

NEWSLETTER

17.06.2022

Avenue ID: 1411
Artikel: 4
Folgeseiten: 10

Print

 15.06.2022 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
HOSPITALITY - WIE WEITER? 01

News Websites

 16.06.2022 hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE
Hospitality – wie weiter? 06

 14.06.2022 nau.ch / Nau
Zwei neue Spieler beim Hornets Regio Moosseedorf Worblental 13

Facebook

 11.06.2022 Facebook / Hornets Regio Moosseedorf
Heute stand in der Raiffeisen #unihockeyARENA erneut die Weiterbildung unserer # ... 14



HOSPITALITY – WIE WEITER?

Während zwei Tagen diskutierten am Hospitality Summit über 1000 Branchenvertreterinnen und -vertreter in Zürich die brennendsten Fragen der Branche. Der Summit stellte unter anderem die neuesten Trends aus den Bereichen Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Leadership vor.



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'029
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 14
Fläche: 130'079 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84608396
Ausschnitt Seite: 2/5

Print



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'029
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 14
Fläche: 130'079 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84608396
Ausschnitt Seite: 3/5

Print



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'029
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 14
Fläche: 130'079 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84608396
Ausschnitt Seite: 4/5

Print



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'029
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 14
Fläche: 130'079 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84608396
Ausschnitt Seite: 5/5

Print



- 1** Die Event-Halle 550 in Oerlikon besteht aus mehreren Hallenteilen der Baujahre 1900 bis 1930.
- 2** Lorenzo Raimondi und Christoph Pop von Transgourmet Suisse SA, Moosseedorf/BE.
- 3** Marc Wetzold und Claudio Buonsanti, Hero AG, Lenzburg/AG.
- 4** Mathias Eilenberger und Roger Lütolf, Gastroimpuls Hunkeler Gastro AG, Luzern.
- 5** Désirée Stoop und Tycho Joel Hegele von Mercedes-Benz Schweiz AG, Schlieren/ZH.
- 6** Olivier Moor, René Lottenbach, Hans Reutegger und Sébastien Millasson von Swiss Gastro Solutions, Zürich.
- 7** Patrick Starck und Thomas Merki von Franke Kaffeemaschinen AG, Aarburg/AG.
- 8** Roland Walker und Anita Iten von Beck Konzept AG, Buttisholz/LU.
- 9** Manuel Küng und Patrik Locatelli, Schwob AG, Burgdorf/BE.
- 10** Albert Thoenen, Andrea Seifried und Martin Thüring von Nestlé Nespresso S.A., Vevey/VD.

BILDER ZVG



Hospitality – wie weiter?

Während zwei Tagen diskutierten am Hospitality Summit über 1000 Branchenvertreterinnen und -vertreter in Zürich die brennendsten Fragen der Branche. Der Summit stellte unter anderem die neuesten Trends aus den Bereichen Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Leadership vor.

14. Jun. 2022, (ahü/ade)

Wer sich für Hospitality interessiert, der kam am diesjährigen Hospitality Summit von Hotelleriesuisse nicht vorbei. 91 Rednerinnen und Redner, 14 Podiumsdiskussionen, vier Referate und zwölf Expertentalks erwarteten die Gäste des Anlasses in Zürich-Oerlikon. Im Mittelpunkt standen Perspektiven und Lösungen für die Branche, welche keine einfache Zeit hinter und vermutlich auch vor sich hat.

Andreas Züllig, Präsident von Hotelleriesuisse, rief in seiner Willkommensrede dazu auf, den dringend benötigten Wandel mit Mut anzupacken. Für den amerikanischen Unternehmer Elon Musk, der Reisen ins Weltall ermöglichen will, bedeute Wandel, diesen aktiv herbeizuführen und nicht abzuwarten, bis gesellschaftliche und technologische Fortschritte vorlägen. Das Streben nach Veränderungen beginne im Kopf, mit Träumen und in Diskussionen mit motivierten Mitarbeitenden und Führungskräften. «Wir kriegen das hin», so Züllig. Hotelleriesuisse-Direktor Claude Meier zog am Ende des Anlasses ein positives Fazit: «Wir sind stolz, einen Kongress entwickelt zu haben, der nicht zuletzt auch symbolisch für einen starken Schweizer MICE-Tourismus steht.»

Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit

«Wenn die Nachhaltigkeit Teil der Vision eines Hotels ist, wird sich das in allen Bereichen automatisch zeigen.» Davon ist Noémie Danthine, stellvertretende Direktorin der EHL, überzeugt. Sie riet den Anwesenden vor der Verleihung der beiden Nachhaltigkeitspreise, jederzeit transparent zu kommunizieren und sich bewusst zu sein, dass man nicht sofort alles richtig machen kann: «Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit ist ein Prozess.»

