

BRANCHENNEWS

European Culinary Tour



Mit dem Bus fährt das Gronda-Filmteam durch Europa und besucht Restaurants, Hotels und Bars / Foto: Gronda

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie und Hotellerie kann gelöst werden, aber nur wenn auf europäischer Basis gedacht wird? mit diesem Ansatz gründete Valentin Schütz 2016 das digitale Netzwerk Gronda. Mit dem neuesten Projekt, der European Culinary Tour, möchte das Unternehmen weiter dazu beitragen.

Gronda hat sich mittlerweile zu einem großen Karrierenetzwerk für F&B Professionals entwickelt, mit täglich steigenden Nutzerzahlen und sechsstelligen Followerzahlen in sozialen Netzwerken. Mit einem innovativen, digitalen Konzept ermöglicht man sowohl Arbeitgebern als auch Mitarbeitern, sich professionell, authentisch und individuell zu präsentieren. Köche, Servicekräfte, Barkeeper und Sommeliers können Videos und Bilder ihrer Arbeit mit der Community teilen und europaweit Jobs finden. Hotels und Restaurants ermöglicht Gronda es, Top-Talente über die Community zu rekrutieren.

Ein Jahr lang wird das hauseigene Filmteam nun auf der European Culinary Tour Europas Restaurants, Hotels und Bars besuchen und online einen Einblick in die Vielfalt der Branche geben. Das Ziel dieser Reise soll natürlich einerseits eine tolle Inspirationsquelle für unsere User sein. Andererseits wollen wir besonders junge Talente aus Europa von den vielfältigen Karrieremöglichkeiten überzeugen und ihnen gleichzeitig aufzeigen, wie man seine beruflichen Träume in dieser Branche verwirklichen kann?, so Gründer Valentin Schütz. Für diese Mission zeigt das junge Team, bestehend aus Kameramann Franz und Editorin Marlene, vollen Einsatz: Durch Europa fahren sie mit dem Culinary Bus, der für 365 Tage zu ihrem zu Hause wird. Start war Anfang Oktober in Wattens, Tirol. Dann war das Team in

der Schweiz aktiv, in der es unter anderem bei Sternekoch Patrick Mahler, Silvio Germann ? Koch des Jahres 2019 ? sowie Fabian Raffener und Norman Hunziker drehte. Es folgten weitere Stopps in der Schweiz, darunter bei Andreas Caminada. Nun, im November, geht die Tour über Frankreich nach Spanien. Im sonnenverwöhnten Girona werden sie auf Joan Roca treffen, Küchenchef des El Celler de Can Roca, das bereits zweimal zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde. In den Wintermonaten liegt der Fokus weiterhin auf Südeuropa, im Anschluss fährt das Team nach Zentral- und Nordeuropa ? immer mit dem Ziel, neue Talente für die Gastronomie zu begeistern. Die Tour kann auf dem eingerichteten Instagram-Account verfolgt werden. Daneben teilt Gronda die Videos in seinem Netzwerk.