



I membri del CC, da s. a. d.: Franziska Hänggi-Gasser, Edoardo Casasopra, Luca Andreano, René Meier, Arthur Caratsch, Melanie Stalder, Heinz Müller, Markus Strähl, Piera Dalla Via, Thomas Nussbaumer, Willy Graf, Esther Lüscher (Presidentessa), Hansueli Käch, Markus Eugster.

LUKAS BIDINGER

AD 2015: inedita configurazione

I delegati hanno eletto una nuova Presidentessa della Hotel & Gastro Union nella persona di Esther Lüscher.

Non si sentiva volare una mosca, nella grande sala del Campus Sursee, nell'attesa che precedeva di conoscere il risultato dell'elezione della nuova presidenza dell'Hotel & Gastro Union. Un compito che toccava al Presidente uscente Georges Knecht annunciare ai delegati: «Con 139 voti a favore contro 44, Esther Lüscher batte Guido Zanchetta ed è la nuova Presidentessa della Hotel & Gastro Union.» Una valanga d'applausi ha fatto seguito alle parole di Georges Knecht, dopo di che i delegati si sono alzati per salutare l'elezione dell'argoviese di 47 anni,

che ha sorpreso per l'ampiezza del suffragio ottenuto.

Con Esther Lüscher, per la prima volta nei 129 anni di storia della Hotel & Gastro Union il presidente non è un cuoco. La nuova Presidentessa è infatti Responsabile di economia-domestica alberghiera con diploma federale. Il risultato mostra comunque che Esther Lüscher ha riscosso la fiducia di tutto il settore, e quindi anche dei cuochi. E per la prima volta nella storia dell'organizzazione professionale, è stata eletta una donna alla presidenza. «Il che potrebbe essere di stimolo per le donne del settore» si augura la nuova Presidentessa. Per contro, meno sorpresa ha destato l'elezione dei nuovi membri del Comitato centrale (CC). Tutti eletti con un alto numero di suffragi.

MARIO GSELL

ESTHER LÜSCHER «SONO FELICE PER LA CHIARA SCELTA DEI DELEGATI»

I delegati hanno eletto una nuova Presidentessa della Hotel & Gastro Union nella persona di Esther Lüscher.

Appena eletta; Esther Lüscher era già a disposizione per un'intervista a HGZ. Le prime domande: come si sente e cosa vuole ottenere.

HGZ: Sincere congratulazioni per la sua elezione. Più dei tre quarti dei delegati l'hanno votata. Sorpresa da questo chiaro risultato?

ESTHER LÜSCHER: Sì, l'ampiezza del voto mi ha sorpresa e reso molto felice. Desidero ringraziare tutti quelli che mi hanno dato la loro fiducia e rassicurarli che sono ben consapevole dei compiti che la carica comporta.

Quali sono i suoi obiettivi per i prossimi tre anni?

Voglio che la Hotel & Gastro Union abbia di nuovo una sana crescita in fatto di soci e che la sua posizione si rafforzi all'esterno. Per altro, intendo proseguire nella strategia approvata dal Comitato centrale.

Quale sarà la sua prima uscita da Presidentessa?

Al Salone Igeho, a Basilea, dove possiamo incontrare i nostri soci e intrattenerci con loro.

Uno dei motivi che hanno spinto molti delegati a votarla è la sua grande capacità nel motivare le persone. Come userà questa sua dote?

Poiché è tutta una questione di rapporti umani, intendo trasmet-



Esther Lüscher è stata Presidentessa della Società professionale alberghiera-economia domestica LUKAS BIDINGER

tere l'entusiasmo che ho per le nostre professioni e per svolgere un ruolo attivo nel settore.

Ha detto prima di voler aumentare il numero dei soci. In che modo?

Potrei immaginarmi che in ogni Regione un socio viene incaricato di promuovere la nostra organizzazione e quindi il reclutamento.

La sua elezione avrà un effetto favorevole per la Società professionale alberghiera-economia domestica che ha presieduto?

Senza alcun dubbio. Abbiamo lasciato il segno e questo avrà senza alcun dubbio i suoi effetti positivi.

Come intende impegnarsi per le altre Società professionali?

Come Presidentessa della Hotel & Gastro Union rappresenterò, all'interno così come all'esterno, gli interessi di tutte le Società professionali.

INTERVISTA: MARIO GSELL

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXX. 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 (stv. Verlagsleiter)

REDAKTIONSLEITUNG
Nick Manouk (Leitung Zeitung; nim)
Sarah Sidler (stv. Redaktionsleitung; ssi)
Jörg Ruppelt (Chefredaktion Magazin; rup)

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Gabriel Tinguely
Josef Wolf
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)

VERKAUF WESTSCHWEIZ
Relais Com, Lausanne Tel. 0223626268

REDAKTION

Bernadette Bissig (beb)
Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Solange Ehrler (Art Direction)
Pierina Bucher (Grafik)

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie
Christine Benz
Gina Folly
Elise Heuberger
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro
Valentina Verdesca
Salvatore Vinci

PRODUKTION

Hansruedi Läng (Technik)

ÜBERSETZUNG

Bernhard Dentzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGZ)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK

Ringier Print Adligenswil AG,
CH-6043 Adligenswil/LU

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 Wochenzeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 29.926 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Hotellerie Gastronomie Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125.000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25.700 (Basisauflage) und 47.000 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 31.000 Exemplare.

FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27.000 Exemplaren rund 100.000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (früher Booklets), die 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 33.500 Exemplare (27.000 dt. und 6.500 frz).

Wettbewerb

Zu gewinnen: Kisag LongFire-Rechaud inklusive Gasdose im Wert von 155 Franken

Wie heisst der traditionelle Eintopf der Azoren?

A) Cozido B) Bacalhao C) Caldo Verde

LongFire, das von Kisag neu entwickelte kompakte Rechaud mit integriertem Gasbrenner, hat eine besonders lange Brenndauer. Damit wird jede Fondue- und Grillparty zum Erfolg. Mit seiner starken Leistung und der stufenlos und fein regulierbaren Flamme eignet es sich zum Kochen und Braten am Tisch genauso gut wie für jedes Fondue und Raclette,



als Tischgrill oder auch ganz einfach nur zum Warmhalten. LongFire ist vielseitig und ohne Kabel überall einsatzbereit. LongFire lässt sich mit Kigas-Dosen einfach und bequem nachfüllen. Die Brenndauer beträgt bei mittlerer Leistung ca. 2 Stunden. Verschiedene Zubehörteile sind separat erhältlich. Der Preis wird gesponsert von Kisag AG.

Der Preis im Wert von 155 Franken inklusive Gasdose wurde gesponsert von Kisag AG, Bellach.

www.kisag.ch

Einsendeschluss ist der 26. 11. 2015. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer E-Mail an:
wettbewerb@hotellerie-gastronomie.ch

Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 34/2015 ist Sebastian Berleth, Dagmersellen