



Der Partner-Event im Kochparadies bietet Zeit zum Netzwerken und für den Austausch unter Profis.

ZVG

# Geballte Gastrokompetenz trifft sich im Kochparadies

Am vierten Partner-Event von Hugentobler trafen sich Zulieferer und Gastronomen in Schönbühl/BE.

Das Kochparadies der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist einmalig in der Schweiz. Mitte Oktober wurde dieses ganz besonders belebt. Dann nämlich trafen sich Anbieter und Kunden zum vierten Partner-Event. Zahlreiche neue Lösungen wurden vorgestellt. So sprach Marcel Früh von Meiko Green Waste Solutions über die Möglichkeiten, Speiseresten zu verwerten. Christoph Saurer, Novopac, stellte Verpackungslösungen im Food-Bereich vor. Anhand von Referenzbeispielen zeigte Daniel Kyburz von Beer Grill, was im Bereich der Speisenpräsentation möglich ist. Urs Graf stellte unter anderem die neuen Optionen beim Servierwagen von Blanco Professional vor und Peter

Anken erfrischte die Zuhörer mit einem Smoothie aus Rotor-Lips-Geräten.

«Was, wenn Sie gewinnen? Viele haben Angst davor.»

MARKUS CZERNER, KEYNOTE SPEAKER UND GASTREFERENT

Im Anschluss betrat Markus Czerner die Bühne. Die kleinste übrigens, die er jemals betreten habe, schon fast familiär, wie er später sagte. Mit der Frage «Ist Ihr Kopf bereit, um zu gewinnen?» startete der sympathische Speaker und Buchautor seine Keynote zum Thema «Alles Kopfsache» und übertrug fünf Prinzipien des Sports in die Arbeitswelt. «Auf einem am Boden liegenden Balken zu gehen, ist einfach. Schwebt dieser in zwei Metern Höhe, wird

es schwierig», erklärte Czerner. Wichtig sei, sich Etappenziele zu setzen. Wer diese dann erreiche, solle unbedingt neue definieren. «Wer auf dem Weg zum Ziel scheitert, gewinnt, wenn er das Scheitern analysiert und die richtigen Schlüsse daraus zieht.» Spitzensportler seien häufig gar nicht so gut im Training, hätten jedoch mentale Stärke, wenn es darauf ankomme.

Beim «Apéro aus dem Herbstwald» wurde reger über das Gehörte diskutiert. «Ein Event, an dem jeder etwas mit nach Hause nimmt», fasste ein Besucher den Anlass treffend zusammen.

*26 Gastro-Zulieferer vereint unter einem Dach*

In der permanenten Ausstellung präsentieren 29 Partner-Aussteller auf 1200 Quadratmetern modernste Gerätschaften und Systeme für eine zukunftsorientierte und gewinnbringende Gastronomie- und Küchenlandschaft. Von Händetrockner über Natursteine bis zu Spülmaschinen. (GAB)



Mehr Informationen unter:  
[www.koch-paradies.ch](http://www.koch-paradies.ch)