

ROMAN HELFER

«LA FORMAZIONE MI STA MOLTO A CUORE»

Il segretario della Società professionale Servizio – Ristorazione Roman Helfer lascia Hotel & Gastro Union per una buona causa.

HGZ: Roman Helfer, perché ha deciso di rinunciare alla sua posizione di segretario della Società professionale Servizio – Ristorazione?

ROMAN HELFER: Ho ricevuto un'offerta dal Cantone di Neuchâtel che non ho potuto rifiutare. Mi occuperò di 5400 apprendisti in 150 professioni. In termini di formazione, questa nuova posizione sarà una continuazione del lavoro già svolto per Hotel & Gastro Union.

Lei è stato segretario della Società professionale Servizio – Ristorazione per tre anni. Qual è stata l'esperienza più impressionante per lei?

Oh, ci sono molti ricordi positivi. L'energia che nasce al Campionato del Servizio, che si svolge ogni due anni, è sicuramente tra questi. Il campionato è sempre un evento molto commovente e valorizza enormemente le professioni nella ristorazione.

Può anche raccontarci un'esperienza negativa?

Avrei preferito non parlarne, ma certo: la crisi sanitaria e l'enorme impatto che ha avuto sulla nostra industria e su di noi come associazione professionale. Abbiamo dovuto cancellare molte delle nostre attività ed è stato struggente assistere ai problemi dei nostri membri. Naturalmente, abbiamo fatto



Roman Helfer lascia Hotel & Gastro Union.

ZVG

tutto quello che potevamo per loro, ma mi sarebbe piaciuto poter fare di più.

La professione d'impiegato/a di ristorazione ha una cattiva reputazione. «Chiunque può servire piatti», è l'opinione comune. Concorda?

Ovviamente no. Purtroppo, molte persone pensano che servire piatti descriva la nostra professione. Ma questo non corrisponde alla realtà.

Quale sarebbe una descrizione più accurata della professione?

I nostri professionisti ricevono, accompagnano e consigliano gli ospiti. Conoscono le bevande, i prodotti e i loro produttori. Stupiscono e spesso impressionano con le loro tecniche e buone maniere. Forse chiunque può servire piatti, ma per essere un buon professionista della ristorazione ci vuole molto lavoro e talento.

Quali sono i prerequisiti più importanti per esercitare la professione?

Sono convinto che questa professione è fattibile solo se si ha pia-

cere ad interagire con le persone. Ma ognuno sviluppa il proprio stile e i propri interessi. Questo è anche ciò che rende il mondo della gastronomia straordinariamente vario e diversificato.

Più di 200 000 persone lavorano nell'industria gastro-alberghiera. Solo una piccola percentuale è affiliata alla propria associazione professionale. Perché?

Le ragioni sono probabilmente molte. Ma credo che molti professionisti non sappiano esattamente come funziona la nostra industria. È grazie ad associazioni come la nostra che la formazione esiste e che è sempre più sostenuta, soprattutto finanziariamente. Ma sono anche le associazioni che forniscono condizioni di lavoro stabili. Queste devono ancora svilupparsi ulteriormente, ma ciò che è stato raggiunto finora offre il vantaggio che gli standard minimi in termini di salari, vacanze e altro devono essere rispettati dai datori di lavoro. Questo protegge i lavoratori da condizioni di lavoro peggiori. Sono convinto che potremmo mobilitare molti professionisti se rendessimo più visibile il nostro ruolo e il nostro impegno nelle nostre professioni. Ma questo ha bisogno dell'impegno collettivo di tutti i membri.

Il numero di membri di Hotel & Gastro Union è in calo da anni. Perché?

È difficile essere ascoltati come associazione professionale nazionale. Abbiamo certamente bisogno di fare molti più sforzi in questo senso.

Perché è importante affiliarsi alla propria associazione professionale?

Penso che sia importante chiedersi cosa si vuole ottenere per la propria professione e per il proprio settore professionale. Se vuoi valorizzare la tua professione, rafforzare la formazione e le buone condizioni di lavoro, devi farti valere e contribuire a fare la differenza. (RMA/SEB)

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVII. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
hotelgastrounion.ch

VERLAG
Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44, Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION HGZ
Jörg Ruppelt (rup)
Andrea Decker (ade/stv.)

REDAKTIONSLEITUNG HGZ
Gabriel Tinguely (gab)
Angela Hüppi (ahü/stv.)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO
Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Nadine Soto (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwlyer (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION
Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Desirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Jörg Ruppelt (rup)
Chantal Somogyi (chs)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
Andrea Decker (ade/Leitung)
Desirée Klarer (dkl)
Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Selen Brusorio (seb/Pagina italiana)
Pierre Thomas (pts)
Véronique Zbinden (vzb)

GESTALTUNG
Pierina Bucher (Leitung)
Sonja Buri (Grafikerin)
Carolina Schöpfer (Polygrafin)

KORREKTORAT
Antje Giovannini

DRUCK
DZB Druckzentrum Bern AG,
Zentweg 7, 3006 Bern

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die fünf Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000/ Französisch: 5500).

WETTBEWERB

Zu gewinnen: Getränkespender Modesto, kombiniert mit dem Gläser-Set Ines



Wie viele Portionen werden am Waffenplatz Isonne / TI täglich geschickt?

A) 300 B) 50 C) 600

Selbst gemachte Limonaden liegen im Trend, besonders im Frühling. Dank des Getränkspenders Modesto müssen die Gäste nicht auf die leckeren Erfrischungen verzichten. Ob Hochzeit, Firmenfeier oder auch einfach nur zu Hause: Der Getränkenspender mit Ständer macht überall eine gute Figur und passt perfekt zum angesagten Vintage-Look. Durch den Zapfhahn an der Vorderseite können sich Ihre Gäste ganz einfach selbst bedienen. Dank des grossen Fassungsvermögens von

sieben Litern muss der Getränkenspender selten aufgefüllt werden. Der Schraubverschluss an der Oberseite verhindert, dass Insekten oder Schmutz in den Behälter fallen.

Einsendeschluss ist der **19. April 2022**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 7/22 ist Rémy Balmer, Sion.

LUSINI

Der Preis im Wert von 115 Franken wurden gesponsert von www.lusini.com