



Georges Knecht hat gut lachen. Der ehemalige Präsident des Schweizer Kochverbandes ist erstmals als neu gewählter Präsident der Hotel & Gastro Union an der Igeho und freut sich über den neuen Gesamtarbeitsvertrag.



Ausflug von Thun an die Igeho in Basel: **Karin Kessler** (l.), Betriebsleiterin Hauswirtschaft, **Rahel Schranz**, Hauswirtschafterin, **Katharina Kessler**, Handelsschulabsolventin, und **Fabienne Morf**, die nächstes Jahr eine Ausbildung als Restaurationsfachfrau beginnen wird.

Hotel & Gastro Union: Pfiffiger Auftritt für die Profis aus dem Gastgewerbe

Es ist der Branchenanlass schlechthin. Alle zwei Jahre treffen sich die Gastgewerbler in Basel an der Igeho, der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum. Mit dabei ist auch die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union. Am Stand D99 in der Halle 1.0 sorgt frischer Wind für viel Unterhaltung. «eXpresso» hat sich umgesehen und viele interessante Besucher getroffen.

Der Igeho-Stand der Hotel & Gastro Union präsentiert sich in einem ganz neuen Licht: Der Aufbau ist komplett überarbeitet worden die Standeinrichtung offener, luftiger und transparenter. «Wir sind glücklich über dieses gelungene Neukonzept», freut sich Geschäftsführer Urs Masshardt.

Auch von den einzelnen Berufsverbänden gibt es Neues zu vermelden.

Zum Beispiel vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft: Ein

nachgebautes Hotelzimmer lädt die Besucher in den Alltag der Hotelfachfrauen ein. Ein Sinnesparcours mit sieben Posten führt durch den Raum – und damit durch die Themenwelten der Hotellerie/Hauswirtschaft.

Überhaupt wird der Hotellerie/Hauswirtschaft an der diesjährigen Igeho viel Bedeutung beigemessen. So ist am Stand der Hotel & Gastro Union der Sonntag zum Tag der Hauswirtschaft erkoren worden. Dabei haben Profis der Ambiance dem Hotelzimmer viermal am Tag vor den Augen der Zu-

schauer mit Dekorationselementen einen neuen Auftritt verliehen.

Weitere Besuchermagnete sind auch dieses Jahr die Veranstaltungen des Schweizer Kochverbandes und des Berufsverbandes Restauration: Kocharena, Galerie der Kochkunst und die Internationale Servicemeisterschaft (siehe nachfolgende Seiten).

Die Igeho dauert noch bis morgen Mittwoch, 25. November. An diesem letzten Messetag werden am Stand der Hotel & Gastro Union noch einige weitere Highlights präsentiert: Um 12.30 Uhr wird der

Hauswirtschaftsprofis 09 gewählt und um 16 Uhr der Sieger der Internationalen Servicemeisterschaft geehrt. Der Schweizer Kochverband präsentiert ein Showkochen mit Pascal Schmutz und Torsten Götz.

Der Eintritt kostet 70 Franken und das Messegelände ist einfach zu erreichen: mit Tram Nummer zwei direkt ab Bahnhof SBB.

christian.greder@gastroneus.ch
rutb.marending@gastroneus.ch
Mehr Bilder zur Igeho 09 und zu den Aktivitäten am Stand der Hotel & Gastro Union unter www.expresso.ch



Restaurationsfachfrau **Melanie Wernle** holt sich am ersten Messetag Inspirationen für ihren Auftritt an der Internationalen Servicemeisterschaft. Hier zusammen mit ihrem zukünftigen Ehemann **Beat Hunziker**.



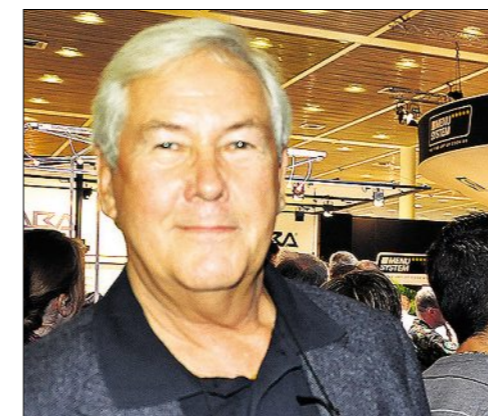
Hannah Li und **Xiaolu Yang**, beide Absolventinnen der Hotelfachschule César Ritz in Brig, sind zum ersten Mal an der Igeho und beeindruckt von der Ideenvielfalt.



