

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 6

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>

htr

5. Februar 2009

Nr. 6 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern/Berne
www.htr.ch

hotelrevue

avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 206 Stellenangeboten



Glas

Glas entspricht dem Zeitgeist. Schöne Flaschen haben Zukunft, denn sie veredeln den Inhalt.

Seite 13

«Entrée»

Einige sind verschwunden, andere umgebaut: die alten Hotels. Treten Sie ein in das «Axenstein».

Seite 2

«Spicy»

Spitzenköche verführen am 16. Gourmet Festival in St. Moritz mit würzigen Aromen.

Seite 6

Kalte Betten

«Ich bin klar der Meinung, dass eine nationale Lösung zum Zweitwohnungsbau nichts taugt.»

Seite 5

Hansjörg Trachsel, Regierungspräsident Kanton Graubünden.



Mitarbeitende zu Topleistungen motivieren – das kann der Chef mit verschiedenen Methoden.

Gut, besser, Spitze

Motivierte Mitarbeiter leisten mehr und arbeiten lieber. Chefs und Berater sagen, wie sich die Leistung steigern lässt.

CHRISTINE KÜNZLER

Mitarbeitende lassen sich auf unterschiedliche Art und Weise zu Topleistungen motivieren. Erfolgsrezept gibt es keins. «Wir achten sehr darauf, dass die Mitarbeitenden ihre Leidenschaft in ihren Job einbringen können», sagt beispielsweise der Personalberater und Psychologe Tobias Heisig.

Klaus Kobjoll, Hotelier im Nürnberger «Schindlerhof», hat seine eigene Methode entwickelt, um sei-

ne Mitarbeitenden zu Höchstleistungen zu motivieren: den Mitarbeiter-Aktienindex. Er wird heute von 130 – meist branchenfremden – Unternehmen verwendet.

Der Direktor des Seminarhotels Sempachersee, Remo Fehlmann, motiviert seine Mitarbeitenden mit überdurchschnittlich viel Schulung, externer und interner. Auch Daniel Heller, Chef des «Eigen» in Grindelwald, setzt auf Mitarbeiterschulung – mit Fokus auf die Persönlichkeitsentwicklung.

Peter Ernst, Direktor des «Seedamm Plaza», indes sorgt für eine gute Unternehmenskultur, damit sich seine Angestellten wohl fühlen. Und er schenkt ihnen Vertrauen: sie dürfen selbstständig arbeiten. Alle drei Hoteldirektoren nehmen zudem ihre Vorbildfunktion sehr ernst. Gastfreundschaft lebt auch der Walliser Hotelier Peter Gschwendtner seinem Team vor: «Ich zeige, dass man etwas erreichen kann, wenn man will.»

Seite 7 bis 11

Tourismus-Resort

Wirbel um Sawiris' Projekt in Andermatt

«Orascom wird in Andermatt mit dem Bau von zwei oder drei Hotels beginnen, mit weniger als ursprünglich geplant war», wurde Samih Sawiris am Dienstag auf der Internetseite der Nachrichtenagentur Bloomberg zitiert. Auch der Verkauf der Ferienwohnungen und Villen werde verzögert, weil die Nachfrage aufgrund der Finanzkrise gesunken sei, sagte der ägyptische Unternehmer.

Gestern Mittwoch druckten mehrere Schweizer Zeitungen

Statements von Orascom-Verwaltungsrat Franz Egle ab, der Sawiris hätte sich auf seine Projekte in Ägypten und Oman bezogen, am Zeitplan und an der Dimension des Resorts in Andermatt andere sich nichts. Es würden auch alle sechs vorgesehenen Hotels gebaut, allerdings könnten für Planung, Bewilligungen und Bau mehrere Jahre verstreichen, das sei aber schon immer so geplant gewesen, wird Egle zitiert, der gestern nicht für eine Stellungnahme erreichbar war. rd

