

...damit Ihnen nicht nur beim Salz & Pfeffer-Lesen ein Licht aufgeht...

LIENERT-KERZEN

Wir liefern alle Kerzen für Ihr Hotel/Restaurant – passend zu Ihrem Service.

Vielseitiges Farbprogramm.

Verlangen Sie unsere Farbkarte, Muster und Preisliste.

LIENERT-KERZEN AG
KERZENFABRIK
8840 EINSIEDELN

TELEFON 055 412 23 81
TELEFAX 055 412 88 14
WWW.LIENERT-KERZEN.CH

LIENERT KERZEN



GOURMESSE

10. bis 13. Oktober 2008

IM KONGRESSHAUS AM ZÜRICHSEE
www.gourmesse.ch

IHR EIGENER WEINKELLER

Gebaut von Christian Bretscher und Arthur Jud. Eigenhändig von A - Z und genau so, wie Sie ihn sich wünschen. Als Weinkeller und Degustier-Stube.

In jeder Grösse, in Neubauten oder in bestehende Räume. Rufen Sie uns an für detaillierte Unterlagen. Oder senden Sie uns ein Fax oder e-mail.



Bretscher & Jud AG - Weinkellerbau

Schwättenmos 14, CH-8126 Zumikon
Tel.++(0)44 918 18 86 Fax++(0)44 918 10 87
www.b-j.ch / info@b-j.ch

Sie finden uns auch in der Baumuster-Zentrale in Zürich

Hunkeler Gastro AG übernimmt Buchecker AG



Sitzen ab Dezember im gleichen Boot: Mario und Bruno Hunkeler mit Mark Buchecker.

Die auf Gastronomiebedarf im Non-Food-Bereich spezialisierte Hunkeler Gastro AG in Luzern übernimmt per 1. Dezember die 1901 gegründete Buchecker AG sowie die dazugehörige Grüter-Süter Gastro.

Die Buchecker AG ist auf Table Top spezialisiert. Der bisherige Geschäftsleiter Mark Buchecker wird in der Geschäftsleitung der Hunkeler Gastro AG zukünftig den Bereich Table Top leiten. Das Sortiment der

Hunkeler AG erweitert sich mit dieser Akquisition um namhafte Porzellan-Besteck- und Kristallmarken sowie um ein umfangreiches Angebot im Küchenbereich.

Hunkeler Gastro AG wird die Namen Buchecker und Grüter-Süter Gastro weiterführen. Am Grimselweg 5 soll zudem ein neues Gastro-Kompetenz-Zentrum mit einem über 500 m² grossen Show-Room entstehen.

Glacier des Jahres

Erstmals führte Frisco Imperial dieses Jahr die Frisco Imperial Glace Masters durch. Ziel des Wettbewerbs ist es, das Glacier-Handwerk zu fördern und Gastronomen zu neuen Desserts mit Glace zu inspirieren. Am 5. September kam es an der Hotelfachschule in Thun zum Showdown. Drei Finalisten kämpften um den Titel «Glacier des Jahres». Der Gewinner wurde allerdings erst einige Tage später, anlässlich der ZAGG in Luzern bekannt gegeben. Die renommierte vierköpfige Jury, geleitet von Jurypräsident Rolf Mürner, entschied sich für Claudia Schmid, Chefin der Glace-Abteilung bei der Zürcher Confiserie Sprüngli.



Eine der Glacé Kreationen der Gewinnerin Claudia Schmid.