

PERSONALIA



Eric Favre

General Manager

Neu übernimmt AMS Prestige Properties und Hospitality Services das Management des Hotels Villars Palace in Villars-sur-Ollon/VD. Eric Favre wurde per sofort die Position des General Managers im Fünf-Sterne-Superior-Haus zugesprochen. Er folgt auf Jean-Yves Blatt, der seit November 2023 im Amt war.



Andrea Magnano

Executive Chef

Andrea Magnano ist neuer Executive Chef im Hotel Kempinski Palace in Engelberg/OW. Er folgt auf Dennis Siesser. Magnano hat in renommierten Küchen auf fünf Kontinenten gearbeitet. Zuletzt leitete er als Executive Chef im «Grand Kempinski Shanghai» ein Team von 138 Mitarbeitenden.



Thomas B. Meier

CEO

Jumeirah, die arabische Luxushotel-Gruppe und Teil von Dubai Holding, hat Thomas B. Meier zum neuen CEO ernannt. Unter seiner Führung plant Jumeirah, das Portfolio bis 2030 zu verdoppeln. Meier war seit Oktober 2021 als COO tätig, zuletzt als Interim CEO.



Urs Lehner

CEO

Glatz AG gibt bekannt, dass Urs Lehner seit Januar das Team als CEO verstärkt und nach Einführung durch Markus Glatz die operative Leitung der Firma übernehmen wird. Markus Glatz wird sich künftig voll und ganz auf das Präsidium des Verwaltungsrats konzentrieren.

ANZEIGE

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union
Weiterbildung Inklusiv.ch

PLANEN SIE IHRE KARRIERE MIT UNS

LEHRGÄNGE AUF DIE BERUFSPRÜFUNGEN MIT EIDG. FACHAUSWEIS

Beginn Februar 2025
Chefköchin/Chefkoch - Weggis Bereichsleiter/in Restauration - Weggis

Beginn März 2025
Chef de Réception, Basismodule - Weggis

Beginn April 2025
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft - Weggis

Beginn Mai 2025
Chefköchin/Chefkoch - Weggis / online
Diätköchin/Diätkoch - Ziegelbrücke / online

Beginn Juni 2025
Chef de Réception - Weggis
Chefköchin/Chefkoch - gemeinsam mit ABZ, Zürich

Beginn August 2025
Diätköchin/Diätkoch - Weggis

Beginn November 2025
Diätköchin/Diätkoch, Passerelle - Weggis

ANGEBOTE FÜR BERUFSBILDUNGS-VERANTWORTLICHE

Berufsbildnerkurs (mehrmals jährlich)
Tageskurse für Auszubildende
(fachspezifische Vertiefung/Refresher)

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 |
6353 Weggis | Telefon +41 (0)41 392 77 77 |
hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Sie verbindet das Süsse mit dem Kreativen

Sie hat ihr Hobby zum Beruf gemacht: Sara Hochuli betreibt beim Zürcher Paradeplatz ihr eigenes Café und eine Tortenmanufaktur.



Sara Hochuli hat die Bilder im Miyuko selbst entworfen. BILDER MANUEL VARGAS LEPIZ

Die Torten, die Sara Hochuli kreiert, sind wahre Kunstwerke. In ihrem Café Miyuko in Zürich können die Gäste diese und andere Backwaren, Süßigkeiten, Frühstück, verschiedene Kaffees und ein breites Teesortiment genießen. Kunst hat die 43-Jährige schon immer fasziniert: «Die Confiterie ist daher ideal, sie verbindet Kunst, Ästhetik, Kreativität und handwerkliches Arbeiten.»

Sara Hochuli war bereits als Kind am liebsten kreativ tätig. Sie nahm an Malkursen teil und zeichnete, wann immer sich die Gelegenheit dazu bot. Dass sie Farben und Formen liebt, sieht man auch im Café Miyuko, welches sie mit ihrem Partner Dominik Grenzler führt. Die Wände sind mit japanischen Mangas verziert, welche die Künstlerin selbst entworfen hat. «Das Gestalten liegt mir und macht mir Freude.»

Die Faszination für Japan begann bei der ausgebildeten Grafikerin gleich nach ihrer Lehre. Damals hat sie eine Reise nach Nippon unternommen und war beeindruckt von der Kultur, der Kulinarik und der Kunst. «Alles ist perfekt. Es ist sauber und gut organisiert.» Und da lernte sie die japanischen Comics, die Mangas, kennen.

Nach dem Vorkurs an der Kunstgewerbeschule, einer Ausbildung zur Grafikdesignerin und verschiedenen Anstellungen in Werbeagenturen, entschloss sie sich zur Selbstständigkeit. «Das Backen und Dekorieren faszinierten mich schon lange. Der einzige Grund, warum ich keine Ausbildung zur Konditorin absolviert habe, waren die Arbeitszeiten.»

Sara Hochuli hat sich dazu entschieden, auf Qualität und nicht auf Quantität zu setzen. Die-

ses Credo setzt sie auch bei der Wahl ihrer Lieferantinnen und Lieferanten um. «Für mich ist es wichtig, dass ich weiss, wer hinter

«Wir stehen für den Genuss und das Kunsthandwerk ein.»

SARA HOCHULI, INHABERIN, CAFÉ MIYUKO, ZÜRICH

den Produkten steht.» Darum pflegt sie den Kontakt zu ihren Produzenten. Das gibt eine persönliche Beziehung zu den Produkten, wenn man sieht, wie viel Leidenschaft dahintersteckt.

Auch zu ihren Gästen hat sie einen guten Kontakt. «Wir haben

viele treue Stammgäste, das ist für uns ein tolles Gefühl.» Das Café Miyuko, das sie seit fast 15 Jahren führt, liegt beim Zürcher Paradeplatz. Da zeige sich oft die Diskrepanz zwischen viel Geld verdienen und wenig Geld ausgeben. «Manchmal finde ich es schade, dass einige Leute nicht bereit sind, mehr für qualitativ hochstehende Speisen auszugeben.»

Ihr Team besteht aus rund zehn Mitarbeitenden. Ihr Partner Dominik Grenzler ist Gastgeber und kümmert sich in erster Linie um das Café. «Wir ergänzen uns sehr gut, das macht vieles einfacher.» Die Geschäftsinhaberin arbeitet jeweils Anfang Woche in ihrer Produktionsstätte in Rümli/ZH. Dort entwickelt sie neue Rezepte für ihr Sortiment im Café Miyuko sowie für ihren Torten-Online-Shop. «Ich geniesse diese Zeit, in der ich allein arbeite. Dabei schöpfe ich Energie, damit ich mich am Wochenende um meine Gäste kümmern kann.» Neben diesen Kreationen konnte sie zum Beispiel eine Uhr für die Firma Swatch gestalten. «Und einmal durfte ich sogar für die Rolling Stones eine Geburtstagstorte kreieren.» Sie hat ihr Hobby zum Beruf gemacht, was für sie ein Luxus ist. «Ich habe nie das Gefühl, dass ich arbeiten muss.» DANIELA OEGERLI

Zur Person

Sara Hochuli (43) ist Grafikerin und Zuckerbäckerin. 2011 eröffnete sie mit ihrem Partner Dominik Grenzler das Tee- und Kaffeehaus Miyuko. Sie ist unter anderem im Vorstand von Gastro Stadt Zürich und Mitglied bei Slow Food.



In ihrer Backstube kreiert Sara Hochuli farbenfrohe und aufwendige Torten und Gebäcke. Da kann sie ihre grosse Kreativität ausleben.