

Sesselrücken

Neuer General Manager im Hotel Park Gstaad



zvg

François Grohens (Bild) übernimmt ab sofort als General Manager die Leitung des 5-Sterne-Superior-Hotels Park Gstaad. Der Hotelier gehört bereits seit 2015 zum Team des «Park Gstaad», anfänglich als Qualitätsmanager, danach als

HR-Verantwortlicher und seit 2017 als Vizedirektor. In dieser Funktion unterstützte er den damaligen Direktor **Stephan Post** bei der Einführung verschiedener Neuerungen. Stephan Post schliesst mit der Übergabe ein zweijähriges Mandat ab und will sich nun einer neuen beruflichen Herausforderung zuwenden.

Patissier-Neuzugang im «The Dolder Grand»



Jan C. Brettschneider

Der mehrfach ausgezeichnete deutsche Chef-Pâtissier **Christian Hümbels** (Bild) arbeitet ab November 2019 im Zürcher 5-Sterne-Superior-Hotel «The Dolder Grand». Der 38-jährige ist mehrfacher «Pâtissier des Jahres» und als Jury-Mitglied der Sat.1-Sendung «Das grosse Backen» bekannt. Der Deutsche startete seine Karriere gleich mit zwei Ausbildungen: zuerst zum Konditor und danach zum Koch. Nachdem Hümbels nun rund zwei Jahre als Chef-Pâtissier an der Seite von **Jan Hartwig**, seinem besten Freund, im mit 3 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München tätig war, wechselt er in die Schweiz ins «Dolder Grand».

Neue Betriebsleiterin im Hotel Chesa Rosatsch



zvg

Ladina Jann (Bild) übernimmt ab Dezember 2019 die Leitung im Hotel Chesa Rosatsch in Celerina. Sie übernimmt die Nachfolge von **Evelyn Engler**. Ladina Jann ist in Celerina ein paar Häuser neben dem Hotel Chesa Rosatsch aufgewachsen.

Ihre berufliche Vergangenheit liegt im Eventmanagement und in der Gastronomie. Die 35-jährige betreute als Projektleiterin Grossveranstaltungen wie die FIS Alpine Ski WM 2017 in St. Moritz oder den Cirque du Soleil.

Neue Marktleiterin für Schweiz Tourismus Italien



zvg

Von Brasilien nach Italien: **Christina Gläser**, bisher Marktleiterin Schweiz Tourismus (ST) Brasilien, übernimmt ab März 2020 die Verantwortung für den Markt Italien. Sie wird künftig für die beiden Büros in Mailand und Rom und

das achtköpfige Team zuständig sein. Der Markt Italien bildet mit seinen fast 920 000 Hotelübernachtungen (2018) den achtwichtigsten Auslandsmarkt für den Schweizer Tourismus. Der bisherige ST-Landesleiter in Italien, **Armando Troncana**, wechselt nach Amsterdam und Brüssel und ist ab 1. Januar 2020 neuer Marktverantwortlicher BeNeLux.

Neue Tourismusdirektorin für das Bergell



zvg

Eli Baumgartner wird die neue Geschäftsführerin von Bregaglia Engadin Turismo. Die 33-jährige tritt ihre Stelle per 1. Dezember 2019 an und wird **Serge Alder** ersetzen, der das Bergell per Ende 2019 verlässt. Eli Baumgartner stammt

aus Fribourg, hat an der HTW Chur den «Bachelor auf Science in Tourism» absolviert und anschliessend beim Engadiner Skimarathon Erfahrung im Eventmarketing gesammelt. Zuletzt war sie bei der Academia Engiadina tätig, zuerst als Assistentin, später als Leiterin Marketing. Am Bergell reizt sie, dass «der Tourismus noch ein grosses, unausgeschöpftes Potenzial hat». Punkten könne das Bergell mit seiner Abgeschlossenheit, der geografischen Lage zwischen St. Moritz und der Italianità von Chiavenna, der unberührten Natur sowie dem kulturellen Angebot. npa/og

Kaffeepause mit...

«Ich versuche, andere Leute mit meiner Leidenschaft zum Beruf zu inspirieren»

An den World Skills in Kazan (RUS) vergoldete Restaurationsfachfrau **Martina Wick** ihren Beruf.

Welchen Tipp geben Sie jungen, aufstrebenden Gastronomen?

Habt Freude an dem, was Ihr macht, steckt Euch immer wieder neue Ziele und versucht, diese mit Leidenschaft zu erreichen.

Was zeichnet einen sehr guten Gastronomen aus?

Innovativ, kompetent und offen sein, zudem Freude am Gästekontakt haben.

