

An der Zagg in Luzern traf sich diese Woche die Branche – auch zum Thema Energie

Die Energie im Fokus



Auch künftig läuft die Heizung des Pilatus mit Öl, dieser Entscheidung zugrunde liegen fundierte Analysen.

Urs Jenny, Präsident des Vereins «Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung», kurz ENAK, rechnete den Energieverbrauch bis auf den Menüteller runter. Erschreckende Erkenntnis: Die Energie kostet durchschnittlich mehr als die Beilagen. Und das obwohl die Schweizer Energiekosten im Vergleich zur EU niedrig seien. Vor allem Produktionsküchen bräuchten viel Energie. Mit einer auf die Bedürfnisse abgestimmten Geräteauswahl und einer besseren Auslastung der Geräte liesse sich viel Energie sparen.

Als Praxisbeispiel präsentierte sich die Pilatus Bahnen AG, die bei ihrem Umbau auf dem Berg unter anderem genau die bessere Auslastung der Geräte anstrebte. Die Essenproduktion wurde an die Randzeiten verlegt, künftig wird zur Mittagszeit regeneriert. Die Grösse der Geräte wurde den Bedürfnissen angepasst, teilweise hiess das mehr Geräte mit weniger Fassungsvermögen. Denn bei kleineren Geräten laufen nur jene, die ausgelastet werden können. CEO André Zimmermann schilderte bildhaft und praxisnah, wie sich beim derzeit laufenden Umbau auf dem Pilatus unweigerlich ökologische Fragen stellen. Folge daraus ist, dass der Berg auch weiterhin

mit Öl beheizt wird, weil die nachhaltigen Energieträger auf dem Berg aus diversen Gründen entweder nicht in Frage kommen oder unwirtschaftlich wären. Die Bauarbeiten sind allerdings derart konzipiert, dass sie Platz lassen für späteres ökologisches Nachrüsten.

Andreas Zolliker, Geschäftsführer der Kältering AG, zeigte die An- und Herausforderungen auf, die beim Neu- oder Umbau von Kälteanlagen entstehen. Allen Referenten war gemein, dass sie in ihren Ausführungen den Zuhörenden aufzeigten, wie stark die Schonung der Ressourcen in jeder Hinsicht auf die Unternehmen allgemein und das Gastgewerbe im Speziellen künftig einwirken wird: seien dies neue Umweltgesetze, kommende Umwelt-Abgaben oder steigende Rohstoffpreise.

weiterer Artikel zur Zagg auf Seite 2
Bilder der Zagg auf Seite 5

En bref

Le symposium Zagg portera une attention soutenue au sujet des coûts de l'énergie. Aujourd'hui, l'énergie coûte déjà plus que les garnitures d'un menu. Les Pilatus Bergbahnen AG démontrent comment, dans la pratique, elles sont parvenues à tenir compte de l'énergie dès la planification de l'actuelle transformation en cours.

Marco Moser Mit verschiedenen Höhepunkten trumps die Zagg in Luzern auf. Besondere Beachtung fand das Symposium über die «Ökologie und Wirtschaftlichkeit».

Das Zagg-Symposium widmete sich dem Thema Ökologie und Wirtschaftlichkeit. Die Referenten waren sich darin einig, dass die Ökologie und die Schonung der Ressourcen vor allem im Interesse der Unternehmen läge. «Es geht um das Portemonnaie», folgerte etwa Michael Pieper, CEO der Franke Artemis Group. Ein effizienter Umgang mit den Ressourcen sei aus ver-



schiedenen Gründen ein Erfolgsfaktor: Erstens sei es ein Kostenfaktor, zweitens ein Kundenwunsch und drittens gehe es auch um die Langlebigkeit eines Produktes. Mit den ansteigenden Rohstoff- und Energiepreisen werde die Ökologie weiter an Bedeutung gewinnen. «Nachhaltigkeit ist ein Muss», schloss er seine Ausführungen.

Wenige, dafür qualitativ gute Kontakte

Die Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie, kurz Zagg, machte ihrem Namen alle Ehre. Die Vertreter der Branche gaben sich in Luzern vom 12. bis 16. September die Klinke in die Hand. Dank mehr Platz in den neuen Hallen verteilten sich die Besucherströme besser als in früheren Jahren. Die Aussteller sprachen mehrheitlich von wenigen, dafür aber qualitativ guten Kontakten mit den Kunden, entsprechend viele Vertragsabschlüsse verzeichneten einige Aussteller.

Anziehungspunkt für die Massen waren die Kocharena sowie die Kunstausstellungen der Köche und der Restaurationsfachleute. Auch der European Culinary Challenge fand in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal an der Zagg statt. GastroLuzern machte mit einem eigenen Stand auf sich und speziell auf die Mehrwertsteuer-Initiative von GastroSuisse aufmerksam. Fleissige Helfer aus der Innerschweiz sammelten hunderte Unterschriften zugunsten mehr Gerechtigkeit zwischen Takeaways und Restaurants. **mmo**

Kontrollstelle für den L-GAV

Branche steht gut

Der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe greift: Beim Einhalten der Vorschriften zu Arbeitszeiterfassung zeigen sich erhebliche Verbesserungen. 79,2 Prozent der Betriebe haben unterdessen ein «brauchbares System zu Erfassung der geleisteten Arbeitszeit», im Vorjahr waren es noch 68,6 Prozent. Wer keine Arbeitszeiterfassung vorweisen kann, wird seit 1. 1. 2010 sofort gebüsst.

