

Skiunfälle verursachen über 800 000 Absenzen

Die Hochsaison ist vorbei. Jetzt haben auch die Gastgewerbler etwas Zeit, dem Schneesport zu fröhnen. Das aber bitte mit der nötigen Vorsicht.

Gemäss Suva ereignen sich jeden Winter rund 35 000 Schneesportunfälle. Ihre Auswirkungen sind erheblich. Dies sowohl für die Betroffenen als auch für ihre Arbeitgeber und Arbeitskollegen. Denn diese müssen Ausfälle von knapp 827 000 Arbeitstagen auffangen.

Von Unfällen auf der Piste sind alle Altersgruppen betroffen. Die höchste Zahl an Unfällen (9200) und Ausfalltagen (228 100) entste-



Der klebrige Sulzschnee wird oft auch Beinbruchschnee genannt. ADOBE-STOCK

hen allerdings bei den 45- bis 54-Jährigen. Es folgen die 25- bis 34-Jährigen und die 35- bis 44-Jährigen. Beide Altersgruppen verzeichnen im Jahr je rund 7600 Unfälle. Die Suva hat festgestellt, dass mit steigendem Alter auch die Zahl der Ausfalltage steigt. 15- bis 24-Jährige fehlen nach einem Ski- oder Snowboardunfall im Schnitt 21 Tage bei der Arbeit. Bei den 55- bis 64-Jährigen liegt dieser Wert bei 27 Tagen.

Sicher auf die Piste

Um sicher und geschmeidig über den im Frühling oft sulzigen, klebrigen Schnee zu gleiten, empfiehlt die Suva, nur gut gewartete Ausrüstung mit korrekt eingestellter Bindung zu benutzen. Zudem sollten die eigenen Fähigkeiten nie überschätzt und das Tempo der Situation angepasst werden. Egal wie warm die Märzsonne scheinen mag: Aufwärmen vor der Abfahrt nicht vergessen!

Selbst wenn die Piste noch so lockt, zum Schutz vor Unfällen ist es wichtig, regelmässig Pausen einzulegen. Eine weitere Präventionsmassnahme besteht darin, stets mit klarem Kopf Ski- oder Snowboard zu fahren und mit den Gedanken auf der Piste zu bleiben. Denn im Schneesport ist es wie im Strassenverkehr: Wer bewusst und rücksichtsvoll unterwegs ist, reduziert das Unfallrisiko für sich selbst und für andere. (RIF)



«EKAS-Tipps» erscheinen alle zwei Wochen und vermitteln Wissenswertes rund ums Thema Arbeitssicherheit.

Swiss SVG-Trophy: Wer kocht sich an die Spitze?



Bis Mitte Juni können sich Dreierteams für den Wettbewerb anmelden. ZVG



Mehr Informationen unter: svg-trophy.ch

In den Küchen der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie entsteht jeden Tag Herausragendes. Die Swiss SVG-Trophy rückt ihre Stars ins Rampenlicht.

Dieser Wettbewerb ist die offizielle Schweizer Meisterschaft der Spital-, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie und rückt jene in den Fokus, die im Hintergrund Grosses leisten. Die SVG-Trophy richtet sich an Dreier-teams aus Heimen, Spitälern

und Gemeinschaftsbetrieben, die ihren Beruf mit Stolz ausüben und ihre Leistung sichtbar machen wollen. Im Fokus steht nicht das Können Einzelner, sondern das Zusammenspiel im Team. Dafür braucht es Vertrauen, klare Kommunikation, eingespielte Abläufe und die Fähigkeit, unter Druck gemeinsame Entscheidungen zu treffen. Wer hier antritt, zeigt nicht nur Kochtechnik – sondern auch Haltung, Organisationstalent und Zusammenhalt.

Die Wettbewerbsaufgabe verlangt Präzision und Praxisnähe: ein kreatives Drei-Gang-Menü für 60 Personen mit maximalen

Warenkosten von 12 Franken pro Person. Bewertet werden zunächst Menübeschrieb und Präsentation. Die sechs besten Teams qualifizieren sich für das Finalkochen im eigenen Betrieb. Dort wird unter realen Bedingungen gearbeitet – parallel zum Tagesgeschäft. Genau diese Nähe zur Praxis macht die Swiss SVG-Trophy zu einer authentischen Schweizer Meisterschaft und zu einem starken Signal nach innen wie nach aussen.

Mitmachen lohnt sich

Die Teilnahme bietet weit mehr als Wettbewerbsspannung: Sie schafft Sichtbarkeit für Betriebe und Fachpersonen. Die Teilnehmenden profitieren unter anderem von nationaler Wahrnehmung in Fachmedien und auf Social Media. Zudem stärken sie das Employer Branding ihres Betriebs und positionieren die Gemeinschaftsgastronomie als leistungsstarken, innovativen Bereich der Schweizer Kochkunst. Preisgelder bis zu 3000 Franken würdigen die erbrachte Leistung zusätzlich.

Organisiert wird die Meisterschaft vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG, vom Schweizer Kochverband und der Pistor AG. Eingabeschluss für Anmeldungen ist der 19. Juni 2026. Die Finalisten werden am 29. Juni bekanntgegeben. (AHÜ)

ANZEIGE

Natürlich tiefgekühlt

Natur rein. Kälte drauf. Genuss bleibt.

Qualität ab dem ersten Schritt.

Ob knackige Klassiker oder kreative Mischungen – unser Gemüse kommt direkt vom Feld in die Kühlung. So bleibt alles erhalten, was die Natur mitgegeben hat: Geschmack, Farbe, Nährstoffe. Für Profis, die bei Frische keine Kompromisse machen.

DITZLER