WM-Teilnehmerin **Eliane Mahrer**, für einmal nicht im «Hilton», sondern an der Bar am Stand der Hotel & Gastro Union.



Am Stand der Hotel & Gastro Union: Permanente Action den ganzen Tag, einerseits an der Internationalen Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration, andererseits in der Galerie der Kochkunst des Schweizer Kochverbandes, bei der gerade die Regionalmannschaft Nordrhein-Westfalen und die Schweizer Armeeköche ausstellen.



Urs Kläy ist ein alter Hase im Hotelbusiness. Der ehemalige Technische Leiter vom Hotel Hilton Basel hat heute ein Büro für Planungsberatung für Hotelbau.



Die beiden Hotelmarketingfachfrauen **Luzia Vonmoos** und **Petra Kaufmann** nutzen die Igeho, um neue Ideen und Inspirationen zu sammeln.



Die angehende Restaurationsfachfrau **Nora el Attar** (r.) holt sich zusammen mit **Michael Hard**, Aussendienstmitarbeiter bei der Ethno Company, Ideen für Tischdekorationen.



Klaus Künzli, Präsident von GastroSuisse, zusammen mit **Urs Masshardt**, Geschäftsführer der Hotel & Gastro Union, diskutieren über die Zukunft des Schweizer Gastgewerbes und über die Ausbildungen in den verschiedenen Berufen.



Networking an der Messe (v.l.): **Elvira Schwegler**, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft, **Dominique Jimenez**, Jurypräsidentin des Wettbewerbs Hauswirtschaftsprofis, und **Esther Lüscher**, Präsidentin des Berufsverbandes.



Am Sinnesparcours des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft sind **Lena Emch**, Assistentin Food and Beverage im Hotel Maran in Arosa, **Noemie Ruckstuhl** vom Savoy Baur en Ville in Zürich, und **Reto Keller** vom Waldhotel National in Arosa, gefordert.



Peter Meier, **Juan Gonzalvez**, **Andreas Fleischlin** mit Sohn **Nino** und **Sandra Stadelmann** von der Hotel & Gastro Union schauen, dass sich die Mitglieder am Stand wohl fühlen und dass es möglichst viele Neumitglieder für die Arbeitnehmerverbände gibt.



Von den vier Gastgewerblern ist nur noch **Brigitte Christener (l.)** im Beruf. Doch das Interesse ist **Tanja Müller**, **Roland Gisler** und **Brigitte Steiner** geblieben.



Lukas Jucker, Kochlernender im Altersheim Doldertal in Zürich, und Koch **Carlos Raimundo**, der vor seiner ersten Wintersaison in Davos steht, in der Game-Ecke des Standes.



Vater und Tochter gemeinsam an der Igeho: **Walter** und **Flurina Hostetter**. Erist Chefkoch in der Hochgebirgsklinik Davos Wolfgang und hofft auf spannende Kontakte.



Aus Langenthal angereist sind die Berner Köche **Dario Mathys**, **Mario Mühletaler** und **Philipp Zysset**. Die drei jungen Gastroprofis kennen sich aus dem Restaurant Alte Mühle, wo sie sich zusammen kulinarische Höhenflüge ausdenken.



Die beiden Schwestern **Vanessa (l.)** und **Jasmin (r.) Keller** sind zusammen mit **Alexandra Keller** auf Besichtigungstour. Alexandra Keller, die mit dem Geschwisterpaar nicht verwandt ist, arbeitet mit Vanessa Keller bei Hero.



Mike Badescher mixt an der Blue-Cocktail-Bar den Drink Green Rhythm. Dazu gehören folgende Zutaten: Orangen-, Grapefruit- und Zitronensaft sowie ein Hauch Blue Curaçao.



Vier Nationalitäten, ein gemeinsames Interesse: **Maria Michaëla Stocker** aus Haiti, **Sidney Lauwers** aus Belgien, **Jihane Ghazzali** aus Marokko und **Elia Salina** aus Panama haben sich auf die Hotellerie eingeschrieben. Sie besuchen die Hotelfachschule César Ritz in Le Bouveret und sind zusammen ans Rheinknie gereist.