Auch mit dem 13. Monatslohn steht es besser als im letzten Jahr: 89,3 Prozent aller Betriebe zahlen ihn den Mitarbeitenden. Das sind fast 2 Prozent mehr als im Vorjahr (87,7%) Schwierigkeiten gibt es höchstens ab und zu in der Höhe der Auszahlung. Beispielsweise weil einer der Erhöhungsschritte verpasst wird oder bei Stundenlöhnen Ferien und Feiertage nicht eingerechnet wurden. Auch hier sind die Folgen für den Betrieb, der die Vor-

schriften nicht einhält, drastisch: Die Differenz muss dem Mitarbeitenden innert vier Wochen bezahlt werden – und zwar rückwirkend bis zum Beginn der Anstellung. Zudem gibt es eine Nachkontrolle.

Fast unverändert ist die Einhaltung der Mindestlöhne geblieben. Auch hier gilt: Wer die Löhne nicht einhält muss rückwirkend bezahlen. **mn**

Der 13. Monatslohn

Noch bis 31. 12. 2011 gilt die bisherige Regelung zur Auszahlung des 13. Monatslohnes:
Vom 1. bis zum 6. Monat der Anstellung gibt es keinen «13.»
7. bis 12. Monat: 50%
12. bis 24. Monat: 75%
Ab dem 25. Monat: 100%
Ab dem 1. 1. 2012 ist der 13. Monatslohn ab dem 1. Arbeitstag fällig.

Labeling

Ampel rot



Das Bundesamt für Gesundheit BAG lässt vorderhand seine Pläne fallen, Lebensmittel mit Ampelfarben zu bezeichnen, wie es etwa in Grossbritannien vorgeschrieben ist. Die Absicht des BAG war, mit Grün, Gelb und Rot mehr oder weniger gesunde Lebensmittel zu markieren.

Eine breit angelegte Befragung bei Konsumenten und Produzenten, in der Landwirtschaft, bei Behörden, im Handel oder im Gastgewerbe hat nun jene Fragezeichen klar hervortreten lassen, auf die unter anderem GastroSuisse längst hingewiesen hat: Das Ampel-System ist weder sinnvoll noch praktikabel.

Bernhard Kuster, Leiter Wirtschaftspolitik von GastroSuisse, ist zwar zufrieden, weist aber darauf hin, dass auch in diesem Bereich weiterhin grosse Aufmerksamkeit gefordert ist. **pg**



Ich schäme mich zu fragen

Manche Vertreter kenne ich seit Jahren, einige sind mir richtig ans Herz gewachsen, zum Beispiel Charly. Bei ihm hatte ich nie das Gefühl, dass er mir etwas verkaufen will, vielmehr habe ich ihn immer als Partner und Gleichgesinnten empfunden. Überdies weiss Charly wie kaum ein anderer Bescheid über die Branche in meiner Region – GastroJournal in Ehren, aber Charly weiss einfach mehr.

Umso erstaunter war ich bei Charlys letztem Besuch: «Wie oft hast Du schon unterschrieben?», fragte ich mehr zum Spass und hielt ihm einen Unterschriftenbogen hin. «Du bist der Erste, der mich fragt», antwortete Charly so ernst, dass ich lachen musste. Aber es war kein Scherz: Ich war tatsächlich der erste Restaurateur, der Charly nach einer Unterschrift gefragt hatte. Natürlich unterschrieb er, aber ihn zu fragen, ob er mir beim Sammeln helfe, schämte ich mich. **Harry Sammler**

SZENE

Schwyz

Kanton will Alkoholestkäufe

Gegen die Empfehlungen von GastroSchwyz, des Gewerbeverbands und den bürgerlichen Parteien hält der Schwyzer Regierungsrat an den Alkoholestkäufen fest. Das revidierte Gastgewerbegesetz schafft hierzu die gesetzliche Grundlage. Selbst das jüngste Urteil des Kantonsgerichts Uri, das Alkoholestkäufe als verbotene verdeckte Ermittlungen einstufte, konnte die Schwyzer Regierung nicht umstimmen. Die Vorlage kommt nun in den Kantonsrat.

Glatt-Zentrum

Gastro-Führer für Einkaufszentrum



Pünktlich zum Abschluss der 5-monatigen Umbauphase publiziert das Glatt-Zentrum in Zürich einen eigenen Gastroführer. Er kommt

ähnlich daher wie sein berühmtes Vorbild, mit dem feinen Unterschied: Dieser Führer masst sich nicht an, über die kulinarische Qualität der neun Gastrobetriebe zu urteilen. Es dient den Kunden als Orientierungshilfe.

Zürich

Kochkünstler mit Gastspiel



Zu seinem zehnjährigen Bestehen präsentiert das Restaurant La Salle in Zürich (Foto) diverse Gastköche. Von Mitte September bis Ende Oktober stellen in unregelmässigen Abständen Spitzenköche ihr Können unter Beweis. Darunter finden sich auch Namen wie Reto Mathis aus St. Moritz oder René Schudel vom Benacus in Interlaken, auch bekannt aus der Kochsendung «Funky Kitchen Club».

ANZEIGE

Salvis – Küchenkunst vom Feinsten

Alles aus einer Hand



SALVIS AG
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
www.salvis.ch

SmartCooking by SALVIS

GJRI61395