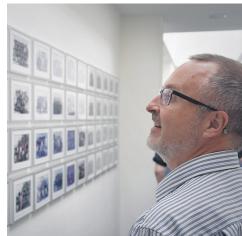
Schwelgen, staunen und geniessen









Der erste Anlass des Union-Circle: schöne Erinnerungen, spannende Einblicke und kulinarische Höhepunkte.

Mit einer Führung durchs Hotel Montana und die Hotelfachschule wurde der Union-Circle erfolgreich eingeweiht.

Mit dieser Resonanz hat Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union, nicht gerechnet: «Wir hätten den Anlass doppelt füllen können.» 37 Mitglieder waren letztlich dabei, als am vergangenen Mittwoch der erste Anlass des Union-Circle über die Bühne

ging. «Es ist höchste Zeit, einen solchen Circle zu gründen», meinte Lütolf bei seiner kurzen Ansprache in den Räumlichkeiten der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL. «Es kann ja nicht sein, dass Sie sich nach so vielen Jahren als Mitglied durch die Hintertür verabschieden.»

Dann erklärte der stellvertretende SHL-Direktor Timo Albiez den Diplomgang der angehenden Hoteliers und Restaurateure, ehe der aufmerksamen Ü60-Gruppe im Restaurant der Schule ein delikates Dreigangmenü - Gurkensuppe, Wildente und norwegische Apfelspeise – serviert wurde. Die Schüler aus dem ersten Semester kochten, jene aus dem zweiten bedienten und der Union-Circle staunte und genoss.

Gestärkt ging es wenige Stockwerke darüber weiter mit einer Führung durch das Art Deco Hotel Montana, wo insbesondere die Einblicke in die Penthouse Junior-Suite im fünften Stock dank Whirlpool und Panorama beeindruckten. Die Aussicht gab es auch beim abschliessenden Apéro im Beach Club des Hotels zu geniessen.

Nach dem gelungenen Start steht bereits fest: Der Event wird im Mai 2018 wiederholt.

Berufswettbewerb Housekeeper 201

Die Wettbewerbsaufgaben: Das Wettbewerbsthema lautet «Reinigungskonzept». Dazu muss ein schriftliches Konzept erarbeitet und abgegeben werden. In einem zweiten Teil wird dieses am Arbeitsort mündlich präsentiert, und der dritte Bestandteil des Wettbewerbs ist ein Kreativauftrag. Hier lautet die Aufgabe «Setze den Staubwedel neu in Szene». Die kreativsten Staubwedel werden an der Igeho 2017 in Basel ausgestellt.

Der Final

Die Prämierung findet anlässlich der Igeho am 22. November 2017 in Basel statt.

Die Anmeldung

Der Eingabeschluss für das Reinigungskonzept: 31. August 2017.





Hier informiert die HGII wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Gratulation

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum erfolgreichen Abschluss. Die Hotel & Gastro Union ist stolz auf Sie und Ihre geleistete Arbeit und wünscht Ihnen weiterhin viel Erfolg!

Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis

Carsten Bach, **Ebikon**

Paul Bartel, Goldswil

Sandro Baumann, Oberentfelden

Christian Burch, **Ennetbürgen**

Gregory Connelly, Hindelbank

Matthias Fuhrer,

Thun

Sebastian Haas, Läufelfingen

Christoph Häberli,

Bern

Christoph Heuberger, Menziken

Torsten Keller,

Tamins

Daniel Kurtze, Steinhausen

Marcus Langer, Oberlunkhofen

Sven Lehmann, Mühledorf/SO

Münsingen

Simon Rusch,

Bonstetten

Simon Schild,

Luzern

Andrea Schmid,

Frauenkappelen

Matthias Sigrist,

Melchnau

Alain Suremann, Ortschwaben

Amanda Vogt, Widnau

Yannik Wagner,

Thun

Markus Witt, **Dielsdorf**

Bereichsleiter/Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis

Trun

Beatrice Anderes, Egnach

Riccardo Wolf,

Michaela Beck,

Kriens Daniela Bisig,

Reichenburg

Danilo Da Cunha, Sigriswil

Michelle Viollca Hiseni, Liebefeld

Fabienne Kiefer,

Zermatt

Caroline König, Lüchingen

Sandra Lopez,

Lyss

Tanja Obrist, Sisseln/AG

Martina Odermatt, Luzern

Manuela Rubi, Unterseen

Daniela Salvisberg-Jaun, Neuenegg

Tatjana Schäfler, Weissbad

Nadja Schauber,

Stans

Patricia Sieber, Luzern

Esra Tellenbach,

Horw

Daniela Tobler,

Arbon

Sladjana Trninic, Zürich

Simon Wyss,

Bischofszell

Anja Zünd,

Eichberg