Neue Regionalpolitik

Touristiker noch nicht gut vernetzt

Seit einem Jahr ist die Neue Regionalpolitik des Bundes in Kraft. Die Umsetzungsprogramme in den Kantonen laufen. Sebastian Bellwald, Leiter der Netzwerkstelle Regionalentwicklung Regionalsuisse, schätzt, das bisher rund 100 Projekte bewilligt wurden. 43 Prozent davon sind Tourismusprojekte. Deshalb bedauert Bellwald, dass sich die Touristiker noch kaum am Know-how-Transfer beteiligen, den Regionalsuisse koordiniert. So fand beispielsweise ein erstes Treffen der Wissensgemeinschaft «Landwirtschaft, Tou-

rismus und Lebensraum» statt. Unter den 20 Teilnehmern waren Raumplaner, Verbandsvertreter, Wissenschaftler, aber nur gerade zwei Vertreter aus dem Tourismus. Nicht zuletzt aus diesem Grund hat Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismusverbands (STV), einen Aufruf zur Mitarbeit lanciert. «Wir möchten gesichert sehen, dass die richtigen Leute am runden Tisch sitzen. Der Wissensaustausch darf nicht nur in den Raumplanungsräumen passieren», betont der STV-Direktor. tl

Seite 4

Kommentar

Bekennen sich die Davoser Stimmbürger zum WEF?



ELSBETH HÜBNER

Das World Economic Forum WEF 2009 ist vorbei, die Staatschefs und Meinungsmacher sind wieder abgereist. Das Thema war aktuell, jedoch wohl etwas hoch gegriffen: Shaping the Post-Crisis World, hiess das Motto. Das Rezept für den Weg aus der Krise fand auch die illustre WEF-Gesellschaft nicht.

Das Teilnehmerfeld war dieses Jahr rekordmässig gross, wenn auch etwas anders als sonst zusammengesetzt: Weit weniger Banker, dafür mehr Politiker, welche den Bankern gute Ratschläge erteilten.

«2500 Teilnehmer, die hier schlafen, essen, trinken, ausgehen und feiern bringen Umsatz.»

Was auch immer beraten wird – für Davos ist das WEF das umsatzträchtige Highlight des Jahres. 2500 Teilnehmer, die hier schlafen, essen, trinken, ausgehen, feiern. Dieses Jahr dürfte ein Umsatz von über 20 Millionen Franken innert fünf Tagen erreicht werden. Zwar gab's an einigen Feten Weisswein statt Champagner und Bündnerfleisch statt Kaviar, was ja dem Trend zum regionalen Produkt ohnehin besser entspricht. Und wenn genügend Wein getrunken wird, stimmt die Rechnung für den Wirt auch.

Am kommenden Wochenende steht – neben der nationalen Vorlage zur Freizügigkeit – für Davos und für das WEF eine entscheidende Abstimmung an: Der dringende nötige Erweiterungsbau des aus allen Nähten platzenden Kongresszentrums. Würde dieser abgelehnt, wäre auch die Zukunft des WEF gefährdet. Und das wäre aus touristischer Sicht eine grosse Katastrophe für Davos.

Seite 3

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



Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

rebagdata
hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

HOREGO
Ihr Erfolg ist unser Ziel - Votre succès est notre objectif
Il vostro successo è il nostro obiettivo

Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten

Stampfenbachstrasse 117 CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

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

fideHotel

eco bar

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:
www.ecobar.ch

Da finden Sie alle Modelle und Preise

Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

BRITA
PURITY C – die flexible Lösung

http://professional.brita.ch

Aus der Region

Zentralschweiz

Neuer Schub für
den Gottardo-
Wanderweg

Neu übernehmen fünf Gemeinden die Trägerschaft des Gottardo-Wanderwegs: Göschenen, Wassen, Gurnellen, Silenen und Erstfeld. Der Kanton Uri, die fünf Gemeinden und das Tessin hatten den Wanderweg aufgelegt. Das Projekt wird vom Staatssekretariat für Wirtschaft Seco unterstützt. Das Angebot an Rastplätzen und Feuerstellen soll ausgebaut werden. Zudem wird eine Karte realisiert. ck

