



ZVG

## Schweden wird zum grössten Restaurant

Um gesunde und natürliche Nahrung hervorzuheben, startet Schweden das Projekt «Ein Land wird Restaurant. Willkommen in Schweden». Das mehr als 400 000 Quadratkilometer grosse Do-it-yourself-Gourmetrestaurant bietet ein Menü aus neun Gängen, das die Besucher selber vorbereiten und kochen können – und zwar mitten in der Wildnis. Das Menü wurde von den schwedischen Sterneköchen Titti Qvarnström, Niklas Ekstedt, Jacob Holmström und Anton Bjuhr kreiert. Zum Projekt gehören auch sieben handgefertigte Holztische, die über Schweden verteilt in der Natur platziert wurden – inklusive Küchenausrüstung und Kochutensilien. Die Tische können zwischen Mai und September auf bookatable.com gebucht werden. Sollten diese ausgebucht sein, können die Gerichte überall in der Natur zubereitet werden. (GAB)

## Drei Spitzenköche wechseln ins Berner Casino

Noch ist das Casino hinter Bauwänden versteckt. Doch dahinter tut sich viel. Ivo Adam, seit 2016 Casino-Chef, nennt die Namen seiner engsten Küchenmitarbeiter. Diese lassen erahnen, was er kulinarisch vorhat. Küchendirektor und damit Chef der rund 30-köpfigen Brigade wird Florian Bettschen, der im Congress-Hotel Seepark in Thun tätig war. Adrian Bürki, der zuletzt im Maiensäss-hotel Guarda Val auf der Lenzerheide kochte, wird den grössten Teil des Restaurants führen. Dave Wälti, der Dritte im Bunde, war bis Ende Januar in der «Eisblume» in Worb tätig. Im Casino wird er Chef der Bistrotbar, wo die Gäste den Köchen beim Arbeiten zuschauen können. (GAB)

## Kompetenzausbau

Die Transgourmet Holding AG übernimmt die Emmi Frisch-Service AG (EFSA). Die Übernahme ermöglicht es, den Kunden ein breiteres Sortiment anzubieten und in der nationalen Logistik Synergien zu nutzen. Es werden alle Mitarbeitenden übernommen. Die Transaktion unterliegt noch der Zustimmung der Wettbewerbskommission. Die Emmi Frisch-Service AG ist ein nationales Handelsunternehmen. Es beliefert rund 4000 Betriebe aus den Bereichen Foodservice, Spitälern und Pflegeheime, Convenience-Stores sowie Grossisten. (GAB)

## Virtuelle Klettertouren und Eislaufen am Berg

Gäste suchen bleibende Erinnerungen, die sie liken und teilen können. Die neuesten Trends wie das Eislaufen am Berg wurden am Sport-Tourismus-Forum vorgestellt.

In den Alpendestinationen gehört Sport traditionell zu den touristischen Eckpfeilern. Aber Innovationen sind gefragt. Beim Sport-Tourismus-Forum in St. Gallen wurden Ideen präsentiert, die dem Tourismus zu neuem Aufschwung verhelfen sollen. Ein Trend zeichnete sich dabei deutlich ab: Wetterunabhängige Outdoor-Erlebnisse sollen dabei helfen, Gäste auch in Zukunft in die Destinationen zu locken.

Dort setzt etwa Hologate an. Das Unternehmen ist Weltmarktführer für Virtual-Reality-Spiele

und sorgt dafür, dass in verschiedenen Spiel-Genres virtuelle Welten zur Realität werden. Unter anderem sind virtuelle Klettertouren möglich. «Orte, die in den Spielen vorkommen, schaffen die Sehnsucht, diese auch in der Realität aufzusuchen», so Robert-Maximilian Fankhänel, COO von Hologate.