Kein Selbstläufer

Es folgte die Preisverleihung «Best of Ibex Fairstay». Es wurden Hotels in drei Kategorien ausgezeichnet. In der Kategorie «Beste regionale Verankerung» gewann die Kartause Ittingen in Warth/TG. Das ehemalige Kloster ist heute unter anderem Museum, Restaurant und Landwirtschaftsbetrieb in einem. Der Betrieb bildet 20 Lernende in neun Berufen aus und bietet Menüs mit Produkten aus nächster Nähe an. Für die «Beste Performance» wurde das Hotel Landgasthof Staila in Fuldera/GR ausgezeichnet. Der kleine Familienbetrieb konnte sich über alle Bewertungskategorien hinweg dieses Jahr am meisten steigern. Die beste Gesamtwertung erreichte das Ferien- und Bildungszentrum Salecina in Maloja/GR. Das Haus beweist, dass Nachhaltigkeit trotz beschränkter finanzieller Mittel nicht auf der Strecke bleiben muss.

Dem «The Dolder Grand» in Zürich wurde der Myclimate Tourism Award 2022 verliehen. «Das Hotel ist für uns ein Vorreiter in Bezug auf Nachhaltigkeit in der Hotellerie», sagte Bettina Kahlert, Teamleiterin Effizienzberatung, bei der Preisverleihung. Stefan Aerni, Quality & Sustainability Manager der Dolder Hotel AG, freute sich über den Preis und stellte klar: «Nachhaltigkeit ist kein Selbstläufer. Man muss stets daran arbeiten, sie weiter zu verbessern.»

Von Pandemie und Krieg bis hin zum Mut, die Zukunft zu gestalten

Der Event hat schon an Tag eins mit Top-Referenten aufgewartet. Wer den Experten im Plenum und auf Neben Bühnen lauschte, durfte am Ende des Tages mit viel Inspiration, neuem Wissen und vollem Kopf zufrieden ins Bett fallen.

Dietmar Dahmen war eines der Highlights von Tag eins. Der Bühnen-Rockstar sprach über die Emotionalisierung von Wandel. «Es geht nicht darum, dass man Änderung rational versteht. Es geht darum, Altes loszulassen, um Raum für Neues zu schaffen.» Auf die Frage, mit welchem Hospitality-Erlebnis man ihn begeistern könne, sagte er: «Ich feiere biologische Produkte und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Dienstleistungen.»

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 27'111
Page Visits: 30'337



Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84637956
Ausschnitt Seite: 2/7

News Websites

Zukunfts- und Trendforscher Harry Gatterer beschwor das Publikum, mit linearem Denken aufzuhören. Stattdessen sollten Entscheidungsträger nach relevanten Trends Ausschau halten und deren Dynamik verfolgen. «Was muss in der Welt noch passieren, bevor wir umdenken?», so Gatterer, der ergänzt: «Zukunft findet immer innen statt, also im Team und im Unternehmen und nicht irgendwo da draussen.»

Besonders ruhig wurde es, als Polit-Experte Erich Gysling und Martin Nydegger, Chef von Schweiz Tourismus, über die aktuelle geopolitische Krise sprachen. Gysling meint, dass der Ukraine-Konflikt am Ende des ersten Drittels angekommen sei. Und wenn vielleicht Ende Jahr das Schlimmste vorbei sei, rechne er mit weiteren Eskalationen zwischen Taiwan und China und im Iran. Seinen Optimismus, was den Tourismus anbelangt, zieht Nydegger aus aktuellen Erhebungen: «Ich bin überzeugt, dass der Tourismus sich in zwei Jahren auf demselben Niveau einpendeln wird wie vor Pandemie.»

Die «Hoteliers des Jahres»

An der Hoteliers-Gala wurden Alexandra und Reto Invernizzi, seit 2010 Inhaber und Direktionspaar des Hotel-Landgasthof Kemmeriboden-Bad, zu den Hoteliers des Jahres 2022 gekürt. Jurypräsident André Witschi: «Mit der Auszeichnung dieses einzigartigen Hotels will die Jury die ständige Innovation, den Geschäftserfolg und die lokale Verankerung des ganzen Hotels honorieren.» Die Gewinner beweisen, dass man auch abseits der grossen Touristenströme ein innovatives Drei-Sterne-Hotel erfolgreich betreiben kann. Ihr Iglu-Dorf im Winter, die aufwendig gestalteten Spezialzimmer oder der «Meränge»-Kult sind Beispiele, welche die Innovationskraft der Hoteliers belegen.