Das Parkhotel Zug
künftig mit 213
Zimmern

Alain D. Bollat

Die Investorin MZ-Immobilien AG und die Betreiberin Parkhotel Zug AG bauen einen 82 Hotelzimmer umfassenden Annexbau in unmittelbarer Nähe des Parkhotels. Die Eröffnung ist auf Frühjahr 2010 geplant. Bereits im Mai übernimmt das Parkhotel ein Haus mit 19 «Serviced Apartments» für Gäste, die länger bleiben möchten. Mit diesen Neubauten erhöht das Parkhotel seine Kapazität auf 213 Zimmer im Vier-Sterne-Superior-Standard. ck

Ostschweiz

Geraucht – das
Wirtepatent
verloren

Einem St. Galler Wirt, der seine Gäste trotz Rauchverbot qualmen liess, hat die Stadtpolizei das Patent entzogen. Nun droht die Zwangsschliessung des Restaurants. Der Wirt müsse sein Lokal geschlossen halten, bestätigte Benjamin Lütolf, Mediensprecher der St. Galler Stadtpolizei. Der Wirt, der keine Ausnahmebewilligung zur Führung einer Raucherbeiz erhalten hatte, sei mehrfach kontrolliert worden. Immer wieder, hätten sowohl seine Gäste, wie auch er selbst geraucht. Schliesslich sei dem Wirt das Patent entzogen worden. ck/sda

Basel

Die Sunstar-
Hotels schrieben
weniger Defizit

Die Sunstar-Hotelgruppe steigerte im Sommer 2008 die Rekordvolumen des Vorjahres zum vierten Mal: Die Logiernächte stiegen um 6% auf 154 000 Einheiten, der Gesamtumsatz auf 20,6 Mio. Fr. Die Bettenauslastung stieg auf 60% (Vorjahr: 57%). Die Aufwendungen erhöhten sich leicht (+7%). Insgesamt resultierte ein Bruttobetriebsgewinn von 2,6 Mio. Fr. (-1%). Der EBIT lag mit 0,2 Mio. Fr. auf Vorjahreshöhe. Das Reinergebnis verbesserte sich um 15% auf -0,5 Mio. Fr. ck

MWSt: rauf oder runter?

Der Bundesrat hat
die Abstimmung
über die IV-Sanie-
rung verschoben.
Bei den Branchen-
verbänden stösst
das nur bedingt
auf Verständnis.

THERES LAGLER

Die Ausgangslage war eigentlich klar: Die hoch verschuldete Invalidenversicherung (IV) sollte über eine befristete Erhöhung der Mehrwertsteuer saniert werden. Das beschloss das Parlament im letzten Sommer, und auch der Abstimmungstermin am

17. Mai stand schon fest. Letzte Woche aber zog der Bundesrat die Notbremse. Er gab bekannt, dass er die Abstimmung auf den 27. September verschiebe. Auf diese Weise habe das Parlament die Möglichkeit, den Bundesbeschluss in der Märzsession allenfalls noch zu ändern.

Heikler Zeitpunkt für eine
Erhöhung der Mehrwertsteuer

Für Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik von hoteliersuisse, ist klar: «Es ist psychologisch schwierig, die Wirtschaft mit Konjunkturprogrammen zu stützen und gleichzeitig die Mehrwertsteuer zu erhöhen. Bei den Politikern war sicher die Angst vorhanden, dass die Vorlage zur IV-Finanzierung zum jetzigen Zeitpunkt keine Chance hat.» Allemann gibt aber zu bedenken: «Eine Verschiebung auf Herbst ist nicht nachvollziehbar. Falls die Krise richtig ein-



Fotolia

Behinderte hoffen auf die IV,
doch die hat Geldprobleme.

