

sbkpv-Forum 2016: Superfood wirft Fragen auf

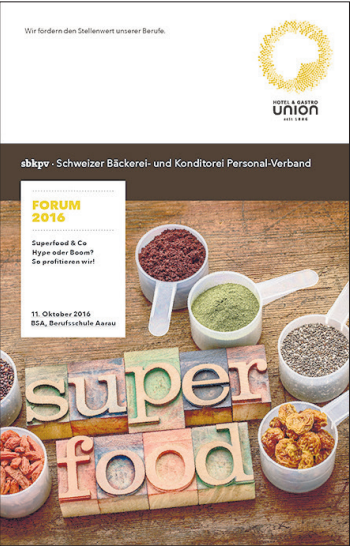
Stehen Lebensmittel mit angeblichen Gesundheitsvorteilen am Anfang einer globalen Ernährungsbewegung? Antworten dazu gibt das sbkpv-Forum 2016.

Für Dienstag, 11. Oktober, hat der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkp) hochkarätige Referenten in die Berufsschule Aarau eingeladen. Sie sind Experten in Sachen Superfood. Diese besonders gesunden Ingredienzen sind zurzeit sehr gefragt. Auf die Reformbewegung zu Beginn des 20. Jahrhunderts und den Bio-Boom der 1990er-Jahre folgt nun Superfood. Wird daraus ein Hype hochstilisiert oder werden die hochgejubelten Beeren und Samen die menschliche Ernährung längerfristig verändern? Was dies aus ernährungsphysiologischer Sicht bedeutet, wird Sabine Oberrauch am Forum des sbkpv erklären. Sie ist Projektmitarbeiterin und Fachberaterin Nutrinfo bei der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Sie weiss um die Wirkung von Super-

food und dessen Zusammenspiel mit herkömmlichen Zutaten. Überzeugt von der positiven Wirkung von Superfood ist Matthias Schodits. Er beschäftigt sich intensiv mit unterschiedlichen Herstellungsweisen, Anwendungsmöglichkeiten und Wirkungen von Superfood. 2012 gründete er zusammen mit Verena Bernhard und Bernhard Pronegg die Feinstoff Vertriebs GmbH. Klemens Reif verfolgt mit seiner Lifefood Rohkost AG das Ziel, Produkte aus qualitativ hochwertigen, zertifizierten, veganen Bio-Zutaten in Rohkostqualität zu vertreiben.

Superfood in der Praxis

Wie Superfood in der Backstube eingesetzt und im Laden angepriesen werden kann, erzählen Ramona Marggi und Herbert Männli. Der Inhaber von Männli Naturkostbackstube ist auf die Herstellung von Backwaren aus Urgetreide und glutenfreien Mehlen spezialisiert. Ramona Marggi ist Geschäftsführerin der Bäckerei «Gsund» in Schindellegi. Ihren Traum begann die Bäckerin-Konditorin nebenberuflich umzusetzen. Zu



Noch hat es Plätze frei und Interessierte können sich noch anmelden. ZVG

Hause produzierte sie kohlenhydratarme Backwaren und lieferte diese mit dem Fahrrad aus. Heute beschäftigt sie 14 Mitarbeitende. Durch das Forum führt Susanne Hueber. Sie wird in die Tiefe gehen und weiss spitzfindige Fragen zu stellen. Und natürlich gibt es in den Pausen jede Menge Superfood zu verkosten. (GAB)



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Durch die Berufsrevision soll das Handwerk künftig mehr gefördert werden. SSI

Restaurations-Ausbildungen werden revidiert

Damit angehende Restaurationsfachleute und -angestellte auch künftig marktgerecht arbeiten, wird jetzt ihre Ausbildung wieder revidiert.

Da sich Branchen sowie Berufsbilder ständig verändern, werden die Ausbildungen alle fünf Jahre auf die Marktfähigkeit überprüft. So auch die Ausbildungen Restaurationsfachfrau/-fachmann (REFA) sowie Restaurationsangestellte (REAN). Aktuell stehen wieder Berufsrevisionen an. Daran arbeiten Arbeitnehmer- und Arbeitgeberverbände wie Hotelleriesuisse, Gastrosuisse, Hotel & Gastro Union und Hotel & Gastro formation Schweiz mit.

