

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2008)
Heft: 39

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Kaffee

Mehr über Kaffee erfahren? Der morgige Tag des Kaffees bietet schweizweit Gelegenheit.
Seite 16 und 17

Accors Galerie

«Ein neuer Weg, aber logisch für Accor», sagt Marketing-Chefin Emmanuelle Mordacq zur neuen Accor-Linie «MGallery».
Seite 6 und 25

Seilbahnen

Peter Vollmer betont, dass die Branche so gut wie selten zuvor dastehe. Der Strukturwandel hat sich gelohnt.
Seite 7 und 23



Ausgezeichnet

Historisches Hotel des Jahres ist der «Hirschen» Eglisau, laut Jury wegen seiner «sorgfältigen, fachkundigen Restaurierung».
Seite 5

Drähte laufen heiss

Die Strommarktliberalisierung beschert hohe Preise und heisse Debatten. Den Anbieter wechseln werden erst mal nur die wenigsten.

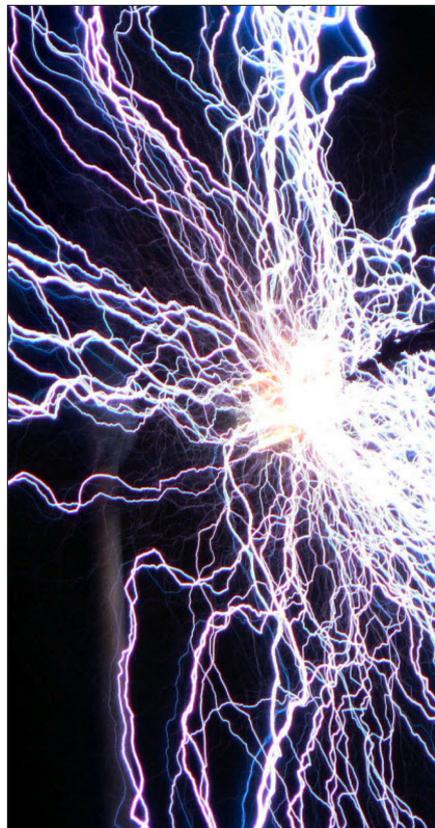
GUÐRUN SCHLENCZEK

Die Diskussion um die Strompreise ist spannungsgeladen. Die ab 2009 geltenden Nutzungsgeladen sind unerwartet hoch und machen den Löwenanteil des Strompreises aus. Das Versprechen der Elcom, die Netztarife zu überprüfen, wird voraussichtlich dieses Jahr nicht mehr eingelöst. SP, die Grünen und Konsumentenorganisationen drohen bereits mit dem Referendum. «Das Dämmste was man machen kann, ist jetzt seinem Energielieferanten zu kündigen», betont Walter Müller vom Energieberatungsunternehmen Enerprice Partners. Beim angestammten Anbieter geniesst

der Kunde einen Energiepreis zu Gesteungskosten. Solange er dem Anbieter treu bleibt. «Einmal auf dem freien Markt, immer auf dem freien Markt», warnt Harry Graf von EWZ in Zürich. Auf dem liberalisierten Markt findet der Hotelier aber kaum preiswerteren Strom, sind sich Fachleute einig, auch nicht jenseits der Grenze. «Heute findet man selbst bei einem Strombedarf von 10 Gigawattstunden kein geeignetes Angebot», so Walter Müller. Mit der neu gegründeten IG Strom bietet Enerprice Firmen wie Restaurants und Hotels eine «Selbsthilfeorganisation», die allerdings erst frühestens ab 2010 Strom zu attraktiveren Konditionen bieten will.

Obwohl ein Wechsel des Anbieters heute mehr als unattraktiv erscheint, erhoffen sich Elektrizitätswerke trotzdem, neue Kunden gewinnen zu können. «Wir wollen mehr Kunden, auch in der Hotellerie», so Antonio Sommariva von der BKW. Das Gleiche hört man bei Atel, wo man sich durchaus vorstellen kann, ganze Branchen zu beliefern. Andreas Meier: «Wir sind schon am akquirieren.»

Seite 9 bis 13



Es funkelt und knistert in der Debatte um Strompreise und Energie. Fotolia

Kommentar

Hochwertiger Filterkaffee erobert die Tassen



RENATE DUBACH

Neun von zehn in der Schweiz servierte Kaffees sind schlecht, sagt ein Kaffeeexperte. Und trotzdem konsumieren Herr und Frau Schweizer gleich viel Kaffee wie die skandinavischen Spitztrinker, nämlich über 1200 Tassen jährlich. Die Finnen kommen sogar auf über 1800 Tassen, was wohl damit zusammenhängt, dass man es in Finnland versteht, hervorragenden Filterkaffee aufzubrühen. In der Schweiz hingegen leben wir in dieser Beziehung im tiefsten Mittelalter: Hierzulande in Mittelklass-Hotels zum

«In der Schweiz leben wir in Sachen Kaffee im tiefsten Mittelalter.»

Frühstück servierter Filterkaffee ist generell zu dünn oder zu bitter. Kein Wunder rümpfen die meisten beim Thema Filterkaffee die Nase. Tatsache ist, dass man mit dem entsprechenden Know-how nur mit Wasser, Kaffee und einem Filter viel besseren Kaffee herstellen kann als mit den teuersten Vollautomaten oder Kolbenmaschinen. Weil diese in den Gastrobetrieben landauf und landab ohnehin zu wenig geputzt und mit zu altem Kaffeepulver bestückt werden.

Kaffeeexperten prophezeien heute das Comeback des hochwertigen Filterkaffees. Der Vorstand der Schweizer Specialty Coffee Association of Europe SCAE bietet demnächst den ersten Filterkaffee-Kurs an. Die Kursabsolventen werden wissen, wie man diese Art von Kaffee perfekt zubereitet. Anschließend müssten sie ihr Wissen weitergeben dürfen. Beispielsweise an die Verantwortlichen für den Frühstückskaffee in Mittelklass-Hotels.
Seite 16 und 17

«Schweizerhof» Zermatt

EBK will Liegenschaft liquidieren

Das Hotel Schweizerhof & Résidence in Zermatt ist unter Druck geraten. Die Eidgenössische Bankenkommision droht mit Liquidation der Liegenschaft. Dagegen haben die Anleger Beschwerde eingereicht. Den Betrieb des Hotels, welches zu den Seiler-Hotels Zermatt gehört und im Managementvertrag geführt wird, beeinflussen die Turbulenzen nicht. CEO Christian Seiler hält fest, dass «das Hotel ohne Probleme betrieben wird». Dennoch, die Gerüchte häufen sich. Der Grund: Dem Unternehmer Jürgen Amann, der die Kommanditgesellschaft gründete, zuder der «Schweizerhof» gehört, werden Verstösse vorgeworfen.
Seite 3

Session

Der Ständerat will Parallelimporte zulassen

«Wir stehen im Ständerat an einem entscheidenden Punkt. Die Frage ist, ob es gelingt, bei den Parallelimporten eine konstruktive, pragmatische Lösung zu finden oder nicht.» Das betonte gestern Anita Fetz (SP, BS) in der kleinen Kammer. Kurz vor Redaktionsschluss der htr hotel revue stimmte der Rat ab. Er genehmigte mit 31 zu 12 Stimmen die Zulassung von Importen patentgeschützter Güter aus der EU (regionale Erschöpfung des Patentschutzes).

Die Mehrheit des Rats sieht in den Parallelimporten ein taugliches Mittel gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Dem Entscheid

gung allerdings eine lange Diskussion voraus. So wies beispielsweise Rolf Schweizer (FDP, ZU) darauf hin, dass der Patentschutz bei den Preisen nur eine marginale Rolle spiele. Andere Faktoren wie die hohen Löhne, die Infrastrukturkosten, die technischen Handelshemmnisse und die Zölle im Agrarsektor hätten viel grösseren Einfluss. Schweizer rechnete vor, dass die Zulassung patentgeschützter Produkte aus der EU (regionale Erschöpfung des Patentrechts) nur 110 Millionen

Franken pro Jahr bringen werde. Das seien umgerechnet 14 Franken pro Person. Diese Einsparungen seien in keinem Verhältnis zu den Risiken, die die Zulassung von Parallelimporten bringe, so Schweizer.

www.htr.ch Die Entscheide des Parlaments

Konrad Graber (CVP, LU) widersprach vehement. «Ich stütze mich auf den Bericht des Bundesrats, der zeigt, dass die Zulassung von Parallelimporten das Bruttoinlandprodukt um 0,1 Prozent steigern kann.» Die Vorlage geht nun zurück an den Nationalrat.

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch



Glasklar.
Die Software für den totalen Überblick über Lager und Einkauf.
www.fidehotel.ch
fideHotel

HOREGA
www.horega.ch
051 281 95 75
Kompetente Unternehmensberatung in Kaderfragen.
Personalmanagement und -restrukturierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen

eco bar
Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Die finden Sie alle Modelle und Proben
Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

Markus Riesen, Partner
www.bonnie-partner.ch
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

HOREGO
Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsinstitutionen
Stampfenogaststrasse 113, CH-8042 Zürich
Tel. 044 356 50 50
htr@horego.ch, www.horego.ch

ADUNO
Alles rund ums bargeldlose Zahlen bei:
www.aduno.ch

Aus der Region

Zürich

Mövenpick Business-Hotel im neuen Look



Das Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf unterzog sich einer umfassenden Renovierung. Dabei hat sich das 4-Sterne-Superior-Business-Hotel voll auf die Bedürfnisse anspruchsvoller Geschäftsgäste ausgerichtet. Für die 150 Nichtraucher-Zimmer, die alle über Highspeed-Internetzugang verfügen, wurde ein neues Designkonzept erarbeitet. Eine neu gestaltete Premium-Deluxe-Etage sowie das Highlight «Meeting Place» – der Seminar-Bereich – soll alle Bedürfnisse abdecken. br

Winterthurer Logiernächte im Schweizer Trend

Bereits im ersten Halbjahr 2008 zählen die Mitgliederhotels von Winterthur Tourismus mehr als 67 500 Übernachtungen. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Zuwachs von 4%. Am meisten Gäste logierten im Juni in Winterthur, der grösste Zuwachs wurde in den Monaten Februar, April und Mai verzeichnet. Die Zahlen liegen im Trend der Schweizer Städte. Grund für die Auslastung der Stadthotels ist die anhaltend gute Konjunkturlage im ersten Halbjahr. Vor allem an Event-Dateien konnten zusätzliche Nächte verbucht werden. br

Berner Oberland

Zum vierten Mal Preis für wertvolle Kulturlandschaft



Der Kulturlandschaftspreis ging an drei Flächen: Schwand am Fuss des Eigers, Isetwald unterhalb des Wandelhorns und Schwarzbach-Möser am Hohgant. Die Regionalkonferenz Oberland-Ost und Tourismusorganisation Haslital, Interlaken und Jungfrau Region vergaben den Preis zum vierten Mal. «Die Landschaften in den Alpen sind ein wesentlicher Teil der Marke Schweiz», so das Fazit des Nationalen Forschungsprogramms. br

Tschentenbahn prüft Schiene zum Schwandfeldspitz

Vor der Generalversammlung der Tschentenbahn wurde die Alterslimite aus den Statuten gestrichen: Nur so konnte Besitzer und Grossaktionär Ernst Thomke wieder in den Verwaltungsrat gewählt werden. Der Rat prüft die Erschliessung des Schwandfeldspitzes. Abklärungen über eine Schienenbahn der deutschen Firma Josef Wiegand stehen dabei im Zentrum. Mittelfristig sei eine Seilbahnverbindung via Schärntanne-Aebi denkbar, wie Thomke der «Berner Zeitung» sagte. br

Session. National- und Ständerat. Die letzte offene Frage beim Nichtrauchererschutz ist, ob kleine Raucherbetriebe erlaubt werden sollen oder nicht.

Kompromiss möglich

Raucherlokale – ja oder nein? Nur noch in dieser Frage müssen sich die Räte einigen. Die Ständeratskommission hat einen Kompromissvorschlag vorgelegt.

Theres Lagler

Die Debatte über den Passivrauchschutz auf nationaler Ebene geht in die letzte Runde: Die vorbereitende Kommission des Ständerats hat am Dienstag mit 7 zu 5 Stimmen beschlossen, kleine Raucherbetriebe zuzulas-



Wird der blaue Dunst aus allen Gaststuben verbannt?

sen. Sie knüpft die Zulassung aber an mehrere Auflagen. So dürfen Raucherbetriebe höchstens eine Fläche von 80 m² aufweisen – bisher stand eine Fläche von 100 m² zur Diskussion. Zudem müssen die Betriebe eine gute Lüftung einbauen und gegen aussen klar deklarieren, dass sie Raucherbetriebe sind. Ein weiterer Punkt: Das Personal muss sich im Arbeitsvertrag dazu bereit erklären, in einem Raucherbetrieb zu arbeiten.

Der Ständerat, der sich im Gegensatz zum Nationalrat bisher immer gegen Raucherbetriebe zur Wehr setzte, wird den Vorschlag seiner Kommission am kommenden Dienstag beraten. Das stellte Kommissionssekretärin Ida Stauffer gegenüber der htr hotel revue in Aussicht. Noch in der gleichen Woche soll eine allfällige Einigungskonferenz über die Bühne

gehen, um das Bundesgesetz unter Dach und Fach zu bringen.

hotelleriesuisse, Gastrosuisse, der Schweizer Tourismus-Verband und der Gewerbeverband verdeutlichen unterdessen ihren Standpunkt in einem Brief an die Parlamentarier. Für einen Kleinbetrieb sei es von existenzieller Bedeutung, dass die Führung von Raucherbetrieben weiterhin möglich sei. Gastrosuisse widerlegte zudem die Aussage, dass bei einer Fläche von 100 m² rund 80 Prozent der Restaurants zu Raucherbetrieben würden. Gemäss Gastrosuisse entspricht eine Fläche von 100 m² rund 66 Sitzplätzen. Nur 39 Prozent aller Betriebe würden aber über 66 oder weniger Sitzplätze verfügen. Wichtig für die Branche ist vor allem, dass das Bundesgesetz liberalere Lösungen, wie in Zürich (siehe Text unten), nicht verhindern wird.

Stimmen zum Thema

«Lassen Sie kleine Raucherbetriebe zu! Dann müssen Sie sich nachher auch nicht beklagen, dass die gemütlichen Beizen verschwinden.»



Toni Bortoluzzi (SVP, ZH)

«Das Beizensterben passiert aus strukturellen Gründen, nicht wegen des Rauchverbots.»

Jacqueline Fehr (SP, ZH)

«Umfragen zeigen, dass die Umsatzrückgänge in Quartierrestaurants bis 13 Prozent betragen.»

Edi Engelberger (FDP, NW)

Rauchverbot im Tessin – gut für die Gesundheit, schlecht fürs Geschäft

Die Tessiner Behörden werten das Rauchverbot als Erfolg. Die Wirte aber beklagen Umsatzeinbussen.

Seit April 2007 darf in Tessiner Restaurants nicht mehr geraucht werden. Das Hauptziel, nämlich der Schutz vor dem Passivrauchen, sei erreicht worden. Profitiert hätten vor allem die im Gastgewerbe arbeitenden Personen. Deren Gesundheitszustand habe sich spürbar verbessert, sagte Gesundheitsdirektorin Patrizia Pesenti (SP).

Weniger glücklich sind die Wirte. Sie beklagen sich über Umsatzeinbussen. Viele Gäste würden weniger lang im Lokal verweilen als früher, heisst es in einer

von der Universität der italienischen Schweiz durchgeführten Studie. Die Studie basiert auf einer telefonischen Befragung zu drei verschiedenen Zeitpunkten. Im Frühjahr 2008 gaben 33 Prozent an, dass der Umsatz in ihrem Lokal rückläufig sei. Damit stieg die Zahl der über Umsatzeinbussen jammernenden Wirte rapide an. Denn noch im Herbst 2007 hatte nur jeder Fünfte über einen Umsatzrückgang geklagt. Bisher haben erst 62 von 2700 Gastrobetrieben die Möglichkeit genutzt, ein Fumoir einzurichten. tl/sda

Die Situation in den Kantonen – drei Abstimmungen stehen am Sonntag an

Die Stimmberechtigten von Basel-Stadt, Zürich und Nidwalden entscheiden über ein Rauchverbot.

Die Vorlagen sehen allerdings ganz unterschiedlich aus. Im Kanton Zürich beispielsweise können die Stimmberechtigten zwischen zwei Vorschlägen auswählen. Die Volksinitiative der Lungenliga verlangt ein generelles Rauchverbot in allen Gastgewerbebetrieben. Einzig abgetrennte Fumoirs mit Selbstbedienung sollen noch möglich sein. Der Gegenvorschlag von Kantons- und Regierungsrat sieht um einiges liberaler aus. In klar gekennzeichneten und gut belüfteten Fumoirs mit oder ohne Bedienung soll das Rauchen ebenso erlaubt

sein wie in kleinen Beizen mit höchstens 35 Plätzen. Allerdings muss der Wirt klar deklarieren, ob geraucht werden darf oder nicht.

Ähnlich sieht's der Landrat von Nidwalden. Er kann sich Jassrunden ohne Stumpen nicht vorstellen und schlägt deshalb vor, dass der Wirt bereits am Eingang deklarieren muss, ob geraucht werden darf oder nicht. Die CVP fordert aber in einem Gegenvorschlag, dass keine Raucherbetriebe mehr zugelassen werden. In Basel-Stadt steht einzig die rigorose Initiative der Lungenliga zur Debatte. tl/sda

Entrée: Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, Lugano.





Die Liegenschaft des Hotels Schweizerhof Zermatt ist im Visier der Bankenkommission. Der Betrieb des Seiler-Hotels ist nicht betroffen.

Wird Schweizerhof bald liquidiert?

Die Eidgenössische Bankenkommission fordert die Liquidation des «Schweizerhofs» in Zermatt. Dagegen haben Anleger Beschwerde eingereicht.

SIMONE LEITNER

Das Hotel Schweizerhof & Résidence in Zermatt ist einer der wichtigsten Betriebe am Fusse des Matterhorns. Nun könnte die Liegenschaft durch Intervention der Eidgenössischen Bankenkommission liquidiert werden. Das «Innenleben» der Schweizerhof-Liegenschaft, das eigentliche Hotel, ist nicht betroffen – jedenfalls nicht zum jetzigen Zeitpunkt. Für den Betrieb sind die Seiler Hotels Zermatt mit Managementvertrag verantwortlich. «Der

Betrieb läuft ohne Probleme und gut», sagt CEO Christian Seiler. Dennoch, die Situation verunsichert, und in der Branche wird spekuliert. Und gemunkelt. Allerdings hinter vorgehaltener Hand. Einige Fakten sind bekannt: Am 30. Mai dieses Jahres hat die Eidgenössische Bankenkommission das Insolvenzverfahren über das Vermögen der Dr. Amann AG eröffnet und die Liquidation zweier Kommanditgesellschaften gefordert. Zu Letzterer gehört das Hotel Schweizerhof & Résidence mit der angren-

zenden Liegenschaft. Der Unternehmensgründer Jürgen Amann hat seit den 90er-Jahren mehrere Kommanditgesellschaften gegründet und mit Hilfe von Bankkrediten verschiedene Liegenschaften, darunter eben auch das Hotel Schweizerhof & Résidence, aufgekauft. Das Zermatter Hotel gehört zwar nicht zur

«Management und Betrieb des Hotels Schweizerhof Zermatt sind nicht betroffen.»

Christian Seiler
CEO Seiler Hotels

konkursiten Amann AG, ist aber von der Liquidation der «verwandten» Kommanditgesellschaften bedroht. Das lassen sich die Anleger nicht gefallen und haben beim Bundesverwaltungsgericht Beschwerde eingereicht. Wann mit einem Entscheid zu rechnen ist, bleibt offen. Auch sind keine voraussichtlichen Fristen zu erfahren. Denn jegliche Äusserungen, die Beteiligte machen würden, könnten sich negativ auf das hängige Verfahren auswirken. Szenekenner sind sich aber einig: Falls die Immobilie liquidiert werden muss, wird die Hauptgläubigerin, die UBS, einen adäquaten Käufer suchen. Dass dies die Gruppe der Seiler Hotels Zermatt, respektive deren Mehrheitsaktionärin Jelmoli Holding AG, sein könnte, liegt auf der Hand. Doch auch dazu konnten weder Christian Seiler noch die Ernst & Young AG, welche mit der Aufsicht der Liquidation beauftragt ist, Auskunft geben.

Der Wert der Häuser wird auf rund 54 Millionen Franken geschätzt. Sollte der Deal mit der Jelmoli AG, aus welchen Gründen auch immer, nicht zu Stande kommen und die Liegenschaften in andere Hände fallen, dann wird die Gruppe der Seiler Hotels Zermatt eine Verlängerung des Managementvertrags höchstwahrscheinlich überdenken. Warum es so weit gekommen ist und die Bankenkommission intervenierte, ist nicht eindeutig klar. Der Inhaber der Gesellschaften, Jürgen Amann, soll gegen das Bankengesetz verstossen haben. In einigen Dokumenten wird geschrieben, gegen den untriebigen Unternehmer seien Straf anzeigen eingegangen. Diese würden aber in erster Linie die Aktiengesellschaft betreffen, vermuten gut informierte Branchenkenner. Wie erwähnt, auf den Hotelbetrieb des

«Schweizerhofs» in Zermatt haben diese Turbulenzen keinen direkten Einfluss. Einzig die anstehenden Gebäude-Investitionen, die nötig wären, sind vorerst sistiert.

Aus der Region

Zentralschweiz

Sawiris nimmt in Andermatt die nächste Hürde

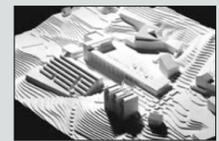


Das Tourismusprojekt des ägyptischen Investors Samih Sawiris in Andermatt hat eine weitere Hürde genommen: Gegen die Quartiergestaltungsplanung (QGP) für das Resort sind keine Einsprachen eingegangen. Ende Oktober 2008 wird nun der QGP-Entscheid der Gemeinde Andermatt erwartet. Die Genehmigung durch den Urner Regierungsrat ist dann für Mitte November 2008 vorgesehen.

Genossenschaft kauft Hotel Sonnenberg

Die Genossenschaft Sonnenberg hat per Mitte September das Hotel Sonnenberg auf dem Krienser Hausberg gekauft. Dies vermeldete die Neue Luzerner Zeitung. Verkäuferin der Liegenschaft ist die Nationale Suisse. Ron Prêtre, Präsident der Genossenschaft, führt bereits seit der Wiedereröffnung des Hotels 2007 im «Sonnenberg» ein Ausbildungs- und Sozialprojekt mit dem Namen «The Büe» durch. «Der Kauf des Hotels gibt uns nun die Sicherheit, dass wir unser Projekt längerfristig durchführen können», sagt Prêtre.

Botta-Projekt Rigi Kaltbad soll 2009 realisiert werden



Letzte Woche unterzeichneten Rolf Kasper aus Oberentfelden und die Berner Aqua-Spa-Resorts AG einen Vorvertrag für die Übernahme der Liegenschaften Hostellerie und Bellevue in Rigi Kaltbad. Nach dem Absprung eines Generalunternehmens, wird das geplante Botta-Projekt doch realisiert. Die Besitzerschaft steht mit den beteiligten Partnern Gemeinde und Rigi-Bahnen in Kontakt. Das Gesamtvolumen von 50 Millionen Franken geht auf, wenn das Projekt mit Day Spa zugleich noch Hotel-Spa sein kann.

«Die Welt ist ein grosses Spielfeld»

Mit den Megatrends rund ums Reisen konfrontierte und unterhielt Matthias Horx am Dienstag die Zürcher Hoteliers im Rahmen der «Plattform 08».

ELSBETH HOBMAYER

«Wir sind im Begriff, die vom Thema Information geprägte Phase zu verlassen. Was jetzt kommt, ist eine ökonomisch geprägte Zeit, wo in-

telligente Netzwerke entscheidend sind», Matthias Horx, der als einflussreichster Trendforscher im deutschsprachigen Raum gilt, führte am Dienstagabend den Zürcher Hoteliers im bis auf den letzten Platz besetzten Conference Center des neuen Hotels Radisson Zurich-Airport die Zukunft vor Augen. Ganz speziell interessierten sich diese natürlich für die Zukunft ihrer Branche. «Die Welt ist flach, ein einziges grosses Spielfeld,

und die neuen Player werden Russland, Arabien und Afrika sein», sagte ihnen Horx. Deren neue Mittelschichten würden in den nächsten Jahren 2 Milliarden Weltmarktkunden generieren, die das tun werden, «was der reiche Westen immer schon tat, nämlich rei-

sen», versprach er. Als künftige Megatrends bezeichnet Horx den zunehmenden Einfluss der immer besser gebildeten Frauen sowie die Individualisierung. Bis 2010 werden die Singles die grösste Bevölkerungsgruppe darstellen, was sich auch auf das Reiseverhalten auswirken wird. Horx sprach von den mit Internet aufgewachsenen CommuniTeens – deren erste Frage im Hotel gilt dem W-LAN –, den nur Englisch und Dialekt sprechenden Young Globalists, den urbanen und anspruchsvollen «Lat-

te-Macchiato-Familien» und den autonomen power-vollen «Tiger Ladies». Diese Reisenden suchen im Hotel nicht einfach das Verwöhntwerden, sondern wollen aktiv sein. Stichworte der Zukunft sind laut Matthias Horx: Fast-Bio-Food rund um die Uhr, kostenloses Wireless, eine iPod-based Bar. Und «kein Trinkgeld-Gefummel», wie er es ausdrückte: Der neue Reisende wolle seinen Koffer selber rollen und nicht an jeder Ecke das Gefühl haben, es werde von ihm ein Obolus erwartet.



Matthias Horx, Trend- und Zukunftsforscher.

Neun Kongresshäuser gründen «Swiss Convention Centres»

Neun Schweizer Kongresszentren schliessen sich zu den «Swiss Convention Centres» zusammen: Beaulieu Lausanne, Casino Kursaal Interlaken, Montreux Music & Convention Centre (2m2c), CIGG Genf, Congress Center Basel, Davos Congress, KKL Luzern, Kongresshaus Zürich und das Palazzo dei congressi Lugano. Ziel ist es, die Promotion zu verstärken und die Wahrnehmung der Kongressdestination Schweiz im Ausland zu fördern. Kongress- und Event-Organisatoren profitieren von den unterschiedlichen Qualitäten der neun Häuser und können sich gemäss ihren Bedürfnissen entsprechend schneller und umfassender orientieren.

Kuoni genießt Vertrauen bei den Schweizer Kunden

Kuoni Schweiz erhielt von Reader's Digest zum achten Mal in Folge den Pegasus Award für höchstes Konsumentenvertrauen in der Schweiz im Produktbereich «Reiseveranstalter». Die seit 2001 jährlich durchgeführte Studie «Reader's Digest European Trusted Brands 2008» ist die aktuell grösste europaweite Konsumentenuntersuchung, welche in 16 Ländern durchgeführt wird. «Wir sind sehr stolz, dass wir von den Konsumenten wieder zu der vertrauenswürdigsten Schweizer-Reisemarke gewählt wurden», sagt Stefan Leser, CEO von Kuoni Schweiz. «Zudem möchten wir für unsere Kunden immer das Optimum heraushehlen.»

Heidi, Heidi, deine Welt ...

... ist nicht Walenstadt. Dessen Bürger haben der Heidi-Erlebniswelt von Initiant Marco Wyss eine heftige Abfuhr erteilt. Jetzt muss ein neuer Standort her.

MELANIE ROTH

Der Gemeinderat von Walenstadt hatte an der Bürgerversammlung von letzter Woche beantragt, an das 5,3 Millionen Franken teure Heidi-Projekt einen Investitionsbeitrag von 500 000 Franken und ein zins-

loses Darlehen von 300 000 Franken zu gewähren. Diesen Antrag verwarfen die Walenstädter mit 411 zu 69 Stimmen wuchtig. Marco Wyss, Initiant des Projekts, nahm die Abfuhr gelassen: «Ich respektiere den Entscheid und bin guter Dinge, dass sich ein anderer Standort für die Erlebniswelt finden wird.» Ganz überraschend kam der Entscheid für ihn nicht. «Schon im Vorfeld wurde klar, dass nicht alle hier Feuer und Flamme für das Projekt sind», erklärt er. Die Bürger hätten momentan viele andere, in der Prioritätenliste höher angesiedelte Entscheidungen

zu treffen. Für Wyss heisst es nun Abwarten, denn «aktiv bin ich nicht auf der Suche nach einem neuen Standort», sagt der Tourismusdirektor der Ferienregion Heildland. Die Heidi-Erlebniswelt soll in einem Gebäude auf einer Fläche von über 1000 Quadratmetern als «begehrtes Bilderbuch» realisiert werden. Ziel des Projekts ist es, das Schweizer Kulturgut Heidi, die Autorin Johanna Spyri und die damit verbundenen Themen in attraktiver und neuzeitlicher Form erlebbar zu machen. Gerechnet wird mit jährlich 50 000 Besuchern.

Fachmesse Zagg zählte über 30 000 Besucher

Über 30 000 Besucher und Besucherinnen aus Gastronomie und Hotellerie sind der Zagg nach Luzern gefolgt, die letzte Woche zu Ende ging. Das OK-Team ist mit dem Verlauf der Messe sehr zufrieden und begründet den Erfolg vor allem mit den aktiven Ausstellern. Keine zwei Monate vor der Eröffnung waren fast 95% der Ausstellplätze verkauft. Ein grosser Publikums-magnet an der Fachmesse war die Kocharena, in der man Köchen aus aller Welt in die Töpfe schauen konnte. Auch der European Culinary Challenge – der Kochwettbewerb für absolute Köhner – kam gut an.



