch](http://www.zagg.ch)

**GastroAargau:** Am Dienstag, 30. Oktober 2018, findet die Jassmeisterschaft von GastroAargau im Restaurant Traube in Küttigen statt. Die Jassmeisterschaft startet um 14.30 Uhr. Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen. [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

**EXPOVINA:** Vom 1. bis 15. November 2018 findet die 65. Zürcher Wein-Ausstellung auf dem Zürichsee am Bürkliplatz in Zürich statt. Interessierte haben die Gelegenheit, mehr als 4000 Weine zu degustieren. [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch)