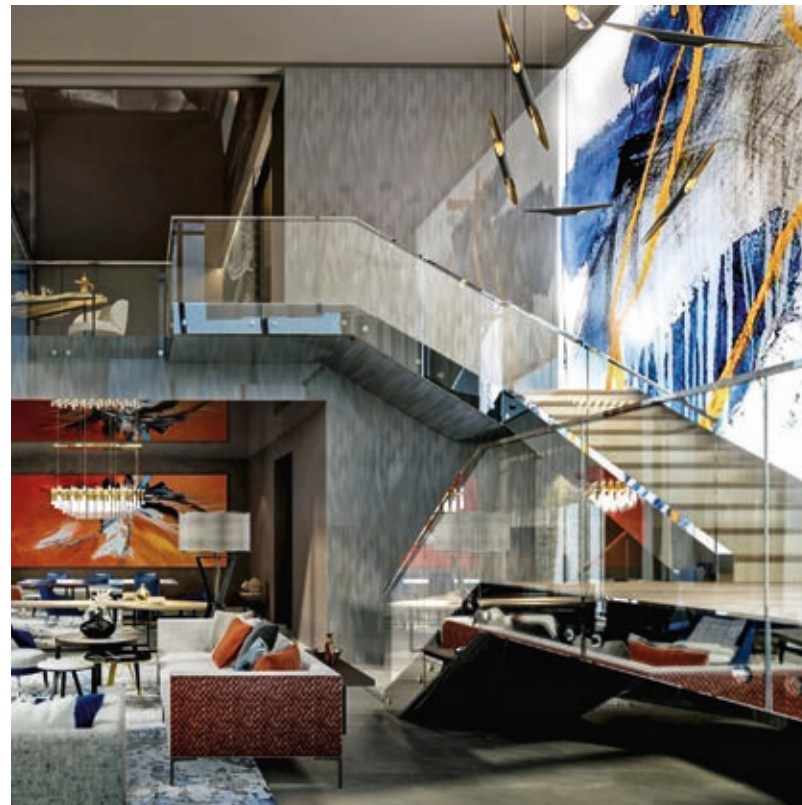


Ode an das Hotel

«It's 3 a. m.
in New York
I feel fine,
I feel well
Sound asleep
at the
Gramercy Park
Hotel.»

SONGZEILE
AUS
«GRAMERCY PARK HOTEL»
VON
BEN LEE



So werden dereinst die Executive-Duplex-Suiten im neuen «One & Only Urban Resort» in Dubai aussehen.

«ONE & ONLY» LÄSST SICH ERSTMALS IN STADT NIEDER

Die Ultra-Luxusmarke One & Only Resorts setzt mit der Eröffnung des Urban Resorts «One Za'abeel» in Dubai weiter auf Expansion.

«One Za'abeel» soll 2020 eröffnen und wird von Ithra Dubai, einem Ableger der Investment Corporation of Dubai, errichtet. Das aus zwei Türmen bestehende Hochhaus befindet sich strategisch positioniert im Herzen der Stadt, wo die alten und neuen Geschäftsviertel Dubais aufeinandertreffen. Neben dem Resort «One & Only» beherbergt es Luxusresidenzen, Serviced Apartments, Büroflächen, ein opulentes Einkaufs-

zentrum namens «The Gallery» sowie «The Linx», eine Panoramabrücke, welche die beiden Türme miteinander verbindet.

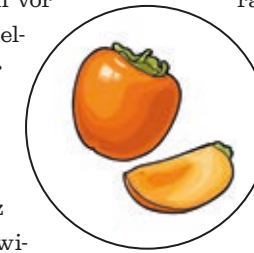
«Unser Ziel ist es, essenzieller Bestandteil einer jeden Stadt zu werden, in der wir uns niederlassen», sagt Michael P. Wale, Chief Executive Officer, Kerzner International. «Wir freuen uns sehr, «One & Only» im urbanen Umfeld einzuführen und damit unseren anspruchsvollen Gästen etwas ganz Neues zu bieten. Markante Bauwerke wie das One Za'abeel bilden die ideale Location für unsere Urban Resorts.»

oneandonlyresorts.com

DIE KRAFT DES SOMMERS EINGEFANGEN

Die Kaki bereichert hierzulande nur im Herbst das Angebot. Nun hat Claudio Pavin aus den leuchtend orangen Früchten ein Tafelgetränk auf den Markt gebracht, sodass die Götterfrucht das ganze Jahr über für gute Laune sorgt.

