

## Sesselrücken

## Junger Schweizer Hotelier steigt bei Relais &amp; Châteaux auf



zvg

**Benjamin Dietsche** ist seit September 2020 neuer Direktor Deutschland, Österreich, Liechtenstein & Schweiz bei Relais & Châteaux. Der an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern diplomierte Hotelier war bereits seit Mai 2018 als Direktor für die Märkte Schweiz und Liechtenstein zuständig. Nun übernimmt der 30-jährige schweizerisch-deutsche Doppelbürger zusätzlich die Länderverantwortung für Deutschland und Österreich von **Melanie Moll**, welche die Hotelvereinigung nach neun Jahren verlässt, um sich neuen Herausforderungen zu widmen.

## Lenzerheide vorübergehend mit neuem Tourismusdirektor



zvg

Die Geschäftsführung der Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS AG) wird für mehrere Monate ad interim von **Domenico Bergamin** (Bild) übernommen. Der 39-jährige Lenzerheidner wird zusammen mit **Marc Schlüssel**, Leiter

Marketing, Kommunikation, Eventsupport, ab Januar 2021 die Geschäftsleitung der LMS innehaben. Grund für den vorübergehenden Personalwechsel sei eine Krebserkrankung des amtierenden Tourismusdirektors **Bruno Fläcklin**, schreibt die Marketingorganisation in einer Mitteilung. Er wird per 1. Dezember 2020 aus dem operativen Geschäft der LMS AG aussteigen und sich voll und ganz seiner Genesung widmen.

## Pascal Schmutz verlässt die Mühle Tiefenbrunnen



Guy Perrenoud

Wegen unterschiedlicher Vorstellungen des Gastrokonzepts trennen sich die Wege von Gourmetkoch und Geschäftsführer **Pascal Schmutz** und der Zürcher Mühle Tiefenbrunnen AG. Der Freiburger führte ab 1. Februar 2020 die Mühle Tiefenbrunnen Gastronomie AG und war verantwortlich für die gastronomischen Betriebe «Blaue Ente» und «Kornsilo». Der 36-jährige machte sich einen Namen als Executive Chef des Restaurants Epoca im «Waldhaus Flims» und als Chefkoch des «Sens» im «Vitznauerhof» sowie als stellvertretender Küchenchef neben Ivo Adam im Ristorante Seven in Ascona. Gault Millau zeichnete ihn 2011 mit dem Titel «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» aus. og/npa

mehr unter [htr.ch/people-events](https://htr.ch/people-events)

## Kaffeepause

## Mit «Burning Love» von Elvis Presley in den Tag starten

Der 17-jährige Tim Oberli aus Wiesendangen ist der erste Schweizer Meister in der Swiss-Skills-Disziplin «Hotel Réception».

## Welchen Tipp würden Sie einem frischen Lehrling an der Réception geben?

Egal, wie aussergewöhnlich und anspruchsvoll der Arbeitstag ist, nimm alles auf und schätze die wertvollen Erfahrungen.

## Was zeichnet einen guten Hotelier oder eine gute Hotelière aus?

Ein guter Hotelier und Gastgeber versteht es, über den Tellerrand zu schauen, und scheut



Tim Lukas Oberli

Mit dem Sieg an den Anfang Oktober erstmals durchgeführten Schweizer Berufsmeisterschaften in der Disziplin «Hotel Réception» vertritt Tim Oberli die Schweiz an den World Skills 2021 in Shanghai. Der 17-Jährige aus Wiesendangen ZH ist im 3. Lehrjahr als Kaufmann HGZ Hotel-Gastronomie-Tourismus im Mövenpick Hotel Zürich Regensdorf tätig.

Foto zvg, flickr

sich nicht, für jeden Gast die «Extrameile» zu gehen.

## Was wünschen Sie sich für den Schweizer Tourismus?

Ich wünsche mir, dass sich zukünftig mehr Schweizer Gäste für unser Land als Urlaubsdestination interessieren.

## Was mögen Sie an Ihrer Branche nicht?

Dass man von aussen nur einen kleinen Teil unserer tatsächlichen Aufgabenbereiche sieht und somit unsere Arbeit oft unterschätzt wird.

## Was ist das Faszinierende an Ihrem Beruf?

Jeder Tag ist anders und immer für eine Überraschung gut.

## Wie sieht für Sie ein attraktiver Arbeitsplatz aus?

Ein Ort, der ein Team bietet, das sich täglich fordert und fördert und die Arbeit eines jeden Mitarbeitenden schätzt.

## Wie würden Sie Mitarbeitende für einen Hotelbetrieb begeistern?

Ich würde aufzeigen, wie vielfältig die Arbeit im Hotel ist, und versuchen, andere mit meiner passionierten Arbeitsweise anzustecken.

## Wie sorgen Sie für eine Work-Life-Balance?

Meinen Ausgleich finde ich in der ehrenamtlichen Arbeit im Cevi Wiesendangen und auf der Bühne der Jugendtheatergruppe.

