



GASTKOLUMNE

# Community als klarer Wettbewerbsvorteil

Julia Geffers, CEO der Swiss Quality Hotels Genossenschaft SQHI

Unabhängigkeit gehört in der heutigen Zeit zu den höchsten Gütern überhaupt. Wir arbeiten heute so selbständig wie noch nie. Dies mag sehr effizient sein, doch verbessert man sich so auch? Ich sage: Nein! Denn eine berufliche Community ist kein Nice-to-have, sie ist ein nicht zu unterschätzender Mehrwert. Wer sich zusammenschliesst, verhandelt etwa Einkaufsvorteile und Partner-Discounts. Das spart Geld und Zeit. Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Erfahrungsaustausch. In einer Runde von Kolleginnen und Kollegen, die mit ähnlichen Gästen, Teams und Budgets arbeiten, gibt es Antworten, auf die man allein nicht kommt. Ein Haus zeigt zum Beispiel, wie es den Check-in-Prozess entschlackt hat, ein anderes, welche No-Show-Policy greift. Dazu kommt der Austausch von Fachwissen. Best Practices sind selten grosse Theorien. Meist sind es kleine Schrauben, die nur etwas angezogen werden müssen und die man gemeinsam schneller findet. Die Swiss Quality Hotels mit ihren 55 Hotels in über 40 Destinationen bieten einen solchen Austausch in den Front-Office-Manager-Meetings oder im Rahmen der Generalversammlung an. Das erinnert an klassische Erfahrungsaustauschgruppen – nur breiter gedacht. Damit sich der gemeinsame Austausch nicht zur Werbeplattform entwickelt, braucht es Regeln, etwa Klartext statt PR und Vertrauen. Unabhängig sein bedeutet keineswegs, sich mit aufgesetzten Scheuklappen alleine durch den Berufsalltag kämpfen zu müssen. Wer Unabhängigkeit liebt, muss Gemeinschaft nicht fürchten. Mit einer starken Community im Rücken lässt es sich noch besser unabhängig sein. Das macht die Community zu einem klaren Wettbewerbsvorteil.



Koch des Jahres Jérémy Desbraux (3. v.l.) mit seinem Team vor der «Maison Wenger» in Le Noirmont/JU.

ZVG

# Gault Millau zeichnet den Koch des Jahres aus

Jérémy Desbraux (39) von der «Maison Wenger» im jurassischen Le Noirmont ist Gault Millaus Koch des Jahres.

Le Noirmont im Jura hat 1957 Einwohner. 13 davon sind Köche. Sie sind in der «Maison Wenger», gleich beim Bahnhof, für Jérémy Desbraux und Anaëlle Roze tätig. Desbraux, der über viele Jahre für Franck Giovannini im «Hôtel de Ville» in Crissier/VD gearbeitet hat, leistet gemäss Gault Millau hervorragende Arbeit. Damit geht der Titel bereits zum zweiten Mal ins kleine jurassische Dorf: 1997 gewann Georges Wenger die gleiche Auszeichnung.

Weitere Auszeichnungen

Der Club der mit 19 Punkten ausgezeichneten Köche und Lokale wird immer grösser. Marco Campanella holte sich letztes Jahr im «Eden Roc», Ascona, als jüngster Chef die Höchstnote. Neu ist er auch in seiner Winterresidenz Tschuggen Grand Hotel in Arosa mit 19 Punkten gelistet. Gleich drei



Mehr Informationen unter: gaultmillau.ch

Chefs können sich über 18 Punkte freuen und gelten somit als Aufsteiger des Jahres: Marcel Koolen im «7132 Silver» in Vals/GR, Reto Brändli vom «Ecco» in Ascona/TI und Armel Bedouet vom «L'Aparté» in Genf. Senkrechtstarter in Zürich ist Dario Moresco mit 17 Punkten.

Ein Aufsteiger in der Branche ist gleichzeitig auch ein Star im Ausland: Der St. Galler Cyril Bettschen ist im «Bareiss» im deutschen Baiersbronn operativer Leiter.

Entdeckungen des Jahres

Newcomer sind Valentin Sträuli vom «Igniv Andermatt»/UR, Sascha Spring vom «Seepark Thun»/BE, Monika Huber vom «Schlössli» in Bottighofen/TG, Kira Ghidoni von der Osteria Bisnona in Contone/TI und Pierre-Pascal Clément vom «Au Chasseur» in Freiburg.

