

## Bettwanzen sind Realität und kein Hirngespinnst

Jeder Gast kann Ihnen Bettwanzen ins Haus schleppen. Wenn die Reklamationen über einen Befall bereits an der Réception landen, ist meist schon das Wichtigste versäumt: die Prävention.

Bettwanzen hat man nicht einfach – die zieht man sich zu – durch mangelnde Vorsorge und fehlendes Anbringen eines zuverlässigen präventiven Schutzes.

Bei einer Einschleppung in Gästezimmer, sollte bereits ein Schutz mit Chrysamed ausgebracht sein. Chrysamed wirkt als Kontaktgift und vermag im ersten Moment den eingeschleppten Bestand zu eliminieren.

Die Anwendung von Chrysamed benötigt keine besonderen Kenntnisse und Schutzmassnahmen und kann von Ihrem Personal während den normalen



**Chrysamed Bettwanzenspray – farb- und geruchlos.**

Pflegeleistungen ausgebracht werden.

Nähere Auskünfte unter Tel. 052 761 28 35.

[www.chrysamed.ch](http://www.chrysamed.ch)



## Aufruf an alle Spitzenköche des Alltags

Gehören Sie zu den gastronomischen Profis, die in den Grossküchen der Schweizer Spitäler, Heime und Personalrestaurants täglich für über eine Million Gäste kochen? Dann sollten Sie mit Ihrem Team zur SWISS SVG-TROPHY antreten. Dieser Wettbewerb würdigt die aussergewöhnliche Leistung der Gemeinschaftsgastronomie.

Über Starköche wird in den Medien ausgiebig berichtet. Kaum Beachtung finden dagegen die Gastronomen der Gemeinschaftsküchen, die mit ebenso viel Kreativität, Know-how und Herzblut

täglich Herausragendes leisten. Die SWISS SVG-TROPHY rückt die Leistung dieser «Spitzenköche des Alltags» ins Rampenlicht. Alle Berufsleute der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie können mit ihrer Küchenmannschaft zum Wettbewerb antreten. Im Vordergrund steht das Ziel, gemeinsam etwas zu erreichen. Die Herausforderung stärkt den Teamgeist und wertet den gesamten Betrieb auf.

**Bewerben Sie sich mit Ihrer Küchenmannschaft!**

Verschaffen Sie Ihren Spitzenleistungen die verdiente Beachtung und machen Sie bei der SWISS SVG-TROPHY mit. Ein Team besteht jeweils aus drei Fachpersonen (Küchenchefs, Köche, Pâtissiers und Lernende im dritten Lehrjahr). Die Anmeldung erfolgt mit einem Bewerbungsdossier, in dem Sie ein Dreigangmenü für 80 Personen detailliert dokumentieren und präsentieren. Diese schriftliche Arbeit entscheidet darüber, welche sechs Teams am Finale teilnehmen. Dabei wird das Menü im eigenen Betrieb den Vorgaben entsprechend

zubereitet. Die Wanderjury des Schweizer Kochverbands beurteilt diese Leistung nach internationalen Richtlinien, berücksichtigt aber auch die individuellen Rahmenbedingungen. Das Siegerteam der SWISS SVG-TROPHY 18/19 wird für die «Olympiade der Köche 2020» in Stuttgart nominiert.

Anmeldung und Einreichung des Bewerbungsdossiers: bis 31. Oktober 2018

Weitere Informationen: [www.svg-trophy.ch](http://www.svg-trophy.ch)



Die Schaerer Premium Coffee Corner.

## Neue Qualität und Frische für den Kaffee-Selbstbedienungsmarkt

Schmackhafte Kaffeespezialitäten mit intensivem Geschmack und aussergewöhnlich cremigem Milchschaum bringt kaum jemand mit einem Vending-Automaten in Verbindung. Denn obwohl die Qualität in diesem Segment insgesamt besser geworden ist, ist der Unterschied zu Table-Top-Kaffeemaschinen, die auf frisch gemahlene Bohnen und Frischmilch-Systeme setzen, noch deutlich zu schmecken – und zu sehen. Der Schweizer Kaffeemaschinenhersteller Schaerer startete vor zwei Jahren eine Qualitätsoffensive im Selbstbedienungs-Segment und präsentiert auf der Internorga mit der Schaerer Premium Coffee Corner

ein ausgefeiltes Konzept. Denn da, wo herkömmliche Vending-Maschinen häufig komplett auf Pulverlösungen zurückgreifen, bringt Schaerer seine tiefgreifende Kaffeexpertise ins Spiel und bietet mit der Premium Coffee Corner Vielfalt und Qualität auf Basis frischer Zutaten. Dazu gesellen sich ein einzigartiges Spektrum an Individualisierungsmöglichkeiten nach Kundenwünschen – sowohl bei den Ausstattungsvarianten als auch beim Design – und eine denkbar einfache Wartung und Befüllung dank der kompakten sowie modularen Bauweise.