schlägt, ist sie dann erst recht in den Köpfen der Konsumenten. Das ist der dümmste Moment für eine Abstimmung.» Auch Gastrosuisse tut sich schwer und hält an Anfra-

ge der hotelrevue fest: «Wir können den Bundesrat schlecht verstehen. Er hat keine wirkliche Entscheidung gefällt.» Inhaltlich gibt sich Gastrosuisse gespalten. Klar sei, dass die IV saniert werden müsse. Gastrosuisse habe sich aber immer dafür eingesetzt, dass das Gastgewerbe gegenüber dem Detailhandel nicht noch stärker benachteiligt werde. Dem sei das Parlament nicht gefolgt. Das Parlament beschloss eine proportionale Erhöhung der Mehrwertsteuer: Der Normalsatz (inkl. Gastronomie) wäre damit um 0,4 Prozent, der Sondersatz für die Hotellerie um 0,3 und der reduzierte Satz für Güter des täglichen Bedarfs um 0,2 Prozent angehoben

worden. Gastrosuisse forderte 0,4 Prozent für alle. Thomas Allemann sieht allerdings keinen Grund, am Parlaments-Erkenntnis zu rütteln.

Höhere Lohnabzüge oder
Staatsgelder als Alternative

Doch gibt's nicht andere Finanzierungsmodelle? Gastrosuisse ist skeptisch: «Die Wirtschaft lehnt Zuschläge auf die Löhne ab – da bleiben wenig Alternativen.» Thomas Allemann ergänzt: «Als Ultimatum ist denkbar, dass der Bund die Finanzierungslücken der IV aus der Haushaltskasse begleicht. Das stellt sich aber die Frage, ob zu diesem Zweck die staatliche Schuldenbremse gelockert werden darf.»

«Falls die Krise
einschlägt, ist sie
im Herbst erst
recht in den
Köpfen der Leute.»Thomas Allemann
Wirtschaftspolitik hoteliersuisse

Die Tür zum «Hotelarchiv Schweiz»

Ab heute veröffentlicht die
htr hotel revue jede Woche
ein historisches Sujet aus
dem neuen «Hotelarchiv
Schweiz». Den Anfang
macht das einstige Hotel
Axenstein in Morschach.

KARL JOSEF VERDING

Die dokumentierte Geschichte der Schweizer Hotellerie gehört zur Grundlage ihres künftigen Erfolgs. Das von hoteliersuisse ins Leben gerufene und für modernste Recherchen ausgerüstete «Hotelarchiv Schweiz» in Lausanne trägt dem Rechnung. Die htr hotel revue zeigt ab heute als Entree-Bild historische Zeitzeugen. Den Anfang macht ein Hotel, das royale Lobes-

worte empfing, aber nicht mehr existiert. Es ist der Axenstein-Hotelbau des Schwyzer Kanzleirektors und Kantonsrats Ambros Eberle. Er war motiviert durch den Bau der Axenstrasse von Brunnen nach Morschach 1867. Am 9. Mai 1868 war Grundsteinlegung.

Im gleichen Jahr, am 8. September, besuchte die englische Königin Victoria den Axenstein und bezeichnete diesen Platz als «the most beautiful spot I met with on my journey through Switzerland». Am 20. Juni 1869 konnte das erste Hotel-Gebäude eingeweiht werden: ein einfacher vierstöckiger Massivbau unter einem Mansarddach mit neun Fensterachsen. Das Hotel wurde in eine Parkanlage mit exotischen Bäumen und Sträuchern, pittoresken Weganlagen und Springbrunnen gebettet, in

der man gemäss Werbung «stundenweit lustwandeln» könne.

