

Bündner Pärke in Zürich

Um die Bündner Pärke einem urbanen Publikum schmackhaft zu machen, wurde am Alten Bahnhof Letten in Zürich der «Automat des Reisens» eingerichtet. Der Automat ist eine Initiative von Graubünden Ferien und dem Schweizer Reisemagazin Transhelvetica in Zusammenarbeit mit den Bündner Pärken. Bis September können am Automaten regionale Parkprodukte mitsamt Postkarte und Gutschein für eine Vergünstigung im jeweiligen Park gekauft werden. Das Angebot ist breit und reicht von Berg-Roggenbrot-Chips bis zu Steinbock-Pizzoccheri. Die Päckchen eignen sich auch als Mitbringsel für spontane Besuche bei Freunden, vor allem aber sollen sie dazu anregen, die nächste Reise in die Bündner Pärke zu planen. Dazu ist am Automaten auch ein kostenloser Reiseführer erhältlich. (AHÜ)

Freiwillige gesucht

Der Verein Cuisine sans frontières sucht Freiwillige für Projekte in Ecuador, Kenia und Burkina Faso. Für das Ausbildungsprogramm El Fogon in Ecuador wird eine Person mit fundierter Erfahrung in der Küche, der Gastronomie oder im Tourismus gesucht. Zusammen mit den indigenen Studierenden gilt es, unter Einbezug der lokalen Produkte und gastronomischen Eigenheiten Gerichte zu entwickeln, die auch gehobenen Ansprüchen gerecht werden. In Kenia braucht es Verstärkung für ein Zweierteam, welches die nachhaltige Zukunft des Gemeinschaftszentrums Calabash in Orwa sicherstellt. In Burkina Faso wird jemand gesucht, der Erfahrung in der Landwirtschaft in einer trockenen tropischen Gegend hat, um ein Gemeinschaftszentrum mit Lebensmitteln zu beliefern. (AHÜ)

Erfolgreiches Jahr für die Rigi

Die erste Jahreshälfte 2021 war herausfordernd: Schlechtes Wetter und behördliche Einschränkungen aufgrund der Pandemie machten der Rigi Bahnen AG zu schaffen. Doch dank erhöhter Nachfrage und vorausschauendem Kostenmanagement erzielte die Unternehmung in der zweiten Jahreshälfte ein positives Ergebnis. Mit einem Nettoerlös von knapp 23 Millionen Franken wurde der Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um fast 20 Prozent gesteigert. Trotzdem liegt der Umsatz noch gut 20 Prozent hinter den Vor-Corona-Zahlen von 2019 zurück. Die Rigi Bahnen haben Anfang 2022 ihren Bestand an eigenen Aktien an den Bergbahnfonds Funis veräussert und dadurch die Liquidität massgeblich gesteigert. Der Start ins Jahr 2022 gestaltet sich derweil positiv. Die Besucherzahlen konnten im ersten Quartal dank hervorragender Wetterverhältnissen gesteigert werden. (AHÜ)

Pia Zumkley ist beste Réceptionistin der Welt

Am 23. und 24. April fand die «World's Best Receptionist Competition» statt. Für die Schweiz trat Paulina Frenzel an.

Zehn Berufsleute aus Australien, Asien und Europa haben in Baden-Baden (DE) um den Titel «World's Best Receptionist» gekämpft.

Trotz guter Performance gelang es Paulina Frenzel, Réceptionistin im Hotel The Dolder Grand in Zürich, nicht, sich einen der drei Topplätze zu sichern. Der Titel «World's Best Receptionist» und die dazugehörige David Campbell Trophy ging an Pia Zumkley. Sie ist Réceptionistin im Kempinski Berchtesgaden (DE). Die Plätze zwei und drei belegten Carmen Barbera vom «Burj Al Arab» in Dubai (AE) und Wang Zhen Zhen vom «J Hotel, Shanghai Tower» in Shanghai (CN).