Mit dem Schlittschuh auf die Piste

Geht es nach Martin Schobert von «Alpine Ice», werden bald erste Gäste ihre Schlittschuhe in alpinen Lagen anziehen. Die Idee geht weit über den gewöhnlichen Eislaufplatz am Berg hinaus. Das Pilotprojekt Alpine Ice schickt Touristen auf drei Meter breiten Eislaufwegen durchs Skigebiet. «Wir sehen das Projekt als Antwort auf den Ruf nach neuen Konzepten für den Wintertourismus», so Schobert. Das schneeunabhängige Erlebnisprodukt soll die Ressourcen der Skigebiete für eine neue Zielgruppe erschliessen. (AHÜ)

## Alphütte entlastet Mitarbeiterrestaurant

Dank einer beheizten Alphütte haben die Mitarbeiter des Kantonsspitals Winterthur wieder genügend Sitzplätze während der Mittagspause.

Während des Sommers war alles kein Problem. Waren alle Plätze im Mitarbeiterrestaurant des Kantonsspitals Winterthur besetzt, assen die Mitarbeiter auf der Terrasse zu Mittag. Rund 700 Mittagessen servieren Chefkoch Ruedi Manser und Team täglich. Dafür bietet das Restaurant aber zu wenig Sitzplätze. Damit es auch im Winter kein Gerangel darum gibt, haben die Verantwortlichen eine aussergewöhnliche Lösung gefunden. Sie haben laut «Landbote» im Oktober eine vollständig isolierte Alphütte aus Bayern importiert.



Die Mietkosten der Hütte werden mit Abendanlässen gedeckt. ZVG

Sie bietet 60 Sitzplätze und wird laut Manser täglich von rund 150 Mitarbeitern genutzt. Die Tische sind so breit, dass zwei Servier-tabletts darauf Platz haben.

Die Hütte bleibt noch bis Ostern stehen. Sie soll auch die nächsten zwei Winter für genügend Platz sorgen. 2021 wird ein Café im Neubau des Bettenhauses Entlastung schaffen. SARAH SIDLER

## Wachstum dank Export und Innovation

Hug ist zufrieden mit dem Geschäftsjahr 2018. Um weiterwachsen zu können, setzt das Unternehmen auf neue Produkte.

In 2018 verzeichnete Hug eine Umsatzsteigerung von 1,8 Prozent auf 118,8 Millionen Franken. Diese ist unter anderem auf das stark wachsende Exportgeschäft sowie die Erhöhung des Produktionsvolumens um 112 Tonnen auf 9354 Tonnen

zurückzuführen. Im November erfolgte der Spatenstich zum neuen Backhaus in Malter, wo 2021 die Produktionen von Hug in Malter und Wernli in Trimbach zusammengeführt werden sollen.

«Während der Konsum von Backwaren in der Schweiz stagniert und die Schweizer Produktion insgesamt rückläufig ist, wollen wir künftig vermehrt mit Innovationen wachsen», sagte Geschäftsleiter Andreas Hug. So präsentiert Hug etwa ein Choco Petit Beurre mit der neuen Ruby-Schokolade. (AHÜ)

### Latest News

#### Geschenkt

Die Stiftung Fundaziun Uccelin von Spitzenkoch Andreas Caminada unterstützt fortan das ganzheitliche Hilfsprojekt Smiling Gecko des Schweizer Fotokünstlers Hannes Schmid in Kambodscha.

#### Gefordert

Migros nimmt den Gemüseproduzenten in naher Zukunft nur noch Gemüse und Früchte ab, die aus Gewächshäusern stammen, die fossilfrei beheizt werden. Forscher suchen bei Gutknecht-Gemüse in Ried bei Kerzers nach alternativen Heizarten.

#### Gefragt

Die begehrte Valais Ski Card erschliesst 40 renommierte Skigebiete. Tönt gut, ist für Einheimische aber nicht so gut. Walliser Besitzer der Ski Card gelten nur als Einheimische, wenn sie sich beim Kauf derselben entsprechend ausgewiesen haben.

