

ZVG

Personalisierte Services dank App

Mit der Lancierung der Hotelgruppe Stay Koook hat SV Hotel auch eine eigens entwickelte digitale Gästeplattform eingeführt. Diese digitalisiert die typischen Hotelprozesse vollständig und soll mittelfristig auch Dritten in Lizenz angeboten werden. An den «Service Apartment Awards» in London hat die Innovation den ersten Preis in der Kategorie «Best Use of Technology» gewonnen. In der Web-App können Hotelgäste Informationen über das Hotel und die Umgebung abrufen, aus verschiedenen Studios und Zimmern wählen, den Check-in abwickeln und das Hotelzimmer schlüsseln lassen. Mit einem eigenen Account können Gäste zudem Angaben zu ihren persönlichen Vorlieben machen, um Abläufe sowie die Ausstattung des Zimmers oder Studios so persönlich wie möglich zu gestalten.

www.staykoook.com



Mit einem Nussecken Sour überrascht man die Gäste garantiert.

ZVG

Wärmende Longdrinks für kalte Tage

Glühwein kann jeder – mit winterlichen Likören zaubern Barkeeper überraschende Drinks für die kalte Jahreszeit.

Das deutsche Unternehmen Heimat Heroes hat passend zum kommenden Winter drei neue Liköre mit Ei, Nuss und Schokolade kreiert. So kann beispielsweise mit dem Nussecken-Gebäcklikör ein trendiger Nussecken Sour gemixt werden. Dafür werden 50 Milli-

liter Likör mit 30 Millilitern frischem Limettensaft und 20 Millilitern Zuckersirup sowie drei bis vier Eiswürfel im Shaker gemixt. Für eine ansprechende Präsentation Aprikosenmarmelade auf einen Teller streichen und Haselnusskrokant auf einen weiteren Teller geben. Nun die Cocktailshale durch die Marmelade und anschliessend durch das Krokant drehen – fertig. Für weitere überraschende Drinkkreationen haben die Heimat Heroes den Eggbert Eierlikör mit Kakaobohnen und Haselnuss sowie den Herrencreme Dessertlikör kreiert. (AHU)



ZVG

Designer Dosen zum Sammeln

Die charakteristische Golddose der Grether's Pastilles kennt in der Schweiz fast jedes Kind. Seit 2019 gestaltet die Marke jährlich vier limitierte Traditionsdosen mit landestypischen Motiven. Die-

ses Jahr geht die Aktion in die dritte Runde: Ab sofort sind vier neue Schweizer Designer Motive erhältlich. Dieses Mal steht der schweizerische Winter im Mittelpunkt. Alle Designs wurden von der Basler Künstlerin Patrizia Stalder illustriert und sollen die Schweizer schon jetzt von einem schneereichen Winter träumen lassen. Die Pastillen reifen nach der Original-Rezeptur von 1850 drei Monate lang, um ihre wohltuende Wirkung für Hals und Stimme zu entfalten. Sonnengereifte Früchte sorgen für den frischen Geschmack, pflanzliches Glycerin unterstützt bei Mundtrockenheit und Agar-Agar verleiht den Pastillen ihre geschmeidige Konsistenz. www.grethers-pastilles.ch



ZVG

Saubere Raumluft dank Luftreiniger

Wo viele Menschen in geschlossenen Räumen zusammenkommen, ist das Risiko einer Infektion mit Covid-19 besonders hoch. Deshalb ist dort häufiges und gründliches Lüften unverzichtbar – aber nicht

immer ausreichend möglich. Hier soll der neue mobile Luftreiniger Aircontrol von Miele Unterstützung leisten. Das Gerät filtert die komplette Raumluft sechsmal pro Stunde. Fünf Filterstufen erfassen dabei 99,99 Prozent aller Schwebstoffe, Viren, Bakterien und Pilze und inaktiviert diese anschliessend durch Erhitzung. Abgerundet wird das Konzept durch einen Aktivkohle- sowie einen Nachfilter. Damit sind auch unangenehme Gerüche passé. Den Miele Aircontrol gibt es in drei verschiedenen Ausführungen, die sich für Raumgrößen von bis zu 45, 80 oder 200 Quadratmetern eignen. Je nach Einsatzzweck sind die Geräte zudem auch miteinander kombinierbar. www.miele.ch

AMEYA MARTINELLI

«ICH MÖCHTE AUF MICH STOLZ SEIN KÖNNEN»

Erst 17 Jahre ist das Berufstalent alt. Wie es sich für Ameya Martinelli anfühlt, im Finale des Wettbewerbs «Brot-Chef» zu stehen, verrät er uns im Interview.