Die nationalen Ausscheidungen sowie der internationale Wettkampf werden von der «Association of Front Office and Hotel Managers AICR» durchgeführt. Berufsleute aus Ländern, in denen die AICR nicht vertreten ist, konnten sich über einen online durchgeführten Auswahlprozess für die «World's Best Receptionist Competition» qualifizieren.

Frühere Schweizer Siege

Vergangenes Jahr hat Max Vetter, Réceptionist im Hotel Baur au Lac in Zürich, diesen internationalen Wettbewerb gewonnen. Zehn Jahre zuvor war es Vanessa Kellerhals, Réceptionistin im «The Dolder Grand Zürich». Weitere Siegerinnen und Sieger waren: Alexandra Edel, «Kempinski Le Mirador Mont-Pèlerin» in Genf (2004); Vanessa Bourquard, Hôtel Beau Rivage Lausanne (1999); Dev Sharma, Hotel Widder Hotel in Zürich (1997). (RICCARDA FREI)

Hotelfachschule erhält einen neuen Namen

Es ist kein Scherz: Seit dem 1. April ist der Name Hotelfachschule Belvoirpark Geschichte.

Gastrosuisse betreibt seit fast 100 Jahren in Zürich-Enge eine Hotelfachschule. Das wird auch weiterhin der Fall sein. Allerdings besuchen die Studierenden neu nicht mehr die Hotelfachschule Belvoirpark, sondern die Hotelfachschule Zürich HFZ.

Zürich und Genf gleichen sich an

«Eine Namensänderung nach so vielen Jahren ist heikel», sagt Bruno Lustenberger, Vorstandsmitglied von Gastrosuisse. Sie sei jedoch aus verschiedenen Gründen sinnvoll. Zum einen will Gastrosuisse das positive Image Zürichs als sechsbeste Stadt der Welt für Studierende nutzen. Zum



Neu wehen die HFZ-Flaggen vor der Schule in Zürich. OBS/GASTROSUISSE

anderen sollen die HFZ und ihre Schwesterschule, die Ecole Hôtelière de Genève, näher zusammenrücken und einen einheitlichen Markenauftritt haben. Eine gemeinsame Direktorin, Susanne Welle, haben die beiden Schulen ja seit letztem Jahr bereits.

Das zur HFZ gehörende Restaurant in der Escher Villa heisst weiterhin «Belvoirpark». (RIF)

Sorgen trotz über fünf Millionen Logiernächten

Graubünden Ferien verzeichnet ein gutes Geschäftsjahr, schaut aber bang in die Zukunft.

Am 12. April fand die Generalversammlung von Graubünden Ferien (GRF) statt. GRF kann auf ein Jahr zurückblicken, das mit über fünf Millionen Übernachtungen auf «Vor-Corona-Niveau» liegt. Mehr als vier Millionen davon stammen von inländischen Gästen, was einen Rekord

darstellt. GRF-Präsident Jürg Schmid freut sich über die Treue der inländischen und die langsame Rückkehr der ausländischen Gäste. Gleichzeitig ist er sich bewusst, dass der Krieg in der Ukraine Folgen für den Tourismus in der Schweiz hat. Steigende Preise, höhere Produktionskosten und der starke Franken werden die Branche in diesem Jahr beschäftigen. Vom Fachkräftemangel ganz zu schweigen. Schmid plädiert einmal mehr: «Wir müssen den Fokus von «Gäste auf «Gäste und Mitarbeitende» verschieben.» (RIF)

LATEST NEWS

Verbessert

Die Taskforce «Corona II Engadin» hat ihre Tätigkeit vorerst beendet. Umfragen zeigen: Die Gemeinden und Unternehmen der Region bewerten die Tätigkeit der Taskforce durchwegs sehr positiv. Die solide Informationsbasis und einheitliche Regelungen hätten dazu beigetragen, dass das Engadin besser durch die Pandemie gekommen sei als andere Destinationen, so Christian Gartmann, Co-Leiter der Taskforce.

