

Eine äusserst gelungene Premiere

Die EMS-Chemie lud am 15. Juni zum Tag der offenen Tür ein, rund 14'000 Interessierte kamen. Für die Verpflegung sorgte GastroGraubünden. Der Verband für Hotellerie und Gastronomie bewies gleich bei seiner Premiere, dass er auch solche Herausforderungen erfolgreich meistert und zwar mit viel Herzblut. Ein besonderes Highlight war die von GastroGraubünden initiierte und mitentwickelte «Bündner Puurachalb»-Bratwurst. Die Gäste liebten sie und putzten sie restlos weg.

Etwa 30'000 Getränke, 12'000 Würste, rund 2'500 Gemüsetaschen und 8'000 Glaceportionen haben die rund 14'000 Besucherinnen und Besucher am Tag der offenen Türe in Ems konsumiert. Das Catering hat GastroGraubünden ausgerichtet und bewiesen, Bündner Gastronomen und Caterer können Anlässe in dieser Grössenordnung und vor allem in guter Qualität stemmen. Rund 20 Lieferanten hat GastroGraubünden koordiniert, die meisten sind Bündner Betriebe. Auch hat der Verband 200 Helferinnen und Helfer sowie mit AlpinaVera einen Bauernmarkt organisiert. Franz Sepp Caluori, und Marc Tischhauser, Präsident und Geschäftsführer von GastroGraubünden, sprechen über ihre Herausforderungen, Highlights und künftigen Pläne.

Sie haben erstmals das Catering für einen Grossanlass mit über 10'000 Gästen gestellt. Wie zufrieden sind Sie mit dem Resultat?

Franz Sepp Caluori: Wir sind äusserst zufrieden und auch sehr glücklich. Dieser Anlass hat wirklich die ganze Gastrofamilie gemeinsam durchgeführt – mit Begeisterung und Stolz. Die Bündner Gastronomen haben hier gleich zwei Dinge bewiesen: Sie können erfolgreich zusammenarbeiten und sie können Caterings für Grossanlässe sympathisch umsetzen. Das ist insbesondere für eine Premiere nicht selbstverständlich.

Was war Ihr Highlight?

Marc Tischhauser: Die Stimmung, die Begeisterung und das Anpacken unserer fast 200 Mitarbeiter und Helfer. Darunter waren Lernende, Schüler, gestandene Gastronomen sowie Vereinsmitglieder. Die ersten Helfer standen bereits um sechs Uhr in der Früh bereit, die letzten unterstützten uns bis um 20 Uhr.

Caluori: Alle haben an einem Strick gezogen, obwohl viele sich nicht kannten und erstmals bei einem solchen Anlass dabei waren. Die Helfer organisierten sich sehr schnell, so dass an unseren rund 30 Food- und Getränkeständen nie mehr als fünf Personen anstehen mussten. Das hat sicherlich auch zur sichtbaren Zufriedenheit der Besucher beigetragen (lacht).

Für den Food-Bereich wurden zum Grossteil Bündner Lieferanten und Produkte berücksichtigt. Wie haben Sie die Auswahl getroffen?

Tischhauser: Natürlich haben wir die Mitglieder unseres Verbandes berücksichtigt, aber auch Lieferanten, mit denen wir seit Jahren eine gute Partnerschaft pflegen. Die Qualität der Produkte und die verfügbaren Mengen spielten ebenfalls eine Rolle. Ferner achteten wir darauf, dass verschiedene Regionen des Kantons vertreten waren. Ein Teil des Gemüses lieferte zum Beispiel die Justizvollzugsanstalt Cazis, die Würste mit Fleisch von Bündner Betrieben kamen aus Schiers von der Metzgerei Mark. Die Glacés aus Bündner Milch und Bündner Zutaten kamen aus Filisur und Surava von zwei innovativen Bündner Familienbetrieben.

Wie aufwändig war es, die verschiedenen Lieferanten zu koordinieren?

Tischhauser: Da nicht alles aus einer Hand geliefert wurde, hatten wir mehrere Ansprechpartner. Konkret waren es 19. Kompliziert war das jedoch nicht und die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Partnern hat super geklappt.