## Wofür würden Sie sich entscheiden: Punk-Musik in einem 5-Sterne-Hotel oder Walzer in einer Jugendherberge?

Ich würde lieber im Aufenthaltsraum einer Jugendherberge zu Walzer tanzen. Ich stelle mir das etwas passender vor, ausserdem mag ich Punk-Musik nicht sehr.

## Was machen Sie als Erstes, wenn Sie als Gast ein Hotelzimmer betreten?

Ich mache jeweils einen Rundgang durchs Zimmer, wie wenn ich es als Housekeeping checken würde, daher öffne ich meistens als Erstes die Schränke.

## Welches Hotel inspiriert Sie und weshalb?

Das Hotel Schweizerhof in Lenzerheide fasziniert mich mit seinem familienfreundlichen Konzept, welches die Bedürfnisse der ganzen Familie abdeckt.

## Was trifft eher zu: ein orgiastisches Bankett wie bei Asterix oder gesunde Karotten, wie sie Bugs Bunny sie knabbert?

Ich würde definitiv lieber ein orgiastisches Bankett geniessen, ich schätze ein vielseitiges Essen in guter Gesellschaft.

## Was darf auf keinen Fall fehlen, wenn Sie auf Reisen gehen?

Meine Kopfhörer, mit Musik auf den Ohren kann ich besser abschalten.

## Was würden Sie unternehmen, wenn Sie ein Jahr lang frei hätten?

Ich würde eine grössere Reise unternehmen und mich von Hotels weltweit inspirieren lassen.

## Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen?

Ich würde gerne mit wenig Schlaf gut durch den Tag kommen können, das würde mir meine Tagesplanung erleichtern.

## Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne zu Abend essen?

Mit dem Komiker und Schauspieler Michael «Bully» Herbig, das würde sicher ein lustiger Abend werden.

## Welches Lied können Sie im Dauerloop hören?

«Burning Love» von Elvis Presley, dieses Lied höre ich fast jeden Morgen, um wach zu werden.

## Was wollten Sie als Kind einmal werden?

Ich hatte schon als kleiner Junge den Traum, im Hotel zu arbeiten.

## In wessen Schuhe möchten Sie einen Tag lang schlüpfen?

Ich würde gerne für einen Tag in die Schuhe von Sebastian Bazin, CEO der Accor-Hotels, schlüpfen. Es nimmt mich wunder, was einen da den ganzen Tag beschäftigt. npa



ANZEIGE

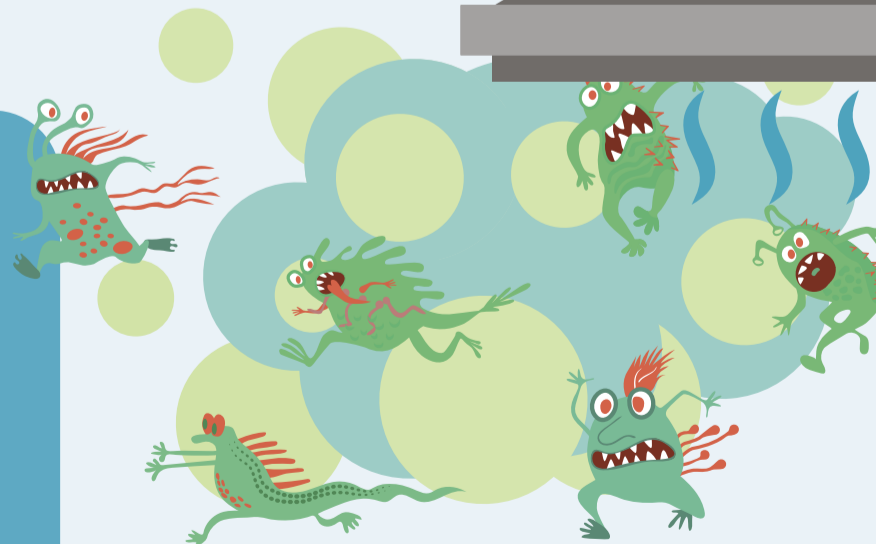
## Minimales Ansteckungsrisiko in Ihrem Hotel oder Restaurant?

Eine Frage des Filters und dem Zustand Ihrer Lüftung.

Lüftungsanlagen können Bakterien- und Virenschleudern sein. Wir sorgen für saubere und schadstofffreie Luft – ob mit zusätzlicher Filtrierung, Trockenreinigung für Staub und Schmutz oder Nassreinigung für Fette und Öle.

## Lassen Sie kostenlos Ihre Lüftung checken:

- Situationsanalyse inkl. Bestimmung Verschmutzungsgrad
- Erfassung Lüftungsausmass
- Handlungsempfehlung



Kostenlose Inspektion Ihrer Lüftungsanlage!

Unsere Lüftungsspezialisten sind für Sie da:  
[services.intec@bouygues-es.com](mailto:services.intec@bouygues-es.com)  
[hotel-bouygues-es.ch](https://hotel-bouygues-es.ch)



Shared innovation