Zerstörung, Wiederaufbau und
endgültiges Aus des «Axenstein»

Am 29. Dezember 1900 zerstörte ein Grossbrand das Hotel. Beim Wiederaufbau entstand eine noch grössere Hotelanlage mit 250 anstatt 200 Betten und allem damaligen Komfort, wie «Lifts, elektr. Licht, Centralheizung, Post u. Telegr., Bäder, zwei Lawn-Tennis, Beste engl. Sanit. Anlagen». Das neue Hotel Axenstein besass erhöhte Mittel- und Seitentrakte, die mit Flachdach abgeschlossen und mit einem Renaissance-Blendgiebel gekrönt waren.

Zwischen den Weltkriegen erlebte das Hotel Axenstein eine weitere gute Zeit. Es offerierte ab 1925 eine 11-Loch-Golfanlage, ab 1930

ein offenes Schwimmbad und Sonnenbad. Nach dem Zweiten Weltkrieg jedoch kam der Hotelbetrieb nicht mehr in Schwung. Im Herbst 1964 schloss das Haus endgültig, 1965 machten Luftschutztruppen das nicht mehr benötigte Haus dem Erdboden gleich.

«Hotelarchiv Schweiz»: für
einstige und für heutige Hotels

In der Datenbank des neuen «Hotelarchiv Schweiz» werden Dokumente, Pläne, Bild- und Tonquellen systematisch gesammelt und vernetzt. Sie werden mit Suchkriterien für die Erforschung aufbereitet. Dokumente oder Gegenstände wie Möbel können im Hotel oder in dezentralen Archiven deponiert und erfasst werden. Das Hotelarchiv gehört der Schweizer Archiv-Gemeinschaft an und kann

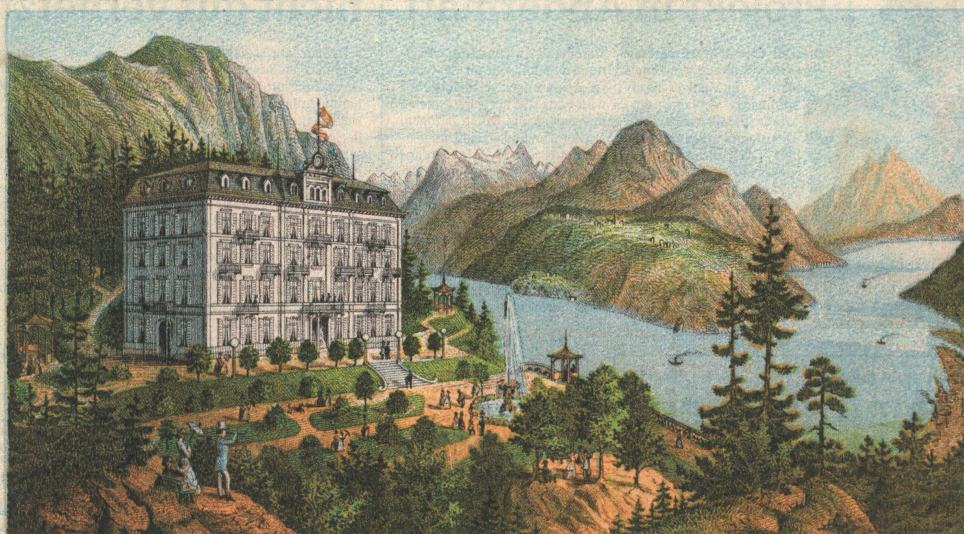
mit Rundfragen ausfindig machen, wer etwas aufnehmen könnte.

Der gegenwärtige finanzielle Rahmen erlaubt nur die Arbeit von drei Archivarinnen mit je einer 20-Prozent-Stelle. Doch aus dem jetzigen Hotelarchiv soll ein Dokumentationszentrum werden, das später mit Museumsräumen ergänzt wird. Trägerin ist eine steuerbefreite Stiftung, die im März 2008 gegründet wurde. 2009 soll auch ein Gönnerverein ins Leben gerufen werden, der seinen Mitgliedern spezielle Leistungen anbieten wird.

