

# «A lunga vista fa quella strategia donn»

Gastro Grischun: Radunanza da delegads

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

**■ Reeleciun onuraivla per il president Franz Sepp Caluori.** El resta vinvant a la testa da l'unioon cun bunamain 1000 commembers. Qualitat saja er en l'avegnir il receipt da success. Ad acta haja el mess la reintroducziun da la patent a d'ustiers. Ier ha gî lieu a Müstair la 104avla radunanza da Gastro Grischun. Dapi traiss onns president da quella federaziun chantunala è *Franz Sepp Caluori* e mainagestiun è *Marc Tischhauser*. En ses pled da bainvegni è Caluori sa mussà cuntent da la preschientscha da numerosas persunas da la politica, sco per exemplu cussieglier guvernativ *Jon Domenic Parolini*. Tranter ils blers giasts eran er ils quatter novs candidats per la regenza grischuna *Marcus Caduff, Andreas Felix, Peter Peyer e Walter Schlegel*. Ils salids da l'unioon tetaala, la Gastro Suisse, èn vegnids dal directur *Daniel Borner*. A pled è er vegnida *Gabriela Binkert*, la presidenta dals ustiers da la Val Müstair e da l'unioon da masternanza.

## Passiun e bler cor

Caluori ha ditg en ses pled annual ch'ils ustiers hajan ina bella professiun e sin la branscha da la gastronomia dastga mingin esser losch. Per esser in bun ospitant dovrà dentant blera passiun, bler cor e fie. I dovrà però er la voluntad ed il curaschi per midadas. En l'avegnir hajan ustiers ed ustieras d'esser pli averts, moderns ed innovatifs. Il giast pretenda oz na be ina buna alimentaziun, mabain spetga el in bel temp, aventureas e divertiment, ha menziunà il president dals ustiers grischuns.

## Uras da laver pli attractivas

Per far las professiuns da la gastronomia pli attractivas e cunzunt per impedir che adina dapli forzas professiunalas banduan la gastronomia e midan en in'autra



**Marc Tischhauser, il mainagestiun da Gastro Grischun.**

FOTO G. N. STGIER

branscha dovrà la gastronomia e la hotellaria uras da laver pli attractivas. En cuminanza cun la HTW Cuira saja Gastro Grischun londervi cun in project da chattar er per la gastronomia in model per uras da laver pli flexiblas, ha accentuà Caluori. La digitalisaziun saja bain er per la gastronomia da fitg gronda impurtanza, dentant segir na il med universal. Ella saja in agid per la communicaziun cun il giast e cunzunt er per simplifigar il decurs da laver. Il contact personal tar il giasts saja er oz anc adina indispensa-

bel e neccessari, ha ditg il deputà e president dals ustiers grischuns. Qualitat, quai saja er oz anc adina la pli gronda valur en la gastronomia. Gist perquai chapescha el betg la strategia da pretschs bass da singulas pendicularas da noss chan tun. A curta vista saja quella strategia bain in enritgiment, a lunga vista dentant fetschia quella politica da pretschs donna a l'entir turissem, ha menziunà Caluori. Per la gastronomia vala er en il futur be in pled: qualitat, e cun ina buna qualitat saja er pussaivel d'esser meglier

che la concurrenza. Quai che pertutga la reintroducziun dal curs «light» per far la patent a d'ustier na saja per in temp nagan tema pli, ha ditg Caluori. El vuleva introducir danovamain il curs per far la patent a d'ustiers, il curs ch'è vegnì dismiss en il Grischun il 1998.

## Duas novas suprastantas

Cun grond applaus han ils preschents reelegì Franz Sepp Caluori per in ulterior bienni da traiss onns sco president da Ga

stro Grischun. Confirmads sco suprastants èn vegnids *Alexander Hösli, Domat, Bruno Raselli, Le Prese e Primo Semadeni, Bever*. Da nov per quel gremium han ils delegdas elegì *Fabia Caduff, Sur saissa ed Annalies Biäsch, Tavau*. Sa re-tratga sco suprastanta e quai suengter sis onns è *Tamara Henderson, Tavau*. La commembranza d'onur da Gastro Grischun han retschet l'anterior mainagestiun *Fluregn Fravi e Georgette Dedual*, ella ch'è stada 35 onns la bun'olma da l'unioon en il biro principal a Cuira.