

GASTRONOMIE FÜR EINE BESSERE WELT



Im Einsatz #4: Soufra, Libanon

☛ Im Flüchtlingslager Burj el Barajneh in der libanesischen Hauptstadt Beirut leben 50 000 Menschen auf einer Fläche von einem Quadratkilometer. Die Soufra Cafeteria, eröffnet 2021 in diesem Camp, ist der einzige Ort, an dem sich Frauen untereinander und ausserhalb ihrer beengten Wohnverhältnisse treffen können. Zur Cafeteria gehört zudem ein Catering. Frauen aus dem Camp finden dort Arbeit, gewinnen dadurch mehr Autonomie und verbessern ausserdem die finanzielle Situation ihrer Familien.

Wie und wo engagiert sich Cuisine sans frontières? Die Non-Profit-Organisation stellt in jeder Ausgabe eines ihrer Projekte vor.
cuisinesansfrontieres.ch

Jubiläum – Swissveg ist die grösste Schweizer Organisation für Tiere, Umwelt und Gesundheit. Sie setzt sich für die Förderung einer pflanzlichen Lebensweise ein und lancierte unter anderem das V-Label, die weltweit führende Kennzeichnung für vegetarische und vegane Produkte. Im August feierte die Organisation ihren 30. Geburtstag. ■

Endspurt – Das geschichtsträchtige Zürcher Luxushotel Baur au Lac schliesst Ende Jahr das Gourmetlokal Pavillon. Stattdessen ist ein legereres, kulinarisch vom Mittelmeerraum inspiriertes Lokal geplant. Es soll im Juni 2024 eröffnen. ■

Perspektive – Die Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen im Jahr 2024 gemäss der Teuerung auf der Basis der Septemberprognose 2023 auf jeder Stufe an. Zusätzlich gibt es real fünf Franken pro Monat mehr. Dies haben die Sozialpartner im Gastgewerbe so vereinbart. Sie beantragen beim Bundesrat ausserdem die Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung bis Ende 2024. ■

Prämierung – Der nationale Branchenpreis Bäckerkrone ging dieses Jahr an Giuseppe Piffaretti (Mastro Piff) von der La Bottega del Fornaio in Mendrisio. Mit seinen prämierten Kreationen ist der Gründer des Panettone World Cup und Träger der Auszeichnung Kulinarische Meriten Schweiz über die Schweizer Grenzen hinaus bekannt. ■

Spektakel – Für die 30. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festival schöpfen die Verantwortlichen aus dem Vollen und holen an den sechs Festivaltagen Gastköchinnen und Gastköche aus aller Welt ins Engadin, die total 30 Michelin-Sterne haben. Erste Namen stehen fest, ebenso das Datum: Das Festival findet vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 statt. ■

Verzicht – Als erste Hotelgruppe in der Schweiz ist The Living Circle dank einer Kooperation mit Cleanhub plastikneutral. Die vier zugehörigen Hotels haben systematisch das Einwegplastik reduziert. Wo dieses nicht substituierbar ist, wird es durch die Kooperation mit Cleanhub kompensiert. ■



Prosciutto
Mit saftigem Schinken und würzigen Kräutern

Margherita
Mit würziger Tomatensauce

BBQ Pollo
Mit marinierter Pouletbrust und BBQ-Flair

PIZZA Perfettissima

A tavola – 8 herzhaft Pizzasorten

Pizzen für jeden Geschmack

Servieren Sie im handumdrehen ofenfrische Pizzen wie in Italien – genau so wie es Ihre Gäste mögen.

Pizza-Erlebnis im Nu serviert

- + 29 cm Durchmesser
- + Im Steinofen vorgebacken
- + In 4–6 Minuten servierbereit



Kontaktieren Sie Ihre Hero Verkaufsberaterin bzw. Ihren Hero Verkaufsberater:
 062 885 54 50 / gastro@hero.ch
www.gastro.hero.ch/oetker-professional

Noch nicht genug? Bitte umblättern...

Vertrieb Schweiz:
 Hero Gastronomie

