

AD 2018: I nuovi Comitati delle cinque Società professionali

Il 29 ottobre 2018 si sono svolte le Assemblee dei delegati delle cinque Società professionali di Hotel & Gastro Union. Rinnovati i Comitati.



Società svizzera dei cuochi

Da sinistra a destra: Marco Jegerlehner, Marcel Schönenberger, Vanessa Schnyder, Adrian Beutler, Daniel Marti, Olivier Wenger, Sven Grüter, Rocco Macconi, Reto Blaser, Adrian Dähler, Thomas Nussbaumer (Presidente), Reto Walther (Segretario)



Società professionale della ristorazione

Da sinistra a destra: Jason-Candid Knüsel, Miriam De Melo, Esther Peter Bauert, Loris Daniela Lenzo, Christoph Muggli (Presidente), Jean-Pierre Schnyder, Barbara Weishaupt, Viora Gashi (Segretaria)



Società professionale Hotel-Administration-Management

Da sinistra a destra: Michael Schneider, Sabine Vogt, Vera Schäfer, Corinne Blunski, Barbara Rubin, Peter Schoeni, Arlette Scheidegger (Presidentessa), Esther Staiger (Segretaria)



Società professionale Alberghiera-economia domestica

Da sinistra a destra: Catherine Basile, Daniela Kälin, Regula Knobel, Rebekka Zürcher, Elvira Schwegler (Segretaria), Alina Baer, Cindy Trevisan-Bregy, Piera Della Via (Presidentessa), Alexandra Rath



Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria

Da sinistra a destra: Markus Eugster (Presidente), Mahra N'Diaye, Karin Zutter, Iris Husi, Romain Berthoud, Pirmin Corradini, Stefan Hoh, David Affentranger (Segretario)

Wettbewerb

Zu gewinnen: ein iSi-Gourmet-Whip, 1 Liter, System Kisag – inklusive 10 Kisag-Kapseln

Der bvr organisiert im kommenden Dezember den Servicelauf für einen guten Zweck. Der sbkpV konnte bereits vergangene Woche einen Check überreichen. Wem?

A) *Slow Food*

B) *Der Bäckerei Gilgen*

C) *Dem Kinderheim Tittlisblick*

Revolutionieren Sie Ihre Küche mit dem iSi-Gourmet-Whip, System Kisag. Zur Zubereitung von aromatisiertem Rahm, locker-leichten Espumas und Desserts, warmen und kalten Saucen und aufgeschlagenen Cremesuppen. Das Gerät kann in der Bain-Marie bei maximal 75 Grad warm gehalten werden. Flaschenkörper und Ge-



rätekopf sind aus Edelstahl und für den professionellen Einsatz entwickelt worden. Temperaturbeständige Silikonichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit drei verschiedenen Garniertüllen inklusive Edeltahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Der Preis wurde gesponsert von Kisag, Bellach.

www.kisag.ch



Einsendeschluss ist der 26. November 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern oder mit einer Mail an:
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 29/2018 ist Helmut Weber, Zürich.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG

HotellerieGastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION

Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv.)

PRODUKTIONSLEITUNG

Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv.)

VERKAUF

Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Niklaus (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (Adressverwaltung)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)
Andrea Decker (ade)
Carla Tellenbach (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG

Solange Ehrler (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Pierina Bucher (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie

Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

ÜBERSETZUNG

Bertrand Denzler

KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK

DZZ Druckzentrum Zürich AG,
CH-8021 Zürich

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).