

GASTRO Journal

Nr. 42 | 16. Oktober 2014
Preis: CHF 4.30
www.gastrojournal.ch
Abo-Service: Tel. +42 (0)44 377 53 05
Auflage: 20'649 Ex., WEMF
AZA 8046 Zürich
Offizielle Wochenzeitung für Restauration,
Hotellerie und Tourismus von GastroSuisse



Unsichere Zukunft

Nächsten Donnerstag wird sowohl an der Gemeindeversammlung in Saanen wie auch in Grindelwald über die Zukunft der Bergbahnen entschieden – eine Vorausschau. **3**

Solides Konzept

Die Spiga-Restaurants der SV Group sind erfolgreich. Das Geheimnis dahinter: detaillierte Analysen sowie Prozesse in der Küche. Wie diese genau aussehen und weshalb am Ende dennoch viel Spielraum offen bleibt – ein Einblick. **5**



Enrique Marlés

«Nicht nur reden, sondern auch machen», findet Enrique Marlés. Deshalb engagiert sich der gelernte Koch und Hotelier als neuer Präsident von GastroBaselland. **20**

IN DIESER AUSGABE

Vom Mangel im Gastgewerbe

Ausländische Arbeitskräfte sind wichtig für den Schweizer Tourismus, denn sie besetzen seit jeher auch diejenigen Stellen, die für Schweizer oft als «unattraktiv» gelten. Dennoch ist das Thema Zuwanderung immer wieder Gegenstand politischer Vorstösse. Eine Situationsanalyse. **3**

Von Lösungen für die Hotellerie

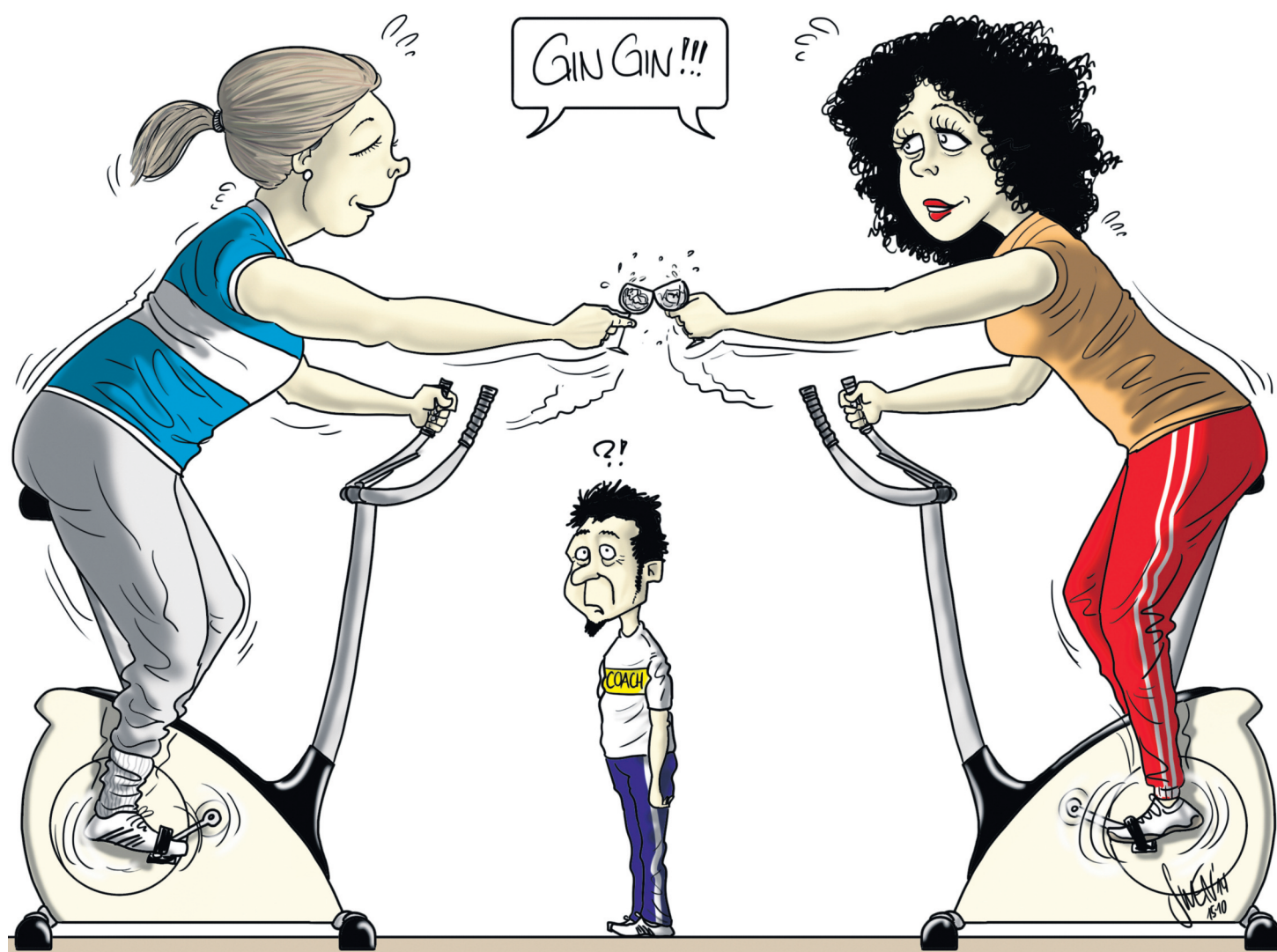
«Cloudbasierte» Systeme kommen – und das ist gut so. Denn neben einer soliden, kostengünstigen Datensicherheit bietet das System auch einen 24-stündigen Zugriff. Diese Vorteile können gerade für die kleine und mittlere Hotellerie eine Chance sowie Erleichterung für den Betriebsalltag sein. Eine Nutzenanalyse. **7**

