

Hotellerie kommt in Fahrt

Laut der Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich (KOF) legte das Gastgewerbe beim Umsatz im zweiten Quartal 2021 gegenüber der vergleichbaren Vorjahresperiode um 1,6 Prozent zu, die Hotellerie um 43,9 Prozent, während die Restauration ein Minus von 21,9 Prozent hinnehmen muss. Im ersten Quartal 2021 verlor das Gastgewerbe 59 Prozent Umsatz.

Lustenberger verkauft



Reto Schlatter

Der Besitzer und Gastgeber der Krone Aarburg AG, Bruno Lustenberger (57), verkauft seinen Betrieb an den Unternehmer Dino di Fronzo. Lustenberger hat die Krone 22 Jahre lange geführt, nachdem er diese von seinen Eltern übernommen hatte. Es sei wichtig, die Nachfolgeregelung frühzeitig anzugehen, sagt der Präsident von GastroAargau im «Zofinger Tagblatt».

Sprung über Röstigraben

Das Label Fait Maison feiert im September seinen 4. Geburtstag und kündigt die Lancierung der Marke in der Deutschschweiz an, genauer in der Pilotregion Luzern. In der Westschweiz setzt sich das Wachstum mit 150 Neuanmeldungen seit Beginn der Krise fort. Fait Maison wurde im September 2017 in der Westschweiz von Gastro Suisse, Genusswoche, Slow Food Schweiz und der «Fédération Romande des Consommateurs» lanciert. Das Label zeichnet Restaurants aus, die Gerichte aus rohen und traditionellen Produkten anbieten, die ganz oder grösstenteils im eigenen Betrieb zubereitet werden, ohne auf vorgekochte Gerichte zurückzugreifen.

Best of Swiss Gastro

1,5 Millionen Franken durch Gutscheine!

Der Startschuss zum Publikumsvoting: Wer holt die begehrten Holzkreuze?

Text Benny Epstein

Am 23. August 2021 traf sich die Gastrozene an der Sunset Party des Best of Swiss Gastro (BOSG) im Thalwiler Traumgarten. Tolle Stimmung und viele bekannte Gesichter in der Eventlocation am Zürichsee. Das Get-together galt als Startschuss für die diesjährigen Nominierten im Kampf um die renommierten Holzkreuze für die besten Gastronomiekonzepte des Landes: Die Fachjury hat die Kandidaten ausgewählt – ab sofort gehen diese bei ihren Gästen auf Stimmenfang. «Service», «Ambiente» und «Essen&Trinken»: In drei Kategorien zählen Noten von 1 bis 6. Bis zum 11. November kann abgestimmt werden, am 6. Dezember werden die Sieger anlässlich der 4. Award Night gekürt.

Das Kostenpaket: Nur für nominierte Betriebe fallen 950 Franken an,

dafür gibt es unter anderem ein Betriebsprofil im Dining-Guide, die Einbindung in Newsletter und Social Media, Analyse- und Marketingtools sowie Eintrittskarte zur Award Night und zur Sunset Party. Ein Paket, das nicht nur die Motivation des Personals fördern, sondern letztlich auch zahlreiche neue Gäste bringen dürfte.

Wie etabliert BOSG mittlerweile ist, verrät Geschäftsführer Andreas Krumes: «Während des Lockdowns verkauften wir Gutscheine im Wert von 1,5 Millionen Franken. Sie können in allen BOSG-Restaurants eingelöst werden.» Viele Grossunternehmen verschenkten die Gutscheine an ihre Mitarbeiter anstelle der ausgefallenen Weihnachtsessen.

Florian Weber, Mitbesitzer der Pumpstation Gastro GmbH, betonte den grossartigen Werbeeffect des hölzernen Kreuzes: «Für unsere Mitarbeiter bedeutet es eine grosse Anerkennung. Und es generierte unglaublich viele neue Gäste.» Das Restaurant L'O in Horgen ZH – ein Restaurant von Michel Péclard und Florian Weber – gewann 2020 die BOSG-Hauptwertung.

ANZEIGE



Votre autocontrôle digitalisé

Avec une mise en place individuelle, simple et rapide de votre concept d'hygiène numérique, vous remplacez désormais la version papier et vous facilitez la mise en œuvre au quotidien. L'application se réfère au guide BPHR en vigueur et elle s'utilise sur smartphone, tablette et PC.

Désirez-vous en savoir plus ?

Testez sans engagement sous hygitool.ch ou contactez-nous pour plus de renseignements :

079 402 74 72 | info@hda-muller.ch

Ihre Selbstkontrolle digitalisiert

Ihr digitales Hygienekonzept individuell, einfach und schnell einzurichten, ersetzt neu die Papierversion und erleichtert die Umsetzung im Alltag. Das Tool bezieht sich auf die geltenden GVG-Leitlinien und ist mit dem Handy, Tablett und PC einsetzbar.

Möchten Sie mehr erfahren?

Testen Sie unverbindlich unter hygitool.ch oder kontaktieren Sie uns für mehr Informationen:

079 402 74 72 | info@hda-muller.ch

hygitool
FOOD SAFETY CONCEPT