Verpflichtet

Die Radisson Hotel Group hat sich dazu verpflichtet, bis 2050 die CO₂-Emissionen in ihren Häusern auf null zu reduzieren. Derzeit werden bereit 56 Hotels zu 100 Prozent mit erneuerbarem Strom betrieben.

Verkauft

Das Trump International Hotel wird verkauft und künftig als «Waldorf Astoria» weitergeführt. Das Hotel des Trump-Konzerns liegt nur wenige Meter vom weissen Haus in Washington (US) entfernt und wird von Kritikern als «völlig geschmacklos» beschrieben.

ZAHL DER WOCHE

80%

Um diesen Wert ist der Umsatz des Hallenstadions in Zürich im Vergleich zur Zeit vor Corona eingebrochen. Noch nie in der Geschichte des Hallenstadions gab es so ein schlechtes Geschäftsjahr wie 2021. Von 145 geplanten Veranstaltungen konnten nur 57 tatsächlich durchgeführt werden, davon sieben öffentliche Konzerte und Shows sowie 20 Eishockeyspiele mit und 22 ohne Publikum.



ZVG

Grosse Trauer um Jacky Donatz

Die Schweizer Gastronomiebranche hat einen ihrer ganz Grossen verloren: Jacky Donatz ist vergangene Woche mit 71 Jahren verstorben. «Ein grosser Verlust für unseren Beruf und für unsere Branche», sagt Thomas Nussbaumer, Präsident des Schweizer Kochverbands. «Während Jahrzehnten hat Jacky Donatz viele Köche inspiriert, geprägt, beeinflusst, beeindruckt. Bis vor wenigen Monaten hat er sein Können bei Berufskollegen und -kolleginnen gezeigt und so immer noch viele Gäste glücklich gemacht.» Auch Markus Strähl, Präsident der HGU-Region Zürich, hat viele gute Erinnerungen an den Spitzenkoch: «Wir sind sehr traurig, ein so treues und beliebtes Mitglied zu verlieren.» Der Engadiner Starkoch war eine Institution in der Zürcher Gastrozene. Nach vielen Jahren als Gastgeber im Restaurant Sonnenberg, war er zuletzt als Gastkoch in verschiedenen Betrieben unterwegs. Kulinarisch besonders in Erinnerung bleiben seine berühmten Mezzelune, sein Siedfleisch und sein Kalbskotelett. (AHÜ)

Einblick in die Branche

Unter berufehotelgastro.ch haben sich Hotellerieuisse und Gastrosuisse zusammengeschlossen, um sich gemeinsam für die Nachwuchsförderung stark zu machen. Mit «rockyourfuture.ch» organisieren die beiden Verbände zum zweiten Mal eine nationale Kampagne, die Jugendliche im Berufswahlprozess unterstützen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken soll. Rund 120 Lehrbetriebe haben sich für die nationalen Berufserkundungstage angemeldet, die vom 22. April bis 22. Mai sowie vom 22. September bis 22. Oktober stattfinden. (AHÜ)

Freie Fahrt für Einreisende

Die Einreisebeschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie werden am 2. Mai aufgehoben. Dies teilte das Staatssekretariat für Migration (SEM) vergangene Woche per Twitter mit. Ab diesem Datum sei die Einreise in die Schweiz wieder zu den ordentlichen Voraussetzungen möglich. Noch werden etliche Staaten ausserhalb des Schengen-Raumes und Europas vom SEM als Risikoländer geführt und die Einreise aus diesen Ländern ist daher erschwert. Dass sich dies bald ändern wird, ist insbesondere für die Tourismusbranche eine gute Nachricht. (AHÜ)



Mehr Informationen unter: cuisinesansfrontieres.ch



Mehr Informationen unter: graubuenden.ch/jahresbericht