<https://www.schaerer.com/home/>

## Neue Saunalandschaft von KLAFS

Wunderschön ist sie geworden, die neue Wellnesszone im Schwimmbad Zollikon mit Aussensauna, finnischer Sauna und einem Sanarium® sowie einem Dampfbad und stilvoll eingerichteten Ruheräumen. Das Baupremium legte grossen Wert auf ein innovatives und qualitativ hochwertiges Wellnessangebot, das sich von der Konkurrenz abhebt. «Der bekannte Sauna- und Spa-Hersteller KLAFS war daher erste Wahl für das Bauvorhaben – auch weil KLAFS nach der Fertigstellung jederzeit kompetenten Service vor Ort garantiert», bemerkt Jürgen Richter, Geschäftsführer des Schwimmbads.

Sein ganz persönlicher Stolz ist die Kelo-Sauna im oberen Stock neben der Terrasse, in welcher stündlich schweisstreibende Aufgüsse zelebriert werden. Die Sauna bietet Platz für bis zu 25 Badegäste. Jeweils zur halben Stunde wird das Licht gedimmt, und der Saunameister persönlich startet das stimmungsvolle Ritual der 15-minütigen Schwitz-

kur. Vom Wüstenwind-Aufguss bis zum aromatisierten Entspannungsaufguss – das Schwimmbad Zollikon verblüfft seine Gäste immer wieder mit neuen Aufgussideen.

[www.klafs.ch](http://www.klafs.ch)



Die Kelo-Sauna besteht aus über 200-jährigem, unbehandeltem Holz von nordischen Kiefern

## Kulinarische Filme und genussvolles Dinieren

**Genuss Film Festival**  
Zug 3.–10. Mai 2018

Eine Woche filmische und kulinarische Höhepunkte und genussreiche Begleitveranstaltungen: Das Genuss Film Festival am Seeruf in Zug vom 3. bis 10. Mai 2018 findet dank dem Erfolg in den Vorjahren zum vierten Mal statt. Filmfreunde und Gourmets kommen in den Genuss einer erlesenen Auswahl von Filmen und vieler gastronomischen Highlights: Spitzenköche sind im Genuss-Pavillon am Werk.

Zugesagt haben unter anderem der Molekularkoch Rolf Caviezel (Station 1, Grenchen), Dario Cadonau (Vivanda, Brail), Michèle Meier & Hubert Erni (the'blinker, Cham), Nino Mosca (Il Bottaccio, Toscana), Silvia Manser (Restaurant Truube, Gais), Robert Speth (Chesery, Gstaad) und die Schwestern Evi, Leonie und Greta Sicher (Gasthaus Gotthard, Gurtellen). Letztere werden zusammen mit Stefan Meier kochen. Abgerundet werden die Abende jeweils durch eine Talk-Runde.

[www.genussfilm.ch](http://www.genussfilm.ch)

## Impressum

### htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé en 1892

#### Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

#### Redaktion

**Chefredaktor:** Gery Nievergelt/gn  
**Stv. Chefredaktorin:** Laetitia Bongard/lb

#### Redaktorinnen und Redaktoren:

Natalie-Pascale Alesch/npa (Verantwortliche Online/News); Laetitia Bongard/lb; Alexandre Caldara/aca (Verantwortlicher cahier français); Franziska Egli/fee; Olivier Geissbühler/og;

Guðrún Schlenzcek/gsg (Verantwortliche hotel gastro welten); Daniel Stampfli/dst (Verantwortlicher thema); Patrick Timmann/pt

#### Grafik:

Carla Barron-Secci/cbs (Verantwortliche); Natalie Siegenthaler/ns; Aljoscha Thomas/at (Praktikum)

#### Korrektorat:

Paul Le Grand  
**Meinung/Leserbriefe:** Gery Nievergelt  
**Sekretariat:** Danijela Bosnjak (Verantwortliche); Anja Peverelli

#### Milestone Tourismuspreis

Geschäftsführung: Anja Peverelli

#### Verlag

Leitung: Bernt Maulaz

#### Assistent:

Alain Hänni  
**Stelleninserate:** Angela Di Renzo Costa  
**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller, Simona Manoelli, Yves Golaz (Westschweiz)  
**hoteljob.ch:** Denise Karam  
**Druck:** NZZ Media Services AG, 9001 St. Gallen  
**Auflage:** 10 926 (WEMF/SW-

#### Beglaubigung 2017)

**Leser:** 65 000 (Studie DemoScope 2013)

**Verkaufspreise** (inkl. MwSt):

Jahresabonnement Fr. 172.–

ISSN: 1424-0440

#### Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
**Redaktion:** Tel. 031 370 42 16  
Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
**Online Redaktion:** [online@htr.ch](mailto:online@htr.ch)  
**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93  
Fax 031 740 97 76; E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)

#### Inserate:

Tel. 031 370 42 42,  
Fax 031 370 42 23, E-Mail: [Inserate@htr.ch](mailto:Inserate@htr.ch);  
**Milestone:** Tel. 031 370 42 16

#### Newsportal

[htr.ch](http://htr.ch)

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.