



CHRISTOPH LASER/CLAUDIA LINK

Die Hair- und Make-up-Designerin Sandra Stöckli verschönerte die Teilnehmerinnen in kurzer Zeit. Für ihre Arbeit hatte sie drei grosse Koffer im Gepäck, zu Hause hat sie fünf weitere.

Selbstbewusster Auftritt im Berufsleben

Wie man sich richtig fürs Business zurecht macht.

Am Anfang steht eine Geschichte, die aus dem Leben gegriffen ist: Um 5.30 Uhr öffnet das Caffè Spettacolo im Bahnhof Solothurn. Der Restaurationsfachfrau Fëllanza Käsermann-Aliu bleibt keine Zeit, um sich frühmorgens aufwändig zurechtzumachen. Dennoch nimmt sie sich zehn Minuten, um adrett auszusehen. «Wenn ich schön zurechtgemacht bin, begrüssen mich die Gäste: «Gut schaut du aus.» Wenn ich auf die ganze Schminke verzichte, heisst es aber: «Geht es dir heute nicht gut?» Fëllanza Käsermann-Aliu hat soeben ihr Diplom als Kosmetikerin erhalten. An der 25. Tagung des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft, die das Thema «Professionell stylen – professionell auftreten» hatte, bot sich der jungen Diplomierten die Gelegenheit, ihre Abschlussarbeit vorzustellen. Dabei ging es darum, einer Mitarbeiterin zu helfen, ihr Aussehen zu verbessern. Sprich: Sie gab dem einstigen, stark überschminkten Punk Tipps, wie er sich richtig für den Berufsalltag zurecht machen sollte. «Nicht ein übertriebenes Make-up ist sinnvoll, sondern ein unaufdringliches, das dem Gesicht Glanz verleiht», doppelt ihre Kosmetikausbildnerin Carmela L. Ramundo nach, in deren Referat Fëllanza Käsermann-Aliu ihre Diplomarbeit vorstellte. Wie sehr sich die Frauen im Gastgewerbe für den richtigen Auftritt interessieren, zeigte die hohe Teilnehmerzahl im Berner Hotel Ambassador. Elvira Schwegler, Geschäftsführerin des Berufsver-

bandes Hotellerie-Hauswirtschaft, freute es besonders, dass dieses Mal auch viele Nicht-Hotelfachfrauen dabei waren.

Was es für einen guten Eindruck braucht

Wie geht man am besten zur Arbeit, wie frisiere ich mein Haar, wie schminke ich mich? In den zwei Referaten von Carmela L. Ramundo von der Leonessa AG/Bella Vita Academy sowie der Hair- und Make-up-Designerin Sandra Stöckli gabs Tipps rund um Haar und Gesicht. Doch nicht nur das Äussere ist wichtig, sondern auch das innere Gleichgewicht. Wie das geht, war im dritten Referat von Susan Danuser zu erfahren. Sie stellte die Entspannungstechnik Sophrologie des Neuropsychiaters Alfonso Caycedo vor, der aus westlichen und asiatischen Methoden eine neue Technik entwickelt hat. Damit es an der Tagung nicht nur theoretische Tipps rund ums äussere und innere Wohlbefinden gab, boten Workshops Gelegenheit, das Gehörte auch in der Praxis zu erproben. Esther Lüscher, Präsidentin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft, war sehr zufrieden mit dem Ausgang der Tagung: «Dank der Tipps zur Sophrologie weiss ich nun, wie ich mich selber mit wenigen Übungen entspannen kann.» Ruth Marending

Bilder zur Tagung gibts auf www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Vorher Nachher



Marianne Epp vom Hotel-Restaurant Weisses Rössli in Schwyz steckt im dritten Lehrjahr als Restaurationsfachfrau. Als sie an der Tagung darauf angesprochen wurde, für zwei Minuten zur Seite zu kommen, erschrak sie und dachte: «Habe ich etwas Falsches gemacht?» Als sie dann erfuhr, dass es um ein Styling ging, sagte sie: «Ja, warum nicht.» Mit dem Ergebnis war nicht nur sie zufrieden, sondern auch das Publikum, das rief: «Sie sieht aus, als würde sie sich für eine Hochzeit zurecht machen.»



Mirjam Zimmermann arbeitet erst seit drei Monaten im Kneippshof Dussnang. Im Hotelfach aber ist sie ein alter Hase: Sie hat noch nach dem alten Ausbildungsreglement die zweijährige Lehre als Hotelfachassistentin absolviert. Beim Frisurenstyling hat die Hair- und Make-up-Designerin Sandra Stöckli ihr schweres Haar zu einer luftigen Hochsteckfrisur verarbeitet, und Fëllanza Käsermann-Aliu hat ein leichtes Business-Make-up aufgelegt.



Barbara Iseli arbeitet als Restaurationsfachfrau in der «Sonne», Kallnach. Als der Prospekt für die Tagung in ihren Briefkasten flatterte, wusste sie spontan: «Da geh ich hin.» Der Besuch hat sich gelohnt. Auch sie gehörte zu den Auserwählten, die zurechtgemacht wurden. Bei der Frisur gab es nicht viel zu verändern. Mit Auftoupiieren ist der Schnitt besser herausgeschafft worden.



Der Eisenbahn-Charme bleibt erhalten. Im «Lokal» unter anderem durch mobile Tische auf Schienen.

