

Bundesrat wünscht viel Erfolg für Kasan

Guy Parmelin hinterlässt am Teamweekend der World-Skills-Kandidaten einen bleibenden Eindruck.

In etwas mehr als einem Monat beginnen die World Skills in Kasan. Die Delegation, die die Schweiz vom 22. bis 27. August an den Berufsweltmeisterschaften vertreten wird, umfasst 42 Wettkämpferinnen und Wettkämpfer in 40 Berufen. Begleitet und unterstützt werden sie von 43 Expertinnen und Experten sowie drei Teamleadern.

Ende Juni hat für das Swiss-Skills-Team das vierte und letzte Teamweekend in Magglingen und Neuenburg stattgefunden. Dabei absolvierte es auf dem Neuenburgersee als Teambuildingmass-

nahme eine Segel-Einheit. Nach dem Mittagessen traf Bundesrat Guy Parmelin zu einem Überraschungsbesuch ein. «Die Schweiz darf stolz auf dieses Team sein. Es besteht aus hochtalentierten, leidenschaftlichen und motivierten jungen Berufsleuten, die durch ihren ausserordentlichen Einsatz ausgezeichnete Botschafter für die Berufslehre und den Arbeitsplatz Schweiz sind», sagte der Vorsteher des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF. Er bedankte sich bei dem Team und bei allen Beteiligten für deren riesiges Engagement. Der Bildungsminister hinterliess seinen Handabdruck auf der Schweizer Teamfahne, die bereits mit den Handabdrücken des Teams versehen war. Dadurch erhielt diese zusätzliche Symbolkraft. SARAH SIDLER

World Skills



Mehr Informationen unter: www.swiss-skills.blog

Hotel Rigiblick in Zürich neu mit zwei Spa-Suiten

Das zur Sorell-Gruppe gehörende Haus plant, weitere Zimmer umzubauen, sofern die Nachfrage nach Spa-Suiten steigt.

Ein Zimmerumbau bei laufendem Hotelbetrieb ist eine Herausforderung. Und versetzt den Gastgeber oder – wie im Fall des Sorell Hotels Rigiblick in Zürich – die Gastgeberin in helle Aufregung. «Wenn der Sanitärinstallateur die Küche statt der Badewanne kurzfristig unter Wasser setzt, verliert man schnell einmal die Fassung», erzählt Vreni Giger.

Nach dreieinhalb Monaten Umbau zweier Zimmer in Spa-Suiten ist jedoch alles vergeben und vergessen. Stolz präsentierte Vreni Giger vergangene Woche die neuen, 70 Quadratmeter grossen Suiten. Diese verfügen über eine freistehende Whirlwanne sowie eine Sauna und eine Erlebnisdusche mit Dampfbad. Gäste der Suiten finden eine grosse Auswahl an Kosmetikprodukten sowie eine spezielle Sorell-Yogamatte vor.

Die beiden Suiten «Clariden» und «Speer» sind zudem mit Ecksofa und Salontisch sowie Ess- und Arbeitstisch ausgestattet.

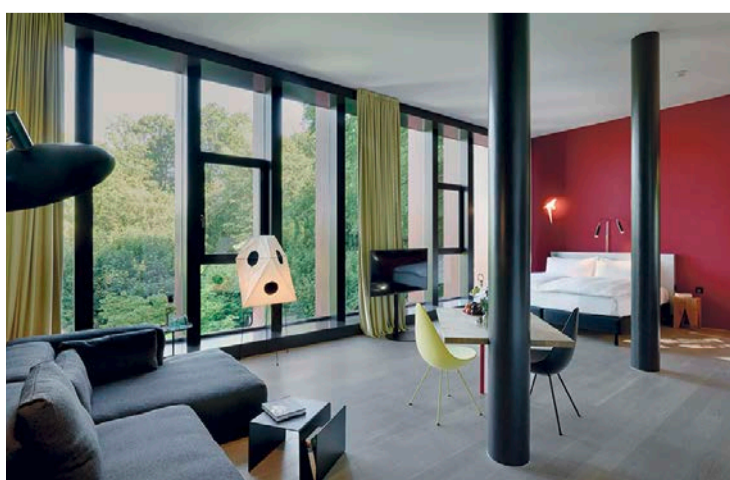


Private kleine Sauna mit Guckloch in die neue «Rigiblick»-Suite. BILDER ZVG

Für höchsten Schlafkomfort sorgt ein Boxspring-Doppelbett.