Bei Grossanlässen mit 10'000 bis 20'000 Besuchern ist es schwierig, die tatsächlichen Mengen vorherzusagen. Wie sind Sie vorgegangen?

Caluori: Die Mengenermittlung ist insofern herausfordernd, da sie von verschiedenen Faktoren wie Besucherzahlen, ihre Aufenthaltsdauer oder auch dem Wetter beeinflusst wird. Die EMS-Chemie hatte bereits 2007 einen Tag der offenen Tür durchgeführt, diese Zahlen waren ein Anhaltspunkt. Gleichzeitig standen wir mit den Projektverantwortlichen des Unternehmens in regem Austausch und haben uns auf eine realistische Menge geeinigt. Wir gingen davon aus, dass etwa 80 Prozent der Gäste Fleisch konsumieren, ein Fünftel vegetarisch isst und rund jeder Dritte ein Glacé geniessen wird.

Würste, Gemüsetaschen, Glacés und Getränke – wie viel wurde konsumiert?

Tischhauser: Es waren 12'000 Würste, rund 2'500 Gemüsetaschen, 8'000 Glaceportionen und 30'000 Getränke.

Was geschieht mit den Produkten, die nicht verkauft oder verzehrt wurden?

Caluori: Auf das Thema Food-Waste legten wir bereits im Vorfeld grossen Wert. Es betraf vor allem die Würste und Gemüsetaschen. Letztere kamen sehr gut an und wurden fast alle gegessen. Die nicht konsumierten Würste nimmt die Metzgerei Mark wieder zurück. Sie sind vakuumiert, haben die Kühlkette nie verlassen und sind somit in einwandfreiem Zustand. Einen Teil wird die Metzgerei selbst verkaufen, einen anderen Teil werden wir für künftige Events nutzen und zu einem guten Preis an unsere 1'000 Mitglieder weiterverkaufen. Bei den Getränken ist das einfach, weil die Lieferanten die nicht gebrauchte Ware zurücknehmen.

Eine Premiere hatte die neu entwickelte «Bündner Puurachalb»-Bratwurst, eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Kalbsbratwurst. Haben die Gäste den Unterschied gemerkt?

Tischhauser: Auf dieses Produkt sind wir besonders stolz! Wir haben die Idee zur «Bündner Puurachalb»-Bratwurst vor einigen Monaten eingebracht und das Projekt von Beginn an eng begleitet und mitentwickelt. Die «Puurachalb»-Bratwurst ist ein hochwertiges regionales Produkt, das sowohl umwelt- als auch tierfreundlich ist. Gleichzeitig kann sie auch als Massenprodukt für die zahlreichen Events in Graubünden eingesetzt werden. In Ems wurden 8'000 dieser Würste erstmals einem breiten Publikum vorgestellt. Das Urteil der Gäste ist ausserordentlich positiv.

Gibts bereits weitere Catering-Anfragen? Oder anders gefragt, haben Sie bereits weitere Anlässe im Visier?

Tischhauser: Catering gehört nicht zu unseren Verbandsaufgaben. Wir haben dies als einmalige Sache und mit einem klaren Ziel durchgeführt: der Anlass soll als Türöffner für unsere Mitglieder dienen, damit Caterings bei Grossevents in Zukunft vermehrt an Bündner Gastronomen/Caterer vergeben werden.

Gibt es sonst noch etwas Erwähnenswertes?

Caluori: Wir konnten erstmals einem breiten Publikum aus Politikern, Wirtschaftsführern, Lieferanten, Kunden und anderen Besuchern beweisen, dass die Bündner Gastronomen und Caterer

einen solchen Grossevent erfolgreich und mit viel Herzblut stemmen können. Dank unseren guten Kontakten haben wir auf dem Gelände zudem gemeinsam mit AlpinaVera einen vielseitigen, hochwertigen und gut besuchten Bauernmarkt mit 16 Ausstellern organisiert. Und einen grossen Dank für ihren Mut möchte ich Frau Magdalena Martullo aussprechen. Da GastroGraubünden keine jahrelangen Erfahrungen im Catering ausweisen kann, war es für die Ems-Chemie nicht ganz risikofrei, uns diesen Grossauftrag zu vergeben. Ihr Mut hat sich jedoch für alle ausbezahlt.