Der «Special Award 2022» ging an Daniel Renggli, CEO der Revier Hospitality Group. Renggli und seine Revier-Hotels zeichnen sich durch innovative Impulse aus. Wichtigster Taktgeber ist das Geschäftsmodell, das viele althergebrachte Hotelprinzipien umstösst und stattdessen Digitalisierung gross schreibt und dadurch Kosten senkt. Sein Konzept «Focussed Services» beschreibt den Fokus auf das Wesentliche: modernes Design, unkompliziertes Miteinander und trendige Food- und Getränkeangebote zu schlanken Preisen.

Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite:

facebook.com/hotelgastrounion

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 27'111
Page Visits: 30'337

Web Ansicht

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84637956
Ausschnitt Seite: 3/7

News Websites



Die Event-Halle 550 in Oerlikon besteht aus mehreren Hallenteilen der Baujahre 1900 bis 1930. (ZVG)



Lorenzo Raimondi und Christoph Pop von Transgourmet Suisse SA, Moosseedorf/BE.



Marc Wetzold und Claudio Buonsanti, Hero AG, Lenzburg/AG.



Mathias Eilenberger und Roger Lütolf, Gastroimpuls Hunkeler Gastro AG, Luzern.



Désirée Stoop und Tycho Joel Hegele von Mercedes-Benz Schweiz AG, Schlieren/ZH.



Olivier Moor, René Lottenbach, Hans Reutegger und Sébastien Millasson von Swiss Gastro Solutions, Zürich.



Patrick Starck und Thomas Merki von Franke Kaffeemaschinen AG, Aarburg/AG.



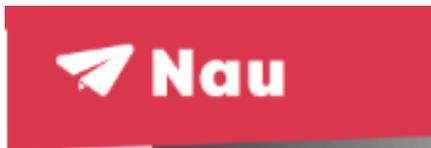
Roland Walker und Anita Iten von Beck Konzept AG, Buttisholz/LU.



Manuel Küng und Patrik Locatelli, Schwob AG, Burgdorf/BE.



Albert Thoenen, Andrea Seifried und Martin Thüring von Nestlé Nespresso S.A., Vevey/VD.



Zwei neue Spieler beim Hornets Regio Moosseedorf Worblental

Die Hornets dürfen zwei weitere Transfers verkünden. Philippe Düllmann und Thierry Lorch, gleich zwei Offensivspieler, wechselten zum Fanionteam der Hornets.

14. Juni 2022, Hornets Regio Moosseedorf Worblental

Vom SC Laupen stossen mit Philippe Düllmann und Thierry Lorch gleich zwei Offensivspieler zum Fanionteam der Hornets. Beide haben in der Vergangenheit bereits für die Hornets gespielt.

Thierry spielte vor ein paar Jahren in der U21 der Hornets ehe er zum UHC Grünenmatt in die NLB wechselte und von dort zurück zum Stammverein SC Laupen, wo er letzte Saison in der 2. Liga auf Punktejagd ging.

Philippe spielte zusammen mit Thierry in der U21 der Hornets Regio Moosseedorf Worblental und lief anschliessend für die 1. Mannschaft der Hornets auf. Aus der 1. Liga wechselte er zu seinem Stammverein SC Laupen in die 2. Liga, wo er letzte Saison gemeinsam mit Thierry spielte.



Das Fanionteam der Hornets Regio Moosseedorf Worblental. - Moosseedorf - Roland Juker



Medienart: Social Media
Medientyp: Social Community

www.facebook.com/profile.php?id=74638...

Auftrag: 1084658

Referenz: 301599541

Facebook

Heute stand in der Raiffeisen #unihockeyARENA erneut die Weiterbildung unserer #Trainer auf dem Programm. Am #Trainerinput unter Anleitung von Taktiktrainer @bkarlen lag der Fokus auf Überzahlsituationen sowie Defensivverhalten. Natürlich auch heute mit Theorie und Praxis. #HornetsRMW #GoHornets #unihockeych #swissunihockey #unihockey #floorball #indoorsports

Heute stand in der Raiffeisen #unihockeyARENA erneut die Weiterbildung unserer #Trainer auf dem Programm. Am #Trainerinput unter Anleitung von Taktiktrainer @bkarlen lag der Fokus auf Überzahlsituationen sowie Defensivverhalten. Natürlich auch heute mit Theorie und Praxis. #HornetsRMW #GoHornets

...stp=dst-jpg_p720x720&nc_cat=104&ccb=1-7&nc_sid=9e2e56&nc_ohc=6xe53iQZhcsAX9vii81&nc_ht=scontent-frt3-1.xx&edm=AKK4YLsEAAA&oh=00_AT-A44dsvBEqIX2_2X2w118Id4tjlvLQRs1aYI3hewqKWw&oe=62AA2AC2 Photos from Hornets Regio [Moosseedorf](#) Worbental's post ...