#### Gefunden

Mit Funkchips soll auf Flugreisen der Gepäckverlust verhindert werden. Der Airline-Verband IATA will mit der RFID-Technik für mehr Verlässlichkeit sorgen. Diese wird in den USA gerade getestet. Der Flughafen Zürich ist dafür noch nicht bereit.

### Zahl der Woche

# 3,45

Milliarden Franken Umsatz hat Emmi 2018 erwirtschaftet. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies einen Zuwachs von 2,8 Prozent. Während im Heimmarkt Schweiz der Umsatz um ein Prozent zurückging, bewegte sich der Umsatz der Division Americas (+5,6%) und Europa (+4,4%) am oberen Ende der Erwartungen. Erfolgsfaktoren waren gemäss Emmi unter anderem Caffè Latte, die italienischen Desserts, die internationalen Ziegenmilchprodukte, die dynamische Entwicklung in Tunesien und Chile sowie der höhere Mozzarella-Absatz im warmen Sommer 2018.

## McDelivery startet in Genf

McDonald's startete am 24. Januar in Genf seinen Lieferdienst McDelivery. Partner ist Uber Eats. Die bestellten Menüs sollen innerhalb einer halben Stunde zu den Gästen im Umkreis der McDonald's-Filialen geliefert werden, wie das Unternehmen mitteilt. Der Service entspreche einem zunehmenden Gästebedürfnis. Bestellen können Kundinnen und Kunden per App. McDonald's liefert jedoch nur an Adressen, die im Umkreis von 2,5 Kilometern einer der 13 Genfer Filialen liegen. Die Liefergebühr ist unabhängig von der Bestellmenge 4.90 Franken. (GAB)

## Die Stars an der Chef Alps 2019

Am 19. und 20. Mai führt für Gastronomen kein Weg an der «Stage One» in Zürich vorbei, wo internationale Spitzenköche an der Chef Alps vor Fachpublikum ihre Philosophien erklären. Karime Lopez, Massimo Botturas Küchenchefin in der «Gucci Osteria» in Florenz, wird referieren. Sie begeistert mit multikultureller Handschrift – ein Spiegelbild ihres beruflichen Werdegangs, der von Mexiko über Spanien, Japan und Peru schliesslich bis nach Italien führte. Spannende Einblicke gewährt das holländische Ausnahmetalent Syro Bakker vom «Pure C», ehemaliger Sous-chef von Superstar Sergio Herman. Aus Kopenhagen reist Zwei-Sterne-Koch Søren Selin vom «AOC» an. Aromen, Optik, Farben und Düfte spielen in seinen Gerichten die Hauptrollen. Mit César Troisgros wird ein herausragender Vertreter der New French Cuisine zu erleben sein. Als Küchenchef in vierter Generation schreibt er an der Seite seines Vaters Michel die Drei-Sterne-Geschichte des La Maison Troisgros in Ouches, Frankreich, weiter. Trotz weiterer grosser Namen: Grosser Star bei «Chef Alps» ist ein Sommelier. Aus dem legendären «El Celler de Can Roca» im spanischen Girona erklärt Josep Roca, weltweit einer der kreativsten Sommeliers, seine Food-&Wine-Pairings. Nachdem in den Vorjahren bereits Joan Roca (Chef de cuisine) und Jordi Roca (Pâtissier) die Chef Alps beehrten, dürfte jetzt auch der dritte Bruder für Furore sorgen. Der Ticketverkauf startet im März. (EPS)

## Saviva investiert im Tessin

Die Saviva AG eröffnet am Montag in Sant'Antonino ihr zweites regionales Verkaufs- und Logistikzentrum. Dabei werden die Kräfte der Traditionsmarken Scana und Lüchinger + Schmid unter einem Dach vereint und mit den Kompetenzen der Spezialisten Tipesca und Mérat erweitert. Für die Kunden bedeutet dies ein grösseres Sortiment, vereinfachte Bestellprozesse und verbesserte Logistikleistungen. Die regionale Verkaufslösung am Standort Sant'Antonino übernimmt Edgar Canavarro. (GAB)