HGZ: **Herzliche Gratulation zur Finalteilnahme am «Brot-Chef». Was hat Sie motiviert, sich einem Berufswettbewerb zu stellen?**

AMEYA MARTINELLI: Vielen Dank. Ich wollte die Möglichkeit nutzen, neue und aussergewöhnliche Produkte zu kreieren. Dabei scheint mir das Wettbewerbsthema «Gruyère» eine spannende Herausforderung zu sein: Es gibt mir die Möglichkeit, beliebte Klassiker aufzupeppen. Bei einem Wettbewerb geht es mir aber tatsächlich nicht darum, ob jemand besser oder schlechter ist als ich. Ich möchte einfach herausfinden, wie gut ich bin und möchte mit mir zufrieden und auf mich stolz sein können.

Sie werden vor Zuschauern und unter Zeitdruck an Ihren Produkten arbeiten. Wie gehen Sie damit um?

Eigentlich ganz gut. Denn in meinem Lehrbetrieb, der Stiftung St. Jakob in Zürich, haben wir grosse Fenster und jeder, der an meinem Arbeitsplatz vorbeiläuft, kann sehen, was ich mache (lacht). Auch bei meinen praktischen Hausaufgaben kommen immer mal wieder Arbeitskolleginnen und -kollegen vorbei, die mir bei der Arbeit über die Schulter schauen. Daher bin ich froh, denn ein anständiges Training zuhause wäre schlicht unmöglich. Zudem darf ich mir auch während der Arbeitszeit etwas Zeit stehlen und opfere viel von meiner Freizeit.

So eine Wettbewerbsteilnahme nimmt viel Zeit in Anspruch. Wie organisiert man sich da am besten?

Dank meines Vorgesetzten im Lehrbetrieb habe ich die Möglichkeit, vor Ort an meinen Produkten zu feilen. Darüber bin ich total froh, denn ein anständiges Training zuhause wäre schlicht unmöglich. Zudem darf ich mir auch während der Arbeitszeit etwas Zeit stehlen und opfere viel von meiner Freizeit.

Ist das nicht hart?

Das geht schon. Denn von nichts kommt bekanntlich nichts. Und das Üben macht mir ja auch Spass, da ich meinen Beruf liebe. Deshalb bleibe ich auch nach der Arbeit gerne mal etwas länger.

Welche Herausforderungen hält das Wettbewerbsthema Gruyère bereit?

Das Thema ist spannend und bietet kreative Freiheit. Trotzdem braucht es Einfallsreichtum, um innovative Produkte zu kreieren, die vom Aussehen und vom Geschmack her überzeugen. Bis jetzt hatte ich noch keine Erfahrung mit dem Erfinden neuer Produkte. Umso toller, dass ich es gleich bei meinem ersten Anlauf in ein Wettbewerbsfinale geschafft habe.

Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?

Ich übe sehr viel, um die Produkte zu perfektionieren und allfällige Fehler zu korrigieren. Bald treffe ich mich mit dem von der Hotel & Gastro Union zur Verfügung gestellten Coach Sonja Durrer. Sie ist Bäcker-Konditor-Weltmeisterin von 2019 und weiss, wovon sie spricht. Sie wird mir sowie den anderen beiden Finalteilnehmenden bestimmt mit wertvollen Tipps zur Seite stehen.

Was würde Ihnen der Sieg bedeuten?

Viel. Ich würde mich total freuen zu gewinnen, denn es steckt so viel Arbeit in der Wettbewerbsvorbereitung. Ich wäre einfach total stolz.

Als potenzieller «Brot-Chef» sind Sie auch ein Aushängeschild für Ihren Beruf. Was bedeutet Ihnen Ihre Arbeit?

Dass ich Botschafter für meinen Beruf bin, macht mich unglaublich stolz – denn nicht umsonst habe ich mich für diese Lehre entschieden. Umso besser ist es doch, wenn ich den Menschen generell und dem potenziellen Berufsnachwuchs meine Leidenschaft für das Handwerk näherbringen kann. Seit ich diesen Beruf ausübe, gab es noch keinen einzigen Tag, an dem ich mit einem «Lätsch» zur Arbeit gegangen bin. Ich denke, wenn man sich morgens nicht auf den bevorstehenden Tag freut, ist man im falschen Beruf.

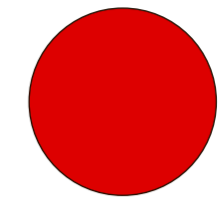
Was sind Ihre Pläne für die Zukunft?