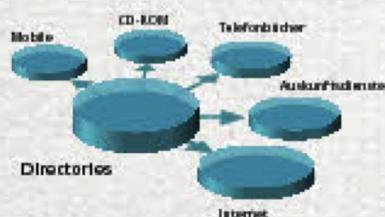
Mit Werbung in unseren Verzeichnissen pflegen Sie Ihren Umsatz.

Mehr Kunden, mehr Umsatz, mehr Gewinn!

Was für diese Geschäftsfrau gilt, stimmt auch für Ihre Branche: Jedes Jahr werden in unseren Verzeichnissen über 300 Millionen Abfragen getätigt. Davon führen 85% zu einem Kontakt per Telefon oder Mail und **74% sogar zu einem Auftrag**. Machen auch Sie mehr aus Ihrem Werbebudget und informieren Sie sich auf www.directories.ch oder direkt bei unserem Kundendienst unter **0848 86 80 86**.

Noch mehr Vorteile für Sie

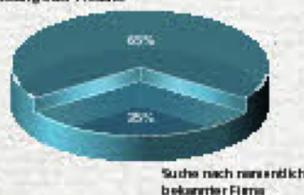
Mehr Chancen dank einem Zusatzeintrag:



Directories ist die Datenquelle für 90% aller Verzeichnisse. Darum werden Sie mit einem Eintrag bei Directories in allen wichtigen Verzeichnissen gefunden. In den Telefonbüchern, auf www.local.ch, in allen Auskunftsdiensten und Suchmaschinen wie Google. Ihr Eintrag bei Directories multipliziert sich für Sie.

Mehr Neukunden durch Rubrikeinträge:

Suche nach Rubrik, Dienstleistung oder Produkt



Gut ist, wenn Sie unter Ihrem Firmennamen eingetragen sind. Besser ist, wenn Sie zusätzlich unter den für Ihre Kunden relevanten Rubriken eingetragen sind. So verdreifachen Sie Ihre Chancen, von Neukunden kontaktiert zu werden. Denn in 65% der Fälle werden Firmen in Verzeichnissen nicht namentlich, sondern nach Stichwörtern, Dienstleistungen oder Produkten gesucht.



Ihre Verzeichnisse, online und aus dem Handgelenk

Lobpreis für «Hirschen»

Der Gasthof Hirschen in Eglisau ist «Historisches Hotel des Jahres 2009». Von 2003 bis 2007 wurde er vollständig renoviert. Ein neues Nutzungskonzept wurde erarbeitet.

KARL JOSEF VERDING

Die Landesgruppe Schweiz des Icomos (International Council on Monuments and Sites – Internationaler Rat für Denkmalpflege), hat in Zusammenarbeit mit hotelleriesuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus den «Gasthof Hirschen» in Eglisau (ZH) zum «Historischen Hotel des Jahres 2009» gewählt. Die Aus-

zeichnung ist – wie üblich – vorausdatiert, damit der Gasthof sie auch im 2009 in sein Marketing einbeziehen kann. Bereits zum dreizehnten Mal seit 1997 hat nun die zwölfköpfige Jury, die sich aus Fachleuten in den Bereichen Denkmalpflege, Architektur, Geschichte, Gastronomie und Hotellerie zusammensetzt, das «Historische Hotel des Jahres» erkoren. Aus den diesmal eingereichten Bewerbungsdossiers wurde der «Hirschen» zum Sieger ernannt und trägt fortan das geschützte Prädikat «Historisches Hotel des Jahres 2009».

Jury würdigt «stilsichere und gekonnte Neumöblierung»
Die Jury würdigt in ihrer Begründung der Wahl des Titelträgers 2009 «die sorgfältige und fachkundige Konservierung und Restaurierung des historischen Gasthauses. Diese umfasst sowohl die Rückführung zugehöriger Raumausstattungen wie auch die Wiederverwendung historischer Bauteile». Die Einrich-



Der Gasthof Hirschen liegt direkt am Rheinufer. Seine Geschichte geht bis ins 16. Jahrhundert zurück.

tung der Zimmer mit Mobiliar des 18. Jahrhunderts aus der Region sei «ebenso stilsicher und gekonnt wie die Neumöblierung von Gaststube, Bar und Saal».

Das Wirtshaus Zum Hirschen, der grösste profane Bau des Städtchens Eglisau, liegt an der Untergasse direkt am Rheinufer. Das zeitweise auch «Goldener Hirschen» genannte Gasthaus geht ins 16. Jahrhundert zurück, der östliche Kernbau datiert aus dem Jahr 1573. Das Haus wurde 1662 unter Einbezug älterer Substanz neu erbaut und einige Jahre später um ein Stockwerk erhöht, 1852 erfolgte eine Erweiterung gegen Westen. Die Fassade gegen den Rhein erhielt um 1870 einen vorgebauten

Saal mit damals offener Arkade. Im Kernbau befinden sich heute das Restaurant und die Hotelzimmer, im Westteil ein Bistro, ein historischer Saal sowie Wohnungen.

Bemerkenswert sind die 1974 freigelegten Fassadenmalereien aus dem 17. Jahrhundert, die zu den bedeutendsten im Kanton Zürich zählen. Nach einem Besitzerwechsel wurde das ganze Haus von 2003 bis 2007 in Zusammenarbeit mit der kantonalen Denkmalpflege vollständig renoviert. Mit grosser Sorg-

falt wurde ein Nutzungs- und Renovierungskonzept erarbeitet, das die historische Substanz respektiert und gleichzeitig einen zeitgemässen Betrieb ermöglicht.

Der Gasthof Hirschen wird als ein Musterbeispiel für die Wiederverwendung historischer Bauteile gewürdigt: Gekannt wurden originale Teile der Raumausstattung an ihren ursprünglichen Standort zurückgeführt oder aus anderer Provenienz im historischen Kontext eingebaut. Das Ganze wird von einer hervorragenden Sammlung lokaler und regionaler Antiquitäten ergänzt. Gelungen findet die Jury auch die zeitgenössischen Ergänzungen in der Bar, der Gaststube und dem Saal.

«Mit grosser Sorgfalt wurde ein Nutzungs- und Renovierungskonzept erarbeitet.»

Die Jury
Historisches Hotel des Jahres 2009



Als «stilsicher und gekonnt» wird die Neumöblierung gewürdigt.

Prämiert «Schlüsselzunft» in Basel, «Hôtel Au Lieutenant Baillival» in Romainmôtier, «Chesa Veglia» in St. Moritz, «Hotel Stern & Post» in Amsteg

Mit «Besonderen Auszeichnungen» der Jury wurden das «Restaurant Schlüsselzunft» in Basel, das «Hôtel Au Lieutenant Baillival» in Romainmôtier (VD) und das Restaurant «Chesa Veglia» in St. Moritz geehrt. Den von der Mobiliar Versicherungen & Vorsorge gestifteten «Spezialpreis der Mobiliar 2009» für ein historisches Einrichtungsstück erhielt das «Hotel Stern & Post» in Amsteg.

Prämiert für die «über Jahrhunderte gepflegte Zunfthauskultur, deren Geschichte in den sorgfältig restaurierten und ergänzten historischen Stuben erlebbar wird und dem Gast ein hochwertiges Erlebnis bietet», wurde das «Restaurant Schlüsselzunft».

Das Engagement der Besitzer und die Strenge ihrer Kriterien sowie die Konsequenz bei der praktischen Umsetzung der Betriebs-Sanierung begründen die Auszeichnung des «Hôtel Au Lieutenant Baillival» in Romainmôtier. Der «Palace»-Hotelier Hans Badrutthabe im ältesten Bauernhaus von St. Moritz, «Chesa Veglia», ein visionäres und bis heute gültiges Gastroskopium umgesetzt, so die Jury. Ausgezeichnet werden der Erhalt und die Pflege des detailreichen Umbaus von 1936.

«Die fachgerechte Restaurierung des vollständig erhaltenen Bestandes qualitativvoller Hotelmöbel aus allen Epochen des Betriebs» brachte «Stern & Post» Amsteg den Spezialpreis ein. k jv



Hôtel Au Lieutenant Baillival.



«Chesa Veglia», St. Moritz.



Restaurant Schlüsselzunft.



Hotel Stern & Post, Amsteg.

Bergwirte schützen Trinkwasser

14 von 17 Bergwirtschaften in Appenzell Innerrhoden sind der ARA Appenzell angeschlossen. So werden die Trinkwasservorkommen des Alpsteins geschützt.

WERNER KAMBER

«Es war schlicht und ergreifend teuer», sagt Josef Manser, Wirt auf der Meglisalp, die auf halbem Weg zwischen der Endstation der Appenzeller Bahnen in Wassererauen und dem höchsten Gipfel im Alpstein-Massiv, dem 2504 Meter hohen Säntis, liegt. «Aber das Vorhaben ist gelungen. Wir haben damit den Grundstein gelegt für einen



14 Berggasthäuser sind nun an der Kanalisation angeschlossen.

qualitativ hoch stehenden und einen sauberen Tourismus», zeigt sich der Präsident der Innerrhodener Bergwirte zufrieden. Die Bergwirte sind ein ganz spezieller Menschenschlag: gewohnt, bei Problemen anzupacken und sie selbst zu lösen. Und wenn nötig auf die Hilfe der öffentlichen Hand nur dann hoffen, wenn die eigenen Kräfte und Ressourcen nicht ausreichen. Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: 27 km Hauptleitungen, 41 km Werkleitungen, Kosten von 4,3 Millionen Franken, woran die Bergwirte 2,5 Millionen zu leisten hatten, 14 Innerrhodener Berggasthäuser nun an der öffentlichen Kanalisation angeschlossen. Ausgenommen sind im Sinne eines Provisoriums nur jene drei, die

über kein fließendes Wasser verfügen, also mit Regenwasser auskommen. Damit wurde ein wichtiges Anliegen realisiert: Schutz des Trinkwassers, das als Grundwasser aus den Karstfelsen des Alpsteins kommt.

Das Abbleiten des Abwassers ins Tal allein, bilanziert Manser weiter, wäre eine «Nullinvestition» gewesen. Aber es war ja gekoppelt mit der Stromversorgung aus dem Tal herauf. «Das ist das grösste Plus». Dank der gleichzeitig eingebauten Werkleitungen ist nun auch die Versorgung von Alpkühen mit Strom möglich, die damit wegkommen vom Diesel- oder Benzinbetrieb – ein zusätzliches Gefährdungs- und Umweltproblem weniger. Fredy Mark, Leiter des Amtes

für Umweltschutz, weist darauf hin, dass die Sanierung der Abwässer für die Verantwortlichen zum grossen Teil Neuland war; man habe lediglich auf einige Erfahrungen im Kanton Graubünden zählen können.

Neu war auch, in welchem finanziellen Ausmass die «Verursacher», die Bergwirte, belastet werden konnten. Ausgangspunkt waren die so genannten Einwohner-Gleichwerte. Gemäss Bundesgerichtspraxis betrage ein solcher Wert 3000 bis 4000 Franken. Ein Schlafzimmer respektive vier Plätze im Massenzimmer, drei Sitzplätze im Restaurant oder 20 Sitzplätze im Gartenrestaurant entsprechen im Alpstein je einem Einwohner-Gleichwert.

Aus der Region

Graubünden

Special Olympics: Beltrametti ist Schirmherr



Die Winterspiele von «Special Olympics» finden in diesem Jahr vom 11. bis 14. Dezember in der Lenzerheide statt. Die Schirmherrschaft übernimmt der ehemalige Skirennfahrer **Silvano Beltrametti**. Weltweit nehmen an den Wettkämpfen 2,5 Millionen Athleten aus 180 Ländern teil. Vor 40 Jahren gründete die Turnerlehrerin Anne McGlone Burke aus Chicago die «Special Olympics», als Wettkampf für mental behinderte Jugendliche. br

Werbeagentur «four.» gewinnt Rockresort Laax

Die Zürcher Werbeagentur «four.» hat das Werbebudget des Rockresorts in Laax gewonnen. Die Aufgabe für die Agentur sei vielfältig und umfasse «neben der Entwicklung einer umfassenden Kommunikationsstrategie auch die Konzeption zahlreicher werblicher Massnahmen zur zielgruppenspezifischen Bekanntmachung des Projektes», teilte «four.» mit. Ziel sei zudem die Gewinnung von Käufern und Mietern für das Resort-Projekt. Geplant sind 100 möblierte Appartements, Shops, Restaurants und Bars. sls

Ischgl zeichnet Aktien für Scuoler Bergbahnen



Die Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Ftan-Sent AG planen den **Neubau der Zubringerbahnen** von Scuol nach Motta Naluns und von Ftan nach Prui. Zur Finanzierung wurde einer Erhöhung des Aktienkapitals von 3,8 auf 5,7 Millionen Franken zugestimmt, wie «Die Südostschweiz» mitteilte. Durch die Aktienzeichnung der Gemeinden Ftan, Sent und Scuol, kann der Verwaltungsrat eine zweite Aktienkapitalerhöhung beantragen. Überraschend sei dabei die Unterstützung der Silvetta Seilbahnen Ischgl AG. br

Ostschweiz

Schwimmender Glaspalast im Drei-Länder-See

Letzte Woche setzte die «Sonnenkönigin» im Bodensee zur Jungfernfahrt an. 900 Gäste feierten das grösste Eventschiff Europas, welches von Mainau-Gräfin Bernadotte getauft wurde. Touristikunternehmer Walter Klaus aus Lochau bei Bregenz zahlte für den Luxusliner 21 Mio. Franken, doppelt so viel als geplant. Wie er der BaZ mitteilte, will er eine «einzigartige Location für exklusive Events auf internationalem Niveau anbieten». Dergläserne Schiffsbau kann gechartert werden. br

Aus der Region

Waadtland

**Marke
Champagne
bleibt Zankapfel**



Letztes Jahr blitzte das Waadtland Dorf Champagne mit seiner Klage vor dem Europäischen Gerichtshof ab. Im Namensstreit um den Wein sorgt nun Apérogebäck für Ärger. Nach Anwalt Michel Chavanne, liess die Feinbäckerei Cornu ihre Marke De Champagne Suisse beim Institut für Geistiges Eigentum eintragen. Das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne forderte darauf die Löschung der Marke. br

Korrigenda www.groups.ch floriert

In der letzten Ausgabe wurde eine falsche Internetadresse publiziert. Richtig heisst es: Bei www.groups.ch floriert das Gruppengeschäft. Die Internetseite richtet sich an Gruppen, die auf unkomplizierte Art eine passende Unterkunft suchen. sls

Aus dem cahier français

Thema Nummer 1 bei den Walliser Hoteliere

Das neue Walliser Tourismusgesetz war an der Jahresversammlung des Walliser Hoteliervereins Thema Nummer 1. Präsident Pierre-André Panatier betonte, dass sich der Verein bis zum Ende für das neue Tourismusgesetz einsetzen wird. Peter Bodenmann, Hoteller in Brig und Ex-SP-Präsident, warf dem Verein vor, sich zu fest an der Position der Walliser Regierung auszurichten. Als Gastredner war Volkswirtschaftsdirektor Jean-Michel Cina geladen. rom
Seite 23

Accor öffnet «Gallery»

Das «M» der Erstklass-Marke Mercure und die «Gallery» als Platz für Einzelstücke ergeben Accors neue «MGallery». Zürich und Genf sind bei den ersten acht Standorten weltweit.

KARL JOSEF VERDING

Die «Verfeinerung der Nachfrage», so Walter Züeck, Direktor Verkauf und Marketing Accor Hotellerie Schweiz, veranlasst Accor dazu, seine neue Marke «MGallery» über zwei Preissegmente hinweg zu führen: Ausgewählte Häuser der Erstklass-Marke Mercure und von Accors Top-Marke Sofitel werden in die neue Kollektion aufgenommen. Sie tragen an erster Stelle, vor dem Label «MGallery» wieder ihren angestammten Namen: Zürichs «Continental» (ex-Sofitel) gehört wie Genfs «Rotary» (ebenfalls ex-Sofitel) zu den acht Premieren-Häusern der neuen Marke.

Während Accors andere neuer oder in diesem Fall: wiederbelebt – Upscale-Marke «Pullman» im Geschäftsreise-Bereich für Meetings und Events positioniert wird, ist die «MGallery» sowohl im Leisure- wie im Business-Bereich vor allem auf Einzelreisende fokussiert.

«Eine besondere Vision oder ein aussergewöhnliches Design»

Das Hotel Continental Zürich hiess zuvor mit Accors Luxus-Kettenname «Sofitel Zürich». Gemäss «MGallery»-Prinzipien trägt es nun also wieder seinen angestammten Namen. Alle Hotels in dieser Accor-Gallery sollen sich durch eine «unverwechselbare Persönlichkeit» auszeichnen: Sie haben, so Monica

Vögeli, Direktorin des «Continental», «entweder eine einmalige Rolle in der Geschichte, eine spezielle Lage, eine besondere Vision oder ein aussergewöhnliches Design».

«Wachsende Kundschaft erwartet im Hotel Besonderes, eine Seele»

Das «Continental Zürich» zähle zur Kategorie «Vision» – Monica Vögeli erklärt: «Die Gäste werden eingeladen, die Schweizer Lebensart und die damit verbundenen Eigenschaften und Spezialitäten zu erleben – oder ein Chalet inmitten der Grossstadt. Wir kommen damit der weltweit wachsenden Hotelkundschaft entgegen, die von ihrem Hotel ein besonderes Flair, eine Seele erwartet, die ihren Aufenthalt einmalig und unvergesslich machen.»

Das Genfer Hôtel Rotary, das vormals ebenfalls ein «Sofitel» war, gestaltet zusammen mit dem Hotel Continental Zürich die Schweizer Premiere der Marke «MGallery». Zug und Lausanne wären die nächsten Schweizer Kandidaten für die «MGallery»-Kollektion, liess man von Accor-Seite in Zürich wissen.

Gemässigt Tempo für die Expansion der selektiven Marke

International umfasst die neue Accor-Galerie acht Hotels, bis Ende des Jahres sollen es zwölf sein, bis zum Jahr 2010 sollen es 40 sein. Dies ist für Accor-Verhältnisse eine eher langsame und den exquisten Charakter der neuen Marke betonende Expansions-Geschwindigkeit, betont Walter Züeck, Direktor Verkauf und Marketing Accor Hotellerie Schweiz.

Die neben dem «Continental Zürich» und «Rotary Genève» weiteren sechs Premieren-Häuser von Accors «MGallery», ausserhalb der Schweiz, sind: die Hotels «Le Baltimore» in Paris, «Le Royal» in Lyon, «Le Grand Hôtel Beauvau» in Marseille, das «Hotel am Konzerthaus» in Wien, das «Hotel St. Moritz» in Queenstown, Neuseeland, und das «Grand Hotel Melbourne» in Melbourne, Australien.



Vom «Sofitel Zürich» zum «Continental Zürich» in der «MGallery»: das Entrée des Zürcher Hauses.



Personen Emmanuelle Mordacq

Rang: Directeur Marketing International; Senior Vice President Global Marketing.
Marken: MGallery; Mercure; all seasons.
Konzern: Accor Hospitality.

1. Accor ist als ein globaler Konzern mit grossen Einheiten bekannt. Sorgt die neue Kleingruppe MGallery bei Ihnen für Aufregung?

Wir sind sehr aufgeregt. Es ist ein neuer Weg, aber sehr logisch für Accor. Wir haben immer auf die Kunden gehört. Vor 40 Jahren, als Accor Novotel und die standardisierten Angebote lancierte, war es diese Art von Verlässlichkeit, die der Kunde verlangte. Heute bewegt sich der Kunde hin zu nicht-standardisierten, erlebnis-orientierten Hotels und in höhere Hotel-Segmente. Wir sehen, dass die Konkurrenz die gleiche Analyse gemacht hat.

2. Die Standardisierung gab den Kunden Sicherheit, aber heute verlangen sie Gewähr für etwas anderes – Individualität und Gestaltung?

Absolut. Die Kunden kennen die Angebote, sie vergleichen. Das

Internet ist der Treibersatz für mehr Kundenwissen. Sie sehen die Zimmer, die Hotels, die Ausstattung. Zuerst haben sie die Preise verglichen, nun auch das Hotel-Erlebnis.

3. Als ein in Frankreich, in Paris basierender Konzern sollte man Stil und Design von Accorja erwarten. Hilft das bei der MGallery-Lancierung?

Ich glaube daran. Als Franzosen haben wir unsere «art de vivre», ein Wissen von den angenehmen Seiten des Lebens: gutes Essen, gute Raumgestaltung, gute Atmosphäre. Es ist ein «Touch», den unsere anglo-amerikanische Konkurrenz nicht hat, und der uns klar absetzt.

4. Der «Touch» Europas?

Richtig. Es ist ein europäischer Ansatz. Bei bestimmten Marken mehr als bei anderen. MGallery gibt jedem Hotel Einzigartigkeit. kjv

Seminare: Luzern hat die Nase vorn

Die Zentralschweiz mit ihrem Zugpferd Luzern und Zürich sind bei den Veranstaltern von Seminaren und Kongressen die beliebtesten Destinationen. Das zeigt eine aktuelle Marktstudie auf.

THERES LAGLER

Der MICE-Markt in der Schweiz, der Meetings, Incentive, Conventions und Events umfasst, wächst. Zu diesem Schluss kommt die soeben von der Schulungs- und Marktforschungsfirma Neumann Zanetti & Partner herausgegebene Seminarmarktstudie 2008. Für die Studie wurden 208 Entscheidungsträger aus 198 verschiedenen Firmen befragt. Sie gaben mehrheitlich an, dass für sie die Bedeutung von Veranstaltungen zunimmt und sich auch die Budgets verhalten

positiv entwickeln. Ein Punkt, der für die Branche besonders interessant ist: Die Budgets sind nur noch in einem von vier Fällen fix vorgegeben. «Die Unternehmen sind bereit, zusätzliche Ausgaben zu tätigen, wenn sie sich davon Erfolg versprechen», betont Jörg Neumann, Herausgeber der Studie. Das eröffnen den Anbietern im MICE-Business grosse Chancen.

Die Zentralschweiz mit Luzern und Zürich sind bei den Veranstaltern am beliebtesten – wie bereits

in der letzten Seminarmarktstudie im Jahr 2001. Die Region Bern Mittelland ist auf dem dritten Platz gelandet. Die Romandie mit Genf verbesserte sich vom siebten auf den vierten Platz. Bei der Wahl des Veranstaltungsorts gewichteten die Unternehmen vor allem die gute Erreichbarkeit, die Seminarinfrastruktur, die Nähe zur Firma und das Image der Destination.

Die Wunschliste an die Hotelisten klar und deutlich: Die Firmen wollen Freundlichkeit, ein gutes Preis-

Leistungs-Verhältnis, eine Ansprechperson für den ganzen Anlass, das Einhalten der Service-Zeiten, funktionelle Räume mit Medientechnik sowie Nichtraucherräume. Die Auswahl des Hotels erfolgt immer häufiger übers Internet. Messen und Bonus-Programme von Hotelketten verlieren massiv an Bedeutung. «Offenbar gelingt es diesen Anbietern nicht mehr, einen Mehrwert für ihre Kunden zu schaffen. Das überrascht», hält Jörg Neumann fest.

Unglückspilot ist schuldig

Der Pilot des Fesselballons Hiflyer im Verkehrshaus Luzern trägt Schuld am Tod einer Touristin.

SIMONE LEITNER/SDA

Das Bundesstrafgericht verurteilte den 55-jährigen Piloten des Fesselballons Hiflyer wegen fahrlässiger Tötung zu einer Geldstrafe von 90 Tagessätzen à 85 Franken. Der Pilot habe seine Sorgfaltspflicht missachtet, begründete Einzelrichterin Miriam Forni das



Der Pilot des Hiflyers wurde schuldig gesprochen.

Urteil. Er hätte wissen müssen, dass es gefährlich ist, bei einem nahenden Gewitter mit dem Ballon hochzusteigen. Zudem sei der Hiflyer mit 22 Personen überladen gewesen. Laut Forni hätten maximal 17 Passagiere an Bord sein dürfen. Sie stützt damit die These der Bundesanwaltschaft. Bundesstaatsanwalt Carlo Bullettini hatte eine bedingte Freiheitsstrafe von 10 Monaten gefordert. Bei dem Unglück vom 23. Juli 2004 hatte eine Windböe den mit einer Reisegruppe besetzten Ballon erfasst. Dabei wurde eine indische Touristin tödlich verletzt.

Holidaycheck knackt die Millionen-Grenze

Die Reise-Community Holidaycheck verzeichnet einen neuen Rekord: Eine Million Beiträge von Urlaubern im Reiseforum. Aktuell umfasst die Community von Holidaycheck über 230 000 registrierte Mitglieder, die sich unter anderem auch im Reiseforum engagieren. Täglich werden rund 1500 Forenbeiträge abgegeben. Neben Hotelbewertungen, Urlaubsbildern und -videos ist das Forum zu einer wichtigen Informationsquelle im Vorfeld einer Reise geworden. Diskutiert wird alles rund um das Thema Reisen. sls

Königin Silvia von Schweden eröffnete «Worldhotel-Forum»

Über 100 Hoteliers und Experten aus Wirtschaft und Tourismus besuchten das diesjährige «Worldhotels Leadership Forum 2008» in Stockholm. Mit dem jährlichen Event bietet die internationale Hotelgruppe Hotelbesitzern, Hoteldirektoren und Geschäftsführern der Worldhotels-Häuser ein attraktives Forum. Königin Silvia von Schweden nahm als Ehrengast an der Eröffnung der Konferenz teil und stellte ihre Wohltätigkeitsorganisation «World Childhood Foundation» vor, die sich für die Rechte von Kindern einsetzt. sls

ANZEIGE

WELLNESS PARTNER
10 JAHRE

Ihre Spezialisten für moderne Wellness-Erlebnisanlagen

Neue 600m² grosse Ausstellung in Kriens/LU

T 041 790 72 70
F 041 790 72 76
info@wellnesspartner.ch
www.wellnesspartner.ch



Peter Vollmer hofft, dass die Bedeutung des Tourismus von der Politik stärker wahrgenommen wird.

Keystone

Viele Bahnen haben zuletzt mit Rekordergebnissen brilliert. Weshalb werden die Preise für den Winter 2008/09 dennoch erhöht?
Die Seilbahnbranche ist stark von den steigenden Energiepreisen betroffen. Die Komfortausbauten, die technische Beschneidung, aber auch die höheren staatlichen Auflagen haben ihren Preis. Die Tarifierhöhung ist dieses Jahr mit durchschnittlich 1,9 Prozent doch nur gering.

gen Bergbahnen. In Gstaad bereits so umgesetzt. Auch die Kooperation zwischen den Bergbahnen Graubünden und Graubünden Ferien zeigt, dass sich etwas bewegt. Gemeinsame Angebotsentwicklungen von örtlichen Hotelbetrieben mit den jeweiligen Seilbahnen werden ebenfalls immer zahlreicher.

Wie hoch ist der gegenwärtige Investitions-Stau in der Seilbahnbranche?
Er ist in den letzten Jahren deutlich kleiner geworden. Nach dem Seilbahn-Bauboom in den Siebziger- und Achtziger-Jahren werden jetzt allerdings vielerorts Gesanfterneuerungen fällig. Diesbezüglich sind wir also noch nicht über den Berg.

Welche Betriebe werden den Strukturwandel nicht überleben?
Das lässt sich nicht generell beantworten. Neben den grösseren Betrieben wird es immer auch Nischenangebote mit guten Zukunftschancen geben. Nicht zuletzt die für den lokalen Tourismus existenzielle Bedeutung vieler Seilbahnen macht es notwendig, sie mit innovativen Entwicklungskonzepten zu unterstützen.

Aber die Gesamtzahl der Seilbahn-Betriebe wird weiter zurückgehen.
Zweifellos wird es deutlich weniger, aber umsatzstärkere Unternehmen geben. Höher gelegene Anlagen besitzen zwar einen wichtigen Standortvorteil, tiefer gelegene sind deshalb aber nicht zwingend marktuntauglich. Wir stellen fest, dass das Sommergeschäft sich wieder besser positioniert. Eine grosse Chance für alle Betriebe.

Wie erleben Sie die Session im Nationalrat nach Ihrem Rücktritt im letzten Jahr?
Eher kritisch. Die unsachliche Verknüpfung vieler Geschäfte mit Bundesrats-Personalfragen wirkt sich zunehmend negativ auf die Erarbeitung von tragfähigen Lösungen aus.

Wie beurteilen Sie die Bedeutung des Schweizer Tourismus, spezifisch der Seilbahnen, in der Politik?
In den letzten Jahren sind die branchenrelevanten Geschäfte vermehrt in den Vordergrund gerückt. Dennoch mangelt es immer noch an Bewusstsein bezüglich der Bedeutung des Tourismus für unser Land. Es ist wichtig, dass die Tourismusinteressen nicht von einzelnen Parteien für sich gepachtet werden.

Können Sie als Parlamentarier erfolgreicher lobbyieren als heute?

Die direkten Einwirkungsmöglichkeiten waren zweifellos praktisch und effizient. Gute Kontakte zu Ratsmitgliedern aus allen politischen Lagern, zu Bundesräten und zur Verwaltung sowie ein hoher Informationsstand lassen sich aber noch eine gewisse Zeit aufrecht erhalten. Und der Wegfall der politischen Etikettierung bringt auch Vorteile.

Standpunkt

Die ISO-Revision war erfolgreich. Und sie ist anwendbar.



RAPHAEL SERMET

Mit der mittlerweile acht Jahre zurückliegenden letzten Revision der ISO Norm 9001:2000 wurde ein Quantensprung erreicht. Die Revision machte die Norm endgültig anwendbar für Unternehmen im Dienstleistungssektor und somit in der Tourismusbranche im Speziellen. Viele touristische Betriebe haben mittlerweile die Norm intern umgesetzt und bewiesen, dass sie auch im Tourismusbereich ihre Berechtigung hat.

Die Vorgaben zur erneuten Revision 2008 waren somit von Beginn weg

«Viele Betriebe haben die Norm umgesetzt und bewiesen, dass sie ihre Berechtigung hat.»

klar formuliert: Die Anwender sind zufrieden mit der Version aus dem Jahre 2000, es braucht keine fundamental neue Ausrichtung der Norm. Lediglich redaktionelle Klärungen und wo immer möglich, Hilfen zur korrekten Interpretation, das heisst, Anpassungen ohne neue Anforderungen, wurden verlangt. Die neue Norm ISO 9001:2008 bringt nun:

- 19 redaktionelle Klärungen
 - 9 neue und 2 präziserte Bemerkungen
 - 31 Verweise auf andere Kapitel der Norm, um den Anwender besser im Dokument zu führen
 - 6 präziserte Forderungen mit dem Hinweis «soweit zutreffend»
 - 7 präzisere ausformulierte Forderungen, welche dadurch einen verbindlicheren Charakter erhalten
- Zudem wurden bei der Revision der Norm die Festlegungen von ISO 14001:2004 (Umweltmanagement) berücksichtigt, um die Verträglichkeit beider Normen zum Vorteil der Anwender zu erhöhen.
- Der sich ebenfalls in Überarbeitung befindliche Leitfaden zur Leistungsverbesserung (ISO 9004), wird neu «Leiten und Lenken zu nachhaltigem Erfolg – Ein Qualitätsmanagementansatz» genannt, was nun doch auch inhaltlich einem weiteren kleinen Quantensprung gleichkommt. Er ist allen interessierten Kreisen nachdrücklich zur Konsultation und Bereicherung empfohlen.

Raphael Sermet ist Coach, Supervisor und Leitender Auditor für Qualitäts- und Umweltmanagement bei der Zertifizierungsstelle ProCert.

«Die Bahnen müssen sich inszenieren»

Peter Vollmer, Direktor von Seilbahnen Schweiz (SBS), ist von der Innovationskraft der Branche überzeugt.

ROBERT WILDI

Herr Vollmer, «Seilbahnen bringen Regionen in Schwung» hiess das Motto der diesjährigen Generalversammlung von SBS. Wie sehr entspricht die Affiche der Realität?
Die Seilbahnen sind sozusagen ein Katalysator für weitere Wertschöpfungen, besonders im Winter. Ohne die Seilbahnen mit ihrem Schneesportangebot würde in vielen Destinationen touristisch gar nichts mehr laufen. Angesichts der Tatsache, dass es in vielen Regionen zum Tourismus praktisch keine Alternativen gibt, ist das Motto sehr realitätsnah.

Der Seilbahn-Branche wurde noch vor Jahren Innovationsarmut nachgesagt. Was hat sich verändert?
Die Branche steht heute so gut da wie selten zuvor. Alle wirtschaftlichen Kennzahlen und insbesondere das ge-

genwärtige Investitionsvolumen bestätigen diese Situation. Dafür notwendig waren und sind zweifellos der gegenwärtige Strukturwandel hin zu grösseren Einheiten und intensive Kooperationen auch unter Kleinbetrieben. Gleichzeitig sind eine verstärkte Professionalisierung mit gut ausgebildeten Leuten und die Erkenntnis spürbar, dass nur mit einer konsequenten Kundenorientierung Zukunftschancen bestehen.

Hat der Verband den Innovationspreis «Swiss Mountain Award» ins Leben gerufen, um die Branche diesbezüglich wachzurütteln?

Mit dem Innovationspreis wollen wir vor allem zeigen, dass sich in der Branche betreffend Innovationen etwas bewegt. Das Aufzeigen von guten Beispielen animiert andere Betriebe, sich innovativer auszurichten.

Trotzdem: Welche anderen, innovativen Finanzierungsmodelle gäbe es für die Seilbahnen?
Wir werden in Zusammenarbeit mit dem Institut für Finanzdienstleistungen der Hochschule Luzern eine seilbahnspezifische Studie mit einer Auslegordnung und Beurteilung verschiedener Finanzierungsinstrumente vorlegen. Es stimmt, dass auch betreffend Preisgestaltung bei vielen Seilbahnunternehmen noch Verbesserungspotenzial vorhanden ist.

Wäre es sinnvoll, wenn Seilbahnen vermehrt Kooperationen mit anderen Leistungsträgern in Ferienorten anstreben würden?

Unbedingt. Es gibt in einigen Destinationen und Regionen bereits interessante Modelle und positive Erfahrungen. Ich denke an die Zusammenlegung lokaler Verkehrsbüros mit dem Marketing-Know-how der jeweili-

Zur Person Tourismusexperte und Ex-Nationalrat

Peter Vollmer (62) ist Direktor von Seilbahnen Schweiz (SBS) und des Verbands öffentlicher Verkehr (VöV). Er agiert als Vizepräsident von Schweiz Tourismus, ist Ausschussmitglied des Schweizer Tourismusverbands (STV) und Beirat des Forschungszentrums für Freizeit und Tourismus der Uni Bern (FiF). Vollmer sass 1989 bis 2007 für die SP im Nationalrat. row

Der charmante Umgangston eines Wiener Balls



GU DRUN SCHLENZCEK
REDAKTORIN

**Zum Thema
Anspielungen**

Klar, ich bin eine emanzipierte Frau. Wenn man im Job seine Frau steht, gehört sich das fast. Aber ich würde mich nicht als Emanze bezeichnen. Etwaige Feindbilder gegenüber dem anderen Geschlecht sind mir völlig fremd. Im Gegenteil. Als tendenziell analytisch starke Person ist mir die männliche Denkweise oft näher als die weibliche. Genau deswegen stört es mich wohl auch so, wenn im Geschäftsalltag die weiblichen Teile, die äusseren

und nicht die inneren, zum Gesprächspunkt werden. Beispiele: «Wenn man sich mit so einer netten Dame unterhalten darf...»; «Für so eine attraktive Dame, mache ich das natürlich gern...». Vor allem ältere Semester haben häufiger die Angewohnheit, im Zwiesgespräch den charmanten Umgangston eines Wiener Balls anzuschlagen. Im Geschäftsleben ist ein solch umwerbender Ton für mich fehl am Platz. Stellen Sie sich vor, ich würde das Gleiche sagen: «Wenn ich mich

«Was mich persönlich wirklich positiv stimmt: Echte Herzlichkeit und Toleranz.»

mit so einem attraktiven Herrn unterhalten darf...» Was würden Sie denken? Genau. Die will was. Die hat irgendein Problem... Abgesehen davon können Journalistinnen von Natur aus nicht immer nett sein, sonst würden sie vielleicht aus reiner

Nettigkeit irgendetwas nicht schreiben... Natürlich erwidere ich nichts auf solche Bemerkungen männlicher Gesprächspartner. Ich kritisiere sie nicht. Ein «Das war jetzt unpassend!» würde entweder nicht verstanden oder das Gesprächsklima vermiesen. Das will ich natürlich nicht. Ich möchte ja Informationen. Und je besser das Gesprächsklima, desto besser fliessen die Infos. Deshalb, vermute ich, lässt sich das männliche Gegenüber auch zu den Komplimenten

und versteckten Anspielungen verleiten. So will man, immerhin funktioniert es ja so beim Balzverhalten, das weibliche Gegenüber positiv stimmen. Was mich persönlich wirklich positiv stimmt: Echte Herzlichkeit und Toleranz. Auch wenn man unterschiedlicher Meinung ist, den höflichen Umgangston wahren. Man muss sich nicht mögen, aber man sollte sich tolerieren. So viel weibliches Verhalten darf ruhig im Geschäftsalltag bei Mann und Frau Platz haben.

«Mit Milch und Zucker habe ich den Kaffee meiner Grossmutter heiss geliebt.»

Ivo Adam, Schirmherr vom Tag des Kaffees



Die Delegation aus London verfolgt das heisse Schauspiel in der einzigen Glockengiesserei der Schweiz.

Lord Mayor herself

Die 27 Glocken, welche 20 Jahre lang am Swiss Center in London bimmelten, werden in der Glockengiesserei Rüetschi auf Vordermann gebracht – unter den Augen der «Lord Mayor».

MELANIE ROTH/SDA

So hohen Besuch hat Aarau selten: Frau «Lord Mayor of Westminster», Louise Hyams, kommt in Englands Hierarchie gleich nach der Queen. Mitsamt Delegation besuchte die Bürgermeisterin der City of Westminster letzte Woche die Giesserei Rüetschi. Grund ihres Kommens war das Glockenspiel, welches einst Aushängeschild von Schweiz Tourismus in London war. Dieses soll in der einzigen Glockengiesserei der Schweiz auf Vordermann gebracht werden. Die vor 700 Jahren gegründete Giesserei Rüetschi hatte die Glocken in den 80er-Jahren hergestellt.

Die Kantone, der Bund und das Fürstentum Liechtenstein hatten das Glockenspiel 1985 zusammen mit 27 Appenzellern der City of Westminster zu deren 400-Jährigen Jubiläum geschenkt. Nun wird das Glockenspiel des mittlerweile abgerissenen Swiss Center seine Wiedergeburt als touristische Attraktion feiern.

Im Herbst 2009 werden das Spiel, die Figuren und eine Uhr am Standort «Swiss Court» auf dem Leicester Square in neuer Form aufgestellt. Auf öffentlichem Grund sollen die Glocken an einen freistehenden Bogen mit zwölf Meter Spannweite aufgehängt werden. Die City of Westminster, Eigentümerin des Spiels, hat diesen Plänen zugestimmt. Die Kosten von rund zwei Millionen Franken muss die Besitzerin des Swiss Center, die nordirische Baufirma McAleer & Rush, bezahlen.

Das Swiss Center war 1965 auf Initiative von Schweiz Tourismus in Zusammenarbeit mit dem damaligen Schweizerischen Bankverein und der Swissair errichtet worden. Die Bank und die Fluglinie verkauften 1999 ihre Beteiligung. Damit läuteten sie das Ende des Swiss Center ein.

Sesselrücken

Tourismusfachfrau wird Best Western Sales Managerin



Bilder zvg

Barbara Hofer ist neue Verkaufsführerin von Best Western Swiss Hotels mit Sitz in Bern. Sie ist Nachfolgerin von **Mitscha Niederli**, der zur Messe Schweiz wechselte. Die Tourismusfachfrau HF wird das Key Account Management in der Schweiz ausbauen sowie den Verkauf für die Best Western Hotels koordinieren. Zuvor war sie stellvertretende Geschäftsführerin bei Lötschberg Tourismus in Kandersteg.

Neuer Direktor mit starkem Team im Glärnischhof

Nach langjähriger Vizedirektion im 4-Sterne-Superior-Hotel Glärnischhof in Zürich, wechselte **Rolf Benz** (Bild) in die Direktion. Unterstützt wird er durch ein erfahrenes Team: Hauswirtschaftsleiterin **Olivia**



via **Saurina**, Restaurationsleiter **Werner Klement** und Empfangschef **Roland Moser**. Für neuen Wind sorgen Küchenchef **Michael Pilman** und F&B Direktionsassistent **Martin Isch**.

Koch Sperolini rührt im Radisson Luzern den Cheflöffel

Im Juli 2008 startete der 33-jährige **Marco Sperolini** als Chefkoch in der Küche des Radisson SAS Hotel Luzern. Der gebürtige Italiener arbeitete zuvor bereits sieben Jahre in der Leuchtenstadt; so bis Mai 2008 als Souschef im Gourmet-Hotel Des Balances. Als Jungkoch zog es ihn nach London, wo er sich im Mosimann's Party Service weiterbildete. Das Steigenberger Bellevue in Da-



vos, sowie das Hotel Castello del Sole im Tessin waren weitere Stationen in seiner bisherigen Karriere.

Von der Gastrag zum ambitionierten Projekt in Flughafennähe

Rolf Sallenbach verlässt per Ende Jahr das Unternehmen Gastrag, wo er 16 Jahre als Verantwortlicher für alle Restaurants tätig war. Zusammen mit **Hans-Ulrich Lehmann** eröffnet er Ende 2009 in der Region Zürich Nord das Projekt Riverside Glattfeld. In einer ehemaligen Spinnerei sollen ein 4-Sterne-Hotel, drei Restaurants, zwei Bars, zehn Bowlingbahnen sowie vielfältige Bankett- und Seminarmöglichkeiten entstehen. br

Genüsslich feiern

Die Eröffnungsgala der «Semaine du goût» fand im Hotel Bellevue Palace in Bern statt. Mit von der Partie waren Bundespräsident Pascal Couchepin und Alain Delamuraz, Vize-Präsident von Blancpain, einem der wichtigsten Sponsoren der Woche der Genüsse.

Es ist nicht das erste Mal, dass die Manufaktur Blancpain Uhren in der Gastronomie präsentiert. Das Unternehmen ehrte dieses Jahr den Sieger der Schweizer Auswahl für den «Bocuse d'Or 2009». «Perfektionsstreben, Savoir-faire, präzises Handwerk, Leidenschaft und Respekt vor sorgfältiger Hand-



Laurent Messbauer

Alain Delamuraz von Blancpain, Winzerin **Isabelle Rogivue** und Bundesrat **Pascal Couchepin** (r.).

arbeit sind genau die Werte, welche Blancpain mit der Welt der Spitzengastronomie teilt», sagte Alain Delamuraz. Bundespräsi-

dent Pascal Couchepin, der sich gern mit dem Sohn des verstorbenen alt Bundesrats Jean-Pascal Delamuraz und mit einer Winzerin fotografieren liess, lobte Nationalrat Josef Zisyadis, den Initiator der «Semaine du goût»: «Theologe Josef Zisyadis ist nicht nur ein feiner Gastronom, sondern auch ein Apostel der Gastronomie. Er überzeugt mit Talent und kann mit der Genusswoche Konsumenten lokale und regionale Spezialitäten näher bringen. Und das auch in der Deutschschweiz wo die Stadt St. Gallen zur Stadt der Genüsse 2008 erkoren wurde.» Im

82 Hoteliers wurden im australischen Adelaide diplomiert

Das International College of Hotel Management in Adelaide, eine Partnerschule von hotelleriesuisse in Australien, feierte ihre Diplomübergabe. Françoise Aramendi, Leiterin Beruf und Bil-



Françoise Aramendi überreichte SHA-Diplome in Australien.

dung und Mitglied der Geschäftsleitung von hotelleriesuisse, reiste dafür eigens nach Australien. Zum feierlichen Anlass überreichte sie 82 SHA-Diplome. Françoise Aramendis Eindruck war sehr positiv, zudem schätzte sie den Austausch mit den australischen Partnern. So hatte sie die Ehre, den CEO der Partnerschule Gerald Lipman, Dan Edmonds vom Campus sowie den Schweizer Botschafter von Australien kennenzulernen. Die Kooperation mit hotelleriesuisse ist für das International College of Hotel Management von grosser Bedeutung. br

400 Wanderlustige zeigten ihre roten Socken und ihre strammen Waden

Ziel des «Rote-Socken-Contests» ist, das Wandern und die roten Socken als Kult aufleben zu lassen.



Die Jury befand die Waden von **Robert Basler** als die schönsten.

Rund 400 Besucher wanderten am ersten nationalen Wandertag auf die Aelggalp zum Mittelpunkt der Schweiz. Das Organisationskomitee ist mit der Durchführung sehr zufrieden. Die Jury des Rote-Socken-Contests wählte die «Wädli» von Robert Basler

aus Küngoldingen (AG) als die schönsten aus. Mitorganisator und Sponsor Vierwaldstättersee Tourismus überreichte dem Gewinner einen Gutschein, gültig für zwei Personen für zwei Übernachtungen in der Region inklusive zwei Tage freie Fahrt mit Schiff, Bahnen und Bussen mit dem Tell-Pass. «Ziel des Rote-Socken-Contests ist, das Wandern und die damit verbundenen roten Socken zum Kult aufleben zu lassen», sagt Esty von Holzen, Direktorin von Vierwaldstättersee Tourismus. Die roten Socken sind in den vergangenen Jahren als altmodisch und verstaubt angesehen worden. sls



Fredi Boss kocht noch bis Ende 2008 im Kursaal Bern.

Berner «Meridiano» sucht neuen Chef

Fredi Boss, den 17-Punkte-Meisterkoch im «Himmel» des Kursaals Bern, dem Gourmetlokal «Meridiano», zieht es zurück ins Emmental. Er hat per Ende Jahr als Chef de Cuisine im gastronomischen Flaggenschiff gekündigt und packt ab 2009 im Ausflugslokal «Lueg» in der Nähe von Burgdorf eine neue Herausforderung.

«Bern braucht unbedingt ein Restaurant auf diesem Niveau», sagt Patrik Scherrer, CEO Kongress + Kursaal Bern AG auf die Frage, wie es im «Meridiano» weitergehen soll. Und tönt damit den Willen an, den Brand auch weiterhin auf dem heutigen hohen, von Fredi Boss und seinem Team geprägten Level

zu halten. Boss führt das Gourmetlokal seit 2002 und kochte sich in diesen Jahren von 14 auf hohe – und für Hotelrestaurants rare – 17 Punkte. 2004 wurde er zudem als «Gault Millau Entdeckung des Jahres» geehrt.

Das «Meridiano» wird weiterhin von Michael Schinhar geleitet werden, für die Suche nach einem neuen Küchenchef sieht Patrik Scherrer zwei Varianten: «Entweder bieten wir wiederum einem jungen talentierten Koch das ideale Umfeld zur beruflichen Entfaltung und eigenen Kreativität, wie wir es bei Fredi Boss tun konnten. Oder wir suchen einen arrivierten Punkte- und Sternekoch.» eh

Es muss doch **nicht** alles so kompliziert sein.

rebagdata
hotel management solutions
8033 Horgen • Phone +41 71 76 10 10 • www.rebag.ch

protel
HOTEL MANAGEMENT SYSTEM

Strom. Einkauf. Elektrische Energie kostet ab 2009 mehr, Marktliberalisierung hin oder her. Und da europaweit ein Nachfrageüberhang besteht, werden die Preise weiter steigen.

Die Liberalisierung bringt den Grossverbrauchern wenig. Auf dem freien Markt ist der Strom noch teurer. Gut beraten ist, wer seinem Anbieter erst mal treu bleibt.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der marktwirtschaftliche Grundsatz steht Kopf. Die Strommarktliberalisierung soll der Schweiz nicht tiefere, sondern 20 bis 30 Prozent höhere Strompreise beschern. Der Grund liegt vor allem in den hohen Netzgebühren, die die Stromanbieter ab kommenden Jahr verlangen wollen und die dann rund zwei Drittel des Endpreises ausmachen. Das könne nichts so bleiben, meint Walter Müller von dem Energieberatungsunternehmen Enerprice Partners: «Realistisch wäre ein Verhältnis von 50 Prozent Netzgebühr und 50 Prozent

«Einmal auf dem freien Markt, immer auf dem freien Markt.»

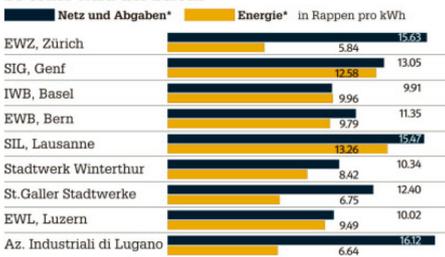
Harry Graf
EWZ Zürich

Energetarif.» Noch ist nicht das letzte Wort gesprochen. Die vom Bund beauftragte Strompreisüberwachungskommission Elcom soll die Tarifierhöhungen genau unter die Lupe nehmen. Allerdings ist dieses Jahr mit keinen Resultaten mehr zu rechnen.

Ausserhalb des Netzgebiets wird Strom zu doppeltem Preis verkauft

Wer als Grossverbraucher ab 2009 von der Strommarktliberalisierung profitieren will, muss jedoch bereits bis Ende Oktober seinem aktuellen Lieferanten kündigen. Der Verband Schweizerischer Elektrizitätsunternehmen VSE bietet unter www.strom.ch die Links zu

So teuer wird der Strom



Die Preise

Ab 2009 fliesst der Strom für Grossverbraucher frei. Wermutstropfen: Auf dem liberalisierten Markt ist der Strom vorerst teurer.

den Tarifpublikationen der Elektrizitätswerke. Gemäss dem Verband wird der Strom zum publizierten Preis schweizweit geliefert.

Aber auch für die gebundenen Kunden sind die Unterschiedemarkant (siehe Grafik). Beispiel EWZ, Zürich: Zwar senkt der Anbieter für die eigenen Kunden den Stromtarif fürs kommende Jahr, gehört aber im Tarifvergleich nicht zu den günstigsten. Noch teurer wirds für

neue Kunden ausserhalb des Netzgebietes. Harry Graf vom EWZ: «Wir sind nur für die Stadt Zürich günstig. Ausserhalb gelten andere Tarife. Den Strom für Dritte müssen auch wir zu Handelspreisen erstehen.» Ausserhalb des eigenen Versorgungsgebietes Strom zu liefern interessiert das EWZ deshalb nicht. Preiswert versorgen kann man die Kunden im eigenen Netzgebiet dank hoher Eigenversorgung mit günstiger Wasserkraft aus den Bündner Bergen. Diese reicht jedoch nicht für weitere Abnehmer.

Allerdings muss sich wohl überlegen, wer bei seinem Netzbetreiber den Stromliefervertrag kündigen will. «Einmal auf dem freien Markt, immer auf dem freien Markt», warnt Graf. Die Tarifsicherheit sei bei einem Ausstieg ein für allemal vorbei. Nur den bestehenden Kunden müssen die Werke den Strom zu Gestehungskosten verrechnen. Gemäss Marc Ritter, Leiter Vertrieb KMU-Kunden bei der BKW, verkauft das Unternehmen ausserhalb des eigenen Netzgebietes die Energie rund doppelt so teuer. Dorothea Tiefenauer vom VSE er-

wartet deshalb keine grossen Wechsel aufs Jahr 2009 hin, und wenn, «nur bei den ganz Grossen». Man werde kaum einen Anbieter ausserhalb des eigenen Netzgebietes finden, der die Energie günstiger liefert, ist Walter Müller überzeugt.

Jenseits der Grenze ist das Preisniveau noch höher

Mit der Marktliberalisierung können Grossverbraucher ab kommenden Jahr auch jenseits der Grenze ihren Strom einkaufen. Doch dort präsentiert sich das Preisgefüge noch weniger attraktiv. Antonio Sommariva, Kommunikationschef der BKW, zeigt auf, dass die Strompreise in der Schweiz vergleichsweise günstig sind: Ab 2009 werde der durchschnittliche Preis pro kWh Strom in der Schweiz inklusive aller Abgaben rund 20 bis 22 Rappen betragen. Zum Vergleich, so Sommariva: Der Durchschnittspreis der 27 EU-Länder liege bei 26 Rappen, ein deutscher Haushalt zahlt 34 Rappen und ein italienischer sogar 38 Rp. pro kWh. Und es wird im Ausland nicht günstiger werden, schätzt der BKW-Sprecher:

Der Strompreis habe seit Anfang Jahr an der Leipziger Strombörse EEX um rund 35 Prozent zugelegt. Und die EEX bestimmt, zu welchem

Fakten Wie sich der neue Strompreis zusammensetzt

Ab 2009 haben Verbraucher mit einem jährlichen Strombezug von über 100 000 kWh gemäss Stromversorgungsgesetz die freie Wahl, von welchem Anbieter sie ihre Energie beziehen. Für den lokalen Netzbetreiber besteht Durchleitungspflicht, er wird mit der **Netznutzungsgebühr** – inklusive der 0,9 Rappen für die Swissgrid – abgegolten. Diese macht nach den gegenwärtigen Tarifstrukturen der Stromanbieter den Hauptteil des Strompreises aus. Weitere Bestandteile des Strompreises sind der **Energiepreis**, die **Abgaben für das Gemeinwesen**, die **Mehrwertsteuer** und 0,45 Rappen für die **Einspeisevergütung**. gsg

Preis der Strom in Europa gehandelt wird. Das bestätigt Wolfgang Schley von der RWE Energy in Dortmund, die punkto Stromabsatz zu den fünf Grössten in Europa gehört und neben dem Heimmarkt noch Österreich, Tschechien, die Slowakei, Ungarn und Polen bedient. Ob RWE bereits um Schweizer Kunden buhlt, dazu wollte sich Schley nicht äussern: «Noch ist nichts spruchreif.» Andreas Meier von Atel Schweiz stuft einen Stromhandel über die Grenze gar als unrealistisch ein. Der europäische Stromanbieter Atel list auf den Märkten deshalb immer mit eigenen Kraftwerken präsent. Grund: Engpässe bei den Leitungs Kapazitäten an der Grenze. Gerade langfristige Verträge hätten es schwer, da gemäss einer EU-Regelung solche Lieferungen nicht prioritär behandelt werden. Im Klartext: Muss zu viel Strom durch die Leitung, hat der Kunde mit einem solchen Vertrag das Nachsehen. Matthias Finger, Mitglied der Elcom, winkt jedoch ab: «In der Schweiz haben wir das Problem nur beschränkt.» Die Schweiz sei schon heute ein Strom-Transitland.



DANK UNSEREN DIENSTLEISTUNGEN
BEGINNT IHR SERVICE BEIM EMPFANG.

60 JAHRE
ERFAHRUNG, DIE SICH ANERKENT. 60 JAHRE HOTELS.



RUE DE LA GARE 18, CASE POSTALE 1251, 1820 MONTREUX 1, TEL. 021 962 49 49, WWW.HOTELA.CH

Strom. Diskussion. Der Nationalrat will der Kostenexplosion bei den Strompreisen nicht tatenlos zusehen. Es steht sogar schon die Forderung im Raum, die Stromtarife per Bundesbeschluss einzufrieren.



Strom aus Sonnenenergie – das liefert diese grosse Photovoltaik-Anlage. In der Politik haben alternative Energiequellen aber immer noch einen schweren Stand.

Fotolia

Die Politik

Die angekündigten Strompreiserhöhungen in der Schweiz lassen die Politiker nicht kalt. Am nächsten Mittwoch steht im Nationalrat eine dringliche Debatte dazu an.

THERES LAGLER

Fast alle reiben sich ungläubig die Augen – auch die Politiker. Sie hatten sich vom neuen Stromversorgungsgesetz (siehe Chronologie unten) tiefere Strompreise er-

hofft. Nun stehen aber Strompreiserhöhungen bis zu 25 Prozent im Raum. Der Präsident der nationalen Netzgesellschaft Swissgrid, Hans E. Schweickardt, stellte in der Sonntagspresse sogar in Aussicht, dass die Schweizer Strompreise in den nächsten fünf Jahren um 50 bis 100 Prozent steigen werden. Er begründete dies mit dem administrativen Aufwand, den der liberalisierte Strommarkt mit sich bringe. Das sind schlechte Nachrichten für die



«Wie sind die Preiserhöhungen trotz steigender Erträge der Strombranche zu rechtfertigen?»

Werner Messmer
Nationalrat, FDP, TG

Unternehmen und die Volkswirtschaft auswirken werden, und wie eine möglichst grosse Unabhängigkeit der Swissgrid von Unternehmen und Politik zu erreichen sei. Er

will vom Bundesrat zudem wissen, ob er bereit sei, unverzüglich einen «runden Tisch» einzuberufen.

Auch Hans Rutschmann (SVP, ZH) wartet mit einem ganzen Fra-

genkatalog auf. Er will unter anderem wissen, ob der Bau von neuen Kern- und Wasserkraftwerken die Strompreise senken könnte, und ob es möglich wäre, die vorgesehene Subventionierung von alternativen Energien zu sistieren. Das seien ohnehin falsche Investitionsanreize, so Rutschmann.

Er schlägt damit Töne an, die der Ratslinken gar nicht gefallen. Christian van Singer (Grüne, VD) fordert den Bundesrat in einem Postulat dazu auf, zu prüfen, wie die kostendeckende Einspeisevergütung von Strom aus erneuerbaren Energien weiterhin finanziert werden kann.

Der Anstieg der Strompreise müsse Ansporn sein, die Entwicklung der erneuerbaren Energien weiter voranzutreiben. Unzufrieden ist auch Rudolf Rechsteiner (SP, BS). Er will Ungereimtheiten bei Swissgrid-Personalabgängen geklärt haben und stellt die Frage in den Raum, ob wir das Stromnetz ein zweites Mal bezahlen müssen. Man darf auf die Debatte gespannt sein. Denn offenbar möchten bereits etliche Politiker die Stromkonzerne vor eine heikle Wahl stellen. Entweder senken sie die Preise – oder die Tarife werden mit dringlichem Bundesbeschluss eingefroren.



«Werden die Strompreise mit dem Bau von neuen Kern- oder Wasserkraftwerken sinken?»

Hans Rutschmann
Nationalrat, SVP, ZH

Unternehmen und die Volkswirtschaft auswirken werden, und wie eine möglichst grosse Unabhängigkeit der Swissgrid von Unternehmen und Politik zu erreichen sei. Er

Hotel-Minibars Bei höheren Strompreisen nimmt die Bedeutung von Stromsparmassnahmen weiter zu

Der Bund ist offenbar besorgt über den Energieverbrauch der Mini-Kühlschränke in Hotels. Sie verbrauchen jedes Jahr so viel Strom wie 6000 Haushaltungen: rund 24 Millionen Kilowattstunden.

Unternehmen und die Volkswirtschaft auswirken werden, und wie eine möglichst grosse Unabhängigkeit der Swissgrid von Unternehmen und Politik zu erreichen sei. Er

Unternehmen und die Volkswirtschaft auswirken werden, und wie eine möglichst grosse Unabhängigkeit der Swissgrid von Unternehmen und Politik zu erreichen sei. Er

Chronologie

2002: Elektrizitätsmarktgesetz (EMG) scheitert an der Urne

Das Schweizer Stimmvolk lehnt am 22. September 2002 das Elektrizitätsmarktgesetz mit 52,5 Prozent ab. Es beauftragt damit Bundesrat und Verwaltung, das Tempo und die Ausgestaltung der Strommarktliberalisierung in der Schweiz noch einmal zu überdenken.

2003–2004: Expertenkommission arbeitet neuen Vorschlag aus

Das Departement für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation (UVEK) erteilt einer Expertenkommission unter Leitung der Berner Alt-Regierungsrätin Dori Schaefer den Auftrag, eine neue Gesetzes-



Licht an – ohne Strom geht's nicht.

vorlage für schweizerischen Elektrizitätsversorgung auszuarbeiten. Die Kommission muss dabei neben den Bedenken der Stimmbürger auch die fortschreitende Strommarktliberalisierung in der Europäischen Union und den Stromausfall in Italien vom 28. September 2003 berücksichtigen. Am 30. Juni 2004 schickt der Bundesrat den Entwurf für ein neues Bundesgesetz über die Stromversorgung (Strom VG) in die Vernehmlassung. Am 3. Dezember 2004 verabschiedet er

die Botschaft zum neu erarbeiteten Gesetz.

2007: Parlament genehmigt Stromversorgungsgesetz

Die eidgenössischen Räte stimmen dem neuen Stromversorgungsgesetz im März 2007 zu. Im Nationalrat wird die Vorlage mit 166:27 Stimmen angenommen, im Ständerat mit 41:0 Stimmen bei einer Enthaltung. Das Gesetz sieht eine zweistufige Marktöffnung und eine nationale Netzgesellschaft für das Hochspannungsnetz vor. Gleichzeitig enthält es mit der Revision des Energiegesetzes auch ein Paket von Vorschriften zur Förderung von erneuerbaren Energien. Hauptpfeiler ist dabei die kostendeckende Einspeisevergütung für Strom aus erneuerbaren Energien. Die Referendumsfrist zum neuen Gesetz verstreicht am 12. Juli 2007 ungenutzt.



2008: Das neue Gesetz tritt grösstenteils in Kraft

Am 1. Januar 2008 wird das neue Stromversorgungsgesetz in Kraft gesetzt. Die Stromversorgungsverordnung (Strom VV), die 68 Seiten umfasst, folgt im April 2008. Im

Sommer 2008 geben verschiedene Stromversorgungsunternehmen bekannt, dass sie die Strompreise erhöhen wollen. Sie begründen dies unter anderem damit, dass die neue, nationale Netzgesellschaft Swissgrid den Durchleitspreis von 0,2 auf 0,9 Rappen pro Kilowattstunde erhöhen will. Das löst die aktuelle Strompreisdebatte aus.

2009: Strommarkt öffnet sich für die Grosskunden

Geht es nach dem verabschiedeten Stromversorgungsgesetz können ab Januar 2009 Grosskunden mit einem jährlichen Stromverbrauch von mehr als 100 000 Kilowattstunden ihren Stromlieferanten frei wählen. Gleichzeitig tritt auch die kostendeckende Einspeisevergütung für Strom aus erneuerbaren Energien in Kraft. Davon können

Anlagen profitieren, die nach dem 1. Januar 2006 in Betrieb genommen worden sind.

2014: Freie Wahl für Kleinunternehmen und Privatkunden

Ab 2014 soll dann die völlige Strommarktöffnung erfolgen. Das bedeutet, dass auch Endverbraucher mit einem kleineren, jährlichen Stromverbrauch – Kleinunternehmen und Privathaushalte – ihren Stromlieferanten frei wählen können. Dieser zweite Liberalisierungsschritt untersteht allerdings dem fakultativen Referendum. Die SP, der Schweizerische Gewerkschaftsbund und Konsumentenschutzorganisationen haben bereits ein Referendum angedroht. Das Gewerbe und die Haushalte müssten vor der heutigen Preistreibe der Stromunternehmensegeschützt werden, so die Argumentation. tl/sda

Steigern Sie die Energieeffizienz ohne Komforteinbuße für Gäste und Mitarbeitende!
Die neue Energieberatung Ito1 energy e-Help zeigt Verbesserungsmöglichkeiten auf. Auch für Ihren Betrieb.

Effizienter Energieeinsatz schont die Hotelkasse

Die Rohstoffpreise setzen zum Höhenflug an. Deshalb ist der bewusste Umgang mit Energie besonders wichtig. Die BKW FMB Energie AG bietet mit Ito1 energy e-Help eine neue Beratungsdienstleistung für die energieintensivste Hotelbranche an. Ito1 energy e-Help ist die Grundlage für einen höchst effizienten Energieeinsatz.

Als Pilotprojekt untersuchte die BKW die elektrischen Anlagen des Hotel Carlton Europe in Interlaken. Das romanische Jugendstilanwesen umfasst zwei Gebäude und 75 Zimmer. Der Zustand der elektrischen Anlagen ist unzureichend. Stephan Maeder, Mitglied des Board und Präsident des Hotelier-Verband Berner Oberland, lies in den letzten Jahren bereits verschiedene Besuche ausser und berücksichtigte dabei nicht nur ökonomische, sondern auch ökologische Aspekte. Das Ergebnis der durchgeführten

Ito1 energy e-Help-Analyse zeigt, dass ein Hotel dank effizientem Energiemanagement Gold- und Ressourcen sparen kann.

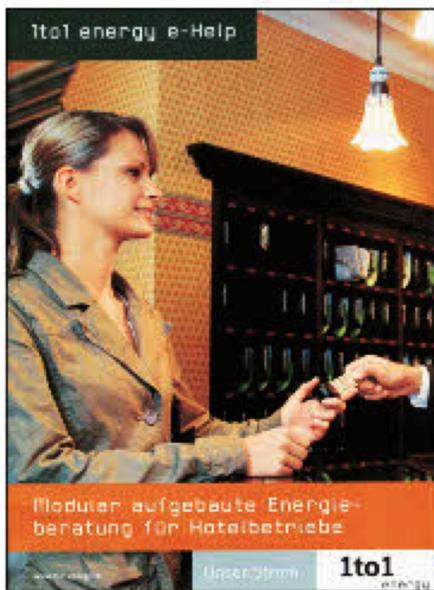
Sparen beim Kühlen

BKW-Energieberater Franz Semler hat den Energie- und Leistungsbedarf des Hotel Carlton Europe analysiert: Das Hotel hat im letzten Jahr 256.000 Kilowattstunden Strom bezogen. Das entspricht Kosten von 49.400 Franken. Die Ito1 energy e-Help Beratung zeigt Einsparungsmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen auf. Das Hotel Carlton Europe hat beispielsweise über 20 Kühlgeräte (Zellen, Schränke und Truhen) im Einsatz. Allein die bessere Nutzung und Bewirtschaftung von einzelnen Kühlgeräten reduziert den Bezug um 15 Prozent. Dies entspricht einer Ersparnis von 2140 Franken pro Jahr. Auch die Kompressoren für die Getränkeabkühlung bieten hohes Energiepotenzial: Ein defekter Kühlkompressor könnte die Getränke während 24 Stunden mit 3 Litern Frischwasser pro Minute. Dies entspricht 40 Prozent des Wasserverbrauchs des ganzen Hotels! «Die Frischwasserersparnis durch die neuen Kompressoren ist

erheblich», sagt Semler. Gemäss der Analyse entspricht sie 1376 Kubikmetern pro Jahr – und 5990 Franken!

Einmalige Investition, wiederkehrender Profit

Franz Semler untersuchte auch die Beleuchtung. Beide Gebäude sind mit energieintensiven Glüh- und Halogenlampen ausgestattet. Die Beleuchtung verbraucht 30.000 Kilowattstunden Strom pro Jahr. Allein der Einsatz von Sparlampen ermässigt den Strombedarf für Licht um 40 Prozent. Zudem bringen Bewegungsmelder, wie sie bereits vor der Analyse in der Lingerie installiert wurden, nicht nur einen praktischen, sondern auch einen finanziellen Nutzen. Viele Schwachpunkte, die Ito1 energy e-Help aufzeigt, können durch Sofortmassnahmen behoben werden. Einige dieser Massnahmen bedingen allerdings eine Investition in die technische Infrastruktur. Die BKW hat die Pay-Back-Zeit aller Investitionen kalkuliert: Sie liegt bei maximal einstellhalb Jahren. Eine mittel- und langfristige Planung lohnt sich im Energiebereich deshalb umso mehr.



Guter Rat in drei Modulen

Ito1 energy e-Help ist eine modular aufgebaute Energieberatung. Sie unterstützt Betriebe im bewussten und effizienten Umgang mit Energie.

Modul 1 beinhaltet eine Grundberatung. Dabei berechnet die BKW-Energieberater die aktuelle Strompreise, den Stromverbrauch und die Leistungsbezug der vergangenen drei Jahre. Die Daten werden in Monats-, Quartals- und Jahresgrafiken abgebildet.

Modul 2, die Leistungsanalyse, beinhaltet den Verlauf der elektrischen Leistung. Dabei werden während zwei bis drei Wochen die Energiebezug in Abhängigkeit von der Leistungsleistung in Kilowatt gemessen. Die Stromverläufe des Hotelbetriebs werden durch diese Analyse

an welchem Tag und zu welcher Zeit die Leistungsleistung erreicht wird und ab dieser Intensivbelastung im Zweite und Dritte Modul 2 des Grundkonzepts im Verhältnis zum gemessenen Stromverbrauch, die Kosten für die Tages- und Nachtenergie sowie des Leistungsbezug.

Modul 1 und 2 bilden die Grundlage für Modul 3, die Detailberatung. Dabei untersucht der BKW-Energieberater den Stromverbrauch über die einzelnen Bereiche im Betrieb Betriebs- und Gebäudewerte. In einem Bereich hat er Stromerparmassnahmen und Verbrauchsparmassnahmen pro Verbrauch für ebenfalls erhalten. Hotelbetriebe Informationen zur Anschaffung neuer, energieeffizienter Geräte. Die Bewertung der Wirtschaftlichkeit gibt zudem Anreize, ab sich eine Investition lohnt.



Ja, der effiziente Umgang mit Energie ist uns wichtig. Wir wünschen folgende Unterlagen:

- Ito1 energy e-Help-Broschüre
- ... 5 Stück Spar-Tipps-Tafel für Herzausgang und Küche

Name: _____ PLZ, Ort: _____
 Adresse: _____ Telefon: _____
 E-Mail: _____

Bestellen Sie die Unterlagen online unter www.bkw.ch/aktuell oder senden Sie einen Brief an: BKW FMB Energie AG, Bereich E&E, Wäldliweg 2, 5400 Interlaken, Schweiz. Die Preise sind unverbindlich und können ohne Vorwarnung geändert werden. © BKW FMB Energie AG, 2012. E-Mail: energie@bkw.ch, www.bkw.ch/energie



- ➔ Geräte und Anlagen ausschalten, wenn sie nicht gebraucht werden!
- ➔ Keine Geräte im Stand-by-Betrieb lassen.
- ➔ Verwenden Sie Energiesparlampen! Diese benötigen etwa vier bis fünf Mal weniger Energie.
- ➔ Stellen Sie in unbewohnten Räumen die Temperatur!
- ➔ Achten Sie während der Heizperiode darauf, dass die Fenster nicht zu lange geöffnet sind. Fünf Minuten Durchlüften reichen aus.
- ➔ Schalten Sie in unbewohnten Räumen und Kühlräumen ab! Am besten ziehen Sie gleich die Stecker aus.

INTERVIEW

Vier Fragen an Stephan Maeder, Direktor Hotel Carlton Europe Interlaken und Präsident des Hotelier-Verband Berner Oberland

1. Was hat Sie dazu bewegt, sich an Ito1 energy e-Help Pilotprojekt zu beteiligen?

Der zunehmende Druck für einen immer höherem Energieeffizienz ist ein wichtiger Aspekt. Aber gleichzeitig ist es auch ein wichtiger Teil der Verantwortung eines Hoteliers, sich um einen höheren Energieeffizienz zu bemühen. In Kombination mit der steigenden Energiepreise eine wichtige Sache.

2. Welche Nutzen hat Ihnen die Energieberatung gebracht? Wie die gesamte Energieeffizienz im Hotelbetriebe, die sich in Energieeffizienz auswirken. Die Energieeffizienz ist ein wichtiger Teil der Verantwortung eines Hoteliers, sich um einen höheren Energieeffizienz zu bemühen. In Kombination mit der steigenden Energiepreise eine wichtige Sache.



3. Welche Massnahmen haben Sie erfolgreich umsetzen geschafft?

Die Ergebnisse der Ito1 energy e-Help Beratung haben gezeigt, wie wichtig der bewusste Umgang mit Energie ist. Die vorgeschlagenen Massnahmen im Bereich Kühlen, Lüftung und Beleuchtung haben sich bereits umgesetzt und werden in den kommenden Jahren umgesetzt. Die Ito1 energy e-Help ist ein wichtiger Teil der Verantwortung eines Hoteliers, sich um einen höheren Energieeffizienz zu bemühen. In Kombination mit der steigenden Energiepreise eine wichtige Sache.

4. Was sind Ihre nächsten Schritte, um die Energieeffizienz im Hotelbetriebe zu verbessern?

Während der letzten Jahre bei der Umsetzung von neuen Geräten der Anschaffung von energieeffizienten Geräten, ist es ein wichtiger Teil der Verantwortung eines Hoteliers, sich um einen höheren Energieeffizienz zu bemühen. In Kombination mit der steigenden Energiepreise eine wichtige Sache.

Strom. Alternative. Die Diskussion um den Preis ist für den Geschäftsführer der Solaragentur veraltet. Er redet lieber über alternative Energiequellen und über Energieeffizienz. Das spare bares Geld.

«Frage ist veraltet»

Gallus Cadonau will nicht über den Preis diskutieren, sondern Energie einsparen.

GUDRUN SCHLENZKE

Strom ist ein knappes Gut. Das zeigen die angekündigten Preiserhöhungen in der Schweiz. Wo würden Sie ansetzen, um das Problem zu lösen? Die Natur liefert insgesamt ständig über 15.000 Mal mehr Solar-, Wellen-, Wasser-, Biomasseenergie und Geothermie, als alle Menschen zusammen benötigen: Wir müssen bloss Bruchteile dieser gigantischen Energiemengen intelligent nutzen. Zum Beispiel indem man mit überschüssiger Wind- und Solarenergie einen Wasserkreislauf zwischen Berg und Tal erzeugt.

Ab 2009 öffnet sich der Schweizer Strommarkt der EU. Wird dann der Strom weniger grün? Im Gegenteil. Wenn der Strommarkt grüner wird, dann dank der EU. Deutschland produziert in den letzten 10 Jahren gut 70 Mia. kWh des Stroms CO₂-

neutral, davon 40 Mrd. mit Wind und 20 Mrd. mit Biogas. Frankreich hat entschieden, bis 2011 gleich viel in Wind- wie in Nuklearenergie zu investieren. Bei Vollkostenrechnung mit vollständiger Risikoabdeckung ist die Nuklearenergie fünfmal teurer als Solarenergie und zehnmal teurer als Windenergie.

Mit an die 60 Prozent Strom aus Wasserkraft produziert die Schweiz aber CO₂-neutraler... Das stimmt. Gerade die Gebirgskantone sind punkto

Stromproduktion eigentlich CO₂-freie Gebiete. Graubünden benötigt 1,5 Mrd. kWh und produziert rund 7,5 Mrd. kWh. Die Wasserkraft

ist eine begehrte und günstige Regenergie, die bei Bedarf sofort abrufbar ist. Da kann man inert Sekunden mehrere Megawatt erzeugen. Kohle und Kernkraft sind viel zu träge. Nur Gas ist vergleichbar. Die Schweiz versorgt den europäischen Markt dank Wasserkraft schon heute in Spitzenzeiten. Dreimal mehr als die Schweizer

Haushalte an Strom konsumieren wird Wasserkraft exportiert. Dafür importiert die Schweiz ebensoviel Kohle-, Gas- und Nuklearstrom – und das ist nicht CO₂-neutral.

Die Preisaufschläge der Kraftwerke fallen sehr unterschiedlich aus. Empfehlen Sie Grossverbrauchern je nachdem den Anbieter zu wechseln? Entschuldigen Sie, aber die Frage ist etwas veraltet. Wenn man mit Energiesanierungen zehnmal weniger

Energie verbraucht, spielt der Preis kaum eine Rolle. Wichtig ist, dass nicht 90 Prozent des Geldes für Verluste eingesetzt werden. Darauf muss man sich fokussieren.

Aber da fokussieren Sie auf die Wärmeenergie? Das ist richtig. Hier lässt sich am meisten Energie einsparen.

Wie liberal wird der Strommarkt? Eine echte Liberalisierung des Strommarktes gibt es nicht. Da

herrscht ein natürliches Monopol, weil es nur ein Netz gibt. Der Verbraucher könnte zwar den

Produzenten wechseln, aber nicht das Netz. Deshalb können die Preise auch so willkürlich festgesetzt werden.

Am sinnvollsten ist wohl die dezentrale Stromproduktion? Die liefert zwei Gewinner. Den Betrieb, der weniger Fremdenergie braucht, und das Elektrizitätswerk, das die kleinere Nachfrage zu einem höheren Preis bedienen kann. Die Kraftwerke sollten statt in Grossanlagen ihre satten Gewinne ins Hochbaugewerbe investieren.

Jurist Gallus Cadonau (59): «Wasserkraft ist eine begehrte und günstige Regenergie.»



Alan D. Bollat

ANZEIGE

PUBLIREPORTAGE

INTEHL – RUNDER TISCH



Hospitality-Konzeptentwicklung: neues Geschäftsmodell?

Freitag, 10. Oktober 2008 von 8.00 bis 11.00 Uhr, auf Englisch
Hotelfachhochschule Lausanne – Auditorium Tschumi

Neue wichtige Paradigmenwechsel beeinflussen den Hospitality-Bereich. Die gemeinsame „Macht“ zwischen den Investoren, Veranstaltern und dem Management ist immer noch etwas verzerrt. Der Hospitality-Sektor, der vom Bewusstsein der Hotelketten und Investoren über das Immobilienpotential ihrer Investition angetrieben wird, gibt Anregung zu Neuentwicklungen ihrer Geschäftsmodelle – sogar in einem sehr konservativen Umfeld.

Dennoch bestehen einige „Kommunikationsbarrieren“ zwischen bestehenden Geschäftsbeziehungen, und zukünftige könnten beeinträchtigt werden, sollte sich die Lage nicht ändern.

Hinzu kommt, dass Interessenvertreter neue Hospitality-Geschäftsmodelle suchen – gemeinsam oder im Alleingang.

Programm:

- 8.00 Frühstück an der Passerelle Bar
- 8.30 Start der Debatte im Auditorium Tschumi
- 11.00 Ende des runden Tisches



WER IST SCHLISSLICH DER ENTSCHEIDUNGSTRÄGER UND WIESO?

- Wie erhält ein kleines Unternehmen Zugang zu grossen „Blue Chip“-Dienstleistungserbringern?
- Ist dies mit dem eigenen Geschäftsmodell vereinbar?
- Wie können Dienstleistungserbringer zum Erfolg des Geschäfts ihrer Kunden beitragen?
- Wie eng sollte die Partnerschaft zwischen Investoren und Veranstalter sein
- Stehen Hoteliers durch technologische Dienstleistungserbringer unter Erneuerungsdruck?
- Investoren/Veranstalter/Dienstleistungserbringer ist dies nur ein virtuelles Dreieck?

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung bietet Ihnen die Möglichkeit, sich mit verschiedenen Experten auszutauschen:

Michael Hartmann, Senior Vice President Corporate Sales Hospitality Siemens AG

Herve Mathe | Professor, Management Department Chair in Service Innovation and Sourcing | ESSEC Paris

Manotel SA

Moderator der Diskussionsrunde ist: **Richard Barnes**, Editor-in-Chief von Cleverdis Guides | Cleverdis



Auskunft und Anmeldung unter
021 785 15 08
oder tablesrondes@ehl.ch
Freier Eingang

Sponsoren der Veranstaltung



Strom. Praxis. Die steigenden Energiepreise stossen vielen Hoteliers sauer auf. Für Hotelketten kann sich ein Umschauen auf dem Markt lohnen. Ökostrom einspeisen rechnet sich, ist aber nicht per se ökologischer.

Der regionale Heimatschutz hat in Bezug auf die Wahl des Energiepartners bald ausgedient. Mit dem ersten Schritt zur Strommarktliberalisierung können per 1. Januar 2009 Kunden, die pro Jahr über 100 000 Kilowattstunden Strom konsumieren, ihren Lieferanten frei auswählen und müssen nicht mehr auf das geografisch nächstgelegene Elektrizitätswerk (EW) zurückgreifen.

Von der neuen Versorgungsfreiheit können auch viele Hotels profitieren. Ein Wechsel steht derweil längst nicht überall auf der Agenda. Das Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa zum Beispiel verbraucht pro Jahr 2,5 Gigawattstunden Strom und wird trotz der Marktliberalisierung seine Zusammenarbeit mit dem lokalen Lieferanten Flims Electric AG fortsetzen. Die Konditionen für seinen Betrieb seien dort nach wie vor sehr attraktiv, sagt Hoteldirektor Christoph Schlosser. Wichtig sind ihm ausserdem ökologische Grundsätze. Die Flims Electric AG garantiert dem Hotel den Bezug von Öko-Strom, der zu 100 Prozent aus Bündner Wasserkraft hergestellt wird.

Neben dem Preis ist auch der Umweltgedanke wichtig

Das Flimser Beispiel zeigt, welche Argumente vielen Hoteliers bei der künftigen Wahl ihres Stromlieferanten wichtig sind. Neben dem Preis werden Umweltgedanken immer zentraler. So auch in den Grandhotels Bad Ragaz. «Unser Ziel ist es, möglichst viel und günstigen grünen Strom» einzukaufen, der zusammen mit unserem eigenen Kraftwerk am Fluss Tamina einen optimalen Mix ergibt», sagt der Hotelmanager Riet Pfister. Zurzeit beziehen die Grandhotels Bad Ragaz ihren Strom von der St. Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke AG. Allerdings sei man bisher vertraglich nicht lange an einen Partner gebunden gewesen, sagt Pfister. Für passende Stromofferten im Zuge der Liberalisierung ist man in Bad Ragaz also offen.

Das Gleiche gilt für Accor, mit 36 Betrieben die grösste Hotelkette in der Schweiz. Aufgrund der Präsenz in diversen Kantonen haben die Accor-Hotels ihren Strom bislang von ganz unterschiedlichen Anbietern bezogen. «Unser Ziel ist es, künftig alle Betriebe mit maximal zwei Lieferanten abzudecken», sagt Walter Züick, Direktor Verkauf und Marketing von Accor Schweiz. Der Konzern hat ebenfalls höhere Energieziele. So soll der Anteil der erneuerbaren Energien in den Accor-Hotels weltweit gesteigert und gleichzeitig



Der Wettbewerb

Neben dem Strompreis werden Umweltgedanken immer zentraler. Möglichst viel und günstigen «grünen Strom» einzukaufen, lautet die Devise der Hoteliers.

Ab 2009 treten die Stromanbieter in einen Wettbewerb um Kunden. Einer ist die Hotellerie, welche von den Lieferanten günstige Kosten und erneuerbare Energien erwartet.

ROBERT WILDI

der Verbrauch einschränkt werden, ohne damit beim Gästekomfort Einbussen zu erleiden. Aufgrund der bevorstehenden Liberalisierung sind bereits verschiedene Stromanbieter mit Offerten bei Accor vorstellig geworden. «Die bisherigen Angebote sind jedoch nicht sehr transparent», beurteilt Walter Züick. Er erwartet, dass die Lieferanten die Herkunft des Stroms sowie die Kosten klar und eindeutig deklarieren.

«Nur so können wir die für uns richtige Entscheidung treffen.» Gefordert sind die Stromanbieter. Mit innovativen Angeboten können sie historisch gewachsene Energie-Partnerschaften zwischen Hotels und lokalen Elektrizitätswerken knacken und sich bei grösseren Ketten, wie etwa Accor, profilieren.

Erfahrung mit der Hotellerie haben bislang vor allem Anbieter in Berggebieten wie zum Beispiel die Raetia Energie AG (RE) in Poschiavo. Sie zählt im Moment 135 Hotels und 252 Restaurants zu ihrem Kundestamm. RE-Sprecher Werner Steinmann erwartet diesbezüglich für 2009 nur marginale Verschiebungen. «Bei der Grundversorgung sind alle Schweizer Anbieter für die Kunden attraktiv.» Dennoch stelle die Marktöffnung auch für RE eine Herausforderung dar. Um alte Kunden zu behalten und neue zu gewinnen, gehe man die Liberalisierung mit dem Motto «Partner durch Dienstleistungen» an, so Zimmermann. Dazu gehören neben dem Kerngeschäft Stromversorgung spezielle Beratungen zu Themen

über Energieeffizienz oder optimierter Strombezug. Auch bei der Ausbildung des Personals von Kunden bezüglich Umgang mit Strom wirke RE an vorderster Front mit. Solche und ähnliche Dienstleistungen, auch in den Bereichen Marketing und Kommunikation, sind die Basis für eine neue Exklusivpartnerschaft zwischen Hotellerie und der Berner BKW FMB Energie AG, eines der führenden Schweizer Energieunternehmen (siehe Faktenbox).

Für die Hotellerie sollen mehr Lösungen angeboten werden

Namhafte Konkurrenten wie die Aare-Tessin AG für Elektrizität (Atel) oder Axpo haben diesbezüglich Nachholbedarf und beliefern zum heutigen Zeitpunkt keine Hotels mit Strom. «Selbstverständlich werden wir im sich öffnenden Schweizer Markt künftig auch Hotelsmassgeschneiderte Lösungen anbieten», kündigt Atel-Sprecher Andreas Meier an.

Dazu gehören etwa genaue Bedürfnisabklärungen, die Lieferung des gewünschten Stroms und dar-

Partnerschaft BKW und hotellerieusuisse bieten «E-Help»

Die BKW FMB Energie AG ist exklusiver Energiepartner von hotellerieusuisse. BKW bietet unter dem Titel «E-Help» spezifisches Fachwissen, damit der Energieeinsatz im Betrieb effizienter gestaltet wird. Energiekosten können in Hotels bis zu 5 Prozent des Umsatzes ausmachen. Durch gezielte Massnahmen, ohne Abstriche im Komfort der Gäste, verspricht der Energieanbieter, dass diese gesenkt werden können. Das Beratungsangebot gliedert sich in drei Teilbereiche: Grundanalyse, Lastganganalyse und Detailberatung. Die Grundberatung beinhaltet eine Analyse des Stromverbrauchs der letzten drei Jahre sowie eine Energiekostenkalkulation. gsg

www.1to1energy.ch

über hinaus Beratungsdienstleistungen zu Themen wie Stromverbrauch, Optimierung und Effizienz. Auch für Axpo wird ab dem 1. Januar 2009 die Hotellerie zunehmend interessant. So sollen spezielle Energie-Pakete geschnürt werden, die neben einer massgeschneiderten Stromlieferung mit erneuerbaren Energien auch zahlreiche Dienst- und Beratungsleistungen wie Energie-Check, CO₂-Kompensation und Schulungen in der Axpo Energy Academy beinhalten.

Die Elektrizitätswerke des Kantons Zürich (EKZ) wollen im Zuge der Marktliberalisierung mit allen Kunden, darunter auch diverse Hotels, Bedarfsanalysen durchführen und neue, individuelle Angebote kreieren. Der durch die bevorstehende Umstellung des Marktes angefechtete Wettbewerb sorgt derweil bereits für einige Zurückhaltung in der Kommunikation. «Aus Gründen der Konkurrenz äussern wir zurzeit keine Details, wie wir in Zukunft neue Kunden gewinnen wollen», sagt EKZ-Sprecherin Priska Laifaia.

Nur Einspeisen reicht nicht

Ab 2009 gibt's Geld für selber produzierten Ökostrom. Garantiert mindestens 20 Jahre. Doch der Umwelt dient's nur, wenn man die gleiche Qualität wieder zurückkauft.

GUIDRUM SCHLENZCEK

Ab nächstem Jahr winkt jenen, die ihren Strom mittels Sonne auf dem Dach, via Wind oder Wasser, via Geothermie oder Biomasse produzieren, eine kostendeckende Einspeisevergütung. Am leichtesten umsetzbar scheint der Strom via Sonnenkollektoren. Mit um die 70 Rappen Vergütung pro kWh darf man bei Photovoltaik rechnen. Der Betrag klingt verlockend. Man könnte meinen, bei solch einer Entschädigung sei die Anlage

schnell amortisiert, und gleichzeitig verbessere sich die CO₂-Bilanz des Betriebes. Ersteres könnte zutreffen, zweites aber nur bedingt. Nämlich nur dann, wenn der Hotelier «den Photovoltaik-Strom auch wieder zurückkauft», so Urs Wolfer, Bereichsleiter Solarenergie beim Bundesamt für Energie. Aber nicht dann, wenn Strom zum Normaltarif eingekauft wird. «Dann wird das Hotel in sich nicht ökologischer.» Der Bezug von Sonnenstrom jedoch geht ins Geld: Mit 70 bis 90 Rappen pro kWh muss man



«Das wäre wie wenn ein Biobauer seine Äpfel verkauft und billige Äpfel einkauft.»

Urs Wolfer
Bundesamt für Energie

rechnen. «Das ist viel zu teuer, das macht kein Hotelier», schätzt Wolfer. Wird allerdings Strom mit der Sonne produziert und dann im Betrieb nicht verwendet, aber mit dem Ökostrom-Argument geworben, dann spricht Wolfer sogar von unlauterem Wettbewerb: «Das wäre wie wenn ein Biobauer seine Äpfel verkauft und dann billige Äpfel einkauft.» Deutlich günstiger Ökostrom kommt dagegen aus der Wasserkraft: Hier muss man beim Einkauf mit einem Aufpreis von nur 3 Rappen pro kWh rechnen.

Als wettbewerbsfähig stuft Wolfer dagegen die Gewinnung thermischer Energie aus der Sonne ein. Grund ist der höhere Wirkungsgrad bei der Gewinnung: Während Photovoltaiken für den Sonnenstrom lediglich einen Wirkungsgrad von 15 Prozent aufweisen, liegt jener der thermischen Kollektoren bei 80 Prozent. Das werde sich auch nicht grundlegend ändern, da die Photovoltaiken nur einen Teil des Lichtspektrums nutzen können. Thermische Solarenergie kostet zwischen 20 und 30 Rappen pro kWh, je nach Optimierungsgrad sogar nur 15 Rappen pro kWh.

Wer trotzdem mit Einspeisevergütung für Strom liebäugelt und bei der ersten Vergaberunde des Bundes leer ausgegangen ist, kann noch hoffen: Ein Postulat, zwei Motionen und ein Vorstoss wurden von Parlamentariern bereits lanciert.

6000 Franken investieren und 80 000 pro Jahr sparen: Basels «Hilton» ist clever.

Innovationen mit Sparziel haben im «Hilton Basel» Tradition – und sind im Konzern Programm: «We Care.»



Mit wenig Aufwand spart das «Hilton» in Basel viel Geld.

Giuseppe Marra ist seit Mai 2007 Chefingenieur und Security Manager des Hilton Hotels Basel. Dank seinen Ideen spart das Hotel rund 40 000 Kilowattstunden Strom pro Monat ein. Bei einem Strompreis von 17 Rappen pro kWh sind das rund 80 000 Franken pro Jahr – bei einmaligen Investitionskosten von 6000 Franken. Marra führte elektrische Feinregulierungen von Heizung, Lüftung, Klima ein. Und er

stellte die Beleuchtung auf spezielle Halogen-Sparlampen um. Marra: «Der Gast merkt von allem nichts.» Marra ist Elektro-Meister mit einer «breiten Ausbildung», wie er sagt. Pro Monat spart er auch noch 325 000 Liter Wasser ein.

Technische, für den Gast nicht merkbare Sparmassnahmen haben im «Hilton Basel» Tradition. Und Hilton hat in Europa sein Umweltprogramm: «We Care.» kjv

www.hiltonwecare.com

Valentine®
Fritusen Tellerwämer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Kontrolle bringt Mehrwert



MARTIN ELTSCHINGER
DIPL. WIRTSCHAFTSPRÜFER,
GESCHAFTSINHABER DER
EAC ELTSCHINGER AUDIT &
CONSULTING AG, THALWIL

Frage: Anlässlich unserer letzten ERFA-Sitzung haben wir kurz über die Einführung des Internen Kontrollsystems (IKS) in der Hotellerie diskutiert. Uns ist noch nicht ganz klar, welche Kriterien bei der Einführung zu beachten sind und ob wir vom Gesetz her überhaupt ein IKS einführen müssen. Wir sind eine Aktiengesellschaft und in unserem Hotel sind 74 Mitarbeitende beschäftigt, mit denen wir einen Umsatz von 7,6 Mio. Franken erzielen. Nach der letzten grösseren Investition in den Wellness- und Restaurationsbereich erhöhte sich die Bilanzsumme im Geschäftsjahr 2005 auf 15,5 Mio. Franken. Dank erfolgreicher Geschäftstätigkeit haben wir einen Teil dieser Aktivierung bereits wieder abgeschrieben und damit die Bilanzsumme auf 12,7 Mio. Franken reduziert.

Antwort: Unter der Annahme, dass Ihre Jahresrechnung auch

den sein. Der Verwaltungsrat muss zudem gemäss Art 663b OR im Anhang der Jahresrechnung Angaben über die Durchführung einer Risikoerschätzung machen.

Um die wesentlichsten Risiken in einem Hotelunternehmen zu beurteilen, sind vorerst die wichtigsten Arbeitsabläufe und Prozesse schriftlich zu erfassen oder in Flow-Charts darzustellen. Diese Arbeit kann die Direktion auch an junge Kadermitarbeitende, die einen Hotelfachschulabschluss mit hohem Praxisbezug haben, delegieren. Sie wurden im Unterricht auf Fragen der Abläufe und IKS sensibilisiert. Um alle Synergien zu nutzen, ist auch die Zusammenarbeit mit dem Qualitätscoach zu empfehlen. Die wichtigsten Arbeitsabläufe sind dabei in folgenden Bereichen zu hinterfragen (die nachstehende Aufzählung ist nicht abschliessend):

1. Frontoffice

Werden die Umsätze aus der Sparte Food & Beverage vollständig ins Frontoffice übernommen und wiederum korrekt im Rechnungswesen erfasst? Erfolgt aus dem Frontoffice eine vollständige Debitorenüberwachung, und werden die Gutscheine und Vorauszahlungen transparent ausgeschrieben und nicht mit den Forderungen verrechnet? Wie oft erfolgen die Kontrollen, und wie werden allfällige Differenzen behandelt? Liegen schriftliche Richtlinien für die Kassenführung vor? Werden regelmässig Kassakontrollen durchgeführt? Wird dem Mahnwesen genügend Beachtung geschenkt? Sind die richtigen MWST-Codes im Frontoffice hinterlegt?

Richtlinien für die Inventur? Ist sichergestellt, dass alle Fakturen lückenlos im Rechnungswesen erfasst werden? Besteht eine Fälligkeitsliste der offenen Rechnungen, und werden die Zahlungen im Vieraugenprinzip freigegeben? Wer kontrolliert periodisch die Warenrenditen?

3. Anlagebewirtschaftung

Wer bewilligt die Investitionen bzw. besteht ein Kompetenzreglement? Wird eine Rentabilitätsrechnung bei Neu- und Erweiterungsinvestitionen erstellt? Besteht eine transparente Anlagebuchhaltung, die die Anlagezu- und -abgänge in einer Mehrjahresübersicht zeigen? Wie werden Vorsteuerabzüge bei grösseren Investitionen behandelt? Werden die Auflagen der Geldgeber (Banken, SGH, Dritte) in den Darlehensverträgen für die Investitionsfinanzierung beachtet? Besteht ein Versi-

oder Programme erfolgt? Ist die Wiederaufnahme der normalen Geschäftstätigkeit nach einem Unterbruch der IT sichergestellt? Wird der physischen Sicherheit der IT-Mittel genügend Beachtung geschenkt (Wasser, Feuer, Zutrittskontrollen, Diebstahl)? Besteht ein aktueller Virenschutz?

Aus den genannten Fragen, die nicht abschliessend sind, lassen sich die wichtigsten Risiken und die Schwachstellen für den Betrieb definieren. Daraus ist eine Massnahmenliste mit den Schlüsselkontrollen, die periodisch durchgeführt werden, zu erstellen. Dieses Vorgehen ermöglicht die Schwachstellen sukzessive zu beheben und die Umsetzung der Massnahmen zu überwachen. Vorhandensein und Einhaltung dieser Risiko-kontrollen wird durch die Revisionsstelle jährlich geprüft.

Das IKS und die damit verbundene Risikobeurteilung im gesetzlichen Sinne muss die richtige Darstellung der finanziellen Berichterstattung sicherstellen. Dies bedeutet, dass die zu dokumentierenden Prozesse ausgehend von der Jahresrechnung bezüglich Wesentlichkeit und Komplexität zu evaluieren sind. Zu dokumentieren sind vor allem die Schlüsselkontrollen zur Sicherung der finanziellen Berichterstattung.

Das IKS ist als ergänzendes Kontrollsystem für das mögliche bereits bestehende Qualitätsmanagementssystem zu betrachten. Das IKS ist eine Führungsaufgabe, umfasst alle planmässig angeordneten Methoden und Massnahmen und ist ein wichtiger Bestandteil einer wirksamen Corporate Governance. Das IKS wirkt bei der Erreichung der geschäftspolitischen Ziele, dem Schutz des Vermögens und stellt eine zeitgerechte und finanzielle Berichterstattung sicher. Fazit: Ein vorbildlich gelebtes Internes Kontrollsystem bringt Mehrwert für jeden Hotelbetrieb!

Haben Sie Fragen?

Adresse: redaktion@htr.ch, Stichwort Ratgeber, oder htr hotelrevue, Redaktion Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.



zukünftig eine Bilanzsumme von über 10 Mio. Franken erreicht, erfüllen Sie mit über 50 Vollzeitstellen zwei von drei Kriterien, die nach dem neuen, seit dem 1. Januar 2008 geltenden Revisionsgesetz, eine ordentliche Revision mit Risikobeurteilung und internem Kontrollsystem verlangen. Nach Art. 716a OR muss das IKS dokumentiert, tatsächlich etabliert und praktiziert werden, das Kontrollsystem muss im Unternehmen vorhan-

Fotolia

Wie werden Vorsteuerabzüge bei grösseren Investitionen behandelt?, ist eine von vielen Fragen.

2. Warenbewirtschaftung

Wie sind die Zuständigkeiten für die Warenbestellung und die Eingangskontrollen geregelt? Wie oft wird inventarisiert, und wird die Inventur vollständig nach dem Vieraugenprinzip erstellt? Werden die Warenveränderungen im Lager erfasst? Bestehen

berungsschutz für die Anlagen bei einem Betriebsunterbruch?

4. Personalwesen

Werden die gesetzlichen Auflagen beachtet und die Sozialversicherungsbeiträge ausgeschrieben? Werden die Personalaufwände in die richtige Sparte verbucht? Werden die Überstunden und die nicht bezogenen Ferientage vollständig in der Jahresrechnung erfasst? Sind die leitenden Mitarbeitenden mit Interessenkonflikten behaftet? Wie ist die Zeichnungsberechtigung geregelt?

5. Informatik

Ist sichergestellt, dass kein unerlaubter Zugriff auf vertrauliche Daten

impresum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur: hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Holmeier/ého.

Stellvertreter: Miroslaw Halabala/mh.

Redaktion: Theres Lager Berger/ll (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubachy/d (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halabala/mh (Ressortleitung cahier

francis); Franziska Egli/fee; Héliène Kodj/hk; Simone Leitner Fischer/sls; Laurent Mischaer/alm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenker/sgs; Karl Josef Verdinger/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wollf/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

PraktikantIn: Barbara Roelli/br

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: vakant;
Assistentin: Della Piscopo.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Béa-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2006/07,

verkaufte Auflage: 10 925; Gratisauflage: 1312.

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Kontakt Adresse:

Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.

ANZEIGE

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

Beraternetzwerk hotelleriesuisse

Mehrwert – durch umfassende Erstauskünfte von hotelleriesuisse **Nachhaltigkeit** – durch ausgewählte Partnerschaften

Detailinformationen über die Firmen: www.hotelleriesuisse.ch unter Beratung, Beraternetzwerk

Kontakt und Erstinformation: daniel.beerli@hotelleriesuisse.ch, Telefon 031 370 43 35
marianna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch, Telefon 031 370 43 14



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Filterkaffee

Die einfachste und schnellste Methode Kaffee aufzubrühen erlebt ein Comeback.

Seite 17



Das Château de Chardonne im Lavaux erzeugt einen spritzigen, gehaltvollen Terroirwein. Es ist seit dem 17. Jahrhundert von Reben umgeben.

Bilder: Elisabeth Hübner

Fakten Das Weinland Waadt in Zahlen

Die 3838 Hektaren Rebland des Kantons Waadt verteilen sich auf die vier Regionen Côtes de l'Orbe, La Côte, Lavaux und Chablais und umfassen 28 AOC-Bezeichnungen. 2007 wurden 22,38 Mio. Liter Weisswein und 8,45 Mio. Liter Rotwein produziert, wovon 69,27% Chasselas und je 10,52% Gamay und Pinot noir.

Der 2004 gegründeten Association Clos, Domaines & Châteaux gehören heute 18 Weinschlösser an. Sie produzieren nach den Regeln einer Charta auf 140 Hektar aus 14 Rebsorten 64 verschiedene Weine. Infos auf www.c-d-c.ch.



Gut ausgeschilderte Weinwanderwege bei Chardonne.

Pflichtenheft einzuhalten: der Ertrag muss mindestens 10 Prozent unter der von der AOC vorgeschriebenen Menge liegen, die Oechslegrade müssen höher sein, der Anbau muss schonend, also mindestens nach IP-Regeln geschehen. Das Ziel sind qualitativ hochstehende, authentische Waadtler Terroirweine. Zusammen produzieren die 18 Güter rund eine Million Flaschen.

Die Fässer im Gewölbekeller des Château de Vuflens

Stolze Aushängeschilder der CD & C sind auch das Château de Vuflens und das Château Maison Blanche in Yvorne. Beide sind eine Art Märchenschlösser. Das 1415 erbaute Schloss von Vuflens ist seit

dem 17. Jahrhundert im Besitz der Familie de Sausure, in seinem alten Gewölbekeller stehen sechs Eichenfuder mit je 8700 Litern Fassungsvermögen, wo der exzellente Rote reift, der

auch gerne im benachbarten 19-Punkte-Gourmetlokal von Bernard Ravet ausgeschenkt wird. Und das der Weinhandlerrfamilie Schenk gehörende Maison Blanche im Chablais wurde vor kurzem zum exklusiven Tagungs- und Gourmetzentrum ausgebaut, dessen 7,5 Hektar Rebland vom Winzermeister Jean-Daniel Suardet meisterlich gepflegt werden.

18 Waadtländer Châteaux unter einer Wein-Flagge

Stolz steht das Château de Chardonne in den Weinbergen des Lavaux. Der Blick auf Vevey, den Lac Léman und die Alpen ist atemberaubend. Bereits im 17. Jahrhundert wuchsen hier Reben, heute, nach gewissen Opfern an die Autobahn, gehören noch 1,7 Hektar Weinberge zum Schloss. Das imposante Gebäude wurde vor einiger Zeit von einem amerikanischen Professorenpaar aus Boston gekauft, das hier auf zwei Etagen auch residiert. Sie geniessen die einmalige Lage, denn wie Donald Marchand locker sagt: «Dieses Haus ist bedeutend älter als unsere Heimat, die USA!».

Um den Wein kümmert sich der Herr Professor allerdings nicht selber. Denn die Reben gehören dem Weinhaus Obrist, das seine Keller in Vevey hat. Chefvinologe Paul Baumann macht daraus einen mineralischen, eleganten Chasselas, den Château de Chardonne. Baumann schwört auf diese andernorts oft verkannte Rebsorte: «In dieser Gegend hat der Chasselas rundum ideale Bedingungen, hier gedeiht er optimal.» Und er warnt vor weiteren Ausmerzaktionen, denn diese typische Westschweizer Traubensorte werde «langsam rar».

Von Dorf zu Dorf: 28 verschiedene Appellationen

Die Waadt ist der führende Chasselas-Produzent der Schweiz. Die Vielfalt der Böden und Mikroklimazonen führt dazu, dass jedes Dorf seinen eigenen Chasselas typ hervorbringt. Eine Reise durch die insgesamt 28 verschiedenen kontrollierten Ursprungsbezeichnungen

Im Waadtland stehen die meisten Weinschlösser der Schweiz. 18 davon haben sich gefunden und vermarkten ihre Terroirweine unter dem Label Clos, Domaines & Châteaux.

ELSBETH HÜBNER



Omble chevalier et écrevisses nach Art von Bernard Ravet.

(AOC) kann sehr unterhaltsam und überraschend sein. Und das Vorurteil, der Chasselas sei einzigartig zu trinken, kann bei einer Degustation von älteren Jahrgängen deutlich ins Wanken kommen. Dies zeigte eine Vertikaldegustation im Keller von Obrist mit einer Kollektion der AOC Vinzel, die vom jüngsten 2007er-Jahrgang zurück ins Jahr 1976 führte. Dieser 76er zeigte sich mit seiner goldenen Farbe und den Aromen von getrockneten Früchten, Honig



In der Küche des Château Maison Blanche wirkt Christophe Rod.



Das Schloss von Vuflens war einst eine trutzige Burg.

und Kräutern und einer schönen Oxydationsnote durchaus noch trinkbar. Die Highlights dieser Retrospektive aber waren der Château de Vinzel 2003 mit seinen reifen Birnenaromen, der charmante 2000er sowie der immer noch erstaunlich spritzige, jugendlich wirkende 1994er. Konzentriert und komplex



Das Maison Blanche ist beliebt für Empfänge und Seminare.

zeigte sich dagegen der immerhin bald 25-jährige 83er, «das war einer der grossen Jahrgänge der letzten fünfzig Jahre», sagte dazu Paul Baumann.

Das Château de Chardonne und das Château de Vinzel gehören zu jenen 18 Waadtländer Weinschlös-

sern, welche sich 2004 zur Vereinigung «Clos, Domaines & Châteaux» (CD & C) zusammenschlossen haben.

Nur die Weine dieser Domänen dürfen eine bordeauxrot-silberne Banderole um den Flaschenhals tragen. «Wir wollen dieses historisch wertvolle kulturelle Erbe unserer Region besser bekannt machen», sagt André Fuchs, Präsident der Vereinigung und Direktor der Weinhandelsfirma Schenk AG, welche einige dieser Schlösser besitzt. Ein Schloss allein genügt aber nicht, um Mitglied der CD & C zu sein. Es gilt, ein strenges

«Die Waadt besitzt historisch wertvolle Weinschlösser. Die wollen wir bekannt machen.»

André Fuchs
Präsident Clos, Domaines & Châteaux

Obrist Der Kapsel-Pionier

Für den bedeutendsten Schweizer Weinhändler und Bellefleur der Gastronomie, die Obrist SA mit Sitz in Vevey, ist es klar: Die Weinzukunft gehört dem Drehverschluss. 99,9 Prozent der gesamten Obrist-Produktion – neben den eigenen 65 Hektar werden noch Trauben zugekauft – werden heute mit einer Metallkapsel verschlossen, der gute alte Korken kommt nur noch in einige wenige Walliser Lagerweine der obersten Preisklasse. Umgestellt hatte Obrist quasi als Schweizer Kapsel-Pionier bereits im Jahr 1990. «So ist die Qualität stabiler, denn bei verkorkten Flaschen gibt

es immer wieder böse Überraschungen», sagt der Chefvinologe und technische Leiter Paul Baumann.

Diese These bestätigte sich bei einer Blindverkostung von zwei Chasselas von einem sehr ehrwürdigem Alter. «Riecht nach nassem Hund», meinte die Degustationsrunde, aber lobte dagegen den Wein im zweiten Glas ob seiner Frische und der gut erhaltenen exotischen Note. Was die Verkoster erst nachher erfuhren: Beides waren Chasselas von Château de Vinzel 1990, also genau derselbe Wein, aber der eine mit Dreh-, der andere mit Korkverschluss. Das Fazit des



Im Blindtest: Vinzel 1990, mal mit Kork, mal mit Kapsel.

Versuchs war eindeutig: Alle Sympathie galt dem Wein mit dem Drehverschluss, welcher sich eindeutig besser gehalten hatte. eh

Kaffee weltweit. Heute kommen hervorragende Kaffeequalitäten aus Indien. Aus der Ursprungsregion des Kaffees – einem Bergregenwald im heutigen Äthiopien – soll ein Biosphärenreservat werden.

Indien und sein spezieller Kaffee

Auf der Website der indischen Kaffeebehörde erfährt man, dass der indische Kaffee «das aussergewöhnlichste Getränk» sei, und «faszinierende Subtilität mit stimulierender Intensität» verbinde. Indien produziert seit über 150 Jahren Kaffeebohnen und ist heute das einzige Land, das all seinen Kaffee unter dem Schatten von Bäumen anbaut. «Das Resultat ist ein milder, säurearmer Kaffee mit vollen Körper und feinem Aroma.»

Das alles klingt nicht nur schön, das trifft auch zu: Indische Kaffeequalitäten gehören zu den besten der Welt. Seit ein paar Monaten wissen das auch die Nespresso-Kunden, denn die Limited Edition für den Herbst 2007 hiess «Jalayatra» und stammte aus dem indischen Subkontinent.

«Jalayatra» machte von einem einzigartigen, ausschliesslich in Indien praktizierten Verfahren Gebrauch, dem «Monsooning». Früher benötigten die mit indischem Kaffee beladenen Segelschiffe mehrere Monate, um Europa zu erreichen. Während der langen Reise waren die grünen Bohnen hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. Dabei veränderten sich Geschmack und Farbe, die Bohnen hatten am Ende der Reise einen seltsamen Gelblich. Um heute die Eigenschaften dieser bereicherten Arabica-Bohnen zu bewahren, wird der Kaffee

Fakten Kaffee ist weltweit das beliebteste Getränk

Kaffee, das «grüne Gold», wird nach Erdöl als zweitwichtigstes Welthandelsgut eingestuft. Fast 70 Prozent des weltweiten Rohkaffeehandels wird über Firmen mit Sitz in der Schweiz abgewickelt. Über zwei Drittel der erwachsenen Schweizer trinken täglich Kaffee. Im Restaurant steht immer noch Café crème zuoberst auf der Kaffee-Hitparade. Um Rang 2 und 3 streiten sich Espresso, Cappuccino und die helvetische «Schale». Milchspezialitäten liegen im Trend. Auch ist die Schweiz weltweit führend im Bau von vollautomatischen Kaffeemaschinen. rd

Aus Indien kommen einige exquisite Kaffees in die Schweiz. Eine Gruppe von SCAE-Kaffeeexperten machte sich in Südindien selber ein Bild von der Kaffeeproduktion.



Pflücken: Erwartet werden etwa 70 Kilogramm in acht Stunden.

RENATE DUBACH



Diverse Kaffeesorten werden portionenweise begutachtet.



Kontrolle: Die grünen Bohnen werden sortiert.



Rohkaffee wird vor der Verarbeitung gelagert.

eine Monate in Lagerhäusern am Meer aufbewahrt, wo er von den feuchten Monsunwinden profitiert. Auf diese Art nimmt er die würzigen Aromen aus der frischen Seeluft in sich auf.

Wie lange wohl diese spezielle Methode noch angewendet wird? «Kaffeeplantagen werden in Zukunft auch in Indien mit erheblichen strukturellen Veränderungen zu rechnen haben. Die Menschen treibt es vom Land in die Städte. Niemand will mehr Erntehelfer oder Plantagenmanager sein», schreiben Matthias Lübke, von La Semeuse und Armin Luginbühl von der Kaffeezentrale, nach ihrer zehntägigen Reise durch Südindien, wo sie mit 12 anderen Kaffeeexperten Plantagen und Kaffeeverarbeitungsbetriebe besuchten. Die Gruppe sammelte viel neues Wissen, das sie weitergeben will – beispielsweise an Veranstaltungen am Tag des Kaffees, der morgen erstmals Mal in der Schweiz stattfindet.



Ein paar Tonnen Kaffee auf dem Weg in die Aufbereitungsanlage.



Rot wie reife Kirschen: Frisch geernteter Kaffee.

Bilder Marc Kaeppeli/Blasercafé/zvg

Wildkaffee Rettungsprojekt

Die Heimat des Kaffees liegt in den Bergregenwäldern im Südwesten Äthiopiens. Jeder Kaffeebaum, der rund um den Globus gezüchtet und in Plantagen gehalten wird, ist ein Abkömmling der Pflanzen aus dem Gebiet zwischen der Provinz Kaffa und der Grenze zum Sudan. Die Urwaldgebiete, in denen die Vorfahren sämtlicher Arabicas der Welt gedeihen, könnten in wenigen Jahren komplett abgeholzt sein. Wissenschaftler und Ent-

wicklungsorganisationen arbeiten daran, die Region in ein Biosphärenreservat umzuwandeln. Mit dem Bergregenwald ginge auch die natürliche Genbank für die Nutzpflanze Kaffee verloren: Kaffee lässt sich nicht wie Reis oder Weizen für künftige Kreuzungen aufbewahren, sondern nur am Standort im Wald.

Die Tatsache, dass die wilden Kaffeebohnen exquisite Aromen entfalten können, rettet vielleicht den äthiopischen Bio-Tresor. Seit

fünf Jahren gibt es das Projekt «Kaffa Wildkaffee». Diese Bohnen werden garantiert im Wald gesammelt und tragen das «Fair-for-Life»-Label. Initiantin ist die deutsche Organisation «Geoschützt den Regenwald». Die Kaffa-Kaffeebauern haben erstmals internationale Abnehmer und bekommen vertraglich gesicherte Preise. Die Hergiswiler Firma Original Food vertreibt den Kaffee im Schweizer Detailhandel und versucht, auch in der Gastronomie Fuss zu fassen. rd

Tag des Kaffees

Bahnhof Bern: Showrösten und Barristashow

Von 7 bis 11 Uhr wird es morgen im Berner Bahnhof für einmal ganz ausgezeichnet riechen: In der Bahnhofhalle werden Kaffeebohnen geröstet, dabei kann man zusehen, den frisch gerösteten Kaffee einkaufen und auch gleich ein paar internationale Kaffeespezialitäten degustieren. Auf Einladung von Blaser Café zeigt zudem die erste Garde der Schweizer Baristas – darunter ist auch Anna Käppeli – was sie drauf hat.

Nicht nur bei Starbucks gibt's gratis Kaffee

Von 13 bis 15 Uhr gibt's in allen Starbucks-Filialen gratis Filterkaffee. Schweizweit servieren viele Cafés und Restaurants Kaffees kostenlos oder zu einem Nostalgiepreis.



Bilder zvg

Bärenplatz Bern: Kaffee rösten und degustieren

Beim Restaurant Gfeller am Bärenplatz in Bern ist von 9 bis 18 Uhr etwas los: Die Röster der Giger Café AG werden vor den Augen des Publikums Kaffee rösten. Wer seine Ge-

schmacksnerven testen will, kann kalten Kaffee degustieren und anschliessend an einer Meisterschaft seine Sensorik unter Beweis stellen. Am Tag des Kaffees gibt es im «Gfeller» die Tasse Kaffee zum Sonderpreis von Fr. 2.50.

Restaurants und Cafés schenken Kaffeebohnen

Eine ganze Anzahl von Gastrobetrieben in mehreren Städten und Kantonen verschenken morgen keimfähige Kaffeebohnen an Gäste mit grünem Daumen – damit sie sich zu Hause an einer schönen Kaffeeplantage erfreuen können.

Niederbuchsiten: Tag der offenen Tür in der Jura World

Von 9 bis 18.30 Uhr sind die Türen der Erlebnisausstellung geöffnet. Röstmeister sind vor Ort am Werk, und Baristas zaubern verführerische Kaffeevariationen.

Zug: Spezialisten beim Verkosten beobachten

Die Handelsfirma Interamerican Coffee Schweiz öffnet am Tag des Kaffees ihr Musterzimmer. Kleine

Gruppen bekommen – nach Voranmeldung – von den Kaffeeexperten Einblicke in die professionelle Verkostung, in Fragen der Qualität und Herkunft.



Kaffee im Hotel und in der Medizin. Man könnte auch Filterkaffee so zubereiten, dass er schmeckt. Und: Wer Kaffee konsumiert, lebt wacher und gesünder.

Ungefiltertes zum Filterkaffee

Filterkaffee schmeckt ausgezeichnet und ist für gewisse Bereiche nach wie vor die beste Lösung. Man muss ihn nur richtig zubereiten.

RENATE DUBACH

Das ultimative Argument für Filterkaffee liefert André Strittmatter, Röstmeister bei Rast Kaffee in Ebikon: «Beim Cup-of-Excellence-Wettbewerb, an welchem die besten Kaffees der Welt erkoren werden, degustiert man die Sorten als Filterkaffee.»

Am anderen Ende der Skala ist derjenige Filterkaffee, der in den beiden Varianten «zu dünn» oder «zu bitter» immer noch in manchen Hotels auf die Frühstückstische kommt. «Für 4- und 5-Sterne-Hotels eignet sich Filterkaffee nicht»,

sagt Markus Rast knapp dazu. Der Geschäftsführer der Rösterei Rast ist ganz allgemein kritisch, was Restaurantkaffee betrifft: «Neun von zehn hierzulande servierten Kaffees oder Espresso sind schlecht.» Und zwar, weil sich die Gastronomen dem Getränk zu wenig widmen, weil die gerösteten Kaffeebohnen zu lange gelagert und die Maschinen zu wenig gereinigt würden. «Aber wenn man Filterkaffee richtig zubereitet, ist er in gewissen Teilbereichen die beste Lösung, nämlich dort, wo man wenig Kaffee braucht – etwa im Privathaushalt – oder wenn man ganz viel Kaffee inner kurzer Zeit braucht – bei Grossanlässen», findet Rast.

«Filterkaffee wird verkannt», ist Thomas Liebe überzeugt. «Diese Art Kaffee herzustellen ist immer noch die einfachste und effizienteste». Man müsse einfach einige Grundsätze beachten, sagt der Barista Schweizer Meister 2008. Beispielsweise müsse der Kaffee frisch gemahlen sein: «Kaffee ist ein Frischprodukt. Sechs bis zehn Tage nach der Röstung hat sich sein Aroma optimal entfaltet. Maximal drei Mona-

te kann man ihn verwenden, dann nehmen die Aromastoffe ab.» Weiter kommt es auf den Mahlgrad an – einfach experimentieren rät der Experte. Für einen Liter Wasser braucht man 50 Gramm Kaffeepulver, Wasser von rund 94 Grad sollte etwa fünf Minuten zum Durchlaufen haben. Geht es viel schneller oder viellangamer, ist der Kaffee zu grob oder zu fein gemahlen. «Kaffee guter Qualität – so ab 18 Franken pro Kilogramm gibt es schon sehr trinkbaren – nur in kleinen Mengen und am besten vorportioniert einkaufen», rät Thomas Liebe weiter.

Man kann Filterkaffee so aufbrühen, dass er ganz ausgezeichnet schmeckt. Man muss bloss wissen wie. Ganz neu bietet die SCAE einen Filterkaffee-Kurs an, im November findet der erste statt. Rast-Röstmeister André Strittmatter leitet ihn. Interessierte aus der Gastronomie und Grossküchen, aber auch einfache Kaffee-Geniesser können teilnehmen. Am Schluss gibt's eine Prüfung. Wer sie besteht, ist «Gold Cup Brew Master SCAE».

www.rast.ch



Fotolia

ZVG

Vor exakt 100 Jahren erfand die Dresdner Hausfrau Melitta Bentz den Filterkaffee.

Coffein schärft den Verstand und fördert die Verdauung

Die Meinung, Kaffee sei ungesund, ist überholt. Wer nicht gerade literweise Kaffee trinkt, profitiert von den positiven Eigenschaften des Coffeins.

GUIDO BÖHLER

«Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass mässiger Kaffeegenuss kein konkretes gesundheitliches Risiko darstellt», sagt Roberto Corti, Kardiologe am Universitätsspital Zürich. Bis heute konnte man keinen klaren Zusammenhang zwischen Kaffeegenuss und dem Risiko für Bluthochdruck, Herzinfarkt oder anderen Herzkrankheiten finden: Im Gegenteil: «Neuere Studien lassen sogar einen eher günstigen Effekt vermuten», so Corti.

Den Coffeineffekt spüren Kaffeetrinker unmittelbar. Die anregende

Wirkung beruht auf einer Ähnlichkeit mit dem körpereigenen Botenstoff Adenosin. In normalen Dosen von ein bis zwei Tassen verdrängt Coffein die Müdigkeit und steigert die Konzentrationsfähigkeit sowie die Lernbereitschaft. Auch motorische Leistungen werden besser, sogar eine stimmungsaufhellende Wirkung ist nachgewiesen.

Aber der Körper entwickelt rasch eine Toleranz: wer regelmässig Kaffee trinkt, spürt die Coffeinwirkung weniger stark. Sie ist individuell unterschiedlich, wie auch der Coffeingehalt von der einen zur anderen Kaffeearte variiert. Als Faustregel gilt, dass reiner Arabikakaffee weniger Coffein enthält als eine Mischung mit Robusta, denn diese Bohnenart enthält 40 bis 50 Prozent mehr Coffein.

Coffein hat weitere positive Eigenschaften: «Es erweitert die Gefässe im Gehirn und kann so Kopfschmerzen und Migräne lindern», sagt man bei der Schweizerischen

Gesellschaft für Ernährung SGE. «Es regt ferner die Nierentätigkeit an und wirkt harntreibend – allerdings wurde diese Wirkung überschätzt. Kaffee müsste aus gesundheitlichen Gründen eigentlich nicht mit einem Glas Wasser kompensiert werden», so die SGE.

Auch Chahan Yeretzian, Kaffee-Experte an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaft ZHAW, sagt: «Man stellt immer mehr positive Wirkungen des Coffeins fest». Beispielsweise die Verdauungsförderung: Kaffee regt die Magensaft-Ausschüttung an. Personen mit einem empfindlichem Magen können auf magenschonenden Kaffee ausweichen, oder auf coffeinfreien, dem nebst Coffein auch Reizstoffe entzogen werden.

Wer jedoch nur einen milden – sprich säurearmen – Kaffee sucht, greift zu natur milden Sorten von Provenienzen mit weniger Säure, vor allem aus Kolumbien und Brasilien.

Zürich: Reformhaus ladet zum feinen Tässchen Kaffee

In den verschiedenen Filialen der Vital Shop AG im ganzen Kanton ist man eingeladen, eine Tasse Kaffee Wildkaffee aus der Urheimat des Kaffees zu geniessen.

Im Zug gibt's eine süsse Überraschung zum Kaffee

Am Freitag werden kaffeetrinkende Zugreisende mit einem Madeleine zum Kaffee überrascht.



zischen Streitschriften und auf die botanischen Raritäten und Kuriositäten werfen.

St. Gallen: Kaffee-Veredelung traditionell

Unter dem Motto: «Der Weg zum Genuss» erfährt man bei Turm & Bogen Kaffee an der Martinsbruggstrasse – Kaffeeröster seit 1761 – Grundlegendes zum Kaffee. Man kann seine eigene Sensorik überprüfen und erhält Tipps zur Pflege seiner Kaffeemaschine.

Alle Aktionen zum Tag des Kaffees: www.tag-des-kaffees.ch

ANZEIGE

schaeferer
coffee comes to life

Milchuniversum

Weil Milch die Kaffeewelt inspiriert
Die neuentwickelte Schaeferer Coffee Art Plus eröffnet Ihnen ganz neue Freiheiten in der Milchverarbeitung. Das einzigartige Milchuniversum bietet alles, worauf es in der modernen Kaffeewelt ankommt: professionelle Milchzubereitung in allen Variationen – von vollautomatisch bis manuell.

Interessiert? Erfahren Sie mehr über die Produkte der M. Schaeferer AG, Tel. +41 (0)31 858 51 11, www.schaeferer.com

SWISS MADE

liegenschaften

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Sie haben einen Betrieb zu verkaufen, zu vermieten oder suchen Sie einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe für professionellen Einkauf und Restauration

Wir sind auch Ihre Spezialisten für:

- Analysen und Lizenzen
- Wertgutachten
- Verkaufsgespräche
- Vertragsaufbereitung
- Touristenleistungen
- Neu- und Umbaupläne
- Themen-Archivierung

Poststr. 2, P.F. 413, 8808 Pfäfers SZ
055 410 15 57 - 079 423 37 24
Fax 055 410 41 06

One of our clients wishes to
acquire a five-star hotel
in Switzerland, city or resort location. Confidentiality guaranteed.

Please send your proposal to:
TDS Tourism Development Services GmbH
Merkatz 25, 5020 Salzburg, Austria
Tel.: +43 682 423328, E-Mail: ej@tds.at

Im Ortskern an bester Lage direkt am Stadelplatzversteht sich per sofort oder auch Verleibung
ein gepflegtes Restaurant
mit einer wunderschönen Terrasse mit 40 Sitzplätzen.

Das Restaurant verfügt über 80 Sitzplätze mit abtrennbarem Deckbereich, Saal mit kleiner Tanzfläche mit ca. 30 Sitzplätzen. Die großzügige Küche lässt keine Wünsche offen und ist in einem guten Zustand.

Wir suchen einen Pächter mit Gastronomie-Erfahrung. Unsere Frau D. Wild, Tel. 044 287 16 29 freut sich auf Ihre Antwort zur Verleibung eines allfälligen Beschäftigten.

Gastroconsult
Im Auftrag verkaufen wir an gut frequentierter Lage an der San-Bernardino-Route schönes
Hotel/Restaurant
Die gut unterhaltene Liegenschaft umfasst:

- Restaurant mit 25 Sitzplätzen
- Saal mit 60 Sitzplätzen
- Terrasse mit 20 Sitzplätzen
- 10 Gästezimmer, alle mit Dusche/WC
- 5½-Zimmer-Wohnung
- Grosser Parkplatz

Der Betrieb bietet für aktive und ausgeübene Fachleute eine gute Existenz.

Interessierten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Urban Augustin.

Gastroconsult AG
Aloisandergasse 2
Postfach
7002 Chur
Tel. 081 252 36 42 Fax 081 252 13 62
E-Mail: chur@gastroconsult.ch

Scuola GR
Zu verkaufen
Hotel Lischna

Auskunft: Christa Zanetti
Telefon 081 862 24 57
(ab 19.00 Uhr)

Lienhardt & Partner
PRIVATBANK ZÜRICH

C. F. Meyer-Strasse 14
Postfach CH-8027 Zürich
Tel. +41 44 287 16 16, www.lienhardt.ch

Umgebung LOCARNO
ZU VERKAUFEN

renommiertes, bestbekanntes
RESTAURANT - OSTERIA - GROTTA

40 Innenplätze
65 Gartenplätze
35 Terrassenplätze
1100m² Grundstück

Nur solvente Interessenten schreiben unter Chiffre T 024-578273 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glane 1.

A REMETTRE HÔTEL-RESTAURANT

Bas-valais, région touristique. Moyenne altitude. Idéal pour couple. Bonne conditions de reprise.

Faire offre sous chiffe:
c 096-477151, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glane 1.

G&P Immobilien GmbH
Ein Unternehmen von Geolix & Partner

Lokal verankert, europaweit vernetzt – Ihre diskreten, professionellen Hotel-Immobilienpartner für:

- HOTELVERMITTLUNG für Kaufinteressierte
- INVESTORVERMITTLUNG für Verkaufinteressierte
- NACHFOLGEPLANUNGEN ohne Verkauf des Hotels
- NACHFOLGEPLANUNGEN mit Verkauf des Hotels
- UNTERNEHMENSBEWERTUNGEN

Brunliweg 20 | CH-9005 Luzern
Tel. +41 (0)41 220 2000 | Fax +41 (0)41 220 3001
www.geolixpartner.ch-immobilien@gelixundpartner.ch

anzeigen

www.hotelimmo.ch

Kondomautomat
www.kondomautomat.ch
079 629 29 10 / 079 67 080 05

Heizlüfter ab nur Fr. 220.—

Landi Fließwfl
Tel 062 968 11 64
Postversand

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten oder verkaufen in Baden bekannten
Restaurantsbetrieb
mit 2 Restaurants / 120 Plätze.

Alles in bestem baulichem Zustand.

Poststr. 2, P.F. 413, 8808 Pfäfers SZ
055 410 15 57 - 079 423 37 24
Fax 055 410 41 06

aus- und weiterbildung

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemaria + Rolf Frischenschrot
Tel 044 926 30 26
www.sprachausbildung.ch

Italienisch in Florenz

Spezialkurse ab 6:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 750.—

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via del Berni, 25
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROCONSULT

DER BAR KURS

08.11.08 - 15.11.08 2008
09.12.08 - 16.12.08 2008
09.01.09 - 16.01.09 2009
09.02.09 - 16.02.09 2009
09.03.09 - 16.03.09 2009

4-wöchiger Intensivkurs Réception
für die- und Unternehmehmer der Hotel-Rezeption mit TELUK-Head Office
6. Oktober bis 31. Oktober 2008 oder 20. April bis 15. Mai 2009

Werkzeug Sie sich über Kursprogramm und bucheten Sie uns auf www.hotelrezeption-berlin.de

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Ein ganzer Bund nur dolce vita?
Das sind ja ganz neue Seiten!

htr hotelrevue

Tout un cahier consacré à la dolce vita?
Voilà quelque chose d'inédit!

htr hotelrevue

Der Spitzenwinzer vom Zürichsee



Geny's

Geny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-tägig in der htr hotel revue.

Eine Liste der Spitzenwinzer der Deutschschweiz ist nicht vollständig ohne den Namen des Weingutes Erich Meier aus Uetikon am See. Meier erzeugt Weine auf einem beeindruckenden Qualitätsniveau. Leider begegnet man seinen Weinen nur höchst selten, schon heute übersteigt die Nachfrage das Angebot bei weitem. Zudem ist die Produktion sehr klein und geht vor allem an junge, treue und lokale Stammkunden, die die zeitgenössischen, frechen und ausserordentlichen Weine in ihre Privatkeller legen. Nach einem Schluck Meier-Wein versteht man auch warum.

Die Geschichte des Hofes zur Reblaub lässt sich bis in das Jahr 1793 zurückverfolgen. Erich Meiers Vorfahren lebten von Milchwirtschaft und vom Obstbau. Unter anderem wurden auch Trauben gezogen. Das Lesegut wurde jedoch nicht auf dem Gut selbst, sondern in der Obstverwertung Wädenswil vinifiziert. Von dort fanden dann die Flaschen Riesling x Sylvaner und Blauburgunder den Weg zurück nach Uetikon.

Erich Meier lernte Möbelschreiner, wollte aber nicht einfach «Angestellter» werden, sondern strebte die Selbstständigkeit an. Das Landgut zur Reblaub, das seine Eltern besaßen, bot sich ihm für die Erfüllung dieses

Traumas an. Also absolvierte er eine Winzerlehre und stürzte sich im Jahre 1999 entschlossen in das Abenteuer seiner eigenen Weinbereitung.

Von Anfang an machte Erich Meier die Sache brillant. Denn, wie öfters bei Seiteneinsteigern, er brachte ein überdurchschnittliches persönliches Engagement und einen grossen Ideenreichtum mit. Dank seiner Innovation, Eigenständigkeit und Experimentierfreudigkeit und dem nötigen Gespür für allfällige Trends, geniessen seine Weine nicht nur bei Insidern Hochachtung und Respekt. Als entschiedener Anhänger von natürlichen Weinen ist es Erich Meier ein Anliegen, dass sie ihre Herkunft und den Charakter der Rebsorte widerspiegeln. So sind sie auch dank ihrer saftigen Frucht, ihrem herrlichen Duft und ihrem verführerischen Charakter mustergültige Repräsentanten der Region und haben eine betörende Wirkung auf die feinen Sinne von Geniessern. Sie sind alles andere als simple Landweine, denn es mangelt ihnen weder an Körper noch an Komplexität.

«Geerntet wird erst an dem Tag, an dem die Trauben reif und süß, die Haut knackig und die Kerne gesund und braun sind», betont Meier. Kellertechnisch ist das Weingut auf dem allerneuesten Stand, so dass der Winzer bei der Kellerarbeit auf keinerlei Hilfe ange-



Hans-Peter Siffert

Erich Meier ist mit enorm viel Engagement Winzer.

wiesen ist. Vergoren wird in Edelstahlbehältern, teilweise erfolgt der Ausbau auch in Barriques. Erich Meiers Weinpalette ist so reichhaltig, dass man mit dem Verkosten gar nicht mehr aufhören möchte. Angeführt wird sie,

wie sollte es in dieser Region auch anders sein, vom Riesling x Sylvaner, vom Rauschling und vom Blauburgunder. Diese Sorten gedeihen am Zürichsee optimal und bringen durch ihre saftige Textur, die erfrischende Mineralität und die herrlichen Fruchtaromen das Terroir wunderbar zum Ausdruck.

Auf der 5 Hektaren grossen Domäne gedeihen elf verschiedene Rebsorten, woraus 16 Weine vinifiziert und assembliert werden. Mit den Neupflanzungen Chardonnay, Pinot gris, Viognier, Sauvignon blanc und den roten Dornfelder, Diolinoir und St. Laurent, geht Erich Meier ebenso meisterlich um, wie mit den regionalen Traditionsgewächsen.

Wie alle Weine, die Erich Meier erzeugt, besteht der 2007 Pinot gris durch Eleganz, ein reiches Aromenprofil, erfrischende Mineralität und ausgeprägten Terroir-Charakter. Eine spannende Edelkomposition mit verführerischen Noten von reifen Birnen und einer saftigen Säurestruktur. Im Finale folgt ein langer seidiger Abgang voll von herrlicher Finesse, die gleich Appetit auf ein weiteres Glas machen. Er ist ein guter Wein zum Aperitif, dabei hat man Zeit, um etwas über die Wunder der Natur nachzusinnen. Ein Forellenfilet mit frischen Eierschwämmen tut dem Genuss dieses delikaten Tropfens allerdings keinen Abbruch.

Neue Bücher

Eintauchen in die Welt der Aïrs, Drops und Lollis

Dieses Werk wirkt wie Kunstband und Chemiebuch in einem. Und sein grafisch-technisches Layout passt perfekt zum Inhalt: Molekula-



res Kochen selbstgemacht. So richten sich die Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Bildern sowohl an experimentierfreudige Einsteiger wie passionierte Profis. Verschiedene Techniken zeigen, wie man frische Lebensmittel in einen anderen Aggregatzustand verwandelt und dabei Magisches wie brausende Lollis, vanillierte Olivenölvürfel oder Gin-Cream auf Eischneewolke entsteht. Autor Rolf Caviezel vermittelt dazu die wichtigsten Methoden und Hilfsmittel. Auch wie man seiner Experimentierlust mit flüssigem Stickstoff ungefährdet freien Lauf lassen kann.

Rolf Caviezel: **Molekulare Küche – do it yourself.** Fona, Lenzburg, 121 Seiten, 34 Franken.

Molekularküche für fortgeschrittene Zauberlehrlinge

«Zeit einzutauchen in Sphären aus Litschi, Kokosmilch und Mango.» Dieses Molekular-Kochbuch spricht eine ganz eigene Sprache.



Die beiden Autoren sind überzeugt, dass wir derzeit eine der bedeutendsten Revolutionen in der Geschichte der Kochkunst erleben. Mit Kreationen wie «Spargel cru, Kürbis-Quark-Pavé, Kartoffelpuder» oder «Stör, Brunnenkresse, Kaffeekaviar», möchten sie «senso-

risch aussergewöhnliche Erlebnisse produzieren». Dabei liefern sie fundierte und leicht verständliche Antworten auf neue Techniken, wie sie funktionieren und was sich damit zubereiten lässt. Die verwegenen Gerichte sind in grosszügigen Bildformaten in Szene gesetzt.

Heiko Antoniewicz, Klaus Dahlbeck **Verwegen Kochen.** Matthes, 240 S., 115 Franken

Wie man kleine Gemüsemuffel gesund ernährt

«Iih, Spinat!» oder «wäh, Brokkoli!». Autorin Jessica Seinfeld kannte als dreifache Mutter dieses leidige Szenario am Esstisch. Damit ihre Klei-



nen Gemüsemuffel trotzdem die wichtigen Nährstoffe aufnehmen, griff sie zu einer List: Sie entwickelte Rezepte, in denen Obst und Gemüse «unsichtbar» in die Gerichte eingearbeitet werden. So versteckt sie pürierten Spinat auf der Pizza, Karottenmus in Hamburgern und Süsskartoffelpüree im Pancake-Teig. So lassen sich Kinder für die Vitaminbomben begeistern. Das Kochbuch enthält neben pikanten und süssen Rezepten auch Tipps von Ernährungsexpertin Joy Bauer. Ein hilfreicher Ratgeber für Eltern sowie Gastronomen, die ihre kleinen Gäste nicht nur mit Schnitzel und Pommes abfertigen wollen.

Jessica Seinfeld: **Mama, das schmeckt super!** Mosaik Verlag, München 208 Seiten, Fr. 27,50.

Öffnung zur Welt: Flughafen Zürich als Zeitdokument

Das 60-jährige Bestehen des Flughafens Zürich gab Anlass zu diesem Jubiläumsband. Eigentlich beginnt die Geschichte des Flughafens im Jahr 1939 mit einem eingeschriebenen Brief. Darin kündigt der Bund dem Kanton Zürich die gemeinsame Nutzung des Flugfeldes Dübendorf. Nach einigen Verhandlungen

stimmt der Kanton dem Bau eines internationalen Flughafens zu. Das erste Flugzeug landet 1946 und knüpft die Schweiz ins internationale Verkehrsnetz ein. Lückenlos dokumentiert das Buch das Wachsen des Flughafens, es porträtiert das Jubiläumsjahr 2008 und zeigt Prognosen und Szenarien, die sich mit der Entwicklung bis 2051 befassen.



Bauer, Loosli, Wagenbach: **Flughafen Zürich 1948–2008.** AS Verlag, 208 S., 58 Franken.

Neue regionale Kochbücher für Feinschmecker

Gleich zwei neue Bände in der Reihe «...for Gourmets» sind erschienen: Spitzenköchin Irma Dütsch präsentiert 27 Küchenchefs und Produzenten aus Saas-Fee und bietet mit vielen Rezepten Einblick in die Kochtöpfe. Und auch der diesjähri-



gen Stadt der Genüsse – St. Gallen – wird mit 31 Köchen und ihren Rezepten ein Kochbuch gewidmet.

Irma Dütsch: **Saas-Fee for Gourmets.** Udo Annette Weber (Hg.): **St. Gallen for Gourmets.** Beide Werke: Weber Verlag, Thun/Gwatt, jeweils 304 Seiten, 89 Franken.

Diese Suppen löffelt Suppenkaspar noch so gerne aus

Für einmal kommen Rezepte nicht in Buchform daher, sondern verzaubern als farbenfrohe Karten in der dazugehörigen Box mit Trage-riemen. Köchin Petra Diaz, bekannt aus der Kochsendung «Kochduell», hat dafür 52 Rezepte komponiert, die uns durchs ganze Jahr beglei-



ten können: Sei es die duftende «Quer-durch-den-Kräuter-Garten-Suppe», die würzige «Arabische Suppenkaspar», die edle «Crémant-Schaumsuppe mit Thunfisch-Tartar» oder die währschafte «Umzugsuppe» aus weissen Bohnen und Chorizo – zu jeder Laune und Stimmung hat die Suppen-Box das Passende zu bieten. Und zu jeder Suppe erzählt Diaz auch eine Geschichte, die liebevoll von Chiara Fazio illustriert wurde. Die praktischen Faltkarten lassen sich aufstellen und sind Einkaufsliste, Kochanweisung und Menükarte in einem.

Petra Diaz: **Suppenkaspar.** Collection Büro-gilde, Frankfurt, 52 Rezeptkarten, Fr. 39,90.

Das Standardwerk zum Wein weltweit wurde aktualisiert

Die sechste ist gleichzeitig auch die umfangreichste Ausgabe: Jancis Robinson und Hugh Johnson haben den Weinatlas überarbeitet und erweitert. Ausführlichere Artikel zu neuen Weinregionen im asiatischen Raum, zur fortschreitenden globalen Erwärmung, zum vermehrten Interesse an autochthonen Rebsorten sind ebenso hinzu-



gekommen, wie neue Karten zu 20 aufsteigenden Weinregionen. Insgesamt enthält der Atlas 200 Übersichts- und Detailkarten, die Herkunft und geografische Hintergründe der wichtigsten Weine weltweit erklären.

Hugh Johnson/Jancis Robinson: **Der Weinatlas.** Hallwag, München, 400 Seiten, 119 Franken.

ANZEIGE

FÜR MICH.

Die Klafs Sauna- und Wellness-Welt.

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 170seitigen Übersichts-katalog.

KLAFS

MY SAUNA AND SPA

Klafs AG, Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Telefon 041 760 22 42, Fax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäfte in: Bern, Basel, Breg. VS, Chur GR, Glarus VD, Grenchen ZH, Roggwil TG.

Licht aus, Menükarte an

In Bars und gemütlichen Restaurants herrscht oft gedämpftes Licht. Eine leuchtende Getränke- oder Speisekarte kann man auch hier noch gut lesen.

RENATE DUBACH

Man könnte den Gästen ja auch Taschenlampen verteilen – die Lösung mit der Menükarte, die sich selber beleuchtet, ist eindeutig eleganter: Beim Öffnen geht das LED-Licht an, gepiesen von einer in die Karte integrierten, aufladbaren Batterie.

David Dobbs, Inhaber der Firma Menu Designs in Florida, hat lange an den Karten getüftelt. Sie müssen schliesslich einiges aushalten, ein umgekipptes Glas Wein etwa, oder einen Sturz vom Tisch. Jetzt sind sie in verschiedenen Grössen erhältlich,

vorerst einmal zweiseitig. Seit Juni stehen sie in den USA auf den Restauranttischen, bald gibt es sie auch hier. «Unsere Gäste waren sofort von diesen Karten begeistert», sagt René Nyfeler. Der Bieler ist vor zehn Jahren mit seiner Familie nach Florida ausgewandert und heute F&B Direktor im 95 Cordova Restaurant in St. Augustine. Mit seiner Ehefrau Sonja vertritt er Menu Designs in Europa, die Rothenburger Hypro AG vertreibt die leuchtenden Karten in der Schweiz.

www.menudesignseurope.com



Auch kleinere Schriften kann man in den beleuchteten Menükarten noch gut lesen.

Alan D. Brollat

ANZEIGE



Kennen Sie Cantadou?

Haben Sie ihn auch schon verwendet:

- Zum Verfeinern von Saucen?
- Als Füllung von Fleisch, Fisch oder Gebäck?
- Nature in süssen Speisen?

Lernen Sie die Vielseitigkeit und den feinen Geschmack des beliebtesten Streichirischkäses der Schweiz richtig kennen!

Fragen Sie Ihren Grossisten nach Cantadou.



Bel Suisse SA
Hinterbergstrasse 15
6330 Cham



Gastro-Konzepte für den Leaders Club Award nominiert



Bilder zvg

Sie sind herausragend innovativ, setzen Trends und sind neu am Markt. Diesmal ist mit dem **Güterhof in Schaffhausen** ein Konzept aus der Schweiz neben fünf aus Deutschland für den Leaders Club Award 2008 nominiert. Die deutschen Konzepte sind: das Brauhaus Goldener Engel (Ingelheim), Gorilla (Berlin), Indigo (Mannheim), Meyer KochWerk (Frankfurt), Schönes Leben (Hamburg). Bereits zum siebten Mal vergibt der Leaders Club Deutschland diesen Award an Konzepte und ihre Macher im deutschen Sprachraum. Die Award-Verleihung findet diesmal am 10. November im Stadtgarten Steele in Essen statt. Den Leaders Club Award 2007 hatte Rolf Hiltl für sein Konzept im «Haus Hiltl» in Zürich erhalten.

«Trieste Espresso» mit Konferenz und Ausstellung

Die Messe findet vom 13. zum 15. November statt und wird von Fiera Trieste Spa in Zusammenarbeit mit Associazione Caffè Trieste organisiert. Die Ausstellung beginnt am 12. November mit einer Konferenz zum Thema «Der Weltmarkt und die Zukunft der Kaffeeproduktion». Die vierte Ausgabe dieser Fachmesse, ist nunmehr zu einem weltbedeutenden Anhaltspunkt für die gesamte Herstellungskette des sogenannten grünen Goldes geworden. An der Messe wird die dritte Ausgabe des European Team Coffee Challenge stattfinden: ein Event, an dem viele Gruppen von Kaffeebar-Profis aus ganz Europa an Wettkämpfen zum Thema Rohkaffeewahl, Kaffeeröstung und Verarbeitung teilnehmen. Zudem werden Küchenchefs Gerichte zum Thema Kaffee zusammenstellen.

www.triesteespresso.it

Neuer Chairman des Master-of-Wine-Instituts

Bei der Jahreshauptversammlung des Institute of Masters of Wine (IMW) in London, wurde Josef Schuller MW, Geschäftsführer der Weinakademie Österreich, zum

ersten nicht-britischen Vorsitzenden des IMW in dessen 55-jährigen Geschichte gewählt. Unterstützt wird er von Vice-Chairman Lynne Sherriff MW, aus Südafrika, die jetzt in London tätig ist und langjährige Vortragende an der Weinakademie Österreich war.

Die Preisgewinner der 10. Berner Alpkäsemeisterschaft

1600 Zuschauer, darunter viele Senen, pilgerten letztes Wochenende zur 10. Alpkäsemeisterschaft auf den Bühlberg ob der Lenk. In der Kategorie Mutschli gab es Gold für Erwin und Christina Zumbrennen, Peter und Rebekka Ryter belegten den ersten Platz in der Kategorie Berner



Hobelkäse

AOC, und Ueli und Hedi Tritten siegten mit ihrem Berner Alpkäse AOC. Die Jury bewertete rund 140 Käse. 4 von 9 Medaillen gehen an Lenk, das dank den Malm-Böden unter dem Rohrbachstein mehrere Premier-Grand-Cru-Alpen besitzt.

www.casalp.ch

Neues Mineralwasser aus Termen im Wallis

Am letzten Freitag hat die Pearlwater Mineralquellen AG in Termen im Kanton Wallis die modernste Abfüllanlage Europas eingeweiht. Mit dieser Anlage können in Zukunft bis zu 15000 PET-Flaschen in der Stunde abgefüllt werden. Das Investitionsvolumen von rund 30 Millionen Schweizer Franken macht klar, dass das **Termen Mineralwasser** seinen Weg aus dem Wallis in die ganze Welt antreten will. Zu den Investoren gehört auch der Unternehmer Andy Rihs von der Phonak. In die Flaschengrößen 0,5, 0,75 und 1,5 Liter wird stilles und kohlesäurehaltiges Mineralwasser abgefüllt. Die mittlere Flaschengröße ist für die Gastronomie reserviert.

rd



Die gemeinsame Zeit ist heilig

Das besondere Paar Ihre Herkunft ist unterschiedlich, ihre Meinungen oft auch. Doch nun besitzen Ilona Richter und Thomas Hofer das Hotel Des Alpes in Adelboden.



