

Die Zuger Messe 2018 nimmt wieder Gestalt an

Bereits zum 47. Mal findet heuer die Zuger Messe statt und ist nach wie vor die derzeit grösste Dienstleistungs- und Waren-ausstellung der Zentralschweiz im Herbst.

Zug Die Nächte werden merklich länger und erste Anzeichen des Herbstes machen sich im Zugerland deutlich bemerkbar: Die Landschaft erstrahlt in bunten Herbstfarben, sanfte Nebelbänke gleiten

am Morgen über den Zugersee und durch die Täler. Dies ist der Moment, wo das Stierenmarkt- und Hafanareal in eine unvergleichliche Flanier-, Einkaufs- und Ausgangsmeile verwandelt wird. Handwerkerscharen und Baufachleute rücken an, damit die Zuger Messe 2018 am 20. Oktober rechtzeitig aufgebaut ist, um rund 80'000 Besuchern neun eindruckliche Messtage beschreiben zu können!

www.zugermesse.ch PD/DK



Bereits zum 47. Mal findet heuer die Zuger Messe.

z.Vg.

Das Wetter wird Ihnen präsentiert von:

041 780 05 10 | www.perzug.ch

perlen reinigungen zug

EINE GLÄNZENDE IDEE



Vorhersage

Vorerst bemüht sich noch ein Hoch um unser Wetter und ausserhalb einiger Nebel- oder Hochnebelfelder zeigt sich öfter die Sonne. Am Wochenende nähert sich dann ein Tief. Seine genauen Auswirkungen sind noch ungewiss, das Regenschauerisiko steigt aber an.

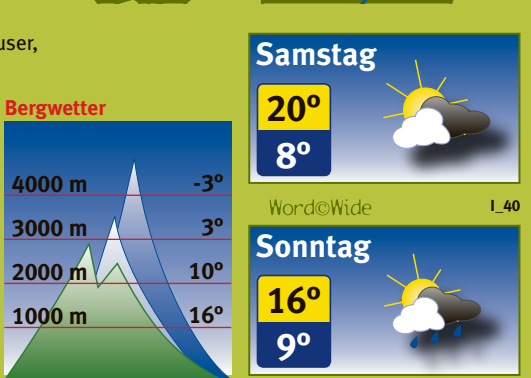
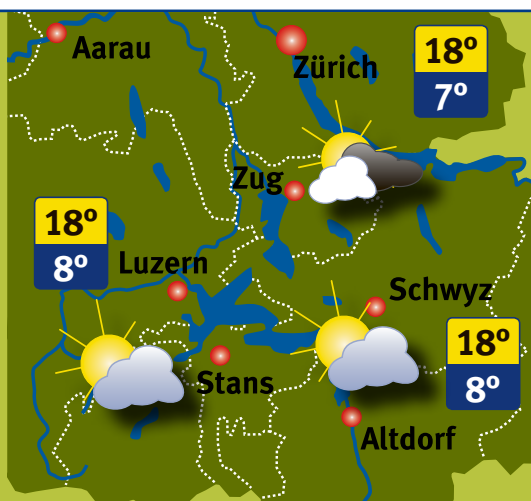
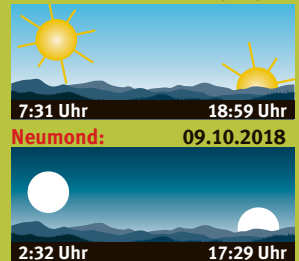
Biowetter

Vor allem die Neigung zu kreislaufbedingten Beschwerden ist erhöht. Daher treten in diesen Tagen eher einmal Kopfschmerzen auf und auch Abgeschlagenheit ist ein Thema. Allzu stark sind jedoch die Biowetterreize nicht ausgeprägt.

Bauernregel

Sankt Bruno (6.10.), der Kartäuser, lässt die Fliegen in die Häuser.

Sonne: Auf- und Untergang



«Man muss flexibel sein»

Von Dany Kammüller

Name: Rafael Mendoza
Beruf: Dipl. Gastronome
Wohnort: Cham

Interview Rafael Mendoza ist dipl. Gastronome. Er führt gemeinsam mit seiner Frau und den aus Süditalien stammenden Schwiegereltern seit 2006 in Cham ein florierendes Restaurant. Rafael Mendoza hat Italienische (Sizilien) und Spanische (Barcelona) Wurzeln und ist seit der Servicelehre von seinem Beruf fasziniert. Er engagiert sich als Vizepräsident im Kantonalverband «Gastro Zug» (seit 30. April 2018) und ist Mitglied in der «Food and Beverage Management Association» Schweiz. 2017 belegte er beim Wettbewerb «Best of Swiss Gastro» in der Sparte International den zweiten Rang.

Rafael Mendoza, Sie sind seit über 22 Jahren mit Leib und Seele Gastronom. Das Gastgewerbe hat es nicht einfach in der heutigen Zeit, das zeigt sich auch am anhaltenden «Beizensterben» im Kanton Zug (-12 im 2017). An was liegt das Ihrer Meinung nach?

Die Gäste möchten für das Mittagessen in Restaurants immer weniger Zeit investieren, dafür boomt die Betriebe mit Take-away Möglichkeiten. Auch die Erreichbarkeit eines Restaurants ist massgebend für den Erfolg. Ländliche Betriebe haben es schwerer, da man auf das Auto angewiesen ist und weniger Alkohol konsumiert wird.

Was zeichnet heute einen guten Gastbetrieb aus?

