



# DIE BOTSCHAFT HINTER DER GASTRO STORY

Im Gespräch mit Marc Tischhauser  
und Sepp Caluori

Andrina Brodbeck

Marc Tischhauser, Geschäftsführer von Gastro Graubünden (links) und Sepp Caluori, Besitzer des «Café Caluori» (rechts).

Bild Andrina Brodbeck

Am Freitag ein Restaurant eröffnen, um es am Sonntag wieder zu schliessen. Mit dem Anfang August gestarteten Nachwuchsprojekt «Gastro Story» macht Gastro Graubünden Werbung der anderen Art – es geht um weit mehr als das Pop-up Restaurant.

«Wir möchten Teilnehmer ansprechen, die unsere 30 Kurse für Hotellerie und Gastronomie besuchen, um später erfolgreiche Gastronomin oder erfolgreicher Gastronom zu werden, und da haben wir uns überlegt, wie wir diese Menschen erreichen können», sagt Sepp Caluori, Besitzer des «Café Caluori» und Mitverantwortlicher der Gastro Story. Das Pop-up-Restaurant, das am Freitag, 25. Oktober, in Chur eröffnet und am folgenden Sonntag wieder abgebaut wird, ist nicht nur wegen der kurzen Lebensdauer speziell. Auf Instagram können Follower wichtige Entscheidungen mitbestimmen und erhalten dadurch ein Mitspracherecht.

«Wir wollen so viele Personen wie möglich erreichen. Da die Öffentlichkeit mitreden kann, bleibt man auch dabei, um das Resultat zu sehen. Ausserdem erlangen diese Leute einen tieferen Einblick, als sie vielleicht mit blossen Lesen eines Plakates erlangt hätten», erklärt Marc Tischhauser, Geschäftsführer

## «Wie können wir diese Personen erreichen?»

von Gastro Graubünden. Sepp Caluori ergänzt: «Genau, das ist wie eine Serie, die man immer weiter verfolgt, und deshalb haben wir uns für die Gastro Story entschieden, und nicht nur für Plakate oder Werbeheftchen.» Die Junggastronomen Nina Fopp und Jan Edelbauer alias Smüde, die das Pop-up-Restaurant eröffnen, werden von Experten unterstützt und ihre Ideen werden optimiert. Ein weiterer Vorteil.

«Unsere Botschaft hinter der Gastro Story ist, aufzuzeigen, was alles hinter dem Aufbau eines Restaurants steckt und wie sich angehende Gastronominen und Gastronomen in unseren Kursen optimal darauf vorbereiten können. Stürzt euch nicht einfach unbedacht in dieses Abenteuer», betont Marc Tischhauser.

Graubünden ist einer von wenigen Kantonen, in dem man als Gastronomin oder Gastronom kein Wirtepatent benötigt. Grundsätzlich kann jede und jeder in Graubünden ein Restaurant eröffnen, was nicht unbedingt nur Vorteile mit sich bringt. Gastro Graubünden bietet Kurse an, um sich der Herausforderung stellen zu können. «Zum Beispiel das G1 Gastro-Grundseminar, das sich an Personen richtet, die sich auf die

Übernahme eines gastgewerblichen Betriebes vorbereiten. Dieser Kurs ist in allen Kantonen als Fähigkeitsausweis anerkannt», erklärt Marc Tischhauser und weiter: «Der zweite Kurs, das G2 Gastro-Betriebsleiterseminar, richtet sich an Führungskräfte der Hotellerie und Gastronomie.» Nebst diesen Kursen bietet Gastro Graubünden Weiterbildungskurse in verschiedensten Bereichen an. «Vielleicht sucht jemand Hilfe in der Buchhaltung. Dann kann er oder sie einen entsprechenden Kurs belegen. Wir vermitteln und helfen», erklärt Sepp Caluori.

Bereits jetzt kann man auf [gastrogr.ch](http://gastrogr.ch) Plätze fürs Pop-up-Restaurant reservieren. Doch bis es so weit ist, werden Nina und Smüde zusammen mit der Instagram-Community und Fachexperten weiter am Projekt arbeiten.

## «Bereits heute arbeiten wir an einem weiteren Projekt»

## «Stürzt euch nicht einfach unbedacht hinein»

Auf [www.gastrogr.ch](http://www.gastrogr.ch) findet man alle Infos zu den Kursen und Weiterbildungen, die Gastro Graubünden anbietet. Auf der gleichen Website können Plätze für das Pop-up-Restaurant reserviert werden. Auf dem Instagramkanal [@gastrogr](https://www.instagram.com/gastrogr) können Entscheidungen mitbestimmt und das Projekt weiterverfolgt werden.

Sponsored Content: Dieser Beitrag wurde von der BÜwo-Redaktion in Kooperation mit Gastro Graubünden erstellt.