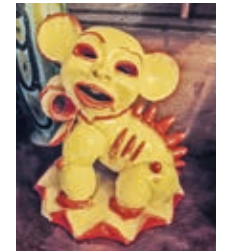
Verführerisch orange leuchteten die prallen Kaki am Baum vor dem Haus der Grosseltern in Italien. Der kleine Junge liebte die weichen Früchte, die es im Herbst auch zu Hause in der Schweiz als Dessert gab. Inzwischen sind viele Jahre vergangen und aus dem kleinen Jungen ist ein erfolgreicher Unternehmer geworden. Die Kaki fasziniert ihn immer noch. Er will nun die per-



fekte Mischung für sein Kaki-Getränk finden. Dieses soll anders sein als alles, was man im Laden kaufen kann. Komplette naturbelassen – ohne Zuckerzusatz, ohne Zitronensäure, ohne Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe. Zwei Jahre lang arbeitet er daran, bis er mit dem Ergebnis zufrieden ist. Er stellt das Kakisaft-Konzentrat selber her, weil so etwas auf dem Markt nicht zu kaufen ist. Dieses bildet zusammen mit natürlichem Schweizer Apfelsaft die Basis der Geschmacksrichtungen, die er mit einem dritten Fruchtsaftkonzentrat ausbanciniert. Er nennt das Getränk «Chachispuma» (zu Deutsch: Kaki-Sprudel) als Reminiszenz an Italien. cachispuma.ch

Lieblingsstück

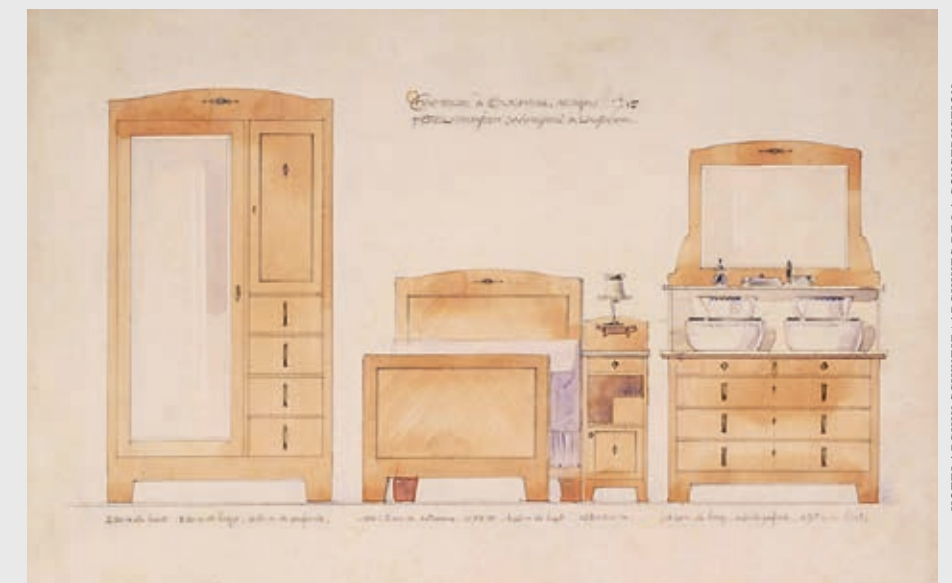
VON
PIA STEINER &
WERNER BIRNSTIEL
CASA LUCOMAGNO
OLIVONE TI



Wir haben unseren Hausgeist auf dem Estrich der «Casa Lucomagno» entdeckt. Wenn man ihn schützt, klimpert im Innern eine einzelne Münze. Die Figur strahlt etwas Geheimnisvolles aus, das daran erinnert, dass die Geschichte unseres Hauses schon lange vor uns begonnen hat und uns – hoffentlich – auch lange überdauern wird.