Viele Betriebe buhlen um die Gunst der Konsumenten. Umso mehr braucht es ein klares Profil: eine Spezialität, etwas Einzigartiges. In unserem Gasthaus in Cham ist es die Liebe zum Genuss sowie zur italienischen und mediterranen Küche, das familiäre Ambiente und die Gastfreundschaft aus Leidenschaft! Wenn sich die Gäste wohlfühlen, so kehren sie immer wieder zurück. Das ist das schönste Kompliment.

Viele Gastronomen klagen über mangelnde Kundschaft. Was machen sie falsch?

Die Konsumgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren sehr verändert. Wer im Gastgewerbe erfolgreich sein will, muss sich immer wieder aufs Neue mit den Bedürfnissen der Gäste auseinandersetzen. Man muss flexibel sein und Chancen erkennen. Zudem müssen das Betriebskonzept und der Stand-



Rafael Mendoza: «Unser Verband ist sehr aktiv in der beruflichen Nachwuchsförderung. Das ist wichtig, um rechtzeitig dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.» Tobias Rothenfluh

ort stimmen. Und schliesslich nicht zu unterschätzen: wie für jeden anderen Beruf auch, ist ein solides Fachwissen notwendig. Im gastgewerblichen Alltag gibt es viele unterschiedliche Herausforderungen zu meistern.

Es fehlt im Schweizer Gastgewerbe auch an geeignetem Nachwuchs. Was muss geschehen, damit man junge Leute wieder für dieses Gewerbe begeistern kann?

Unser Verband ist sehr aktiv in der beruflichen Nachwuchsförderung. Das ist wichtig, um rechtzeitig dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Um die Jungen für unsere schöne Branche zu begeistern, wird viel gemacht. So gibt es unter anderem die Plattform www.karrierehotelgastro.ch, die Karrierewege, Weiterbildungsmöglichkeiten und interessante Perspektiven aufzeigt. Auch bei der jährlichen Berufsschau www.berufswahlzug.ch zeigt der Vorstand von Gastro Zug grosses Engagement.

Sie engagieren sich sehr stark in Ihrem Metier, unter anderem auch beim Projekt «Zentralschweiz genießt». Um was geht es hier konkret?

Gastronomen werden von den Medien häufig zum Sündenbock gemacht: Ob zum Thema Kaffeepreise, Hygienekontrolle oder Alkoholverkauf – jedes schwarze Schaf wird medial ausgeschlachtet. Dass es auch anders geht, möchten nun die Innerschweizer Gastroverbände

beweisen. Die Verbände Luzern, Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Zug taten sich zusammen, um gemeinsam das Gastgewerbe und dessen Angebot in Szene zu setzen. Die Imagekampagne umfasst jährlich vier Themen und Gerichte, bei dem jedes Mitglied der Innerschweizer Wirtverbände mitmachen kann. Als Informationsmedium für die Gäste ist die «Website» www.zentralschweiz-geniesst.ch aufgeschaltet. Dort sind die teilnehmenden Betriebe aufgeführt. Die Verbände organisieren zu den vier Angeboten viermal jährlich einen Kick-off Day. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Am 30. April 2019 wird das Thema Spargeln im Kanton Zug in Szene gesetzt.

Was gefällt Ihnen am Kanton Zug?

Wirklich alles, die Menschen, die Natur, das Familiäre etc. Als ich hier vor etwa zwölf Jahren zugezogen bin, war es Liebe auf dem ersten Blick.

Und zum Schluss, sagen Sie, was Sie wollen.

Nimm dir jetzt 60 Sekunden Zeit zum Nachdenken, denn du verschwendest im Leben keine Zeit in dem du schätzt was du hast.

Kurz und bündig

Hobby: Familie, Musik, Sport

Lieblingstiere: Affen

Essen: Thailandisch

Getränk: Cola

Musiker: Elvis Presley

Sportler: Cristiano Ronaldo

Internet: www.krone-cham.ch



Unsere Tagesfahrten im Oktober, November & Dezember 2018

Erlebnispark Tripsdrill	Mittwoch,	17.10.2018	78.00 CHF
Sonntagsmarkt Cannobio	Sonntag,	21.10.2018	45.00 CHF
Chrysanthema Lahr	Dienstag,	30.10.2018	50.00 CHF
Crazy Ladies Shopping-Day Mailand	Samstag,	10.11.2018	62.00 CHF
Überraschungsfahrt für Männer	Samstag,	17.11.2018	98.00 CHF
Weihnachtsmarkt Colmar	Sonntag,	25.11.2018	50.00 CHF
Weihnachtsmarkt Strassburg	Donnerstag,	29.11.2018	55.00 CHF
Weihnachtsmarkt Montreux	Donnerstag,	06.12.2018	45.00 CHF
Weihnachtsmarkt Murten	Samstag,	08.12.2018	42.00 CHF

Unsere Mehrtagesfahrten im November & Dezember 2018

Weihnachtsmarkt in Dresden	Donnerstag, 29.11.2018 bis Sonntag, 02.12.2018	ab 485.00 CHF
Weihnachtsmarkt in Ulm	Samstag, 08.12.2018 bis Sonntag, 09.12.2018	ab 195.00 CHF

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sie erreichen uns unter 041 756 07 66 oder unter info@strickler-reisen.ch. Weitere Reisen finden Sie in unserem aktuellen Reisekatalog oder auf unserer Webseite www.strickler-reisen.ch

Besuchen Sie uns an der Zuger Herbstmesse 2018 und lassen Sie sich persönlich beraten. Wir freuen uns auf Sie!

Strickler Reisen AG