

MEDIENMITTEILUNG

Chur – Montag, 24. August 2020

Nachwuchsprojekt «Gastro Story» geht in die zweite Runde

Heute lanciert GastroGraubünden die zweite Ausgabe der Gastro Story. Im Rahmen einer Webserie besucht Saphira, eine jugendliche Reporterin, spannende Persönlichkeiten aus der Bündner Hotellerie und Gastronomie und stellt ihnen Fragen zu ihrem Werdegang. Hintergrund ist das Engagement des Verbandes, mehr Jugendliche für eine Lehre in der Hotellerie und Gastronomie zu begeistern.

Die Gastro Story nahm 2019 ihren Anfang. Die Junggastronomen Nina Fopp und Jan «Smüde» Edelbauer hatten mit Hilfe der Instagram-Community das Pop-up-Restaurant «Mampf» in der Werkstatt Chur aufgebaut und ein Wochenende lang erfolgreich betrieben. Dabei machten sie auf das Aus- und Weiterbildungsangebot von GastroGraubünden aufmerksam. Nun legt der Verband den Fokus auf die Berufslehren in der Branche und möchte mehr Jugendliche für eine Lehre im Gastgewerbe gewinnen. Franz Sepp Caluori, Präsident von GastroGraubünden erklärt: «Die Hotellerie und Gastronomie bietet mit acht verschiedenen Berufslehren tolle Chancen für kreative, kontaktfreudige und anpackende junge Leute – von der Karriere im In- und Ausland bis hin zum eigenen Betrieb. Mit der neuen Gastro Story möchten wir diese Chancen hervorheben, indem wir Menschen vorstellen, die sie genutzt haben.»

Mit Saphira auf Entdeckungsreise

Eingerahmt werden die Videos von Saphira Saurer. Die 17-jährige Kantonsschülerin aus Chur schlüpft für die Gastro Story in die Rolle der Reporterin. «Mit Saphira konnten wir ein junges Talent gewinnen, das die Sprache unserer Zielgruppe spricht. Das freut uns sehr.», sagt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden. Saphira besucht folgende Persönlichkeiten:

- Der Ausbildner: Adrian K. Müller, Romantik Hotel Stern Chur
- Die Querdenkerin: Rebecca Clopath, Biohof Taratsch Lohn
- Der Manager: Christoph Schmidt, Weisse Arena Gruppe Flims/Laax
- Die Reisende: Lea Caluori, Restaurant Noma Kopenhagen

Der Trailer ist ab heute auf YouTube zu sehen. Danach erscheinen alle zwei Wochen eine Episode sowie weitere Inhalte auf YouTube, TikTok, Facebook, Snapchat und Instagram. Auch die Community ist wieder ein wichtiger Teil der Gastro Story. Sie kann sich während der Kampagne mit Kommentaren zu Wort melden, Fragen stellen und Meinungen abgeben. Wer sich über die Gastro Story oder die Lehrberufe informieren möchte, findet alle Informationen auf der Website.

Kanäle

Website gastrostory.ch
YouTube https://www.youtube.com/channel/UCZZB03Lt-wc9wtRSf_DxMlg
TikTok tiktok.com/gastrostory.ch
Instagram instagram.com/gastrostory.ch
Facebook facebook.com/gastrogr

Hochwertige Ausbildungen dank Label «TOP-Ausbildungsbetrieb»

Ein entscheidender Erfolgsfaktor für das Projekt ist laut Marc Tischhauser die Ausbildungsqualität in den Betrieben: «Nur wer weiss, dass in einem Betrieb eine hochwertige, gut organisierte Ausbildung angeboten wird, wird sich dort für einen Lehrstelle bewerben. Deshalb haben wir 2019 das Pilotprojekt TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) gestartet». Dieses nationale Unterstützungssystem für die Berufsbildung zeichnet branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren. Das tun sie, indem sie sich mithilfe von TAB kontinuierlich weiterentwickeln und dadurch ihre Lernenden auf dem Weg ins Berufsleben optimal begleiten.

Ansprechperson

GastroGraubünden

Marc Tischhauser, Geschäftsführer

081 354 96 96, 079 468 08 81

mt@gastrogr.ch

Heute startet die neue Ausgabe der Nachwuchskampagne «Gastro Story» auf YouTube, Tiktok und weiteren Social Media Kanälen.

Dieses und weitere Bilder in voller Auflösung downloaden: <https://bit.ly/gastrostory2020>