Aus dem Archiv

Die in der Westschweiz ansässige Firma Held machte sich Ende des 19. Jahrhunderts in der ganzen Schweiz einen Namen mit der Produktion von Hotelmöbiliar. Der Möbelfabrikant entwickelte ein Musterzimmer (siehe Skizze) in Anlehnung an den renommierten Wiener Möbelproduzenten Thonet. Das Hotelzimmer bestand aus zwei Betten mit je einem Nachttisch, einer Waschkommode und einem sogenannten englischen Schrank mit Schubladen, Regalen und einer Kleiderstange sowie integriertem Spiegel.



PLATZ 1 FÜR «SCHLOSS SCHAUENSTEIN»

Das beste Restaurant Europas liegt laut OAD in Fürstenu: Andreas Caminadas «Schloss Schauenstein» führt 2018 das Ranking der «Top 100+ European Restaurants» an.

Das Restaurant-Bewertungsportal «Opinionated About Dining» (OAD) hat seine aktuelle Bestenliste zeitgemässer Restaurants veröffentlicht. Das Ergebnis der weltweiten Bewertungsumfrage gibt die Meinungen von mehr als 5000 registrierten Gästen und Foodloggern wieder und wird von Chefs jedes Jahr mit Spannung erwartet. Der Spitzenplatz des Rankings geht 2018 ans Restaurant Schloss Schauenstein. Die Bekanntgabe wurde im Beisein der besten Chefs Europas und zahlreicher Gäste in London gefeiert.

«Wir freuen uns immens über das Ergebnis», so Andreas Caminada. «Ich selbst konnte in den letzten Monaten reisen und war bei beeindruckenden Kollegen zu Gast. Ein Publikumspreis wie die OAD-Auszeichnung zeigt, dass sich viele begeisterte Gäste aus aller Welt auch unser Restaurant anschauen und damit die Schweiz besser kennenlernen. Das ist eine sehr schöne Entwicklung und eine grossartige Motivation für mein Team», verrät der Küchenchef, dessen Restaurant nach fünfmonatiger Schaffenspause am 1. Juni 2018 wieder öffnet.

andreascaminada.com

Anfangs war das Restaurant ein Geheimtipp, dann wuchs sein Renommee kontinuierlich. Parallel liess Andreas Caminada das Schloss zum feinen Boutique-Hotel ausbauen.

Zahl des Monats

16

Erfolg im 1. Quartal für B & B-Hotels

Die Economy-Hotelgruppe verzeichnet im 1. Quartal 2018 eine weitere Umsatzsteigerung. Mit einem Anstieg von 5,0 Millionen Euro im Vergleich zum 1. Quartal 2017 ist der Umsatz um insgesamt rund 16 Prozent gestiegen. Dabei wuchs der Gross Operating Profit (GOP) um 2,6 Millionen Euro auf 20,3 Millionen Euro an. Alle Hotels bieten einen gleichbleibenden Standard mit den besten Preisen im Marktsegment. Mit den geplanten Neu-Eröffnungen umfasst das Portfolio bis Ende 2018 insgesamt 116 Hotels in Deutschland. Für das 2. Quartal 2018 sind fünf neue Hotels in Berlin, Trier, Hamburg, Kiel und Bremerhaven geplant. Auch international geht die Expansion weiter: Mit Graz erfolgt noch in diesem Jahr der Markteintritt in Österreich.

hotelbb.de



In Kürze

Mehr Zimmer für «Grace St. Moritz Hotel»

Das Projekt wird überarbeitet. Kern der Änderungen ist die Schaffung von wesentlich mehr Hotelzimmern, die alle See- oder Panoramansicht bieten werden. Durch die Projektänderungen wird die Eröffnung auf das Jahr 2020 verschoben.

Weiteres Hotel-Restaurant für Laliq

Das Schloss von Lafaurie-Peyraguey, 2014 von Silvio Denz, Präsident und CEO von Laliq, erstanden, wird grundlegend umgestaltet und feiert schon bald seine Eröffnung als Luxushotel mit Gourmet-Restaurant, zehn Zimmern und drei Suiten.

Literatur

«Das Erste, was ich dachte, war: klein. Sehr klein, wenn man ein stattliches Hotel erwartet hatte. Es begann mit einem Stück Reetdach, aus dem im Weitergehen Gauben wuchsen, blaue Fensterläden, weiss getünchte Mauern, ein kleiner Parkplatz, Büsche, Wildrosen, nirgends die Aufschrift STRANDHOTEL, auch nicht, als ich direkt davor stand. Aber weit und breit keine Alternative zu diesem Gebäude: Es musste sich um das Palau handeln. Aus einem der Fenster im oberen Stockwerk hing ein Federbett...»