Stephanie Mittler im «Mammertsberg» in Freidorf/TG wird als Pâtissière des Jahres ausgezeichnet. Charline Pichon ist Sommelière des Jahres in Crissier/VD, Evelyn Igl vom «Dolder Grand» in Zürich Gastgeberin des Jahres. Green Chef of the Year ist Pascal Steffen, 18-Punkte-Chef in seinem neuen «Roots» in Basel.

(RMA)

PRESSESPIEGEL

SRF

## Hotelverkauf sorgt für Empörung

Das traditionsreiche Hotel Bellevue au Lac in Hilterfin-gen/BE am Thunersee gehört seit Kurzem einer Gruppe aus Abu Dhabi. Neu ist, dass in dem Belle-Époque-Hotel weder Wein noch Schweinefleisch serviert wird. Daran stören sich Einheimische, aber auch Gäste, wie die Sendung «Rundschau» auf SRF kürzlich berichtete. Auch ein Hotel in Thun gehört den Investoren aus Abu Dhabi. Ein lokaler Unternehmer hätte das «Bellevue» übernommen. Doch die Investoren boten mehr Geld. Das brachte den ehemaligen «Kassensturz»-Moderator und heutigen Nationalrat Ueli Schmezer (SP/BE) auf den Plan. Er fordert, diesen «Ausverkauf der Heimat» zu stoppen. Eine Möglichkeit sieht der Politiker in der Ausweitung der Lex Koller von Privatgrundstücken auch auf Geschäftsliegenschaften.

Blick

## Schliessung von Filialen mit Nebengeräuschen

Die US-Kaffee-kette Starbucks schliesst im Rahmen der weltweiten Sparmassnahmen auch Filialen in der Schweiz. Wie viele Läden und Mitarbeitende betroffen sind, sei derzeit noch unklar. Weniger schön ist, dass viele Mitarbeitende aus zweiter Hand erfahren haben, dass es ihren Standort betrifft. Doch eine Sprecherin beteuert, dass Starbucks alles daran setze, ihre Mitarbeitenden durch Versetzungen in andere Filialen zu halten oder mit verbesserten Abfindungspaketen zu unterstützen.

Luzerner Zeitung

## Depression aus der Flasche

Eine neue Studie, erstellt in Kooperation mit dem Deutschen Zentrum für Diabetesforschung, zeigt, dass der Konsum von Softdrinks die psychische Gesundheit beeinträchtigen kann. Frauen, die täglich mehrere Gläser Softdrinks konsumieren, hätten ein 17 Prozent höheres Risiko, eine Depression zu entwickeln als Frauen mit sehr geringem Konsum. Die Ursache ist im Darm zu finden. So störe der hohe Zuckergehalt in Softdrinks das Gleichgewicht im Darmmikrobiom und fördere entzündungsfördernde Bakterien, die mit Depressionen in Verbindung stehen.

ANZEIGE



«Meine Branche. Mein Team.»

gastrojob.ch

# Podiumsdiskussion in Zürich vermittelt Impulse für die Branche

Experten aus Architektur, Design und Hotellerie diskutierten am Podiumsgespräch, organisiert von Kaldewei, über die Verbindung von Interieur, Luxus und ökologischer Verantwortung.

Im Mittelpunkt stand die Frage, wie sich nachhaltige Lösungen in luxuriöse Räume integrieren lassen – von Materialien über Kreislaufwirtschaft bis hin zu Technologien. Moderiert wurde das Panel von Judit Solt, Chefredaktorin von «Tec 21». Zu den Teilnehmenden gehörten Friederike Kluge, Architektin und Gründungsmitglied von



Mehr Informationen unter: kaldewei.ch

Countdown 2030, Daniel Schneider, Architekt und Gründer von Monoplan, Stefan Diez, Designer, Christian Büttner, Portfolio- und Innovationsverantwortlicher bei Kaldewei, sowie Christoph Hoffmann, Gründer der 25hours Hotel Company. Friederike Kluge betonte: «Wir müssen Bilder erzeugen, die zeigen, dass Nachhaltigkeit der Chic von morgen ist.» Ein Beispiel zeigte Badhersteller Kaldewei mit Luxsustainability auf, das Luxus und Nachhaltigkeit vereinbart. Erstmals hat das Unternehmen ausgediente Duschflächen und Badewannen recycelt und im 25hours Hotel Bikini Berlin verbaut. Judit Solt schloss mit den Worten: «Wenn wir Baufachleute den Kreislaufgedanken in unsere Arbeit integrieren, können wir Veränderungen anstossen.»

(RMA)