

Hier stehen unsere drei World-Skills-Teilnehmer

World Skills

Die Restaurationsfachfrau Martina Wick, Réceptionist Julian Ferrante und Koch Martin Amstutz stehen mitten in den Vorbereitungen. Hier ein erster Auszug aus ihren Blogs.

Medientrainings, Videodrehs, verschiedene Praktika und Trainings in Toprestaurants und -hotels weltweit; unsere drei World-Skills-Teilnehmer werden perfekt vorbereitet auf die Weltmeisterschaft in Kasan.

Martina Wick, die Restaurationsfachfrau, berichtet in ihrem Blog vom Praktikum im Fairmont and Swissôtel in Singapur, wo sie im Restaurant Jaan, das mit einem

Michelin-Stern ausgezeichnet ist, viel lernte. In den beiden Bars des Hotels übte sie das Zubereiten spezieller Cocktails. Zudem durfte die 22-Jährige bei der Firma Kialoa vier Tage lang ihre Barista-Kenntnisse aufstocken. Dieses Wissen hat sie zusätzlich in zwei Praktika vertieft.

Die erste Stage absolvierte Koch Martin Amstutz während drei Wochen in Finnland im Restaurant Ask, um die nordische Küche kennenzulernen. Vorher konnte der 21-Jährige Erfahrung am Final des Bocuse d'Or in Lyon sammeln.

Réceptionist Julian Ferrante trainierte bereits im Hotel Baur au Lac und im «Atlantis by Giardino» in Zürich sowie im «Intercontinental» in Davos. Dabei erhielt der 20-Jährige neue Informationen über Gästegruppen und deren Bedürfnisse. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
swiss-skills.blog

Nacht der Gastronomen findet an der Igeho statt

Einmal im Jahr feiern sich die Gastgewerbler selber und küren durch ein Publikumsvoting den «Gastrostern». Dieses Jahr findet die Nacht der Gastronomen in Basel statt und zwar am 18. November.

Es gibt wohl kaum eine Branche, in der während eines Jahres so viele verschiedene Berufswettbewerbe abgehalten werden wie im Gastgewerbe. Die Teilnehmenden stecken viel Zeit und grosses Engagement in den Wettbewerb. Nach der Siegerehrung holt sie der Alltag aber meist sofort wieder ein.

Mit der Nacht der Gastronomen sollen die Gewinner der letzten zwölf Monate und ihre Leistungen noch einmal in Erinnerung gerufen und gewürdigt werden. Schliesslich haben sie mit ihren Leistungen einem breiten Publikum gezeigt, wie kreativ und vielfältig die Gastronomiebranche und ihre Berufe sind.

Gleichzeitig wird unter den Siegern ein Jahressieger – der Gastrostern 2019 – gewählt und mit einer grossen Party gefeiert.



Die Verleihung des «Gastrosterns» ist der Höhepunkt des Events.

Die Teilnahme an der Nacht der Gastronomen ist kostenlos, aber exklusiv den Mitgliedern der Hotel & Gastro Union und ihrer Berufsverbände vorbehalten. (RIF)

Save the Date

Nacht der Gastronomen:
Montag, 18. November 2019,
18 bis 23.30 Uhr, Igeho, Basel.

Moderation und Show:
das Duo Lapsus

Info und Anmeldung:
www.nacht-der-gastronomen.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotel-schweizerhof.com

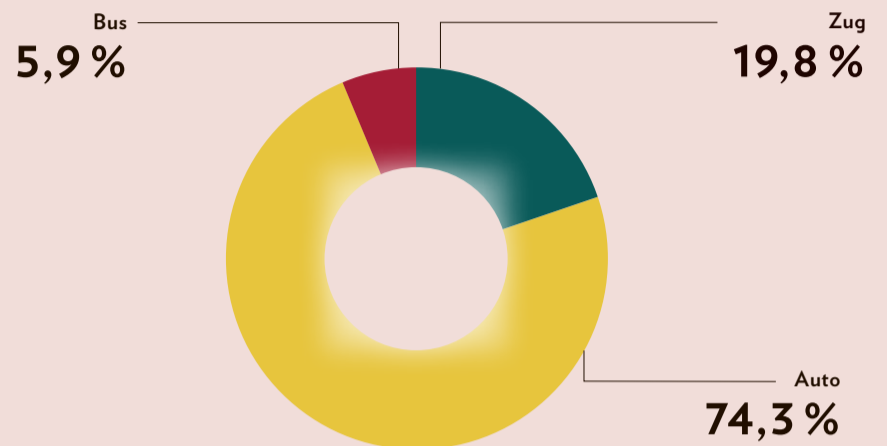


Letztes Jahr durfte Mario García die Trophäe in Empfang nehmen. BILDER ZVG

SO VERREISEN DIE SCHWEIZER

STATISTIK DER WOCHE

Genutzte Fortbewegungsmittel bei Inlandsreisen in der Schweiz.*



Quelle: Eurostat

*ausgenommen Flug- und Schiffsverkehr.

Im Grindelwaldner «Schweizerhof» übernimmt ein Routinier das Ruder

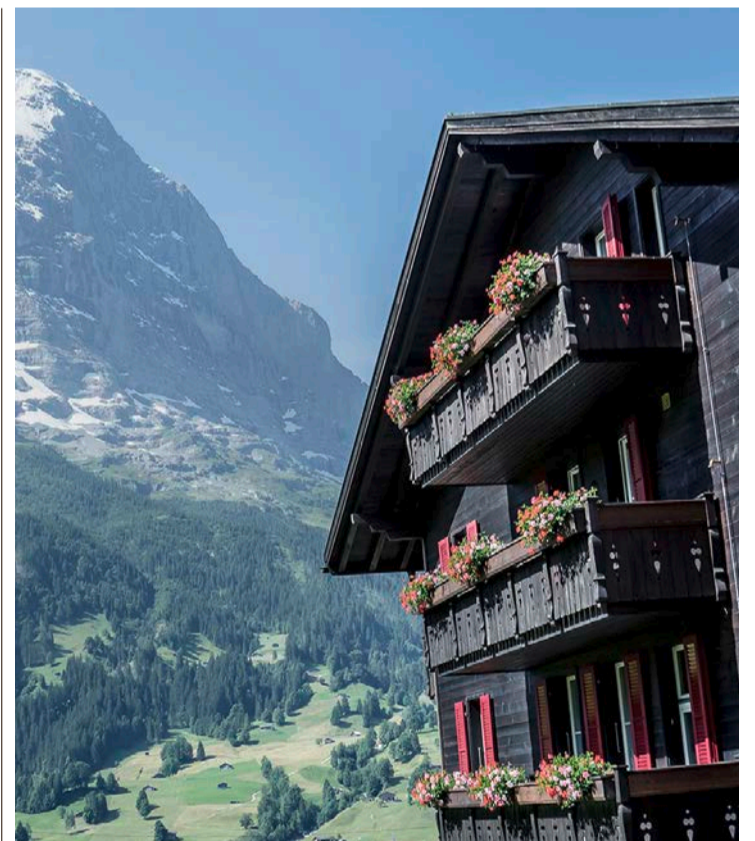
40 Jahre leiteten Anneliese und Otto Hauser-Seger den «Schweizerhof». Jetzt bricht eine neue Ära an.

Wenn ein neuer Geschäftsführer an die Spitze eines renommierten Hotels tritt, ist es oft eine viel jüngere Person. Nicht so im Fall des Hotels Schweizerhof in Grindelwald/BE. Mit Hansruedi Rütli fand das Hotelierpaar Hauser einen Gastgeber, der mit 59 nur wenige Jahre jünger ist als der bisherige, heute 65-jährige Gastgeber.

Der gebürtige Berner Oberländer Rütli begann seine Karriere als Koch im Parkhotel Schöneegg in Grindelwald. Nach der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich leitete er Betriebe wie das «7132» in Vals/GR, das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken/BE und «The Dolder Grand» in Zürich. Rütlis Elan ist nach wie vor ungebrochen. «Für mich ist es ein Heimkommen und Ankommen bei meinen Wurzeln», sagt er. Otto Hauser fügt mit einem Schmunzeln hinzu: «Wir haben abgemacht, dass Hansruedi Rütli noch sicher fünfzehn Jahre arbeiten will.» Eine Zeit, in der im «Schweizerhof» viel geschieht.

Zeit für strategische Aufgaben

Mit der Übernahme der operativen Führung des «Schweizerhofs» durch Rütli geht das Ehepaar Hauser noch längst nicht in den Ruhestand. «Wir haben nun Zeit, uns auf strategische Überlegungen des Swiss Alp Resorts und dessen Ausbau zu konzentrieren», sagt Otto Hauser. Ein Blick von der höchsten Stelle des Anwesens zeigt, wie das einstige Hotel im Chaletstil über die Jahre zum Resort gewachsen ist. Nach zwei



In der Zeit der Hausers wurde der «Schweizerhof» zum Fünfsternebetrieb. ZVG

grösseren Aus- und Umbauphasen ist aus dem «Schweizerhof» ein elegantes Fünfsternehotel im alpinen Look mit Chalets und Residences geworden. In der Zeit von 1980 bis Mitte der 1990er-Jahre wurde das Hotel mit einer Investition von 20 Millionen Franken vom Vier- zum Fünfsternehaus ausgebaut. Das Logement-Angebot wurde um fünfzig Prozent erhöht, ein Spa-Bereich und ein öffentliches Restaurant erstellt. Mit dem Planungsstart von 1999 und der Investition von 55 Millionen Franken wurde das Hotel bis 2008 zum Swiss Alp Resort. In dieser Zeit entstanden acht Chalets mit

37 Einheiten, drei Tiefgaragen und ein Ballsaal. Gleichzeitig wurde die gesamte Hotelinfra-



Hans-Rudolf Rütli, neuer Gastgeber im «Schweizerhof», hat eine beeindruckende Karriere in der Luxushotellerie vorzuweisen.

struktur erneuert. Und auch für die Zukunft hat Otto Hauser grosse Pläne. Dereinst soll ein weiteres Hotel zum Resort gehören. RUTH MARENDING