LESEPROBE:
«Das Meer in Gold und Grau»
von Veronika Peters,
Wilhelm-Goldmann-Verlag, München
ISBN 978-3-442-46789-1



PETER VON FELBERT



Mövenpick-Hotels eröffnet drittes Hotel in Tunesien

An einer der besten Lagen der tunesischen Hauptstadt, direkt am Ufer der Lagune von Tunis, machen die Mövenpick-Hotels einen weiteren wichtigen Expansionsschritt auf dem nordafrikanischen Markt. Das Mövenpick-Hotel Du Lac Tunis verfügt über 189 modern eingerichtete Zimmer und Suiten sowie eine Vielzahl von gastronomischen Highlights, ausgedehnte Konferenz- und Event-Flächen und einen weitläufigen Wellness-Bereich. Die Zimmer und Suiten, teilweise mit Balkon, bieten eine beeindruckende Sicht auf die Stadt und den See.

PARTNER IN RENOMMIERTEM NETZWERK

Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne wurde mit zwei Hotels im prestigeträchtigen Portfolio von «Virtuoso», einem führenden, weltweit tätigen Netzwerk exklusiver Reiseagenturen, aufgenommen.

Neu dürfen sich die Fünfsternehäuser Waldhotel Health & Medical Excellence und Bürgenstock Hotel & Alpine Spa zu den «Preferred Partners» von «Virtuoso» zählen. Laut Bruno Schöpfer, Managing Director der Bürgenstock Selection, eröffnet diese jüngste Anerkennung gerade hinsichtlich Sales- und Marketing-Aktivitäten wertvolle Kooperationsmöglichkeiten für das Bürgenstock Resort.

«Virtuoso» ist ein Netzwerk mit 17500 Reiseberatern im Luxussegment und verschafft dadurch Kontaktmöglichkeiten



Das «Waldhotel» ist eines der beiden aufgenommenen Häuser.

zu deren begehrten Premium-Kunden. Das Auswahlprozedere erfolgt nach selektiven Kriterien. «Dass gleich zwei Häuser im Bürgenstock Resort eine Partnerschaft mit «Virtuoso» eingehen dürfen, ist für uns eine besondere Ehre», sagt Schöpfer.

buergenstock-selection.ch

NEUE AUFGABE FÜR DAS HOTEL SARATZ

Nach intensiven Verhandlungen mit der Gemeinde Pontresina ist die Übergabe der operativen Gesamtverantwortung für das Kultur- und Kongresszentrum an das Hotel Saratz beschlossene Sache.

Für Thierry Geiger, Direktor des Hotel Saratz, ist die Betriebsübernahme des «Rondo», wie das lokale Kongress- und Kulturzentrum (KKP) in Pontresina genannt wird, eine höchst erfreuliche Angelegenheit. «Mit der Einverleibung des «KKP» per Anfang Juli in unsere ope-

rativen Struktur können wir die strategische Ausrichtung des Hotels Saratz auf Familien, Paare sowie Kongresse und Firmen-Events optimal mit der passenden Infrastruktur bedienen.» Die Lage unmittelbar neben dem Kongress- und Kulturzentrum wird es dem «Saratz» einfach machen, dieses künftig in Ergänzung zum Hotelangebot zu führen. Die zurzeit vier vollbeschäftigten Mitarbeiter im «KKP» haben bereits eine Offerte erhalten, ihren Job neu in Diensten des Hotels Saratz weiterzuführen.

saratz.ch

Kulinarisches Erlebnis

Es geht auch anders

DIE GASTRO-KURATOREN
STEINBEISSER
ERFORSCHEN NEUE
WEGE, UM BEWUSSTER
ZU GENIESSEN.

