

## Klassen aus fast allen Regionen sind dabei

70 Schulklassen werden also bis Mitte April jeweils einen Nachmittag in einem Hotel des Kantons verbracht und die verschiedenen Berufe im Gastgewerbe kennengelernt haben. Rund 43 Hotels aus allen Regionen Graubündens haben sich bereit erklärt, die «Bündner Stars» durch ihren Betrieb zu führen. «Am Anfang brauchte es etwas Überredungskunst bei den Hoteliers», sagt Tamara Henderson, Projektleiterin der Nachwuchsförderung bei Gastro Suisse. «Als dann aber die ersten Schüler die Hotels besucht hatten, waren auch die Besitzer begeistert.»

Schulklassen aus fast allen Regionen des Kantons machen bei den «Bündner Stars» mit. Einzig aus Klosters und Davos haben sich keine Klassen angemeldet. Und aus dem Oberengadin nimmt jeweils nur eine Klasse aus Celerina und Pontresina teil.

Pate der Kamagne ist übrigens Sternekoch Andreas Caminada, der in einem Internet-Spot von seinem Beruf schwärmt. (dni)

► «Ein Blick hinter ...»

Weitere Infos: www.hsgr.ch.

## Weitere Offensive für den Bündner Tourismus

Das im letzten Sommer lancierte Tourismusprojekt «Qualitätsoffensive Graubünden» soll in den nächsten zwei Jahren umgesetzt werden. Dies hat die Bündner Regierung beschlossen. Sie hat den entsprechenden Schlussbericht zur Startphase zur Kenntnis genommen und gleichzeitig das Amt für Wirtschaft und Tourismus beauftragt, die Umsetzung des Projekts vorzunehmen. Dazu wird für die Jahre 2011 bis 2012 ein Kostendach von 965 000 Franken gesprochen. Dies gab die Ständekanzlei bekannt.

Im Rahmen der Bündner Tourismusreform «Wettbewerbsfähige Strukturen und Aufgabenteilung» spielt die Umsetzung der «Qualitätsoffensive Graubünden» eine wichtige Rolle. Ziel ist es, ein gesamtheitliches Qualitätsmanagementsystem im Kanton Graubünden einzuführen. Dadurch sollen die touristischen Dienstleistungen und Produkte betriebsübergreifend und nachhaltig verbessert werden.

In einem ersten Schritt wurden bis Ende 2010 mit Fachleuten und in regionalen Workshops die Grundlagen einer Qualitätsentwicklungs- und Qualitätssicherungsstrategie für den Bündner Tourismus erarbeitet. Für die Umsetzungsphase in den Jahren 2011 und 2012 sind nun verschiedene Massnahmen geplant. Dabei sollen insbesondere die bereits bestehenden Labels, Zertifizierungen und Qualitätsmanagementsysteme durch Kommunikations- und Weiterbildungsmaßnahmen gefördert und den touristischen Partnern vermittelt werden. In dieser Phase wird das Amt für Wirtschaft und Tourismus die Koordinationsstelle führen und mit den wichtigsten touristischen Organisationen zusammenarbeiten. Danach wird geprüft, ob eine externe Stelle diese Funktion übernehmen kann. (bt)

## KURZ GEMELDET

● **«Mord im Büro»:** Wenn die Mitarbeiter für eine Beförderung alles tun ... Im Schlosshotel «Adler» in Reichenau wird am Freitag, 11. Februar und am Samstag, 12. März, der Dinner-Krimi «Mord im Büro» präsentiert. Geboten wird ein 4-Gang-Menü mit Apéro und ein Krimi, der eine bitterböse Farce aus dem Büroalltag erzählt. Das Publikum wird zum Mitglied des mörderischen Kollegiums oder zum Ermittler. Alle Vorstellungen werden in Mundart gespielt.

● **Jungfreisinn will Waffenrecht verschärfen:** Die Jungfreisinnigen Graubündens sprechen sich für eine Revision im Waffengesetz aus und empfehlen gemäss einer Mitteilung, am 13. Februar die Annahme der Waffenschutz-Initiative. Das kürzlich nach Schengen-Standard angepasste Bundesgesetz über Waffen, Waffenzubehör und Munition lasse die heutigen Gegebenheiten ausser Acht und sei dementsprechend zu verschärfen. Damit widerspricht die Jungpartei nicht nur der FDP, sondern auch den Jungfreisinnigen Schweiz und deren Nein-Parole.