Meine berufliche Zukunft habe ich noch nicht genau geplant. Was ich aber mit Sicherheit weiss, ist, dass ich in meinem Beruf bleiben möchte. Vielleicht strebe ich die Ausbildung zum Bäckermeister an. Aber das ist noch in weiter Ferne. INTERVIEW ANDREA DECKER



Ameya Martinelli ist zwar erst 17 Jahre alt, aber hungrig auf den Sieg. ZVG

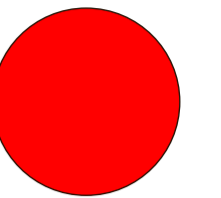
PERSONALIA



Claudia Beaufort

Commercial Director

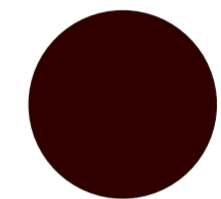
Claudia Beaufort wird ab Mitte Oktober Commercial Director der Matterhorn Group und verantwortet Marketing, Revenue und Sales der Beherbergungsbetriebe des Unternehmens. Die 36-Jährige folgt auf Roman Haller, der die Gruppe für eine neue Herausforderung verlässt.



Reto Crameri

Präsident

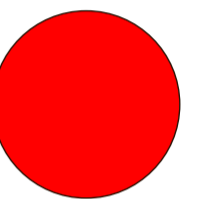
An der Alpinavera-Mitgliederversammlung, der Vermarktungs- und Kommunikationsplattform von regionalen Bergprodukten aus den Kantonen Graubünden, Uri, Glarus und Tessin, wurde Reto Crameri als Surava/GR zum neuen Präsidenten gewählt.



Jakob Guse

F&B Manager

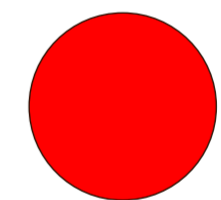
Seit 2010 zählt Robert Jakob Guse zum Team des 5-Sterne-Hotels Tschuggen in Arosa/GR. Begonnen hat er seine Laufbahn als Chef de Rang, danach folgten Stationen als Chef de Service und F&B Operations Manager. Nun ist der passionierte Gastgeber zum F&B Manager befördert worden.



Nadine Soto

Sales Consultant

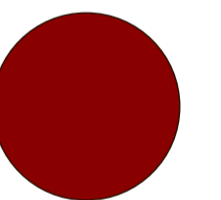
Nadine Soto arbeitete von 2014 bis 2020 für die Althoff/Ameron Hotels, zuletzt als Director of Sales Ameron Schweiz. Danach verantwortete sie Projekte für den Berufsverband Hotellerie Hauswirtschaft der Hotel & Gastro Union. Seit September ist sie als Sales Consultant im Hotellerie Gastronomie Verlag tätig.



Sergio Roth

Schulleiter

Sergio Roth, bisheriger Leiter des Convention Bureaus bei Luzern Tourismus, übernimmt die Schulleitung der Höheren Fachschule Tourismus Luzern (HFT). Roth soll dazu beitragen, mittels seines Netzwerkes und durch Partnerschaften die Nähe der Schule zur Branche und deren Bedürfnisse sicherzustellen.



Pierre-Alain Graf

Verwaltungsrat

An einer ausserordentlichen Generalversammlung der SV Group wurde Pierre-Alain Graf in den Verwaltungsrat gewählt. Er hat langjährige Erfahrung im Bereich Digitalisierung und Strategieentwicklung. Graf ist Senior Vice-President des Global Security Business von Hitachi ABB Power Grids Ltd.

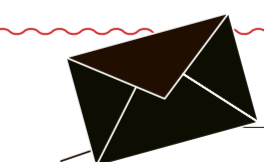
HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

DIE BRANCHE IM MULTIPACK

Mit einem Jahres-Abo für 98 Franken erhalten Sie 34 Zeitungsausgaben und 5 Themenmagazine. Gratis dazu gibt's eine Stellenanzeige im Wert von 260 Franken. Der Hotellerie Gastronomie Verlag ist der grösste Fachverlag der Branche. Querdenkende Restaurateure und Hoteliers, innovative Köche und Konzepte sowie überraschende Trends – in unseren Medien lesen Sie, was die Branche bewegt.

www.hotellerie-gastronomie.ch/abo

inklusive
gastrojob.ch-
Stellenanzeige
gratis



Leserbrief

Schreiben Sie uns!
Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.

briefer@hotellerie-gastronomie.ch oder an
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern