



Perfektion und mentale Stärke machen Mario Garcia zum Gewinner. ZVG

## «Gastrostern»-Ehrentafel für Mario Garcia

Mario Garcia ist seit Oktober stolzer Träger des Titels «Gastrostern 2018». Nun hängt seine Ehrentafel an der Wall of Fame in der Hotel & Gastro Formation.

Es scheint, als seien viele Menschen vom Glamour fasziniert, der viele Starköche umgibt. So gewann mit Mario Garcia schon zum fünften Mal in Folge ein Koch das Publikumsvoting der begehrten «Gastrostern»-Auszeichnung. Der 28-jährige Bocuse-d'Or-Finalist erklärt sich das so: «Ein Spitzenkoch ist nicht nur ein versierter Handwerker, er ist auch mindestens im gleichen Masse ein Künstler. Und Künstler üben eine besondere Faszination auf Menschen aus.»

Nach einer intensiven Phase, die Garcia für Wettbewerbe und in sein erfolgreiches Pop-up-Projekt im Lido Luzern investiert hat, geniesst er aktuell ruhigere Zeiten: «Ich war auf kulinarischer

und kultureller Entdeckungstour in Südafrika und bin eben aus Tel Aviv zurückgekehrt. Die Auszeit ermöglicht mir nicht nur, wieder komplett zu mir zu finden, sondern bietet mir die Chance, neue kulinarische Welten zu erkunden.»

Nicht nur die «Gastrostern»-Ehrentafel, die in der Hotel & Gastro Formation neben der Tafel von Persönlichkeiten wie Dario Cadonau hängt, erfüllt ihn mit Stolz: «Die Trophäe steht in meinem Zimmer neben anderen Preisen, die mich an tolle Momente erinnern. Denn die Preise haben allesamt mit dem schönsten Beruf der Welt zu tun: Koch.»

Und wie geht es beruflich weiter?: «Ab September werde ich im Ausbildungsbereich eines neu geschaffenen Culinary Centers in der Zentralschweiz tätig sein. Mehr kann ich noch nicht verraten. Aber ich freue mich, dieses Projekt wesentlich mit aufbauen und gestalten zu können. Die Aus- und Weiterbildung ist die Basis eines nachhaltigen Erfolgs und ein guter Grund, in sich selber zu investieren.» ANDREA DECKER



Mehr Informationen unter:  
www.nacht-der-gastronomen.ch



Mehr Informationen unter:  
www.hotelinnovation-gastrosuisse.ch

## Naturpark Thal zählt auf seine Gastronomen

Zwischen Aedermannsdorf und Welschenrohr/SO verstärken Gastrobetriebe ihre Zusammenarbeit mit der lokalen Wirtschaft.

Seit Jahren geht der solothurnische Naturpark Thal Partnerschaften mit ausgewählten Restaurants ein. Nun wurde die Vereinbarung zwischen den Partnern überarbeitet und neu aufgestellt. In Zukunft verpflichten sich die Gastronomen, bei mehreren Kleinunternehmen aus dem Naturpark Produkte für Eigenkreationen zu beziehen.

Durch die stärkere Verwendung von regionalen Lebensmitteln werde die lokale Wirtschaft noch mehr unterstützt. Ausser-

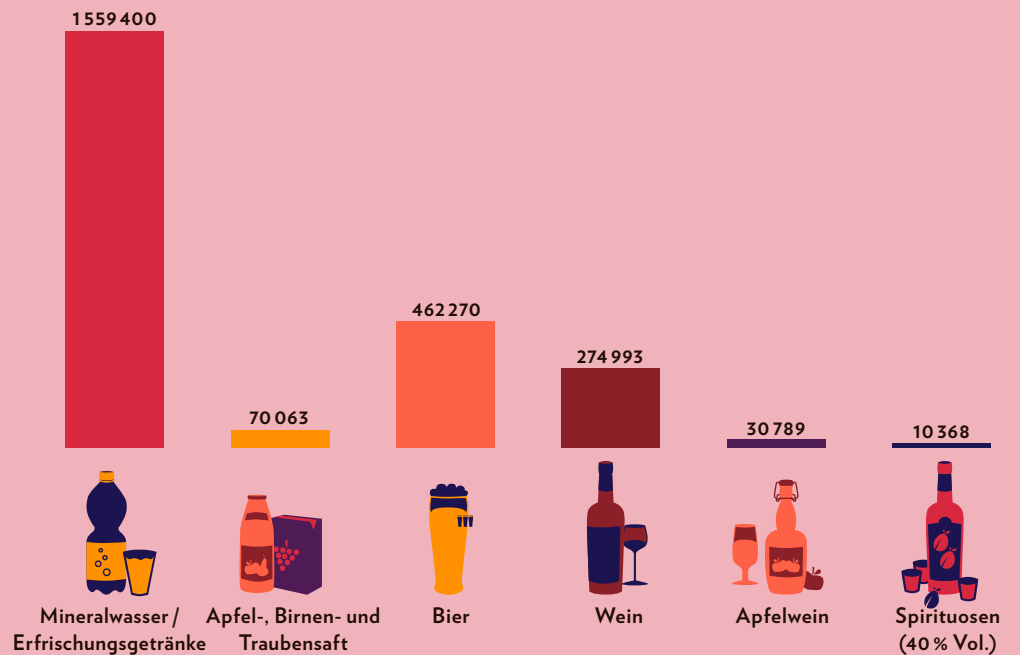
dem fördere man Austausch und Vernetzung unter den Gastronomiebetrieben, heisst es in einer Medienmitteilung des Naturparks Thal.

Die Neuerung blieb nicht ohne Folgen: Zwei Gastrobetriebe haben die Partnerschaft beendet, drei sind neu dazugekommen. Im westlichen Teil des Naturparks zählt neben dem Berghof Montpelon neu auch das Restaurant Oberdörfer zu den Gastropartnern. Schon länger dabei sind die Restaurants Krone in Laupersdorf, Eintracht in Balsthal sowie der Landgasthof Ochsen und das Berggasthaus Obere Wechten in Mümliswil. Im Frühjahr sind mit der Hagli Beiz in Ramiswil und der Bergwirtschaft Rinderweid in Holderbank zwei weitere Betriebe als Partner des Naturparks gewonnen worden. (RUP)

### STATISTIK DER WOCHE

## LIEBLINGSGETRÄNKE DER SCHWEIZER

In der Schweiz wurden 2017 rund 1,63 Milliarden Liter alkoholfreie und 778 Millionen Liter Getränke mit Alkohol konsumiert.



Quelle: Statistik der Getränkeindustrie (aktuellste Zahlen). Angaben in 1000 Liter.

## Digital und emotional: die Paarung für den Erfolg von morgen

Der Hotel Innovations-Tag 2019 von Gastrosuisse widmet sich Themen rund um die Technologie in der persönlichen Betreuung.

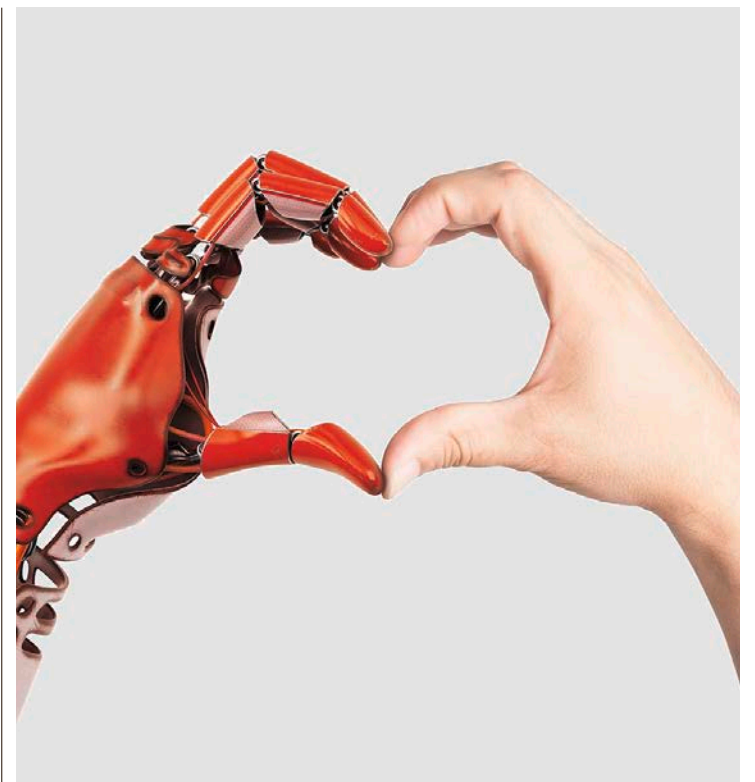
Im Laufe des derzeitigen digitalen Wandels ändern sich nicht nur die jeweiligen Märkte rasant, sondern auch die Wünsche der Hotelgäste. Die digitalisierten Interaktionspunkte mit dem Gast – insbesondere während der Reiseinspiration, Online-Recherche, Buchung und Kundenbindung nach dem Aufenthalt – verlaufen meist anonym und emotionslos.

Wie das Zusammenspiel von digital und emotional den Erfolg von morgen bedeuten kann, ist Thema des Hotel Innovations-Tags vom Dienstag, 25. Juni, im Hotel Kameha Grand, in Zürich.

Vor diesem Hintergrund sehnt sich der Gast nach einem noch persönlicheren und emotionaleren Erlebnis während des eigentlichen Hotelaufenthalts.

### Analoge und individuelle Interaktionen mit dem Gast vor Ort gewinnen weiter an Bedeutung.

Hôteliere und Hôtelières stehen vor der grossen Herausforderung, noch «ausgeprägtere» Gastgeber zu sein, um beim Gast echte Gefühlserlebnisse hervorzurufen und so die tendenziell eher emotionslosen digitalen Prozesse zu kompensieren. Die Kombination



Mensch und Technik: Hand in Hand in die Zukunft.

ZVG

der entgegengesetzten Erfolgsfaktoren «Digital» und «Emotional» wird zukünftig zentral für den Erfolg eines Hotels. Am Hotel Innovations-Tag zeigen Top-Referenten aus der Praxis auf, wie dieser schwierige Balanceakt gelingt.

#### Auszeichnung für beste Konzepte

Nach den Gewinnern «Hirschen», Erlinsbach 2016, Albergo Corippo 2017 und die Nestwood AG 2018 wird während der Tagung zum vierten Mal ein Gewinner des Hotel Innovations-Awards gekürt.

Gastrosuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) suchen, fördern und prämiieren mit diesem Wettbe-

werb die vielversprechendsten Innovationskonzepte kleiner und mittlerer Hotels. Die besten Konzepte werden mit einer kostenlosen Unterstützung bei der Weiterentwicklung belohnt. Der Hauptgewinner wird bei der Umsetzung des Konzepts mit einem individuellen, professionellen Coaching im Wert von insgesamt 15000 Franken prämiert.

Im Anschluss findet die impulsgebende Hotel Innovations-Tour durch sieben faszinierende Hotels in der Stadt Zürich statt. Die Teilnehmer erhalten dabei einen Einblick, wie unterschiedlich die Hotels eine erfolgreiche «emotionale Digitalisierung» umgesetzt haben. (GAB)