Am 19. und 20. September 2018 bringen Steinbeisser und die Merian-Gärten den japanischen Starkoch Yoji Tokuyoshi nach Basel – zur zweiten Ausgabe von «Experimentelle Gastronomie». Eigens für diesen Anlass kreiert Yoji Tokuyoshi ein rein pflanzliches Menü mit biologischen Erzeugnissen aus der Region, in Kollaboration mit zehn Künstlern, die Besteck und Geschirr auf aussergewöhnliche Art neu interpretieren. Die einzigartige Location bieten die Merian-Gärten mit den Gewächshäusern. So entsteht ein Gesamterlebnis, das zeitgenössische Gastronomie, Design und Natur in einen spannenden Zusammenhang bringt.



Fachbücher



Damit sich die Arbeit auch auszahlt ...

Wer in der Gastronomie oder Hotellerie arbeitet, muss seinen Job lieben, denn die Herausforderungen, die sich stellen, sind enorm. «Klartext Service» deckt humorvoll und konkret unzählige Wege auf, um bei der Arbeit mit Gästen jeden Tag ein Stück besser zu werden.

«Klartext Service»
ISBN 978-3-87515-315-6
Euro 32,00
matthaes.de



Kundenkontakte nutzen und begleiten

Das Social Web hat die Art und Weise, wie wir kaufen und Business machen, für immer verändert. Wie können Unternehmen die «Customer Journey», also die Reise eines Kunden durch das Unternehmen, zielführend begleiten?

«Touchpoints. Auf Tuchfühlung mit dem Kunden von heute»
ISBN 978-3-86936-330-1
Euro 29,90
gabai-verlag.de

neu
gestaltet



Schlicht, funktional, stimmungsvoll: So präsentiert sich die Jugendherberge Bern. Die Zimmer des Neubaus bieten Ausblick auf die Bundesstadt.

MODERNE ARCHITEKTUR FÜR DIE JUGI BERN

Anfang April hat die Jugendherberge Bern ihre Tore geöffnet. In 16 Monaten wurde das von Peter Indermühle 1956 fertiggestellte Gebäude umfassend renoviert und erweitert. «Bern ist ein wichtiger Standort mit einem enormen touristischen Potenzial. Mit dem Um- und Neubau haben wir der Jugendherberge ein hauptstadtwürdiges Upgrade verliehen und sie den neuen Gästebedürfnissen angepasst. Der erhöhte Anteil kleinerer Zimmereinheiten und der gesteigerte Komfort spricht ein breiteres Gästesegment an, von Einzelreisenden über Familien bis hin zu Schulen und Gruppen», freut sich Fredi Gmür, CEO der SJH.

Für das Projekt zeichnet das Architekturbüro Aebi & Vincent Architekten verantwortlich. Sie überzeugten beim Architekturwettbewerb mit ihrem Vorschlag. So wurde das denkmalgeschützte Haupthaus umfassend saniert und das einst angebaute Jugendhaus rückgebaut. An seiner Stelle ent-

stand ein frei stehender, an den schlanken Haupttrakt angepasster Neubau mit einer einzigartigen Architektur, die der Lage zwischen Bundeshaus und Aare Rechnung trägt. Die 30 Doppel- und Vierbettzimmer (total 90 Betten) des Neubaus sind dabei so angeordnet, dass bodentiefe Fenster dem Gast entweder den Blick auf die Aare oder das Bundeshaus freigeben. Zudem bieten die kleineren Zimmereinheiten mit eigener Dusche und WC mehr Privatsphäre und bedienen höhere Komfortansprüche.

Der renovierte Altbau verfügt über 20 Mehrbettzimmer – ideal für Gruppen und Schulen –, einen Empfangsbereich mit Rezeption, ein Restaurant mit Gartenterrasse sowie zwei Seminarräume. Mit der Renovation wurde der Standard der Jugendherberge vom ehemaligen «Classic»-Betrieb zur «Top»-Kategorie angehoben und bietet seinen Gästen dank offenem Raumkonzept und grosszügigem Aussenbereich ein einmaliges Ambiente.