Von Neuheiten für die Branche

Ob Weinausstellung mit Degustationen in Zürich, ob Ei-Genuss mit neuen Produkten für Restaurants und Hotels, ob Streuselkuchen zur Versüssung des Alltags oder interessante Buchtipps: Die Gastroldeen-Seite informiert und inspiriert. Ein Potpourri. **9**

Von Löhnen im Gastgewerbe

Die Mindestlöhne für das Jahr 2015 bleiben auf dem gleichen Niveau wie bereits 2014. Das ist das Resultat der jährlichen Verhandlungen der GAV-Parteien. Die Vorteile des bestehenden L-GAV sind unter anderem: vereinfachte Lohnkategorien, keine Mindestlohnvorschriften für Mitarbeitende unter 18 Jahren sowie ein vereinfachtes Saisonstatut. Eine Übersicht. **19**



Gesunde und harte Trends in den Bars

Marco Moser Geplagt vom Rauchverbot und der Promille-Grenze entdecken die Schweizer Bars altbekannte wie auch neu kreierte Cocktails. Apérol Spritz oder «Hugo» gehören zwar nicht dazu, doch sie bereiten einer breiten Öffentlichkeit den Weg in die Welt der Mocktails und Cocktails.

Eine Bar pulsiert am Wochenende, die Ausgehfreudigen verabreden sich, trinken eins und entscheiden dabei, wohin sie nachher gehen wollen. Andere Gäste bleiben und gehen erst in die Nacht, wenn schon lange die Laternen den Weg weisen. Die gleiche Bar unter der Woche. Das Tempo ist gedrosselt und die Stimmung ruhig – ge-

nau richtig, um nach einem harten Arbeitstag runterzufahren. Der Barkeeper hat Zeit für einen Schwatz. Der Groove entspricht dem Lied «Campari Soda»: «I nimme no e Campari Soda». Inklusive Saxofon-Solo. Unter der Einführung des Rauchverbots litten die getränkeltastigen Betriebe am meisten. Die Verbliebenen er-

griffen die Flucht nach vorn. Sie entdeckten zusammen mit ihren Gästen wieder die Lust an Cocktails – klassisch oder gesundheitsschonend mit wenig Alkohol. In grossen Weltstädten haben sich die ersten Bars gar komplett den Mocktails oder «Virgin Cocktails» verschrieben, also jenen ohne Alkohol. Auch Bubble-Tea oder Smoothie

können Themen für neue Bars sein. Völlig konträr dazu steht die wachsende Beliebtheit einiger Spirituosen. Bekannt ist die Vielfalt bei den Whiskys, nun stehen auch Gins in verschiedenen Geschmacksrichtungen in den Bars. Die Bar ist und bleibt ein gastronomischer Schmelztiegel. **2**

ANZEIGE



MEHR
GELD?

delifranceshop.ch

WÜRZBISEN

Schaumwein aus der Heimat

Wer kennt sie nicht – Champagner, Prosecco, Sekt und Cava. Die Weine für Weihnachten, Silvester und andere Feste. Genauso eignet sich dieser prickelnde, frische Wein auch im Sommer bei heissen Temperaturen – ein idealer Sommerwein. Immer mehr Winzer aus allen Ecken unseres Landes entdecken die Vinifikationsmethode der Flaschengärung, und das mit Erfolg. Den eigentlichen Schweizer Schaumwein gibt es nicht, da dieser hierzulande keinen eigenen Namen hat. Auch wird er in vielen Variationen angeboten. So setzen die einen auf die klassische Variante, nach dem Vorbild aus der Champagne, mit den Traubensorten Chardonnay und Pinot Noir, andere auf reinsortige Weine wie zum Beispiel Pinot Blanc, Riesling-Silvaner oder Chasselas. Der Fantasie der Winzer sind da keine Grenzen gesetzt. So finden wir heute viele gute Alternativen zu den bekannten Markenprodukten, welche uns den Sommer auf eine variantenreiche Art erfrischen.

Martin Donatsch,
Weingut Donatsch, Malans

ANZEIGE

Hotelhygiene:
Eindrückliche Facts
und praktische Tipps

www.gastroprofessional.ch

Ernst
Für Ihre Wildgerichte...
... sind die neuen getrockneten Bauernspätzli das innovative Produkt für die flexible Menüplanung.
Bis zu 2 Jahre lang sind die getrockneten Spätzle ungekühlt haltbar. Und das Beste: Nur kurz gekocht ergeben 1 kg getrocknete Spätzle über 2 kg schmackhafte, frische Bauernspätzle mit dem feinen, typischen Geschmack, dank einem Ei-Anteil von 20 Prozent!
Qualität die man schmeckt!
PASTA Premium AG
www.pasta-premium.com

SERVICETECHNIK HOFMANN
Aufschnittmaschinen, Vakuummaschinen und Waagen in diversen Grössen und Funktionen.
Service in der ganzen Schweiz
Unsere individuelle und professionelle Beratung sowie unser Service vereinfachen Ihren Alltag!
Tel. 062 923 43 63
CH-4900 Langenthal
www.aufschnittmaschinen.ch

OBRIST
QUALITÉ - AUTHENTICITÉ - SERVICE
www.obrist.ch

ELECTRO CALORIQUE ELECTRO ALU by Enodis SUISSE
Spiserverteilsysteme
Enodis Switzerland - F/ 031 964 11 00
www.enodis-suisse.ch