Direkt am Wanderweg, das Hotel Des Alpes.

Geschichte erfuh. Aber auch da hat er nicht locker gelassen, und ein Jahr später zogen wir zusammen.»

FRANZISKA EGLI

Den Augenblick des Kennenlernens, den er mit einem schlichten «Sie arbeitete im Pub, und ich war Gast» umschreibt – was so knapp ist, so dass man sich nochmals versichern muss, ob sie denn wirklich ein Paar seien – diesen Augenblick erzählt Ilona Richter so: «Er hat mich gefunden. Ich arbeitete damals im «Time out» in Adelboden. Er war soeben aus Italien zurück gekommen, kehrte im Pub ein und hatte scheinbar von mir den Eindruck: «Die ist ziemlich cool.» Jedenfalls fragte er mich, ob ich mal mit ihm Ski fahren gehen würde, und ich antwortete, ich hätte dafür keine Zeit. Das schockierte ihn ziemlich, schliesslich gibt man Skilehrern keinen Korb. Trotzdem blieb er am Ball, hat mich nochmals angefragt, und hat dann einen weiteren Schock gekriegt, als er meine

«So viel zum Thema Kennenlernen, und während Thomas Hofer der Meinung ist, dass sie sich nicht unähnlich seien, und Ilona Richter erzählt, wie verschieden sie sind – sie würden sich ab und an auch ziemlich «wüst» sagen, erzählt die gebürtige Sächsin in ihrer charmanten Art – steht seit letztem Frühling eine Tatsache im Raum: Die beiden haben zusammen das Hotel Des Alpes in Adelboden gekauft. Nicht gepachtet. Gekauft. Und das, sind sie sich einig, sei mehr als ein Bekenntnis zueinander. «Das ist mehr als Heiraten», findet er gar. «Das hat fast etwas Endgültiges», sagt sie. Aber um bei den Gegensätzen zu bleiben: Nur schon ihre Herkunft

Dass sie das Hotel gekauft, nicht gepachtet, haben, finden beide mehr als ein Bekenntnis, mehr als Heiraten.

könnte unterschiedlicher nicht sein, was Ilona Richter mit dem zweiten Schock andeutete, den Hofer erlitt, als er ihre Geschichte erfuh. Damit meint sie: Als er von ihrem Ehemann und den beiden damals schon halbwüchsigen Söhnen erfuh. Das musste der junge Skilehrer erst mal verdauen, lacht die heute 45-Jährige.

Seine Eltern fanden, er solle nicht Koch werden, das sei zu stressig

Sie habe gerade mal die Kochlehre abgeschlossen, als sie 18-jährig ihr erstes Kind bekam, erzählt die Deutsche. Sie arbeitete als Zimmermädchen und für einen Partyservice, bis ihr Mann ein Eiscafé eröffnete, das sie danach zusammen führten – bis sie nach zehn Jahren den Kopf durchlüften musste. «Eine Cousine in Adelboden vermittelte mir eine Saisonstelle im Pub. Und nach drei Monaten wusste ich: Da war ich nicht zum letzten Mal.» Anders Thomas Hofer. Er wollte seit jeher

Koch werden, erzählt der 43-jährige Berner, aber das kam Zuhause weniger gut an. Zu stressig, beschied man ihm, er solle doch eine Banklehre machen. «Nach der Bankenkrise aber erfüllte ich mir einen Bubenraum und wurde Skilehrer. Und da Skilehrer immer ein Sommerproblem haben, hängte ich



Sie sind seit acht Jahren zusammen, sagt sie. Er glaubt, es sind sieben: Ilona Richter, Thomas Hofer.

noch die Hotelfachschule dran.» Da war er bereits 33 Jahre alt. Ihm war das egal, zumal er nach der Schule das Pistenrestaurant Standhütte im Adelbodner Skigebiet – ein richtiger «Brätscherbetrieb», sagt Hofer – mit 300 Aussensitzplätzen übernahm.

Irgendwann da trat Ilona in sein Leben, als sie in ihrer zweiten Saison und bereits getrennt war. Das war vor acht Jahren, sagt sie, er behauptet vor sieben. Jedenfalls hat ihre Vergangenheit ihn nicht abgeschreckt, im Gegenteil. Und dank seinem Beruf, ist er überzeugt, hatte

er bei ihren Söhnen, von denen mittlerweile der eine auch Koch ist, schnell einen Stein im Brett.

Sie ist der Meinung, dass sie ihren Zielhafen erreicht hat

Das «Des Alpes» mit seinen (bis jetzt) sieben Zimmern, den 100 Sitzplätzen und dem Wanderweg, beziehungsweise der Piste, die direkt am Haus vorbeiführen, haben sie am 1. Mai eröffnet. Seither gehe die Post ab, bekräftigen beide. Aber es fühle sich gut an. «Ich habe meinen Zielhafen erreicht», findet Ilona

Richter sogar, auch wenn sie nicht weiss, was sie nur schon in naher Zukunft, also im Winter, erwartet.

Was sie aber weiss: Ihre Zeit, ihre gemeinsame Zeit, ist heilig. Es spricht die Erfahrung aus ihr, wenn sie sagt, dass Arbeit alles zerstören kann. Und so nehmen sie sich, auch wenn sie 365 Tage im Jahr offen haben werden, konsequent einen Tag frei die Woche. Und in ein, zwei Jahren, so das Ziel, sollen es zwei sein.

Die Serie **Gastpaare** erzählen ihre Geschichte erscheint jeweils in der letzten htr des Monats.



RAMSEIER. Die Kraft der Natur.

Aus Granador wird RAMSEIER

RAMSEIER ist bei Ihren Kunden ausserst beliebt. Davon profitieren Sie bald noch mehr. Denn ab Juni 2008 werden aus den Granador-Produkten neu RAMSEIER-Fruchtsäfte. Was ändert ist der Name. Was bleibt, ist die Premium-Qualität.



Weitere Informationen unter www.ramseier.ch



Neu!

ANZEIGE

Kurhotel im Park Bad Schinznach – ein Refugium des Wohlbefindens

Zeit der Ruhe und Erholung in angenehmsten Textilien der Schwob AG

Das harmonisch in die Aarelandschaft eingefügte Bad Schinznach zwischen Aarau und Brugg erzählt eine über 300-jährige Badekulturgeschichte. Hier, inmitten eines unvergleichlich schönen Naturparks, bietet das traditionsreiche Kurhotel im Park die ideale

Verbindung von genussreichen Ferien und gesundheitlich wirksamen Kurmöglichkeiten. Dank einem stilvollen Ambiente, herzlicher Gastfreundschaft, medizinischer Betreuung und gesunder Ernährung erfährt der

Gast eine Atmosphäre, die Körper und Geist wieder ins Gleichgewicht bringt. Dass dabei nichts dem Zufall überlassen wird, zeigt sich in der Wahl der Textilien: Bett- und Tischwäsche stammen von der Firma Schwob AG.

Paul Fehr ist seit 17 Jahren Vorsitzender der GL der Bad Schinznach AG. Nach einer Ausbildung an der Hotelfachschule in Lausanne und mit mehrjähriger Erfahrung als Restaurantführer in In- und Ausland weiss er, worauf es in einem Hotelbetrieb ankommt: Damit sich ein Gast wohlfühlt, soll man ihm mit Respekt, Hilfsbereitschaft und zuvorkommender Aufmerksamkeit entgegenkommen. Freundlichkeit und Herzlichkeit ersetzen somit die oftmals zurückgebotenen Philosophien eines Hotels. Die Kombination von Hotel- und Klinikstil, die heilende Kraft der örtlichen Thermalquellen, die Umgebung einer ruhigen Parkan-



lage mit stabilem Baustand sowie der nahe gelegene Wald und die prächtige Aare-Landschaft machen den Erholungsort zu etwas ganz Besonderen. Hier gastieren Jung und Alt, Reich und Arm – eine Vielstimmigkeit, die Paul Fehr an seiner Arbeit lebt.

«Sich zu Hause fühlen»

Nicht alle Gäste vermeiden ganz freiwillig im Kurhotel Erwa die Hilfe der Besucher kommt aufgrund ärztlich verordneter Badekuren und findet hier Erholung und Genesung. Doch wer deswegen eine nüchternen Krankenhaushmosphäre erspart, liegt falsch: Stilvolles, farblich harmonisch gestaltetes Ambiente und helles, geräumliche Zimmer mit dem Komfort eines 4-Sterne-Hotels lassen echtes Wohlfühlgefühl aufkommen. Sämtliche Textilien, von der Bettwäsche bis zu den Tischdecken und Servietten, stammen von der Firma Schwob AG. Mit dieser Wahl hat das Kurhotel einen professionellen Textilpartner an seiner Seite, der einen grossen Teil zum Belagern der Gäste beisteuert. Nicht selten gelangen Komplimente zu Tischgarnitur oder Fröhenwürche an Paul Fehr.

Erfolg dank Traditionsbewusstsein

Das Kurhotel im Park vereint höchsten Komfort mit einer langjährigen Tradition. An kalten Tagen, wenn vom Thermalbad her Dampfrollen vorbeiziehen, eröffnet sich dem Betrachter eine fast aussergewöhnliche Stimmung: Durch Wollmanteleier hindurch taucht immer wieder die Hotelfassade mit dem markanten Rauschar auf und lässt einen die

lange Vergangenheit erahnen. Eine traditionsreiche Geschichte teilt das Hotel auch mit der Textilfirma Schwob AG. Schon seit Jahren bezieht Direktor Fehr die Textilien von der erfolgreichen Jacquardweberei in Burgdorf. Die edlen Stoffe leisten einen beachtlichen Teil zum Wohlfühlklima des Hauses. «Gerade im Therapiebereich spielt Wäsche eine grosse Rolle, deshalb brauchen wir einen verlässlichen Textilpartner, der Qualität und Service bietet», begründet Paul Fehr die stetige Zusammenarbeit.

Ein Ansprechpartner für alle Fälle

Es ist ein riesiger Vorteil, aus einem Ansprechpartner zu haben, der von der Beratung über die Herstellung bis hin zur Pflege der Textilien sämtliche Aufgaben übernimmt. Ein Logo mit fünf angeordneten Wellen zeigt sämtliche Stoffe des Kurhotels im Park – passend zu der Geschichte der Thermalquellen in Schinznach Bad. Dank Schwob AG erhalten die Textilien dadurch das individuelle gewisse Erwa. Auch für die Pflege ist gesorgt: Die Profis von Schwob holen die Wäsche ab, reinigen und bügeln sie und bringen die frische, wohlriechende Ladung am nächsten Tag wieder zurück ins Hotel.



Paul Fehr, Vorsitzender der GL der Bad Schinznach AG



Schwob AG Textiles of Switzerland

Textilherstellung

Die High-Tech-Leinwandweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her. Der Burgdorfer Betrieb ist eine der modernsten Jacquardwebereien Europas.

Textilpflege

Seit dem 1. Januar 2008 gehören drei Wäschereien zum Unternehmen: in Niederwil, Arlesheim und Olten. Somit kann Schwob AG neben der Produktion nun auch die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz anbieten.

Erstklassiges Sortiment

Schwob AG bietet Textilien für Bett, Tisch und Bad an. Bei den Tischdecken stehen Qualitäten in Leinen, Halbleinen und Baumwolle zur Auswahl, für die Gartenterrasse ein zusätzliches Sortiment mit Spezialappreturen. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus feinstem Baumwollkammgarn. Alles ist auf Wunsch mit eingewebtem Scheifzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich.

Designed by Schwob

Die Profis in der hausgemachten Designabteilung gestalten Design- und Logoeinbringungen für Kunden und für die eigene Linie Fabrizio Bonardi.

Schwob AG
Leinwandweberei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch



Kurhotel im Park
5116 Schinznach Bad
Telefon 056 463 77 77
info@bs-ag.ch
www.bad-schinznach.ch

cahier français

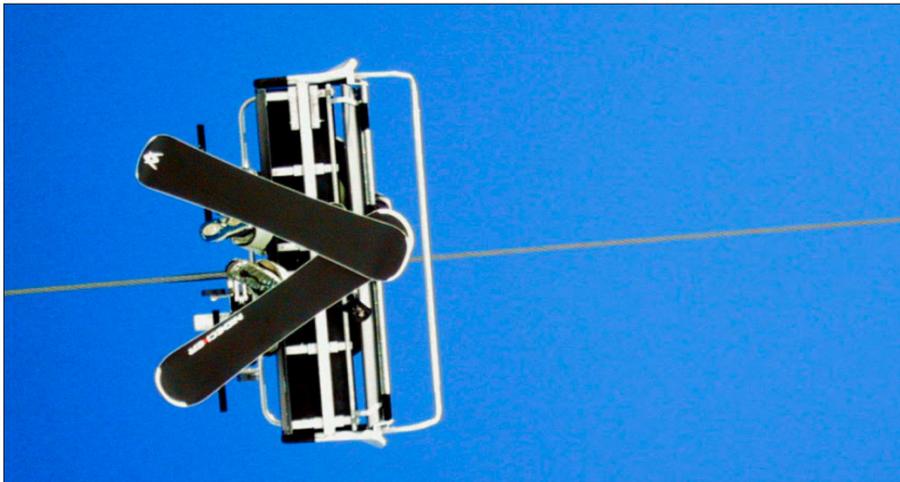
htr hotelrevue No 39/25 septembre 2008



Beau-Rivage Palace
La Rotonde du palace d'Ouchy devra être rénovée. Du coup, son restaurant sera déplacé.
Page 25



Aéroport de Genève
Un programme d'envergure a été lancé afin de sensibiliser le personnel de l'AIG à l'accueil.
Page 26



Les remontées mécaniques ont investi 483 millions de francs pour leurs installations au cours des deux dernières années.

Quand Berne irrite

Les Remontées mécaniques suisses (RMS) ont du fil à retordre avec les directives fédérales. Leur directeur, Peter Vollmer, l'a dit clairement lors de l'assemblée générale.

MIROSLAW HALABA

Bouillant directeur des Remontées mécaniques suisses (RMS) et ancien conseiller national, Peter Vollmer n'a pas été par quatre chemins, la semaine dernière dans la station grisonne de Pontresina, pour fustiger certaines dispositions

imaginées dans la Berne fédérale. S'exprimant lors de l'assemblée générale, il a cité plusieurs situations qui entravent l'activité de leurs membres, alors que cette dernière constitue «un moteur économique essentiel pour les régions de montagne». Une preuve: durant les deux

dernières années, la branche a investi 483 millions de francs et 250 millions sont prévus pour le prochain hiver. «Sans les remontées mécaniques et leur offre de sports de neige, les stations seraient pour ainsi dire désertes», a souligné leur directeur.

Pour être efficaces, notamment face à la concurrence étrangère, les remontées mécaniques doivent cependant – comme toute autre branche économique, d'ailleurs – bénéficier de «conditions cadres acceptables». Elles doivent aussi pouvoir compter sur la collaboration des autorités et des partenaires. Et Peter Vollmer d'approfondir sa pensée: «Dans les zones alpines, un simple retard dans le traitement d'une autorisation peut retarder un projet de construction d'une année».

Dans cette optique, les difficultés rencontrées ces derniers temps par les entreprises de la branche sont à chercher notamment sur le plan des ordonnances. «L'ordonnance sur les prairies sèches entraîne des complications majeures pour une bonne part de nos installations, alors même que les problèmes à résoudre sont occasionnés par l'exploitation agricole, comme l'a, d'ailleurs, reconnu l'Office fédéral de l'environnement», a dit Peter Vollmer. L'ordonnance relative à l'étude de l'impact sur l'environne-

ment est de la même veine. Quant à la nouvelle loi sur les installations de transport à câbles, elle fait aussi problème. Les remontées mécaniques rencontrent, en effet et «sur plusieurs questions centrales», une «résistance opiniâtre» des services fédéraux à la mise en pratique des nouvelles dispositions.

Pour Peter Vollmer, si les problèmes devaient être clairement exposés, il ne convenait cependant pas «de placer globalement l'Office fédéral des transports sur le banc des accusés». Dans de nombreux domaines, la collaboration est «efficiente et constructive», a-t-il dit. Et d'ajouter: «Nous n'avons aucun intérêt à affaiblir l'OFT, car seuls des responsables sûrs d'eux sont à même de prendre de vraies décisions et d'assumer des risques.»



«Nous n'avons aucun intérêt à affaiblir l'Office fédéral des transports.»

Peter Vollmer
Directeur des RMS

L'assemblée générale a, par ailleurs, été marquée par la remise du «Swiss Mountain Award 2008» – le prix de l'innovation – à Télévision SA. La société valaisanne a été honorée pour son système de mesure du manteau neigeux. Intégré sous les engins de damage, ce système, qui combine un sonar et un programme GPS, permet d'engager efficacement des installations d'enneigement techniques et des engins de damage et, partant, de réaliser des économies d'énergie.

Lire également en page 7

La loi touristique valaisanne omniprésente

Le projet de loi touristique est au premier plan de l'actualité valaisanne. Il a donc été très présent lors de l'assemblée des hôteliers jeudi dernier à Martigny.

MIROSLAW HALABA

Le sujet est d'une actualité brûlante. C'est donc sans grande surprise que les quelque cent membres et invités ont vu le projet de loi touristique prendre une place notable dans les débats de l'assemblée annuelle de l'Association hôtelière du Valais (AHV), jeudi dernier à Martigny. La discussion a été lancée par Peter Bodenmann, hôtelier à Brigue et ancien président du Parti socialiste

suisse. Il a reproché au comité de l'AHV de trop s'aligner sur les positions du gouvernement valaisan, alors que la loi présente trois défauts importants. Elle politise le tourisme, elle taxe davantage les lits chauds que les lits froids et la taxation des surfaces qu'elle propose est trop lourde pour les hôteliers.

Nel'entendant pas ainsi, le président de l'AHV, Pierre-André Pannatier, a défendu avec fermeté la posi-



«Nous nous sommes engagés jusqu'au bout en faveur de la nouvelle loi.»

Pierre-André Pannatier
Président de l'AHV

tion du comité. «Nous nous sommes engagés jusqu'au bout en faveur de cette loi», a-t-il dit. Moyennant quelques modifications, elle «doit être soutenue» car elle représente une amélioration par rapport à la version précédente. Directeur de l'association, Patrick Bérold a pris la parole au nom. «Nous ne sommes pas à la solde des politiciens», a-t-il dit, précisant que le comité est intervenu pour corriger les faiblesses

de la loi soulevées par Peter Bodenmann et qu'il veillera à ce que ses propositions soient prises en considération lors du débat à venir sur le financement des mesures proposées.

Pour le chef du Département de l'économie Jean-Michel Cina, présent à l'assemblée comme orateur invité, le mode de financement présenté par la commission parlementaire est «équitable» et même «clairement favorable aux hôteliers puisque la taxe ne dépendra plus du nombre de nuitées». Il a admis cependant que «quelques détails importants, comme le calcul de la surface à taxer, doivent encore être réglés». Il n'a pas manqué alors de remercier «sincèrement» l'AHV pour «l'esprit critique» dont elle a fait preuve au cours des derniers mois

et pour son soutien au projet. Ses interventions, a-t-il dit, «ont été essentielles» pour le faire avancer. Et d'ajouter: «Puisse-vous maintenir

ce soutien jusqu'à l'adoption définitive de la loi par les députés ou par le peuple». Allusion subtile à un référendum possible.

Intérêt pour le benchmark énergie

L'Association hôtelière du Valais (AHV) se lancera prochainement dans le recrutement des membres pour le futur benchmarking économie d'énergie de l'Agence de l'énergie pour l'économie qui doit se créer en Valais et dont le modèle a été présenté jeudi par Sahar Pasche, de la société ECOST. «Nous espérons rallier une trentaine d'hôteliers», a indiqué le directeur de l'AHV, Patrick Bérold. La participa-

tion à un tel groupement permet aux membres de récupérer partiellement la taxe sur le CO₂. «Trois hôtels ont déjà manifesté leur intérêt pour ce groupement», a ajouté Patrick Bérold. Six groupes de benchmarking, dont un émanant d'Hôtellerie vaudoise, ont été créés jusqu'ici dans l'hôtellerie suisse. Ces groupes, a souligné Sahar Pasche, ont à leur actif de nombreuses réalisations liées aux économies d'énergie. mh

« Une solution qui s'est révélée parfaitement adaptée à nos besoins. »

Marc-Antoine Nisulle
Directeur
Hôtel Tiffany et Eschmatt, Genève

hoteleiersuisse
Suisse Fédérale
Professional Partner

Plus d'informations:
www.checkindata.com
Tel. 021 632 91 00

CHECK IN DATA

Chez eux chez les meilleurs

LINGE Éponge

Pour le bien-être de vos invités dans la salle de bain et au Wellness.

standardtextile
L'ÉQUIPEMENT PROPRETÉ 2008

www.standardtextile.com/standard
tel. 043 834 0000 (012-11 41)

BRITA
Professional

OFFENSIVE
PROPRETÉ
2008

www.brita.ch

PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

MasterCard VISA TSB First Bank of America Visa

ConCardis

Dynamic Currency Conversion –
Offrez à vos clients le paiement dans leur monnaie nationale et étrangère!

ConCardis Suisse SA | Zurich | Bahnhofstrasse 91 | CH-8002 Zurich | Tel. +41 83 208 2022 | www.concardis.ch

**Du journalisme
5 étoiles
pour seulement
4.30 fr. ?
Voilà quelque
chose d'inédit!**

La nouvelle htr hotel revue vous tient encore mieux informé de l'actualité. Nouveau nom, présentation remaniée, amélioration des caractères et nouveau cahier «dolce vita».

Plus de couleur, plus d'infos, plus d'extras. Nous vous conseillons de commander votre abonnement dès aujourd'hui par téléphone au **031 740 97 93** ou par écrit à **abo@htr.ch**.

www.htr.ch

htr **hotel revue**
L'hebdomadaire suisse du tourisme. Avec marché de l'emploi.

Le Palace perdra sa Rotonde

La Rotonde, le restaurant gastronomique du Beau-Rivage Palace (BRP) de Lausanne-Ouchy, sera déplacé et perdra «de facto» son appellation.

PIERRE THOMAS

Directeur général du Beau-Rivage Palace (BRP) depuis cinq ans, François Dussart connaît bien le Café Beau-Rivage: il y faisait des extras quand il suivait le «cursus» de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Quinze ans plus tard, ce Parisien distingué, de 40 ans tout juste, reviendra au palace lausannois, mais au sommet. Et la semaine prochaine, il lancera le dernier grand chantier, marquant la fin de la rénovation complète de l'hôtel, qui a passé le cap, l'an dernier, de ses 150 ans. Près de 12 millions de francs (soit un peu moins de 20% du chiffre d'affaires de 2007) seront investis en deux étapes.

La coupole de la rotonde exige une réfection complète

Tout est parti d'une exigence: la restauration de la rotonde, dont la coupole, en mauvais état, est centenaire. Le bâtiment, classé, exige une réfection complète. Raison pour laquelle le restaurant gastronomique sera déplacé et perdra «de facto» son nom... Les architectes mandatés ont réorganisé les volumes. «La Rotonde» manquait de chaleur et donnait

l'impression d'être trop vaste. En un mot, elle n'était pas cosy. Et puis, nous avions un problème dans la salle des petits-déjeuners qui n'offre que 65 places alors que l'hôtel compte 169 chambres», explique François Dussart.

Le 29 septembre, l'hôtel fermera donc son «bar anglais», un lieu feutré, qui donne l'impression d'être là depuis un siècle et demi, mais a été aménagé il y a une dizaine d'années. Deux salons contigus seront aménagés, l'un en restaurant gastronomique, «avec vue sur le lac», l'autre en «lounge» à deux pas du «lobby». Six mois de travaux seront nécessaires pour cette première étape. Ensuite, dans le courant de l'automne de l'année prochaine, la réfection de la rotonde pourra débuter. A la fin du chantier, c'est ce bâtiment rénové qui accueillera la salle des petits-déjeuners. On en profitera, au passage, pour donner un peu d'air au «piano» du restaurant gastronomique et installer une pâtisserie digne de ce nom. Avec ces travaux, «on retombe sur les espaces originaux de l'hôtel», souligne François Dussart.

Les 20 ans de la Brasserie ont été fêtés la semaine passée

Mardi passé, brava la bise – mais le Café Beau-Rivage a été un des premiers à Lausanne à s'équiper de chauffeuses qui en font la terrasse prise aux premiers comme aux derniers rayons de soleil, du jour comme de l'année... – quelques dizaines d'invités ont fêté les vingt ans de la brasserie. Et si l'hôtel subit une «dernière transformation», le directeur a pu souligner «le concept juste, d'une rare longévité» de l'établissement qui a permis de «rendre le Beau-Rivage



Beau-Rivage Palace

La rotonde du Beau-Rivage Palace est centenaire et exige une réfection complète. Du coup, le restaurant gastronomique «La Rotonde» qu'elle abritait jusqu'ici sera déplacé et perdra son nom.

Palace plus accessible aux Lausannois», sans passer par la réception de l'hôtel. Depuis dix ans, le même chef, Olivier Gerber, est en cuisine et, depuis cinq ans, Serge Cabanel orchestre le service. A la faveur d'un environnement pionnier plus récent, une terrasse a pu être largement ouverte face à un bar, complété par un restaurant japonais depuis l'an passé.

Finalement, seul le «Wine Bar», lui, n'a pas survécu... Pourtant, le Beau-Rivage Palace entretient de solides relations avec des vigneron de la région. Mardi soir, Louis-Philippe Bovard, Henri Chollet, Michel Crucion, un trio membre d'Arte Vitis, et les jeunes Philippe Bovet, Cyril Séverin (Domaine du Daley) et Bernard Cavé ont pu présenter aux invités quelques-

uns de leurs vins. Le dernier cité, encaveur à Ollon et à Aigle, a fait déguster les deux cuvées réservées et étiquetées pour le 150^e anniversaire de l'hôtel, un blanc, un chasselas d'Aigle (qui a été tiré à 2000 «désirées» de 50 cl), et un rouge, un gamaret, «vin de pays» (2000 bouteilles), dont Bernard Cavé fut un des précurseurs en Suisse romande.

MGallery, le nouveau label d'Accor



Le Sofitel Geneva est désormais devenu l'Hôtel Rotary de Genève. Il s'agit du premier hôtel de MGallery, le nouveau label du groupe Accor.

En 2009, Accor ouvrira cinq hôtels en Suisse, dont un Ibis à Lausanne

Accor compte 1000 salariés et gère 36 hôtels en Suisse où il a réalisé en 2007 un chiffre d'affaires de 153 millions de francs. Le groupe se trouve actuellement en pleine phase d'expansion avec cinq nouvelles ouvertures en 2009, soit trois hôtels Ibis (Bâle, Lausanne et Lucerne) et deux Etap Hotels (Lucerne et Winterthur). Et Accor ne veut

pas en rester là: «Nous débordons de projets», relève Bruno Coudry, le directeur d'Accor pour l'Europe centrale et orientale, ainsi que pour la Scandinavie et la Turquie. «Nous attendons en effet les autorisations pour quatre autres hôtels à Delémont, à Lugano, à Genève et à Berne». Le but est de passer d'ici peu de 4000 à 6000 chambres.

Le groupe Accor étoffe son offre et lance, sous l'appellation MGallery, un nouveau label haut de gamme. Celui-ci met en avant des établissements à forte personnalité.

ALEXANDRE NICOLINI

Bruno Coudry, directeur d'Accor pour l'Europe centrale et orientale, ainsi que pour la Scandinavie et la Turquie, dresse l'inventaire des quatre familles d'hôtels du groupe qui seront sélectionnés pour rejoindre la nouvelle marque: «Il s'agit d'hôtels qui ont une histoire à raconter», déclare-t-il. «Ils sont caractérisés soit par une situation exceptionnelle, soit par une histoire particulière, soit par un design intérieur et extérieur élaboré, soit enfin, par un projet hors du commun à l'origine de leur création».

Jouer la carte de la singularité

Dans cette nouvelle ligne, le nom de la chaîne disparaît et les établissements retrouvent leur nom d'origine. Ainsi, dans le futur, on ne

parlera plus du Sofitel Geneva, mais bien de l'Hôtel Rotary de Genève. Les hôtels MGallery auront leurs propres couleurs, leurs propres uniformes et joueront à fond la carte de la singularité. Cela en offrant par exemple gratuitement à leurs clients des spécialités culinaires locales. «Chez nous, nous proposerons un vin de la région, du gruyère et de la viande séchée des Grisons, mais en Nouvelle-Zélande ou en Autriche, ce seront évidemment d'autres produits», annonce Yannis Prindezis, directeur de l'Hôtel Rotary Genève et responsable pour la Suisse de MGallery.

Toutefois, ces bouleversements peuvent effrayer: «Lorsque j'ai appris que mon hôtel perdrait l'appellation Sofitel, le ciel m'est tombé sur la tête», note Yannis Prindezis dont l'hôtel a été choisi par Accor pour être le premier MGallery au monde. «Cela constitue effectivement un gros changement de passer d'un hôtel standardisé, avec ses procédures établies et ses habitudes, à une maison qui prouvent son identité propre», confirme Bruno Coudry qui précise que la nouvelle collection a pour vocation à devenir «la crème de la crème de l'offre Accor».

A noter que les prix ne devraient pas prendre l'ascenseur et que descendre dans un MGallery ne devrait pas être plus onéreux qu'avant le changement de label.

