



«Sport hat meinen Ehrgeiz geprägt und mir den nötigen Biss gegeben.»

Kathrin Baumann CEO Gamma Catering



In froher Runde (v. l.): **Stephan J. J. Maeder**, Hotel Carlton-Europe Interlaken; **Fabienne Balmer**, Balmer's Herberge Matten-Interlaken; **Annamarie Minder**, hotellerie-suisse; **Erich Balmer**; **Lydia Vogel**, Märchenhotel Braunwald; **Carmen Balmer**; **Peter Vogel**, Hotel Comfort Inn Royal Zürich; **Eduardo Zwysig**, Geschäftsführer Lenk-Simmental Tourismus.

Sesselrücken

Neuer Direktor für zwei Ramada Hotels in Locarno



Bilder zvg

José Vasco Paulo (44) ist seit dem 1. Oktober Direktor der beiden Ramada Hotels La Palma au Lac und Arcadia. Beide liegen direkt an der Seepromenade von Locarno. Paulo war zuletzt Hotel General Manager im 4-Sterne Eden Resort in Albufeira-Algarve. Vorher arbeitete er unter anderem in der Tagungshotellerie in Deutschland.

Leiter Produktion der RhB geht zu Appenzells Bahnen



Thomas Baumgartner (43, Bild) wird Direktor der Appenzeler Bahnen (AB). Der Verwaltungsrat wählte ihn auf den 1. Juni 2012. Baumgartner ist derzeit Leiter Produktion und Mitglied der Geschäftsleitung der Rhätischen Bahn (RhB). Er habe massgeblich zur Umsetzung der RhB-Strategie beigetragen und die Produktivität im Bahnbetrieb erhöht. Die Appenzeler Bahnen werden seit November interimistisch von **Erwin Rutishauser** geführt. Der frühere Direktor **Hansjürg Düsel** hat das Bahnunternehmen nach sieben Jahren verlassen. kjv

Frohes Networken

Am Tag der Hotellerie der Igeho 2011 in Basel lud hotellerie-suisse am Dienstag zum Networking-Event. Bei Champagner und Häppchen kam Festlaune auf.



Guglielmo L. Brentel, Präsident hotellerie-suisse, Ueli Knobel, Seedamm Plaza Pfäffikon.



Jo Müller, Hospitality Management, Flims, **Beat Anthamatten**, «Ferienart», Saas-Fee.



Samuel Salvisberg, Direktor Ecole hôtelière de Lausanne, **Urs Hitz**, Ex-Generaldirektor Hilton Basel, **Urs Roth**, auch ehemals Hilton Basel, **Anita** und **Hansjürg Brun**, Inhaber Hotel Simmenhof, Lenk (v. l. n. r.).

Awards Swiss Leaders Club Award und Frisco Imperial Glace Masters

Die Genfer Pizzeria Luigia ist im Rahmen der Igeho mit dem ersten Swiss Leaders Club Award für das beste Schweizer Gastronomiekonzept des Jahres 2012 ausgezeichnet worden. Rund 150 schweizerische und europäische Fachleute aus Gastronomie & Hotellerie wählten im Congress Center in Basel das beste Schweizer sowie das beste europäische Gastronomiekonzept 2012. Letzteres ist das «Pret A Diner» aus Berlin.

Für den Swiss Leaders Club Award, den nationalen Wettbewerb für Innovation und Kreativität in der Gastronomie, hatten sich in der Endausscheidung die drei Konzepte Restaurant Adlisberg in Zürich, Muottas Muragl in St. Moritz und Pizzeria Luigia in Genf dem Fachpublikum präsentiert.

Es gewann Pizzeria Luigia mit den beiden Gründern Luigia Guarnaccia und Enrico Coppola.

Prämierte Kreationen aus Glace und Sorbet

Christina Brüniger gewann die Frisco Imperial Glace Masters an der Igeho in Basel. Die 23-jährige Zürcherin ist Pâtissière bei der Swiss Re. Am fünfständigen Wettbewerb stellten drei Finalisten ihr Können an drei Glacekreationen unter Beweis. Gefragt waren eine Eisbombe für acht Personen, ein Glace-Dessertteller aus Mousse, Gelée, Glace und einer warmen Komponente sowie eine Coupe. Die vierköpfige Fachjury bestand aus etablierten Pâtissier- und Kochprofis, darunter Jurypräsident und Pâtissier-Weltmeister 2007 Rolf Mürner. kjv/cia

Igeho-Forum für die Hoteliers

Am Messedienstag lud hotellerie-suisse im Forum der Igeho in Basel zu verschiedenen Podiumsdiskussionen, geführt von Fernsehmoderator Heinz Margot. Peter B. Grossholz, hotellerie-suisse, Christian Lienhard, Hotel Hof Weissbad und René Mäder, Hotelier aus Kandersteg, diskutierten über die steigende Zahl ausländischer Fachkräfte im Gastgewerbe. Während Lienhard und Grossholz sich für einheimische Mitarbeitende stark machten, relativierte René Mäder: «Im Berner Oberland empfangen wir viele englische Gäste. Da nützt mir ein Dialekt sprechender Mitarbeiter, der keine Fremdsprache kann, nichts.» Um Innovationen drehte sich die Gesprächsrunde von



Thema Innovation: Die Milestone-Preisträger **Eduardo Zwysig** und **Urs Wohler** mit Jurypräsidentin **Elsbeth Hobmeier**.

Elsbeth Hobmeier, Chefredaktorin hotel revue, mit zwei Milestone-Trägern 2011: Urs Wohler, Tourismusdirektor Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG, und Eduardo Zwysig, Ge-

schäftsführer Lenk Simmental Tourismus AG. Weitere Themen waren unter anderem Regionalität als Schlüssel zum nachhaltigen Tourismus sowie Raum- atmosphäre mit Fokus Frau. gsg

Schweizer Roland Fasel ist Hotelier des Jahres 2011

Roland Fasel nahm an den «European Hospitality Awards» die Auszeichnung «Hotelier des Jahres 2011» entgegen. Er ist General Manager des «The Dorchester» an der Park Lane im Londoner Stadtteil Mayfair. Und er ist verantwortlich für Renovierung und Eröffnung der zwei neuen Häuser der Dorchester Collection in Grossbritannien, «Crowth Park» in Ascot und «45 Park Lane» in Mayfair. Fasel war Managing Director des Badrutts Palace in St. Moritz, bevor er 2008 zum The Dorchester wechselte. In Zusammenarbeit mit Hotel Management International zeichnen die «European Hospitality Awards» Exzellenz im Hotel-Management und in der Entwicklung der Hotelindustrie aus. kjv



Mit Schulthess waschen Sie für weniger als 2 Franken pro Kilo

Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäscheschonung sind Faktoren, die für eine eigene Lingerie sprechen. Und auch die Zahlen sprechen für sich: In-house gewaschen betragen die Kosten durchschnittlich weniger als 2 Franken pro Kilo. Dank Wet-Clean, der modernen Nassreinigung von Schulthess, kann zudem fast alles, was z.B. in einem Hotel oder Heim anfällt, gewaschen werden.

Verlangen Sie eine unverbindliche, individuelle Kalkulation – senden Sie eine E-Mail an kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen AG, CH-8633 Wolfhausen, Tel. 0844 880 880, www.schulthess.ch



Swissmade