

10 Fragen an

# Sandro Bianchin, Koch und dipl. Hotelfachmann

Der 29-Jährige hat sich zum Ziel gesetzt, einmal eine selbstversorgende Hotelkette aufzubauen.



Sandro Bianchin.

Bild: zvg

## **Was begeistert dich an der Hotelbranche?**

Sie ist interkulturell, kreativ und vielseitig. Es ist die einzige Branche, die auf alle Bedürfnisse eine Antwort hat.

## **Wie hat deine Familie und Umfeld auf deine Berufswahl reagiert?**

Mit totaler Unterstützung und Anerkennung.

## **Welche beruflichen Ziele hast du?**

Selbständig zu sein, mit dem Ziel eine selbstversorgende Hotelkette aufzubauen.

**Was darf in keinem Restaurant/Hotel fehlen?**

Das Lächeln des Personals und die Freude an der Arbeit.

**Wie könnte man den Arbeitsalltag in deinem Beruf vereinfachen?**

Bessere Anstellungsbedingungen. Dies würde die junge Generation nicht abschrecken, in dieser Branche zu arbeiten.

**Wo siehst du Vor- und Nachteile deines Berufs?**

Für mich persönlich gibt es nur Vorteile.

**Welche Superkräfte möchtest du haben?**

Keinen Schlaf zu brauchen.

**Welche Webseite/App brauchst du am meisten?**

Instagram und Economist.

**In welchem Hotel würdest du gerne einmal übernachten?**

The Dolder Grand.

**Wie würde dein Traum-Hotel aussehen?**

Eine Ranch oder Bauernhof, viele Felder zum Bewirtschaften und die Gäste bewegen sich in allen Bereichen. Eine Interaktion von Natur, Mensch und Technologie.

Publiziert am Freitag, 17. August 2018

**Zur Person**

**Jahrgang:** 30.09.1988

**Ausbildung:** Eidg. Dipl. Hotelier an der Hotelfachschule Thun / Praktikum im «De La Croix Fédérale» in Leukerbad

**Bisherige Arbeitsorte:** Kochlehre im Merian Iselin Spital Basel, anschliessend Restaurant-Übernahme der «Neumühle» in Roggenburg, Arbeitsstellen in der Funktion als Chef de Partie in Kanada und Innsbruck, Küchenchef in Guadalajara (Mexiko). Daneben führt Sandro Bianchin das Catering- und Eventunternehmen

[www.fremdkochen.ch](http://www.fremdkochen.ch) (<http://www.fremdkochen.ch>) mit seiner Schwester.