Als Architektin engagierte das zur Sorell-Hotelgruppe der ZFV-Unternehmungen gehörende Haus die bekannte Architektin Marianne Burkhalter von Burkhalter Sumi Architekten.

«Mit dem Angebot von Spa-Suiten sind wir nahezu einzigartig in der Stadt Zürich», sagt Vreni Giger stolz. Der Preis pro Suite und Nacht liege bei 500 bis 600 Franken je nach Wochentag. Steige die Nachfrage nach Spa-Suiten, wolle man weitere Zimmer umbauen, so die «Rigiblick»-Gastgeberin. JÖRG RUPPELT



Grosse Fensterfront, warme Farben und stylische Möbel zeichnen die Suiten aus.



Mehr Informationen unter: www.ornaris.ch

«Mach es anders» ist das Thema der Ornaris in Bern

Vom 18. bis 20. August findet das Treffen der Detailhandelsbranche statt. Dieses ist auch für Gastronomen eine Inspirationsquelle.

An warmen Sommerabenden, wenn zahlreiche Gäste auf Terrassen und in Gartenrestaurants bedient werden, denkt kaum ein Gastgeber an die Feiertage zum Jahresende. Doch wer dann nicht ins Schwitzen kommen will, sammelt rechtzeitig Ideen, reserviert sich schon früh die exklusiven Zutaten für das Festmenü und bestellt Dekorationen sowie Geschenke. Inspirationen dazu bietet von Sonntag bis Dienstag, 18. bis 20. August, die Ornaris in den Bernexpo-Hallen in Bern.

Fachmesse für Einkäufer

Unter dem Motto «Mach es anders» zeigen rund 300 Aussteller Neuheiten aus zehn Bereichen – darunter Design, Kunsthandwerk, Floristik, Wohnaccessoires sowie Gourmet und Wellness. Die Firma Schlittler beispielsweise ist einer der liebsten Aussteller von Karin Kunz. «Hier entdeckte ich immer etwas. Sie entwickeln und produzieren ihr Sortiment selbst – umso exklusiver ist es», sagt die Generaldirektorin des Kursaal Bern, zu dem das Hotel Allegro und das Restaurant Meridiano gehören. «Der Kursaal ist ein grosses und vielseitiges Haus, da brauche ich die passenden Accessoires. Die Ornaris ist dafür die ideale Platt-



Design und Dekor sind ein Schwerpunkt der Ornaris. Auf HG+ liefert Karin Kunz vom Kursaal Bern Argumente für einen Besuch der Fachmesse. ZVG

form, nicht nur des kurzen Anfahrtswegs wegen: Hier finde ich exklusive Objekte für unsere Restaurants, für das Hotel und unseren hauseigenen Shop. Auch super ist ein Besuch für Kunden-Giveaways oder für Weihnachtsgeschenke an Mitarbeiter.»

Auch Therese Hälgi vom Langenthaler Wein-Café Parterre wurde an der Ornaris fündig. «Besonders angetan hat mir das Nusstörtchen aus der Dinkeltischgebäcklinie von «Korn.Haus». Es ist in Demeter-Qualität gefertigt und schmeckt herrlich. Auch die Verpackung ist sorgfältig entworfen und passt in unser Sortiment.»

