

Zuwachs aus der Romandie: Neue Power für Hauswirtschaftsprofis

An der Generalversammlung des Grocadi (Groupement du cadre de l'intendance) von Ende April haben die Teilnehmenden beschlossen, ihren Verein aufzulösen. Neu wird Grocadi in den Berufsverband Hauswirtschaft der Hotel & Gastro Union integriert. Geschäftsführerin Elvira Schwegler sagt, weshalb das positiv ist.

eXpresso Frau Schwegler, der Berufsverband Hauswirtschaft erhält Zuwachs. Wie finden Sie das?

Ich bin sehr glücklich darüber. Mit diesem Schritt wird der gesamte Bereich Hauswirtschaft in der Schweiz gestärkt. Für beide Verbände, Grocadi und den Berufsverband Hauswirtschaft, ist es eine Win-win-Situation. Beide profitieren davon.

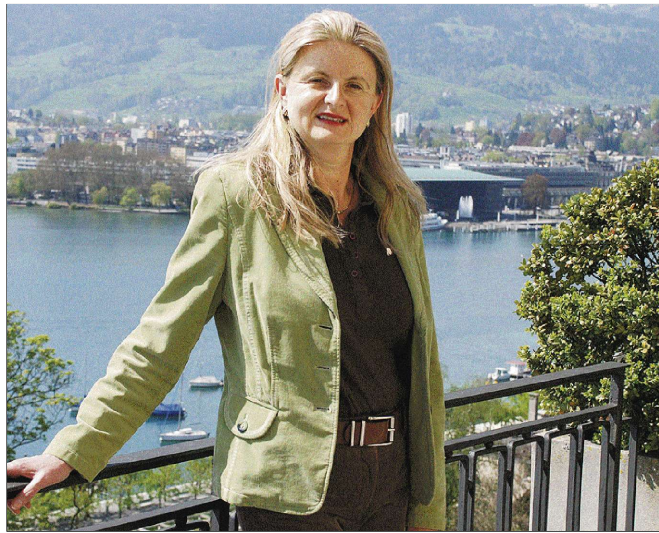
eXpresso Inwiefern?

Einerseits kann Grocadi von der Stärke des Berufsverbandes Hauswirtschaft und der Hotel & Gastro Union profitieren. Andererseits erhält der Berufsverband Hauswirtschaft durch den Zusammenschluss mehr Gewicht in der Romandie.

eXpresso Wer genau gehört alles zu Grocadi?

Grocadi ist ein Westschweizer Verband, in dem Kaderleute aus der Hauswirtschaft von Heimen und Spitälern organisiert sind.

eXpresso Mit wie vielen neuen Mitgliedern rechnen Sie?



Elvira Schwegler setzt sich seit sieben Jahren als Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hauswirtschaft für die Belange der Hauswirtschaft ein.

Ungefähr mit 40 bis 50 neuen Mitgliedern.

eXpresso Was genau dürfen diese neuen Mitglieder vom Berufsverband Hauswirtschaft erwarten? Sie werden eine professionelle berufspolitische Unterstützung erhalten. Sie können aber auch von un-

seren bereits bestehenden Vorteilen profitieren: unserer Wochenzeitung «eXpresso», Kursangeboten zu Vorzugspreisen, Einsatz für ein gutes Berufsimago, Rechtsschutz, Messeauftritten, Tagungen, professionellen Geschäftsstellen in der Deutsch- und in der Westschweiz sowie vieles mehr.

eXpresso Was bedeutet die Fusion für die einzelnen Mitglieder von Grocadi?

Sie erhalten in den nächsten Wochen eine Spezialbeitrittserklärung. Wenn sie diese unterzeichnen, sind sie ab sofort beim Berufsverband Hauswirtschaft dabei und profitieren von den vielen vorgängig erwähnten Vorteilen.

eXpresso Grocadi ist ausschliesslich in der Romandie vertreten. In welcher Form werden die Mitglieder zukünftig dort auftreten?

Grocadi wird in Form eines Netzwerkes weiterbestehen. Grocadi behält den Namen. Die Netzwerkmitglieder werden auch in Zukunft Kaderpersonen aus Heimen und Spitälern sein.

eXpresso Wie waren die bisherigen Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft in der Romandie organisiert?

Die Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft waren in der Romandie bisher im Netzwerk Hauswirtschaft Romandie organisiert. Dieses Netzwerk wird weiterhin bestehen. Wir werden also in Zukunft zwei Netzwerke haben: Einerseits gibt es das Netzwerk Grocadi, welchem Kaderpersonen aus Heimen und Spitälern angehören. Andererseits das Netzwerk Hauswirtschaft Gastgewerbe, welches Berufsleute aus der Hauswirtschaft des Gastgewerbes vereint.

rutb.marending@gastroneus.ch
Mehr Infos: www.hotelgastrounion.ch

Wahlen

Travail.Suisse: Martin Flügel ist neuer Präsident

Der Nachfolger von Hugo Fasel heisst Martin Flügel. Das hat die Delegiertenversammlung in Bern entschieden. Der 41-jährige Flügel hat Volkswirtschaft studiert und war massgeblich an der Gründung von Travail.Suisse beteiligt. Zurzeit leitet er das Ressort Sozialpolitik beim Arbeitnehmerdachverband. Flügel will anstehende Auseinandersetzungen mit der nötigen Härte führen, aber Andersdenkenden immer mit Anstand und Respekt begegnen.

Gastkolumne

Ethnofood ist von unseren Speisezetteln nicht mehr wegzudenken!



Fredy Wiesner
Unternehmensleiter
Outback Company AG

Die Gastronomie lebt und verändert sich. In den 70er-Jahren wurde der Begriff «Erlebnisgastronomie» geboren. Darunter versteht man Konzepte, mit denen Restaurants versuchen, durch zusätzliche Unterhaltung und Attraktionen Gäste anzuziehen. Produkte und Dienstleistungen wurden mit Emotionen

aufgeladen und mit Geschichten inszeniert. Der Kern des Angebotes blieb dabei oft auf der Strecke.

Heute hat Erfolg, wer Inszenierung und Angebot zu einem authentischen Erlebnis verknüpfen kann und dabei gleichzeitig den Veränderungen der Gesellschaft Rechnung trägt. Die Globalisierung und die Zunahme der Reisetätigkeit in ferne Länder führen dazu, dass der Gast immer offener und neugieriger für neue Speisetrends und verschiedenartige Koch- und Einrichtungsstile aus anderen Kulturkreisen wird. Ethnofood-Angebote und

Lokale müssen nicht unbedingt original und deckungsgleich mit dem Ursprungsland sein. Sie sollten vielmehr der Zielgruppe angepasst werden. Gefragt ist eine urbane, trendige Atmosphäre, welche der Weltoffenheit der neuen Gästegruppe entspricht. Ethnofood ist nichts für kulinarische Tiefflieger und Stubenbocker, sondern für Experimentierfreudige. Packen wir diese Chancen – der Gast wird uns dafür belohnen!

Zur Outback Company AG gehören australische, afrikanische und japanische Ethnofood-Restaurants.