

Hotelier

Das Schweizer Fachmagazin
für Hotellerie und Gastronomie

WAS BIETEN SPRACHASSISTENTEN?

Was Alexa, Siri & Co. fürs
Hotel bringen → Seite 20

WIE GELINGT DIE ÜBERGABE?

Ein Generationenwechsel
braucht Planung → Seite 24

WIE ENTWIRFT MAN EIN HOTEL?

Studierende der HTW
Chur planen → Seite 50

TANJA WEGMANN

Die passionierte Hotelière über
das Verbinden von Innovation
und Tradition → Seite 12

Das sknife-
Steak-Besteck
wurde mit dem
Red Dot Award 2018
«Best of the Best»
ausgezeichnet.



SKNIFE IST SPITZENKLASSE

Es war eine riesige Überraschung als Michael Bach erfuhr, dass sein sknife-Steak-Besteck mit dem renommierten Red Dot Award ausgezeichnet werden sollte. Anfang Juli durfte er im Aalto-Theater im Essener Opernhaus die begehrte Trophäe in Empfang nehmen.

Red Dot ehrt jedes Jahr die besten Designer und Hersteller in den Kategorien Product Design, Communication Design und Design Concept. Eingereicht wurden heuer 6000 Projekte aus 59 Nationen. Ausgewählt wurden 60. Eines davon war eben auch das Steakmesser-Besteck von sknife. Das innovative Design-Konzept zeichnet sich durch fließende Übergänge dank neuen Materialien und Technologien aus. Darin spiegelt sich die Philosophie von sknife: form follows function. Zu dieser Philosophie massgeblich beigetragen haben Inputs aus der Spitzen-gastronomie. Die Produkte von sknife werden alle im Emmental geschmiedet und in Biel fertiggestellt.

Honorierung und Wertschätzung

«Wir sind sehr geehrt, dass unser Bestreben nach Design-Qualität – klare Formensprache und Natürlichkeit – mit der höchsten Auszeichnung, dem Red Dot Award «Best of the Best», honoriert

wurde», sagt Michael Bach. «Die Auszeichnung bedeutet sehr viel für unsere Messermanufaktur. Der Design-Preis ist eine Anerkennung für die hohe Präzision und Perfektion, die wir mit Messerschmied Timo Müller und unseren vier Mitarbeitenden jeden Tag von Hand fertigen.»

Der Award ist laut Michael Bach ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte von sknife und kommt zum richtigen Zeitpunkt. Denn momentan baut er ein internationales Distributionsnetz auf und will das Besteck auch in Hotels am Meer und in Yachten platzieren. Aufgrund des verwendeten Chirurgenstahls verfügen die Messer über eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit, und durch das spezielle Design liegen sie auch bei Wellengang schön auf dem Tisch.

Der Wirtschaftsingenieur mit jahrelanger Marketing-Erfahrung in der Uhrenbranche gründete 2014 die Messermanufaktur mit Sitz in Biel. Die Messer verzeichneten innert Kürze grossen Erfolg, auch in der Gastronomie. sknife wird heute in über 20 Restaurants – vom Direktions- bis zum Gourmet-Restaurant – und in Spitzenhotels eingedeckt.

Seit Juni hat sknife in Biel einen neuen Standort an der Neuengasse 5. Sie hat dort zusammen mit ihrer Schwester-



MICHAEL BACH
Gründer und
Inhaber sknife

firma CeCo neue Räumlichkeiten mit einer Gesamtfläche von 500 Quadratmetern bezogen. Einmal im Monat kann die Messermanufaktur besichtigt werden. Dieses Angebot wird auch von Köchen rege genutzt. Im Anschluss findet jeweils die Knife Academy statt, wo Köche ihre Messer schleifen können.

sknife.com

Messerscharf



Das «Steakmesser to go» ist ab Oktober auf dem Markt. Nachdem die Prototyp-Phase abgeschlossen ist, hat nun die Vorserien-Fertigung begonnen. Das Taschenmesser ist formschön und lässt sich dank neuer Werkstoff-Technologie mit einem weltweit einzigartigen Gleitlager federleicht öffnen. Erhältlich ist das Bijou in Chirurgenstahl und Damast.