Mittlerweile sind die Grundlagen für die bevorstehenden sieben Berufsrevisionen (REFA, REAN, HOFA, HOAN, KOCH, KÜAN, SYGA) der gastgewerblichen Grundbildungen erarbeitet. Die vom Vorstand von Hotel & Gastro

ten am Tisch, Administration und Ressourcenmanagement. Im zweijährigen Profil geht es um mehr Tiefe in der beruflichen Handlungskompetenz. Sicherheit vermitteln und Effizienz steigern, runden die Stossrichtung ab», weiss Martin Schönbächler, Bildungschef O&A der Hotel & Gastro formation Schweiz. Esther Staiger, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Restauration bvr, möchte, dass in der Ausbildung das Handwerk vermehrt gefördert wird:



Esther Staiger
Geschäftsführerin
Restaurationsverband
bvr

«Restaurationsfachleute sollen einen schönen Weinservice genauso beherrschen wie das Tranchieren und Filetieren.» Aufgrund der neuen Leitvorlage des Bildungsplans sowie der Rückmeldungen der breit abgestützten verbandsinternen Vernehmlassung geht Martin Schönbächler von Anpassungen im Umfang von zwei Dritteln aus. Die erarbeiteten Dokumente gehen regelmässig an die Trägerverbände, welche um die Verteilung in den Sektionen und Berufsverbänden besorgt sind, und an die eigenen 21 dezentralen Organisationen von Hotel & Gastro formation Schweiz. SARAH SIDLER

Projektphasen

- 30.11.2016: Erarbeitung der Qualifikationsprofile REFA/REAN
- 31.12.2016: Differenzbereinigung/Genehmigung Qualifikationsprofile REFA/REAN
- 31.12.2017: Erarbeitung BiVo und BiPla REFA/REAN
- 31.12.2018: Erarbeiten Begleiddokumente wie Wegleitungen Qualifikationsverfahren und ÜK, RLP, betrieblicher Bildungsplan, Lerndokumentation, ÜK-Lehrmittel
- 01.01.2019: Inkraftsetzung BiVos
- 30.06.2019: Implementierung

Inserate publizieren – gratis



Die im letzten November 2015 überarbeitete Website der Hotel & Gastro Union bietet Mitgliedern eine kostenlose Plattform zum Gratisinserieren an.

Das Ziel der neuen Website war es, den Mitgliedern einen Informationskanal zu bieten, der übersichtlich und zeitgemäss ist. Darüber



4,5-Zimmer-Wohnung mit Gartenanteil zu vermieten. ZVG

hinaus sollen die Mitglieder gegenüber den Nichtmitgliedern zusätzliche Vorteile geniessen können. Deshalb hat man einen geschützten Bereich für Mitglieder kreiert. Im Rahmen dessen ist auch die Pinwand entstanden. Es handelt sich hierbei um eine elektronische Plattform, die zwar öffentlich einsehbar ist – auf der aber nur Mitglieder Inhalte aufschalten können. Alles, was man dafür tun muss, ist eine einmalige Registration mit Mitgliedsnummer und E-Mail. Danach kann



Neuwertiges Freeride-Snowboard zu verkaufen. ZVG

man mit dem Inserieren loslegen. Egal, ob man etwas sucht oder etwas verkaufen will, hier bietet sich der richtige Ort dafür. Ausser Job-Angeboten sind Inserate aller Kategorien erlaubt. Für solche, die an Job-Inseraten interessiert sind, empfehlen wir gastrojob.ch – das grösste Stellenportal der Branche. Gastrojob unterstützt bei der Jobsuche und bietet Stellenangebote in Hotels, Restaurants und in der Tourismusbranche an. Das Portal ist eine Dienstleistung der Hotel & Gastro Union und wurde zusammen mit Hotelleriesuisse herausgegeben. Einzelinserate sind ab 270 Schweizer Franken erhältlich, abzüglich zehn Prozent Rabatt exklusiv für Mitglieder.

Von Immobilien-Inseraten und Snowboards bis hin zu Ausgangstipps

Ein Nachmieter wird für eine wunderschöne Viereinhalbzimmerwohnung gesucht, neuwertige Bilderrahmen für nur 50 Rappen pro Stück und ein Freeride-Snowboard ist zu unschlagbarem Preis erhältlich. Weiter finden Sie tolle Ausgangsmöglichkeiten – für und von Gleichgesinnten. Weitere Pins sind auf der Website der Hotel & Gastro Union einsehbar unter www.hotelgastrounion.ch. HGU



Mitglied lädt am 8. Oktober zum Oktoberfest in Pfäffikon/SZ ein. ZVG

Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/de/bvr

Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch



Martin Schönbächler,
Bildungschef O&A,
Hotel & Gastro
formation Schweiz

formation Schweiz vorgegebenen Eckwerte für die Restauration sind definiert. Ein Phasenplan, der mit einer mittelfristigen Finanzplanung verknüpft ist, liegt vor. Demgemäss ist die Umsetzung auf 1. Januar 2019 geplant. Verschiedene Arbeitsgruppen, zusammengesetzt aus Arbeitgebern, Ausbildnern und weiteren Experten aus der Praxis, erstellen nun in acht Workshops die neuen Qualifikationsprofile per 30. November 2016. Diese gehen anschliessend an den Vorstand und liefern den Bauplan für die Ausarbeitung der Bildungsverordnungen (BiVo) und Bildungspläne (BiPla), welche Ende 2017 vorliegen.

Fokusse neu setzen

«Der Fokus im dreijährigen Profil liegt auf der Gästebetreuung sowie in den Bereichen Angebot und Verkauf, Food & Beverage, Arbei-