DER VEREIN

Der Verein Schweizer Jugendherbergen betreibt ein Netzwerk von 51 Häusern (45 eigene und 6 Franchise-Betriebe), die vom romantischen Schloss über den städtischen Design-Betrieb bis zum Wellness-Hostel reichen. Die Liegenschaft der Jugendherberge Bern ist seit Beginn der Bauarbeiten im Besitz der Schweizerischen Stiftung für Sozialtourismus (SSST), die als Bauherrin das Bauprojekt leitete. Im Fokus der Non-Profit-Organisation mit rund 84600 Mitgliedern steht der qualitätsbewusste, nachhaltige und preisgünstige Jugend- und Familientourismus. In den eigenen Betrieben wurden 2017 mit 526 Mitarbeitenden 714455 Übernachtungen generiert.

youthhostel.ch

Agenda 2018

Bis 10. Juni

SAPORI TICINO

Das renommierte Tessiner Gourmetfestival findet bereits zum zwölften Mal statt. In den wunderschönen Hotels des Kantons Tessins werden mehr als zehn der besten Chefs Italiens am Herd stehen.
saporiticino.ch

27. bis 28. Mai

CHEFALPS

International renommierte Spitzenköchinnen und -köche zeigen ihr Können live on stage. Zwischen den Shows nutzen die rund 1300 Besucher die Chance, neue Produkte kennenzulernen.
chef-alps.com

19. Juni

HOTEL-INNOVATIONSTAG

Ideen finden und Kooperationen schaffen – das ist das Ziel dieses Tages. Seit zwei Jahren wird zudem der Hotel Innovations Award verliehen.
gastrosuisse.ch

4. Juli

GASTRO TREND DAY

Am diesjährigen Gastro Trend Day geht die Hotel & Gastro Union dem Urban Farming auf den Grund. Das Thema wird von diversen Referenten aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln beleuchtet.
gastrotrendday.ch

13. bis 23. September

GENUSSWOCHE

Im Rahmen der Genusswoche finden in der ganzen Schweiz Veranstaltungen zur Aufwertung des Geschmacks und der Freude am guten Essen statt. Die Anmeldefrist läuft bis zum 30. April.
gout.ch

21. bis 24. Oktober

ZAGG

Rund 250 Aussteller werden ihre aktuellen Produkte und Dienstleistungen an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie vorstellen.
zagg.ch

23. bis 26. Oktober

IFAS

Im Rahmen der IFAS 2018, der Fachmesse für den Gesundheitsmarkt, findet in der Messe Zürich vom 23. bis 26. Oktober eine Sonderschau zum Thema Hotellerie im Gesundheitswesen statt.
ifas-messe.ch

27. November

HOTELIER DES JAHRES 2018

Wer wird Hotelier des Jahres 2018? Das Geheimnis wird an der Gala-Veranstaltung am 27. November in Zürich gelüftet. Die Bewerbungsphase läuft bis Mitte September.
hotelierdesjahres.ch

PERSONALIA

national



RETO KOCHER

wird Kapitän des neuen Flaggschiffs von Mövenpick in Basel. Geplant ist ein nachhaltig gebautes Fünfsterne-Hotel auf insgesamt 19 Stockwerken. Die Eröffnung ist für Ende 2019 geplant. Reto Kocher ist eine gestandene Persönlichkeit mit rund 25 Jahren Erfahrung in der Luxus-Hotellerie. Der 45-jährige Schweizer, der vom Wirtschaftsmagazin Bilanz als «Hotelier des Jahres 2016» ausgezeichnet wurde, leitete zuletzt knapp neun Jahre als General Manager das legendäre und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Luxushotel Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. | **TAMARA ZIVKOVIC** hat per Anfang Mai die Position der General Managerin im Hotel Meierhof in Horgen übernommen. Sie kennt das Haus seit 15 Jahren und war lange als Direktionsassistentin tätig. Ihr Vorgänger Pascal Rhyner wechselt als Direktor ins Seehotel Hermitage in Luzern. | **PASCAL KLEBER** ist neuer Küchenchef im Viersterne-Superior-Hotel Belvoir in Rüschlikon am Zürichsee. Der 47-jährige Zürcher war zuvor als Executive Chef im Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa tätig. Der bisherige Küchenchef Reto Vögeli verlässt den Betrieb nach knapp fünf Jahren, in denen er einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg des Hotels Belvoir beigetragen hat.

In Kürze

Übernachtung neu mit Bitcoin bezahlen

Das Art Deco Hotel Montana, Luzern, führt Bitcoin als Zahlungsmittel für Online-Buchungen ein. Neben Visa und Mastercard, Reka-Checks oder American Express akzeptiert das Luzerner Hotel neu auch Bitcoin.