Une quarantaine d'Hôtels MGallery d'ici 2010

Sur les huit établissements de la collection MGallery, deux se trouvent en Suisse, puisque l'Hôtel Continental de Zurich (ex-Sofitel Zurich) fait aussi partie de cette première vague. Accor conçoit un développement rapide et espère avoir inauguré une quarantaine d'hôtels dans 23 pays d'ici 2010.

Si le groupe français n'exclut pas à l'avenir de procéder à des acquisitions spécifiquement pour sa dernière création, il va, dans un premier temps, surtout repositionner en MGallery des hôtels Mercure ou Sofitel. Cette dernière marque s'imposant plus que jamais comme le fleuron d'Accor. «Avec Sofitel, nous désirons concurrencer les palaces 5 étoiles, alors que MGallery se veut une gamme upper upscale», s'enthousiasme Bruno Coudry à l'aube d'une période de mutation qui verra certains hôtels glisser vers d'autres marques du groupe et inversement.

En bref

Suisse

«Hôtel historique de l'année»: un lauréat zurichois

Le restaurant Hirschen, à Eglisau (ZH), a reçu mercredi le titre d'«Hôtel historique de l'année 2009». Cette distinction est remise chaque année par Icomos, le Conseil international des monuments et des sites, en collaboration avec GastroSuisse, hôtellerie-suisse et Suisse Tourisme. Le jury a été sensible à la «conservation soignée» du restaurant et à «sa restauration historique». Une «mention spéciale» a été attribuée à un établissement vaudois, soit: l'Hôtel Au Lieutenant Baillival, à Romanelmättli. Le jury a voulu honorer le souci du propriétaire, Michel Blanc, d'offrir à ses hôtes des espaces restaurés «avec rigueur dans le respect de l'histoire et de la salubrité du bâtiment». mh

EST à Sierre: tourisme culturel en discussion

Dans le cadre du 25^e anniversaire de l'Ecole suisse de tourisme, Sierre accueillera le 3 octobre la Journée européenne du tourisme culturel. Organisée par l'Institut économique et tourisme de la HES-SO Valais, cette manifestation se veut «plate-forme de réflexion et de partage sur l'innovation» dans le domaine du tourisme culturel. Parmi les intervenants, on notera la présence du spécialiste parisien Claude de Origet du Cluzeau qui exposera les perspectives du tourisme culturel à l'horizon 2020. Pour lui, le tourisme culturel pourrait sauver certaines destinations alpines ou balnéaires de «la banalisation et de la délocalisation». mh

<http://jet.hevs.ch>

Une atmosphère «lounge» dans un McDo lausannois



Depuis quelques semaines, McDonald's Suisse exploite un nouveau restaurant au quartier du Flon à Lausanne. Cet établissement, le 145^e de la chaîne en Suisse, se distingue par un «design moderne» censé lui donner une atmosphère «lounge». L'aménagement a été fait au moyen de matériaux nobles tels que le cuir, le bois et le verre. mh

Accor a lancé un programme de fidélisation

Le groupe Accor a lancé le 15 septembre un programme de «fidélisation mondial» répondant au nom d'«A4Club». Les clients peuvent acquérir des points dans les hôtels Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Mercure, Suite hotel, Ibis et all seasons. L'adhésion se fait dès la première nuit ou sur le site www.a4club.com. Les points acquis seront convertibles en chèques cadeaux et utilisables dans les hôtels du groupe et auprès de partenaires tels qu'Europcar. Ils pourront aussi être convertis en miles auprès des compagnies aériennes majeures, Swiss notamment. Le groupe espère enregistrer «au moins 5 millions de membres actifs» d'ici trois ans. mh



L'aéroport de Genève a lancé un programme d'envergure pour améliorer l'accueil. Ce programme comprend notamment un film avec des comportements à éviter: on y voit ainsi un ramasseur de chariots qui coupe le chemin de plusieurs passagers en n'ayant aucun égard pour eux.

Améliorer l'accueil

L'Aéroport international de Genève a lancé un programme de grande envergure pour sensibiliser ses collaborateurs à l'accueil. Un projet initié par ses collaborateurs. Du jamais vu.

VÉRONIQUE TANERG

Au niveau de l'accueil, l'Aéroport international de Genève se place au 31^e rang sur un total de 43 aéroports européens. Les passagers sont en revanche davantage satisfaits de la courtoisie à l'enregistrement. Dans ce domaine, l'Aéroport international de Genève arrive en effet en 17^e position. Telles

les statistiques peu réjouissantes avec lesquelles débute le programme «Esprit» qui vise à améliorer l'accueil à l'Aéroport interna-

tional de Genève (AIG). Didier Steullet, chargé de mission à l'AIG, dispose de deux heures pour sensibiliser jusqu'à la caricature une trentaine de collaborateurs qui viennent d'horizons aussi différents que les boutiques, le Service de sécurité de l'aéroport (SSA), les ambulances, les guichets d'information, le centre de contrôle

du parking ou encore le service informatique. Tous ces collaborateurs travaillent pour la plupart depuis de nombreuses années à

l'aéroport et tous ne sont pas en contact avec les passagers.

Première réaction: ils sont sceptiques face à ces résultats. Les

employés de l'aéroport veulent savoir comment cette étude a été réalisée avant de la croire. «C'est une enquêtrice qui est allée poser la question suivante aux passagers: veuillez nous dire votre niveau de satisfaction par rapport à la courtoisie du personnel de l'enregistrement, ainsi que du personnel en charge du contrôle de la sécurité et

du reste du personnel de l'aéroport», répond Didier Steullet. Tous les aéroports qui ont participé à ce test comparatif recueillent chaque

mois au moins 357 questionnaires. Il n'est donc plus question de mettre en doute les critiques des passagers.

Dans ce cas, que faire? L'AIG a conçu un film, réalisé par Nepsa, avec des scénettes jouées par ses



Véronique Tanerg

«Il vaut toujours mieux sourire, dire bonjour, merci, au revoir et bon voyage.»

Didier Steullet
Chargé de mission à l'AIG

collaborateurs. Les premières séquences, en noir et blanc, montrent des employés qui ne se soucient pas du tout des clients. Il y a par exemple un ramasseur de chariots qui coupe le chemin de plusieurs passagers en leur imposant de rester dehors sous la pluie ou encore une hôtesse qui continue à parler avec sa collègue tout en assurant l'enregistrement des passagers, sans même daigner leur jeter un coup d'œil. Bref, de vraies caricatures.

Un film didactique

Le film montre ensuite les mêmes scénettes, en couleur, avec les mêmes collaborateurs qui, cette fois, font preuve d'un excellent sens de l'accueil. Exemples: la serveuse discute brièvement avec une famille et offre des crayons de couleurs et du papier aux enfants; une agente de sécurité explique à un passager qu'il ne peut pas monter à bord de l'avion avec son couteau suisse, mais qu'un de ses amis peut venir le récupérer à l'aéroport. Il y a également un employé qui accompagne une passagère pressée et perdue jusqu'au guichet départ. Chaque scénette s'accompagne d'une phrase-clé déclinée autour du mot Esprit: «E comme j'ai envie d'être là», «S comme je veux servir» ou encore «I comme je prends l'initiative».

Et face à cette version idyllique de l'accueil, la réaction des participants est unanime: «C'est bien joli mais il nous faudrait plus de temps à consacrer aux passagers. Lorsqu'il y a foule, c'est impossible de se comporter de la sorte.» Il s'agit là d'une

remarque qui inspire à Didier Steullet la réflexion suivante: «Vous passez un temps très bref avec un passager. Au contrôle des passeports: environ 3 secondes, à l'enregistrement: de 45 secondes à une minute 30 et environ 20 secondes à la sécurité. Vous avez peu de temps à disposition. On n'a pas le temps de développer une vraie relation. Par conséquent, mieux vaut sourire, dire bonjour, merci, au revoir et bon voyage, c'est-à-dire les règles élémentaires de politesse.» De telles recommandations pourraient égale-

ment s'appliquer dans l'hôtellerie.

Mais il y a aussi des éléments qui brouillent la perception des passagers. L'aéroport est en travaux d'extension et le bruit des engins de construction favorise l'impression qu'on les passagers vis-à-vis d'un aéroport. «Nous sommes fiers d'avoir réussi à maintenir notre niveau d'accueil malgré nos infrastructures trop petites et inadap-

«Il faut avant tout aimer son métier»

D'ici au printemps prochain, près de 2000 employés de l'Aéroport international de Genève auront participé à cette formation. Mais, en fin de compte, avoir le sens de l'accueil est un état d'esprit. Et pour l'avoir, il faut avant tout aimer son métier. C'est vrai pour l'aéroport et c'est également vrai pour l'hôtellerie. «Posez-vous la question: est-ce que j'aime encore mon métier? Si vous avez des doutes, il vaut mieux changer d'emploi», conclut Didier Steullet.

Changer de comportement

Au terme des cours de sensibilisation à l'accueil prodigués à l'Aéroport international de Genève (AIG), les participants doivent prendre un engagement par écrit d'une attitude qu'ils veulent améliorer. Personne n'en parle et seul le formateur pourra lire ces formulaires.

Un mois plus tard, Didier Steullet, chargé de mission à l'AIG, leur renverra ce document afin de leur rappeler leur engagement par écrit. «C'est ensuite à chacun de savoir s'il veut changer son com-

portement ou non. Nous n'irons pas plus loin», précise Didier Steullet. Pourtant, selon les professionnels de la formation, effectuer un suivi après la formation est extrêmement constructif. Comme c'est encore inhabituel, ce courrier marque les esprits.

L'AIG estime que le programme Esprit lui aura coûté 500 000 francs. Dans ce montant, la scénarisation du film et sa réalisation ne constituent qu'une petite partie. C'est l'absence des collaborateurs à leur poste de travail pendant une durée de deux heures qui coûte le plus

cher. Dernier point intéressant de cette formation: elle n'a pas été imposée par la direction. Elle a été au contraire initiée par les collaborateurs eux-mêmes.

L'AIG avait en effet lancé un concours d'idées auprès de ses employés afin qu'ils proposent ce qui pourrait être fait afin d'améliorer la qualité et le fonctionnement de l'AIG. Ce projet s'appelait Well'Pax. Le personnel a proposé un millier d'idées. «Ce ne sont pas moins de 130 idées qui ont été mises en place et vingt sont en cours», précise Didier Steullet. vt

Val d'Illiez: des «lits chauds» en suspens

La société propriétaire de Thermes Parc, dans le Val d'Illiez (VS), avait promis des mesures pour lutter contre les lits froids. Ces mesures ne sont toutefois pas encore en vigueur pour les premiers appartements qui ont été vendus.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Fermé depuis juin, «Thermes Parc», le complexe thermal de Val d'Illiez (VS), rouvrira ses portes cet automne. Les premiers appartements de deux des quatre immeubles prévus ont été remis tout récemment à leurs propriétaires. Joutant le centre thermal qui vient de subir une rénovation complète durant l'été, l'Hôtel «Résidence des Thermes» devrait pouvoir accueillir ses premiers clients dans «les tout pro-

chains mois», selon le service de presse de la société Immothermes. Celui-ci n'était cependant pas en mesure de préciser si l'ouverture pourrait se faire à temps pour la prochaine saison hivernale.

Un complexe avec un hôtel et 300 appartements à Val d'Illiez

La résidence, d'un niveau quatre étoiles, comprendra 70 suites. Ses installations seront complétées par un restaurant, un centre de soins et une galerie de commerces. Deux autres bâtiments, dont la construction a déjà commencé, compléteront le complexe qui, une fois terminé, comptera 300 appartements en plus de l'hôtel.

La particularité du complexe est que la vente des résidences est autorisée sans restriction aux étrangers. La société propriétaire précise que «tout a été mis en œuvre de façon à limiter les lits froids, cela aussi bien dans la promotion touristique que dans la gestion du complexe.» Selon

Immothermes, des clauses restrictives en ce sens devraient figurer dans les contrats de vente de futurs immeubles. Aucune de ces clauses ne figure en revanche dans les contrats conclus pour les premiers appartements vendus, nous a déclaré le service de presse.

La gestion du centre thermal – mais il n'est pas précisé si les services hôteliers sont compris – a été confiée à la société française Valvital. Selon son président directeur général, Bernard Riac, «le centre proposera un peu de médical, mais surtout du thermalisme.»

L'investissement global annoncé est de 400 millions de francs

Une fois achevé, le projet devrait générer une certaine de places de travail dans la région. L'investissement global consenti est annoncé à hauteur de 400 millions de francs. Puisées à environ 1200 mètres de profondeur, les eaux de «Thermes



Thermes Parc

Les premiers appartements (à gauche sur la photo) viennent d'avoir été remis à leurs propriétaires sans que leur contrat de vente ne comporte des clauses restrictives permettant de lutter contre les lits froids.

Parc» émergent à une température de 30 degrés. Non chlorées et non filtrées, elles ont une forte teneur en sulfate, en calcium et en magnésium, ce qui, pour les spécialistes de thermalisme, «leur confère des valeurs thérapeutiques qui sont indéniables.»

Sur le marché, les premiers acheteurs des résidences à s'être mani-

festés sont, pour l'essentiel, des étrangers et, côté suisse, des Genevois. Le marché que le nouveau complexe compte toucher est annoncé comme «mondial» par le service de presse, qui ne fournit aucune autre précision.

Du côté d'Immothermes, on annonce vouloir travailler en étroit partenariat avec les prestataires

touristiques des Portes-du-Soleil, mais également de profiter et d'offrir des synergies aux différents centres d'intérêts du Chablais, à commencer par le Centre mondial du cyclisme à Aigle, l'Aguaпарк du Bouveret, ainsi que le Montreux Jazz Festival ou encore la Fondation Gianada à Martigny pour n'en citer que quatre.

Un relais viticole de charme

Pierre et Silvia Bouvier ne savaient pas quelle aventure les attendait après avoir acheté un château-relais viticole à Bursins. Ils l'ont transformé en une demeure de charme.

PIERRE THOMAS

L'histoire du Château Le Rosey ressemble furieusement à un puzzle. D'abord, au 13^e siècle, il y eut une forteresse, un «carré savoyard», incendié par les Bernois, venus mater à Genève l'expédition des «Chevaliers de la cuillère», en automne 1530. Puis, sur les décombres, pendant quatre cents ans, deux maisons fortes. L'une regardait le lac, l'autre, le coteau et les vignes. La première fut louée par la famille Bouvier à la fin des années 1950: Pierre Bouvier, neveu de l'écrivain-voyageur Nicolas, y passa toutes ses vacances. La seconde, servait de cave à une famille vigneronne.

Quand le dernier descendant de huit générations, sans enfant, décéda, Pierre Bouvier, architecte à Genève, fit une offre pour reprendre la maison et les 4 hectares et demi de vignes. Depuis l'an 2000, Pierre et

Silvia Bouvier se sont investis à fond dans leur demeure. D'abord, l'architecte a reconstruit de fond en comble l'ancienne maison vigneronne, de vastes dimensions. Il a fait rénover la cave, sans compter le vignoble, reconstitué pour offrir une plus grande diversité de vins, où travaille le vigneron-tâcheron Yvan Parmelin.

Quatre chambres somptueuses, dignes d'un hôtel de luxe

Pierre Bouvier a en outre aménagé une salle de banquets, avec une cuisine professionnelle, où défilent les grands chefs (lire l'encadré). Il a conçu, dans un des étages supérieurs, accessible par un escalier romantique en colimaçon dans une tour, quatre chambres somptueuses, dignes d'un hôtel de luxe (et au même tarif!), avec chacune une salle de bains de rêve. L'architecte de gros œuvres s'est mué en décorateur et en dessinateur du mobilier: «Je voulais une cohérence du tout, de la poignée de porte au «packaging» du vin». Il a donc imaginé et l'une et l'autre...

Mieux, Pierre Bouvier a passé sa patente vaudoise de cafetier. Et Silvia est allée suivre les modules de l'École du vin, de Changins. C'est elle qui prend part aux vinifications: «On donne des directions, des suggestions et on déguste en commun avec des professionnels». Parallèlement, elle a parfait une formation de masseuse, thérapeute et réflexologue, et dispense des soins dans une aile du château. Pour faire vivre la maison au quotidien,

Pierre et Silvia Bouvier ont engagé à plein temps, depuis un an et demi, Benoît Riboulet, qui fut le chef de service de plusieurs restaurants gastronomiques romands (L'Ermilage de Vuillens-le-Château, Le Pérolles à Fribourg et L'Esplanade à Aubonne). Pierre Bouvier a déposé le concept de «relais viticole» à Berne, dans la perspective, un jour, de fédérer d'autres maisons du même genre en Suisse romande. Par son initiative privée, il répond au regret de voir tant de châteaux viticoles fermés au public... Une quinzaine de millions de francs ont été engloutis dans cette opération. Deux sociétés distinctes ont été créées pour supporter ces activités.

Des vins du domaine régulièrement médaillés dans les concours

Le Rosey est ouvert autant à la clientèle de passage, comme une maison d'hôtes, que pour des séminaires. Des repas gastronomiques, une fois par semaine, de septembre à juin, attirent les amateurs depuis deux ans. On y sert les vins du domaine, régulièrement médaillés dans les concours: «Comme on sert toujours nos vins, autant changer de chef», lance Pierre Bouvier. «Ce qui est intéressant, c'est de faire. Il n'est pas exclu que nous revendions... pour recommencer ailleurs. Mais travailler avec des vignerons, des chefs, accueillir des clients, ça, c'est formidable!» Et de citer un aphorisme du fin lettré genevois Jean Starobinski, ami de la famille: «Il n'y a pas de culture sans plaisir.»



Pierre Thomas

Silvia et Pierre Bouvier ont reconstruit de fond en comble le Château de Rosey, à Bursins (VD). Dans un des étages supérieurs, ils ont aménagé quatre chambres de luxe avec chacune une salle de bains de rêve.

Des chefs tous les vendredis

Le week-end prochain (27 et 28 septembre, de 11 à 18 h), le Château Le Rosey s'ouvre au public. On y servira quinze vins, tous du domaine, et quinze petits plats apprêtés par Albertino de Carvalho, un chef portugais qui fut à l'œuvre dans un hôtel de Saas-Fee, mais recyclé dans la maçonnerie... sans avoir perdu la main! «On veut démontrer que le vin, c'est très bien pour boire, mais sur-

tout pour manger», assène Pierre Bouvier. Près de 2600 clients potentiels reçoivent le programme de la saison à venir. Les dîners-dégustations, limités à 24 couverts par service, oscillent entre 260 et 290 francs par personne, boissons comprises. Les vendredis soirs d'octobre, le chef Frédéric Chamarret, de «Cuisine à domicile», sera aux fourneaux, suivi les vendredis de novembre par l'«Atelier des Sa-

veurs», le service traiteur du chef Guillaume Trouillot, de L'Esplanade à Aubonne, qui reviendra au début décembre, après des repas du mardi soir, à cheval sur novembre et décembre, apprêtés par RSH à Crissier (fondé par Philippe Rochat, avec ses anciens seconds Lazare Saguer et Michel Hug). On trouvera sur le site www.lerosey.ch le programme complet des différents dîners-dégustations. pt

PUBLIREPORTAGE

INNOVATION & CRÉATIVITÉ
dans l'industrie des services



INTEHL - TABLE RONDE

Hospitality Concept Development: A New Business Model?

Vendredi 10 octobre 2008, de 8h00 à 11h00, en anglais
Ecole hôtelière de Lausanne – Auditoire Tschumi

De nouveaux bouleversements sont en train de toucher le secteur de l'accueil. Le 'pouvoir' de l'entreprise est encore réparti entre investisseurs, exploitants et gestionnaires. Le secteur de l'accueil est mené par les grandes chaînes hôtelières et la sagacité des investisseurs sur le plan du potentiel immobilier de leurs investissements donne lieu à une nouvelle évolution de leur modèle commercial, cela même dans un milieu très conservateur.

Toutefois, il existe encore des obstacles à la 'communication' et les futures relations d'affaires en souffriront inévitablement si la situation ne change pas.

C'est pourquoi tous les acteurs en présence recherchent un nouveau modèle commercial pour le secteur de l'accueil, que ce soit ensemble ou individuellement.

Programme :

8h00 Petit-déjeuner au bar
La Passerelle
8h30 Début des débats dans
l'Auditoire Tschumi
11h00 Fin de la Table ronde



EN FIN DE COMPTE, QUI PREND LES DÉCISIONS ET POURQUOI ?

- Comment les petits établissements peuvent-ils avoir accès aux détenteurs de valeurs sûres ?
- A partir de quel niveau les investisseurs et les exploitants devraient-ils entrer en partenariat ?
- Cela est-il incompatible avec leur modèle commercial ?
- Les hôteliers sont-ils mis sous pression par les fournisseurs d'équipements technologiques ?
- Comment les fournisseurs peuvent-ils contribuer au succès de l'établissement de leurs clients ?
- Investisseurs/exploitants/fournisseurs, s'agit-il uniquement d'un triangle virtuel ?

Votre participation à cet événement vous permettra de discuter et d'interagir avec un panel d'experts :

Michael Hartmann, Vice-président, Corporate Sales Hospitality | Siemens AG

Herve Mathe | Professor, Management Department Chair in Service Innovation and Sourcing | ESSEC Paris

Groupe Manotel SA

Le modérateur de la Table Ronde sera : **Richard Barnes**, Rédacteur en chef des Guides Cleverdis | Cleverdis



Renseignements et inscriptions :
021 785 15 08
ou table rondes@eh.lch
Entrée libre

Logos sponsors

ESSEC

ISIS
INSTITUTE FOR SERVICE
INNOVATION &
STRATEGY





«Je salue l'engagement du théologien Josef Zisyadis, à la fois apôtre de la gastronomie et fin gastronome.»

Pascal Couchepin (page 8)



De g. à dr.: **Alain** et **Anne-Marie Minder** (Hôtel du Rhône), **Jacques Zurbuchen** (Hostellerie de l'Ardève) et **Philippe Stalder** (Les Bains d'Ovronnaz).



François Seppy (à g.), chef du Service du développement économique de l'Etat du Valais, et **Guglielmo Brentel**, président d'hotellerieuisse.



Peter Bodenmann (Hôtel Good Night Inn, Brigue-Glis).

D'une langue à l'autre

Zermatt: les murs du Schweizerhof mis en liquidation

L'Hôtel Schweizerhof de Zermatt a beau être l'un des établissements hôteliers les plus importants au pied du Cervin, il traverse tout de même actuellement une période de turbulences. La Commission fédérale des banques (CFB) menace en effet de mettre en liquidation les murs de l'hôtel. Même si cette menace ne concerne pas la gestion hôtelière de l'établissement, assurée depuis plusieurs années par le groupe Seiler Hotels, elle suscite néanmoins une certaine inquiétude au sein de la branche. Im

Page 3

Les effets pervers d'un marché de l'électricité ouvert

Le marché suisse de l'électricité vient à peine de s'ouvrir à la concurrence qu'une augmentation des tarifs de 25% est déjà annoncée. A l'instar de ce qui s'est passé dans les autres pays, la libéralisation du marché de l'électricité en Suisse doit permettre à terme de casser les monopoles et de faire baisser le prix de l'électricité. Or, c'est exactement l'inverse qui est en train de se passer. Les grands hôtels entendent cependant profiter de la loi fédérale sur l'approvisionnement en électricité. Celle-ci ouvrira en effet, le 1er janvier, le marché de l'électricité pour ceux qui consomment plus de 100 000 kWh par an. Im

Pages 9 et 12

Le canton de Vaud est le paradis des châteaux viticoles



Elisbeth Höbmeier

C'est dans le canton de Vaud que se trouve le plus grand nombre de châteaux viticoles de Suisse. Dix-huit d'entre eux sont réunis au sein de l'association «Clos, domaines & châteaux». Parmi ces différents domaines, on relèvera en particulier le **château de Chardonne**. Situé dans le vignoble de Lavaux, il appartient à un couple de professeurs américains de Boston. Paul Baumann, l'œnologue du domaine, y vinifie un élégant chasselas. Im

Page 15

Deux hôteliers très différents l'un de l'autre

Le dicton qui prétend que ceux qui ressemblent s'assemblent ne vaut pas pour Ilona Richter et Thomas Hofer, les invités de la semaine dans la rubrique «Les couples d'hôteliers racontent leur histoire» qui paraît dans chaque dernier numéro du mois. Ilona Richter et Thomas Hofer ne pouvaient en effet pas être plus différents l'un de l'autre. Elle, cuisinière provenant de l'ancienne Allemagne de l'Est, et lui, professeur de ski bernois. Tous deux ont cependant acheté ce printemps l'Hôtel des Alpes à Adelboden (BE). «Nous l'avons acheté ensemble et cela vaut davantage qu'un contrat de mariage», note Thomas Hofer. Im

Page 21

Hôteliers réunis

Les **hôteliers valaisans** étaient réunis jeudi dernier à Martigny pour leur réunion annuelle. Des invités de marque étaient présents.



Philippe Pasche, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier.

Les membres de l'Association hôtelière du Valais (AHV) et leurs invités ont été les hôtes, jeudi dernier, à Martigny, de l'Hôtel du Parc, établissement de la marque Mercure, à l'occasion de l'assemblée générale.

Plusieurs invités de marque ont participé à cette manifestation

marquée par un débat nourri autour du projet de loi touristique (lire en page 23).

On a ainsi notamment relevé la présence du chef du Département cantonal de l'économie, Jean-Michel Cina, ainsi que celle du président central d'hotellerieuisse, Guglielmo Brentel. Tous deux se sont exprimés à la tribune.



Sahar Pasche, directrice de la société Ecost et oratrice du jour.



Paul-André Roux (à g.), président du Grand Conseil valaisan, et **Jean-Michel Cina**, chef du Département valaisan de l'économie.



Fabian Claivaz (à g.), directeur de Martigny Tourisme, et **Blaise Nicolet**, président de la Société de développement de Martigny.



Bertrand Savioz, directeur du Mercure Hôtel du Parc à Martigny.

Le M2, un atout de plus pour le tourisme lausannois

Le M2, le nouveau métro lausannois, qui a été inauguré la semaine dernière, apportera de nombreux avantages à la ville. Parmi les bénéficiaires figure notamment le tourisme.



Le public a largement profité du libre accès au M2.

Photos Miroslaw Halaba

«Ce métro apportera indiscutablement quelque chose au tourisme de la région.» Directeur de Lausanne Tourisme, Claude Petitpierre ne cachait pas satisfaction, jeudi dernier, à l'issue de la cérémonie d'inauguration du M2, suivie par plus de 1500 invités et qui s'est terminée par un grand apéritif offert à la population.

Le M2, facilitera, tout d'abord, la visite de la ville dont la topographie est relativement tourmentée. Il accroîtra, ensuite, l'attrait du système de libre accès aux transports publics conçu pour les hôtes qui paient une taxe de séjour. «Cette offre, qui avait été introduite le 1er janvier, a déjà rencontré beaucoup de succès et je pense qu'avec le M2, elle prendra une vitesse de croisière considérable», note Claude Petitpierre. Ce nouveau métro

constitue, par ailleurs, un objet de curiosité. Dès le début des travaux, des visites du chantier avaient été organisées. Le métro terminé, ces visites se poursuivent. «Elles sont presque entièrement réservées jusqu'à la fin de l'année», indique le directeur de Lausanne Tourisme. Il ajoute: «Il est probable que nous pourrions étoffer cette offre par la visite des nouveaux grands chantiers, comme celui de l'EPFL.»

Dès la mise en service officielle du M2 le 27 octobre, Lausanne Tourisme mettra en circulation une brochure, intitulée «Lausanne découverte». Celle-ci est destinée aux touristes qui souhaitent dé-

couvrir la ville de Lausanne au moyen des transports publics et dont la «colonne vertébrale» sera le M2. «Quel plaisir ce serait alors de constater que le M2 nous permet de modifier la manière dont les hôtes découvrent et vivent Lausanne», conclut Claude Petitpierre.

Directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Charles-André Ramseier, voit aussi dans le M2 un atout touristique indéniable: «C'est une valeur ajoutée notable que de donner aux hôtes étrangers le moyen de changer d'ambiance en quelques minutes, alors qu'ailleurs il faut des heures. Cela compte dans un séjour.»



F. Gabet (à g.) (Musée olympique) et **C. Petitpierre** (Lausanne Tourisme)



M.-O. Buffat (à g.) (avocat) et **J. Perret** (Hôtel Bellevue à Lausanne)



La **cérémonie d'inauguration** a réuni plus de 1500 personnes.

Neuf centres de congrès suisses se groupent

Sous le nom «Swiss Convention Centres», neuf centres de congrès suisses, dont le CIGG Genève, Beaulieu Lausanne et le Montreux Music & Convention Center, se sont groupés pour «intensifier» leur promotion internationale. Ces centres représentent, disent-ils, une «grande variété d'infrastructures complémentaires». Le lancement de ce groupement se fera notamment au salon EIBTM qui aura lieu du 2 au 4 décembre à Barcelone.

Télénezdaz change de propriétaire

La société valaisanne de remontées mécaniques Télénezdaz a été acquise par Jean-Marie Fournier, le propriétaire de Télévérybier, arvévélémercredi le quotidien «Le Nouvelliste». Jean-Marie Fournier gagne ainsi la bataille qui l'opposait à Télévérybier pour le contrôle de la société nendette. Les actions de cette dernière ont été achetées au groupe genevois Genco. Pour Jean-Marie Fournier, cette opération était devenue «nécessaire», car si Télévérybier avait mis la main sur Télénezdaz, il aurait été «forcé», à terme, de vendre Télévérybier. Im