... sam mit ihren Service- und Küchenteams versuchen sie, den vielfältigen Bedürfnissen, die an die Gastronomie in der Lokremise gestellt werden, gerecht zu werden. «Das ist nicht immer ganz einfach», sagt Andreas Brülisauer und begründet: «Der Gästebereich ist sehr grosszügig angelegt und kann je nach Bedarf problemlos vergrössert werden. In der Küche hingegen haben wir zu wenig Platz. Sei es im Lager, zum Anrichten oder im Office.» Zudem laufe der Betrieb so gut, dass er gerne noch zusätzliche Köche einstellen würde, aber eben – es fehlt der Platz. «Wir müssten uns auf den Füssen herumstellen», bedauert Andreas Brülisauer. Sein Küchenteam besteht insgesamt aus acht Personen, darunter zwei Lernende.

Platzmangel und grosses Gästeaufkommen haben den Küchenchef erfinderisch werden lassen. Für das Mini-Economat und den klei-

noff vegetarisch. Auch der Renner im Sortiment, das Kalbscordon bleu «Kondukteur», wartet mit kleinen, feinen Adaptionen auf. Statt Weissbrot ummantelt eine Panade aus Sauerteig das Fleisch und die Füllung besteht aus Pantlimasse und Sankt Galler Klosterkäse. Beim Getränkeangebot überrascht der Küchenchef die Gäste mit seinen hausgemachten, saisonal abgestimmten Eistee-Variationen.

Um Zeit und Platz beim Anrichten zu sparen, wird ein grosser Teil der Speisen in Schüsseln oder Töpfen serviert. «Die Gäste schöpfen selber. Dadurch entsteht an den Tischen ein schönes Zusammengehörigkeitsgefühl», hat Regina Sturzenegger beobachtet. Ausserdem bleiben die Speisen in den Töpfen länger warm. «Dass die Gerichte etwas nachgaren, planen wir beim Kochen ein. Ausserdem sind viele dieser Speisen

Gargerichte, so dass es nicht auf die Sekunde ankommt», erklärt Andreas Brülisauer. Eine weitere entlastende Massnahme für Küche und Service ist das Express-Buffet. Diese Selbstbedienungseinheit wird mitten im Restaurant aufgebaut und täglich mit sechs warmen Komponenten und zehn Salaten bestückt. Hier können sich die Gäste rasch und ihrem Appetit entsprechend verschieden grosse Teller individuell füllen. Die Preise liegen dafür zwischen 14.50 und 22.80 Franken. «Die Angestellten der Kulturbetriebe und die Künstler haben für das Selbstbedienungsbuffet einen Spezialpreis», sagt Regina Sturzenegger. Dafür hat das «Lokal» in der Lokremise das exklusive Cateringrecht bei allen Veranstaltungen der Stiftungspartner, aber auch bei den eingemieteten Events. «Davon profitieren wir sehr. Allein letzte Woche fanden vier Veranstaltungen, eine mit über 400 Gästen, statt», ist sich Regina Sturzenegger bewusst.

Auch sonst besteht zwischen Kino, Theater, Kunsthaus und Restaurant eine enge Partnerschaft. Wo immer möglich werden gemeinsame Angebote geschaffen oder bestehende Leistungen aufeinander abgestimmt. So gibt es zum Beispiel «Kunst über Mittag» und «Konzert über Mittag». Das sind Kombiangebote, in denen Eintritt oder Führung und ein Tagesmenü enthalten sind. «Manchmal setzen wir auch ein Kunstthema kulinarisch um. Zur Premiere eines armenischen Theaterstücks haben wir einen armenischen Lammeintopf gekocht», erzählt Andreas Brülisauer.

Wie das «Lokal» profitieren auch die Kunstbetriebe von der Zusammenarbeit. Für viele Besucher ist das Restaurant der Türöffner, um überhaupt einmal in die Kunst- und Kulturwelt hineinzuschnuppern. Und das macht besonders viel Spass, wenn am gleichen Tisch Theaterleute und Kunstschaffende sitzen. Riccarda Frei

DIE LOKREMISE

Erbaut wurde das grösste noch erhaltene Lokomotiv-Ringdepot der Schweiz in den Jahren 1903 bis 1911. Es gilt als Baudenkmal von nationaler Bedeutung und gehört dem Kanton St. Gallen. Dieser stellt das Gebäude kostenlos der Stiftung Lokremise zur Verfügung. Sie hat hier ein spartenübergreifendes Kultur- und Begegnungszentrum geschaffen, das bereits ein Jahr nach Eröffnung weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist. Neben Ausstellungen und Aufführungen der im Stiftungsrat vertretenen Kulturbetriebe finden in der Lokremise zahlreiche externe Veranstaltungen statt. Vom Symposium bis zum Firmenessen, von der TV-Aufzeichnung bis zur Vereinsversammlung, Kati Michalk, Geschäftsführerin der Stiftung Lokremise, stellt aber klar: «Die Kultur hat immer Vorrang.»

DIE PETER SCHILDKNECHT GASTRONOMIE IN KÜRZE

Die PSG ist nach eigenen Angaben «die grösste private Gastronomieunternehmung der Ostschweiz». Zu ihren Betrieben gehören die St. Galler Restaurants Marktplatz, Concerto, Wienerberg, Colony und Lokal. Daneben betreibt die PSG ein Cateringunternehmen, führt die Gastronomie im Theater St. Gallen und im Tagungszentrum WBZ Holzweid.

www.lokremise.ch
www.psg-gastro.ch