Wie sieht für Sie ein attraktiver Arbeitsplatz aus?

Ein attraktiver

Foto: Tatjana Schnalzer

... Martina Wick

Die 21-jährige Restaurationsfachfrau und Köchin EFZ arbeitet seit Sommer 2018 im Hotel Hof Weissbad. An den Berufsweltmeisterschaften im August holte die St. Gallerin in Russland in der Disziplin Restaurant – Service die Goldmedaille und wurde dank der besten Note aller Schweizer Teilnehmenden zudem mit dem Titel «Best of Nation» ausgezeichnet.

Arbeitsplatz bietet für jeden Mitarbeitenden dieselben Bedingungen, und eine gute Zusammenarbeit im Team wird gefördert.

Was mögen Sie an Ihrer Branche nicht?

Dass sie nicht immer wertgeschätzt wird.

Wie begeistern Sie Mitarbeitende für und in Ihrem Betrieb?

Ich versuche, andere Leute mit meiner Leidenschaft zum Beruf zu inspirieren.

Wie sorgen Sie für eine Work-Life-Balance?

Ich verbringe meine Zimmerstunden oder Freitage oft im Freien. Spazieren oder wandern im Sommer und Ski fahren im Winter sorgen bei mir für den Ausgleich.

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

Walzer in einer Jugendherberge. Ich mag diesen Musikstil lieber.

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

Karotten – ich liebe sie frisch aus dem Garten.

Welches Restaurant inspiriert Sie und weshalb?

Das Eleven Madison Park in New York. Eigentlich nur wegen Daniel Humm. Was er erreicht hat, fasziniert mich.

Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen?

Gerne hätte ich die Fähigkeit, schlimme Krankheiten heilen zu können.

Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne Nachtessen?

Mit Manuel Burkart des Cabaret-Duos Divertimento.

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

Ich sehe mir die Aussicht an.

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

Meine Brille, ansonsten sehe ich nichts.

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

Ich würde mir eine Auszeit auf einer Alp nehmen und diese bewirtschaften wollen. Vor allem wegen der Käseherstellung.

Welches Lied steht zurzeit auf Ihrer Playlist zuoberst?

Sail von Awolnation. Das war mein Motivationssong an den World Skills.

Was wollten Sie als Kind einmal werden?

Lehrerin, weil ich gerne Prüfungen kontrollieren würde.

Welchen Jugendstreich vergessen Sie nie?

In der Kochschule haben wir einmal zusätzliche Seife in den Geschirrspüler gefüllt, was sich zu einer ausgewachsenen Schaumparty entwickelte. npa



Die «Weltmeisterin» erhält beim feierlichen Empfang im Hotel Weissbad von VR-Präsident **Sepp Breitenmoser** für ihre grossartige Leistung an den World Skills drei Aktien vom 4-Sterne-Superior-Hotel. Bilder zvg

«Tendenziell haben wir zu viele Häuptlinge und zu wenig Indianer im Tourismus.»

Quelle: «Engadiner Post» vom 17. September 2019



Christian Jott Jenny

Gemeindepräsident St. Moritz.

Veränderung im Management von SHS



Wilhelm Konrad Weber (l.) verlässt das Operation Team von Swiss Hospitality Solutions per 1. Oktober 2019 und wird eine neue Stelle als Vice President Global Revenue and Digital Strategy bei Kempinski antreten. Er bleibt als Aktieninhaber, VR-Mitglied und Moderator erhalten. **Gianluca Marongiu** wird als Managing Partner und VR-Präsident die Firma übernehmen, **Daniel Plancic** (r.) bleibt weiterhin Geschäftsführer der SHS Academy. Bilder zvg

Zürcher Hotel Greulich geht in neue Hände



V.l.: **Basil Nufer**, **Beni Ott**, **Markus Ott** und **Simon Leuzinger** übernehmen das Hotel Greulich. zvg

Die künftigen Betreiber vom Design- und Lifestyle-Hotel Greulich im Kreis 4 sind in der Zürcher Gastro- und Clubszene keine Unbekannten: Sie haben sich unter anderem mit dem Restaurant Spitz bereits einen Namen in der lokalen Gastronomie gemacht. Die bisherige Besitzerin, die Krafft Gruppe aus Basel, will sich künftig auf die Entwicklung ihrer Hotels und Restaurants in Basel konzentrieren und übergibt den Zürchern ab Dezember 2019 den gesamten 4-Sterne-Betrieb mit Restaurant, Bar und Café. Der bisherige Hoteldirektor **Yves Isenschmid** wird den Betrieb im Oktober verlassen, die restlichen Angestellten sollen aber den neuen Pächtern erhalten bleiben. og