## STREIFLICHT

# Ein Blick hinter die «Schweizerhof»-Kulissen

**Die Kampagne «Bündner Stars» möchte Jugendlichen den Beruf im Gastgewerbe schmackhaft machen. Schulklassen können dabei ein Hotel besuchen und hinter die Kulissen blicken.**

Von Denise Erni (Text) und Nadja Simmen (Fotos)

Seit Beginn von «Bündner Stars» im Oktober letzten Jahres haben bereits über 30 Schulklassen – von der 4. Primar- bis zur 3. Sekundar-/Realklasse – ein Hotel im Kanton besucht; bis Mitte April werden es nochmals rund 40 Klassen sein. «Insgesamt haben wir dann über 1200 Schülern die Berufe im Gastgewerbe vorgestellt», sagt Tamara Henderson von Gastro Suisse und Verantwortliche für die «Bündner Stars».

Heute ist Henderson in Flims und führt die 6. Klasse von Lehrerin Sandra Haldner durch den «Schweizerhof». Um 12 Uhr tritt die 23-köpfige Rasselbande ein und wird zuerst im ehrwürdigen Speisessal mit Spätzli, Geschnetzeltem und Rüeblli verwöhnt. Den Jugendlichen schmeckt, die Teller sind nach kurzer Zeit leergefegt. Und auch vom Coupe Dänemark bleibt nichts übrig.

Kurz vor 13.30 Uhr gehts dann an die Arbeit im Seminarraum im dritten Obergeschoss. Henderson erzählt den Schülern die Entstehung des Tourismus, dessen Wichtigkeit und Möglichkeiten. «Mit einem Beruf im Gastgewerbe steht euch alles offen. Ihr könnt auf der ganzen Welt arbeiten», sagt Henderson. Kurz vor 14 Uhr stossen die Gastgeber, das Direktorenpaar



**Schneidige Geräte:** Sebastian Meinert, stellvertretender Küchenchef, und der Lernende Marco Wijeratne (rechts) erklären den Schülern die verschiedenen Messer.

Sandra und Christoph Schmidt, hinzu und erzählen die traditionsreiche Geschichte des Hauses. «Man muss die Erwartungen der Gäste immer übertreffen und übers 'Quadrat' hinaus denken», erklärt Christoph Schmidt.

### Glace probieren in der Küche

Nach einer Stunde Theorie wollen die Teenager endlich hinter die Kulissen blicken. Nach der Besichtigung von zwei Zimmern teilen sich die Schüler in vier Gruppen auf. Eine davon fängt in der Lingerie an, wo sie von Sylvie Schumacher und der Lernenden Irene Hasler empfangen werden – und gleich an der Mangel mitanpacken können. «Wie muss ich das drauflegen?», fragt Lea Casanova und lässt eine Serviette

durch die Mangel. Hadi Temori, Gian Flüttsch und Noah Weyermann versuchen es ebenfalls. «Das gefällt mir», sagt Gian und Noah fügt hinzu: «Das ist besser als Handarbeit und Geometrie.»

Danach gehts weiter in die Hoteltüche, wo unzählige Messer bereitliegen und der stellvertretende Küchenchef Sebastian Meinert und sein Lernender Marco Wijeratne die Gerätschaften erklären. Nach einem Abstecher in den Gefrierkeller und in die Vorratskammer folgt das Highlight: Glace probieren. «Mmmm...hh», tönt es von allen Seiten und die Schleckmäuler können nicht genug davon bekommen.

Mit Glace im Bauch gehts zur vorletzten Station zum Chef de Service Kevin Hischke und der

Lernenden Katharina Raich. Sie zeigt den Schülern, wie man drei Teller auf einmal trägt, ohne dass einer zu Boden fällt. Hischke schwärmt indes von seinem abwechslungsreichen Beruf. Und auch an der Reception bei Jacqueline Schwere und Praktikant Leonardo Roth tönt es gleich. Sie zeigen den Schülern die vielen Möglichkeiten eines Berufs im Gastgewerbe auf.

Langsam neigt sich der Nachmittag dem Ende zu, die Schüler sind müde. Nach einer kurzen Verabschiedung durch Tamara Henderson und dem Ehepaar Schmidt haben die Jugendlichen nun Zeit, ihre Eindrücke zu verarbeiten und darüber nachzudenken, ob sie einmal im Gastgewerbe Fuss fassen möchten ...



**Da lässt's sich schlafen:** Die Schüler betrachten eines der 50 Zimmer im «Schweizerhof» Flims.



**Da gabs noch kein Badezimmer:** Sandra Schmidt (links) erklärt, wie man sich früher wusch.



**Der Empfang:** Jacqueline Schwere (links) und Leonardo Roth arbeiten an der Rezeption.



**Grosse Hilfe:** Lea Casanova und Eveline Strübi (rechts) unterstützen Irene Hasler (links).