W HOTELS ERÖFFNET ERSTES HAUS IN MITTELAMERIKA

Mit der Eröffnung des «W Panama» ist die zu Marriott International gehörende Marke W Hotels Worldwide jetzt auch in Mittelamerika vertreten.

Inmitten des Geschäftsviertels einer der weltoffensten Hauptstädte der Region, Panama City, befindet sich das Hotel in der Calle 50 in dem 50-stöckigen, ultramodernen Evolution Tower, Eigentum der Evolution Tower Corp. Das freche, dynamische Design des «W Panama» verbindet jahrhundertealte Tradition und Kultur mit den nahe gelegenen para-

diesischen Tropen und dem trendigen Grossstadt-Flair von Panama City. Beim Betreten des «W Panama» über die 15. Etage eines beeindruckenden neuen Wolkenkratzers werden Gäste von verspieltem, modernem Design empfangen. Das Innen-Design stammt von Studio Gaia und dem preisgekrönten konzern-eigenen W-Design-Team. Markante Farben und textile Kontraste, angelehnt an den international bedeutenden Panamakanal, sowie bunte, landestypische Muster verkörpern Historie und Gegenwart von Panama City und Panama.

ZWEI JAHRE «MODERN TIMES HOTEL», VEVEY



Charlie Chaplin heisst die Gäste willkommen.

Das «Modern Times Hotel» in Vevey ist Charlie Chaplin gewidmet und trägt den Namen einer seiner emblematischsten Filme.

Mit einer klaren Positionierung konnte sich das Hotel während der letzten zwei Jahre im Markt etablieren. Dank seinem Thema und der zentralen Lage an der Waadtlander

Riviera zieht das Haus eine grosse Geschäfts- und Touristenkundschaft aus der Schweiz, Europa und Asien an. Das Hotel wird charakterisiert durch das Universum von Charlie Chaplin, das farbenfrohe Design, den modernen Stil sowie durch die eleganten und aussergewöhnlichen Bilder und unveröffentlichten Fotos des weltberühmten Künstlers und Bewohners der Region. Ein Besuch im nahe gelegenen Museum «Chaplin's World by Grévin» gewährt den Gästen einen vertieften Einblick.

Das Viersternehotel verfügt über 138 Zimmer und Junior-Suiten, das Restaurant «Times Grill» mit mediterraner Terrasse sowie sechs helle Konferenzräume mit direktem Zugang zum Garten mit Platz für bis zu 160 Personen. Das vielseitige regionale Angebot bietet MICE-Kunden diverse Möglichkeiten für ein attraktives Rahmenprogramm.

moderntimeshotel.ch

PERSONALIA

international



NICOLE LAVALETTE

ist von der Mandarin-Oriental-Hotelgruppe zur Regional Director of Business Development für Nord-europa und Russland ernannt worden. Diese Position wurde zur Unterstützung der Expansion von «Mandarin Oriental» in der Region neu geschaffen. Mit Sitz im regionalen Mandarin-Oriental-Verkaufsbüro in Frankfurt untersteht Nicole LaValette in ihrer Funktion Arabella El Barkouki, Regional Director of Sales für Europa der Mandarin-Oriental-Hotelkette. | **JAN TIBALDI** heisst der neue General Manager des Ultra-Luxusresorts One & Only Reethi Rah auf den Malediven. Er ist damit ab sofort verantwortlich für den allgemeinen Hotelbetrieb, die strategische Ausrichtung des preisgekrönten Villenresorts sowie die Leitung des Mitarbeiterteams. Tibaldi ist seit knapp 30 Jahren in der Luxus-hotellerie tätig, unter anderem bei One & Only. | **DOMINIK G. REINER** leitet ab sofort als neuer General Manager das Mandarin Oriental, Munich. Der gebürtige Bayer kennt das Münchner Hotel und die Mandarin-Oriental-Hotelgruppe bestens. Knapp 13 Jahre bekleidete er Management Positionen in Mandarin-Oriental-Hotels, sechs davon in München. Vom «Mandarin Oriental Hyde Park», London, wechselte er 2007 ins Münchner Haus, in dem er zuletzt als Executive Assistant Manager tätig war, und übernahm 2013 die Hotel-Manager-Stelle im «Mandarin Oriental», Boston.