Fünf Minuten mit...

Daniela Segmüller

Inhaberin der Segmüller Collection



Kurz porträtiert

Daniela Segmüller (58) besuchte nach der Matura am Lyceum Alpinum Zuoz die Hotelfachschule Lausanne, ergänzte ihre Ausbildung mit einem Nachdiplomstudium bei HotellerieSuisse sowie einem CAS Verwaltungsrat an der Rochester-Bern. Berufliche Stationen führten sie ins Sales & Marketing bei Mövenpick Hotels, in den Bereich Bankett & Events bei Kramer Gastronomie im Zunfthaus zur Zimmerleuten sowie als Tourismusdirektorin zu Samnaun Tourismus. Seit 1999 ist sie im Carlton Restaurant & Bar und später in der Segmüller Collection tätig.

So starte ich in den neuen Tag
Mit einem starken Schwarztee und der liebevollen Zubereitung des Frühstücks für meinen Mann.

Die Segmüller Collection entstand 1999, als wir mit dem Carlton in Zürich den Grundstein dafür legten. Nach schwierigen Anfangsjahren entdeckten wir die Faszination, mit unseren Restaurants Geschichten weiterzuführen und neue zu erzählen.

Meine Herausforderungen als CEO sind spannend, weil jeder Tag anders ist. Ich bin dankbar, mit 250 engagierten Menschen zusammenzuarbeiten. Ihre Aus- und Weiterbildung – insbesondere der 15 Lernenden – liegt mir sehr am Herzen.

Die neuste Perle in der Segmüller Collection ist unser Kesselhaus Bar & Grill in Cham mit offenem Holzkohlegrill mitten im Restaurant, markantem Design mit Industriegeschichte und einer Cocktailbar mit Charakter.

Der Signature-Schuh für jedes unserer Restaurants bedeutet, dass wir für unsere Gäste die Extrameile gehen. Und zeigt, welche Schuhe unsere Besucherinnen tragen 😉.

In den Vorstand von GastroSuisse bringe ich Ideen und Erfahrung ein.

Die Schweizer Gastronomie ist hervorragend, wenn sie ehrlich, bodenständig, innovativ und verrückt ist.

In einem Wort

Tradition oder Experiment?
Mit traditioneller Herangehensweise Experimente wagen.

Stadttrubel oder Landruhe?
Landruhe, ich komme aus Samnaun, finde mich aber auch in der Stadt zurecht.

Tapas oder Tavolata?
Beides, je nach Stimmung.

Weinkeller oder Rooftop?
Weinkeller

Gastgeberin oder Unternehmerin?
Am Weihnachtsmarkt Münsterhof Gastgeberin, die restliche Zeit Unternehmerin.

Das könnte sie besser machen
Selbstbewusster auftreten und zeigen, was sie kann und was nicht.

Dazu benötigt sie die Akzeptanz als gesellschaftlich relevanter Wirtschaftsfaktor und einen selbstsicheren Auftritt.

Zum Glück gibt's Gastro, weil
wir Menschen und somit auch uns glücklich machen 😉.

Am Feierabend geniesse ich gerne ein Glas Schweizer Weisswein.

Mein Berufswunsch als Kind
Sängerin, das Ende des Springseils war mein Mikrofon.

Mein nächstes Ferienziel
Rio de Janeiro, um unseren Sohn im Austauschsemester zu besuchen.

Das wollte ich Ihnen noch sagen
Die Gastronomie hat Zukunft. Sie ist und bleibt analog und persönlich, bringt Menschen zusammen, ist gesellschaftlich relevant und fördert das Unternehmertum. Daher mein Appell an junge Talente: Kommt in die Gastronomie!