Alle ausgestellten Artikel sind – so wie der Kunde sie gesehen hat – innerhalb kürzester Zeit lieferbar. Das garantieren die Schweizer Händler. Zudem entfällt beim

Kauf in der Schweiz das mühsame Ausfüllen von Zoll- und Importformularen.

Um es anders zu machen, können Hoteliers ausgesuchte Objekte in ihrer Boutique oder an der Réception zum Kauf anbieten. Auch kann ein Teil der Dekoration Ende Saison verkauft und der Erlös in neue Objekte investiert werden. So kann die Dekoration immer den aktuellen Farben und Designs angepasst werden.

Gratistickets für Facheinkäuferinnen aus der Gastronomie

Die Ornaris richtet sich an Kader. Leserinnen und Leser der Hotellerie Gastronomie Zeitung mit Entscheidungsbefugnis können sich auf ornaris.ch akkreditieren und mit dem Code «r19k9mp» gratis Eintritte beziehen. (GAB)

Das sind die Finalisten von «Marmite Youngster 2020»

Jeweils fünf Talente aus Küche und Pâtisserie sowie zehn aus der Restauration starten am Nachwuchswettbewerb.

2011 gründete Andrin C. Willi die «Marmite Youngster Selection» und prägt seither die Austragung dieses Nachwuchswettbewerbs. Nun hat der Journalist und Geschäftsführer den Marmite Verlag verlassen. Und damit auch das Zepter der Talentshow aus der Hand gegeben. Auch ohne sein «Aushängeschild» Andrin C. Willi möchte der Verlag den Wettstreit beibehalten und organisiert nunmehr die neunte «Marmite Youngster Selection». Die Jury hat folgende Finalisten ausgewählt:

Kategorie Küche:

- × Christopher Knippschild Restaurant Mesa, Zürich
- × Lukas Bader, Fundaziun Uccelin (Stipendiat)

- × Stéphanie Zosso, Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg/BE
- × Jendrik Wollesen, Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
- × João Antunes, Hotel Giardino Lago, Minusio/TI

Kategorie Pâtisserie:

- × Laura Niemi Park Hyatt Hotel, Zürich
- × Gabriel Heintjes, Dinner by Gabriel Heintjes, Embrach/ZH
- × Lisa Maria Oestreich, Guarda Val Hotel, Lenzerheide/GR
- × Juliana Clementz, The Alpina Gstaad Hotel, Gstaad/BE
- × Marius Kamber, Widder Hotel, Zürich

Kategorie Service:

- × Matthias Geissbühler Hotel Seepark, Thun/BE
- × Johannes Wolfgang Egger Restaurant Sonnenberg, Zürich
- × Noemi Hauri, Schloss Schadau, Thun/BE
- × Tanja Heimberg, Restaurant Füürgässli, Thun/BE
- × Lukas Kroesen, Parkhotel Vitznau, Vitznau/LU

- × Daniela Salvisberg Jaun Restaurant Wein & Sein, Bern
- × Tanja Schacher, Gasthaus Löwen, Menzingen/ZG
- × Aline Tabea Schär Hotel Schweizerhof, Lenzerheide/GR
- × Stefanie Senn, Hotel Baur au Lac, Zürich
- × Maximilian Weber, Parkhotel Vitznau, Vitznau/LU

Am Montag, 19. August, treten die zehn Finalisten der Kategorie Service im Sorell Hotel Zürichberg gegeneinander an. Ihre Gastgeberqualitäten werden während eines Mittagsservice dann von einer zehnköpfigen Jury und geladenen Gästen beurteilt.

Die Top Fünf der Kategorien Küche und Pâtisserie müssen am Montag, 23. September, ein Gericht zum Thema «New Swiss Cuisine» zubereiten. Austragungsort ist der Jelmoli Food Market in Zürich. Wer in den Kategorien unter den besten drei gelandet ist, gibt die Jury an der Marmite-Award-Show am 2. Dezember im Zürcher Club Aura bekannt. (RUP)