



Gastronomia: **Über 400 Auszubildende begeistern die Besucher**

Während vier Tagen traf sich die Westschweizer Gastrobranche an der Gastronomia in Lausanne. Publikumsmagnet der Fachmesse war die Halle der Hotel & Gastro Union. Der Nachwuchs bot dort ein Spektakel, das die Besucher in Scharen anzog.

Wie erfolgreich wird die diesjährige Gastronomia? Eine Frage, welche in den Fachgesprächen im Vorfeld der Messe dominierte. Nur gerade halb so viele Aussteller wie bei der letzten Fachmesse vor zwei Jahren entschlossen sich für eine Teilnahme in Lausanne. Doch für die Hotel & Gastro Union steht nach Messeschluss fest:

«Diese Auflage der Gastronomia ist für uns ein voller Erfolg», freut sich Eric Dubuis.

Für den Geschäftsführer Westschweiz der Hotel & Gastro Union ist die Gastronomia wichtig, um dem Nachwuchs der Region eine Plattform zu bieten. Dabei stellen sich angehende Köche und Restaurationsfachleute aus den Kantonen Freiburg, Waadtland, Neuenburg, Wallis, Genf, Jura sowie vom bernischen Moutier erstmals der Öffentlichkeit.

Die Hotel & Gastro Union Westschweiz verfolgt dieses Konzept bereits seit 2006. Das mit grossem Erfolg. Die Halle mit ihren 600 Quadratmetern Fläche ist immer gut besucht. Das Publikum begutachtet die ausgestellten Teller der Kochlernenden, kostet von den vor Ort zubereiteten Kuchen und degustiert lokale Weine. Oder es sieht den Restaurationslernenden zu, wie sie die Gerichte fachgerecht servieren.

Erstmals ist auch die Hauswirtschaft mit einem Hotelzimmer vertreten, in dem ein Sinnesparcours eingerichtet worden ist (siehe Seite 9). Auch hier sind Lernende vor Ort: angehende Hotelfachfrauen und Hotelfachmänner sowie Hotellerieangestellte vom Schulhotel Mercure Classic in Leysin.

Impressionen zu den Darbietungen der Hotel & Gastro Union auf den nachfolgenden Seiten sowie weitere Fotos auf www.expresso.ch
ruth.marending@gastroneus.ch

Kochlernende von der Gewerbeschule Neuenburg bei der Arbeit.