Auskünfte zur Archivierung und zur Nutzung von Hotel-Dokumenten sowie zur Unterstützung des Hotelarchivs erteilt info@hotelarchiv.ch, Frau Evelyn Luthi-Graf, Direktorin des Hotelarchivs Schweiz, Telefon 079 844 19 86. www.hotelarchiv.ch

Entrée: Hotel Axenstein. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

AXENSTEIN, am Vierwaldstätter-See.

Hôtel, Pension, Kuranstalt, großer Waldpark.
Propriétaire: A. EBERLÉ.

Lith. Wörig & Co. Zürich.

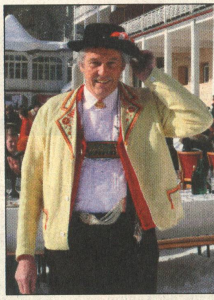
700 Gäste auf einer Terrasse

«Unser Trumpf ist die Lage, nicht der Kaviar», sagt Nicoletta Müller, Schatzalp-Direktorin in Davos. Am WEF war ihr Hotel ein begehrter Ort.

ELSBETH HOBMEIER

Sonntagmorgen, zehn Uhr. Ort: Die tief verschneite Terrasse vor dem Hotel Schatzalp. Die Tische sind gedeckt. Akkurat reihen sich Besteck an Besteck, die Gläser stehen bereit, je eine Weisswein-, Rotwein- und Wasserflasche daneben. 600 Gedecke, dazu noch etwa 100 im Salon und in der Lobby des Jugendstilhauses.

Nicoletta Müller macht einen letzten Kontrollgang. Sie wirkt zufrieden. «Unser Team hat sehr gut gearbeitet, trotz hohen Präsenzzeiten», sagt sie. An diesem Sonntag steht die Feuerprobe an, der letzte WEF-Anlass 09 und der grösste: 700 bis 800 Gäste werden heute Mittag zum Schluss-Event auf der Schatzalpterrasse. Die Küche hat bis Mitternacht gearbeitet, trotzdem waren die ersten Köche und Patissiers um fünf Uhr schon wieder auf dem Posten. Hunderte von Platten stehen bereit, müssen nur noch ins



Pius App, Hotelbesitzer in Tracht.

Freie getragen werden. Die Öfen sind eingheizt, die Fische im Salzteig verpackt, die Steaks gewürzt, die Crevetten mariniert.

Elf Uhr, das Team tritt zum letzten Briefing an. 90 Festangestellte und 20 Aushilfen versammeln sich vor dem Haus. F&B-Manager Hansjakob Würsch teilt alle ein: Terrasse rechts, Terrasse links, Kaffeestation, Bierstation, Champagnerbar, Grill, Suppentopf, Dresscode: rote Vliesjacke mit Schatzalp-Logo, Sonnenbrille, Sonnencreme. Nicoletta Müller ergänzt: «Lasst Euch nicht stressen, seid vorsichtig auf dem Schnee.» Nur ganz belläufig tippt sie das Thema Sicherheit an: «Bei allfälligen Zwischenfällen ruft ihr mich sofort aufs Handy an».



Für den Fisch im Salzteig stehen die Gäste aus aller Welt Schlange.



Alles bereit im Hotel Schatzalp. Erwartet werden 700 Gäste des WEF zum grossen Schluss-Event.

Dann geht Frau Direktorin persönlich durch die weitläufige Hotelanlage mit den historischen Nebengebäuden, wo einst die Patienten des, durch Thomas Mann's «Zauberberg» weltbekannten, Sanatoriums kurten. Sie verriegelt jede Hintertür, markiert die Nebeneingänge mit «Geschlossene Gesellschaft», geht hinüber zur Bergstation der Schatzalp-Bahn, wo zwei Sicherheitsbeamte des WEF das Welcome-Desk flankieren. Vier Beamte seien auf dem Gelände postiert, sagt sie, «für alle Fälle». Weit mehr Sorge macht ihr das Wetter, sie beobachtet misstrauisch die Wolken, dies gegen Mittag über den Berg schieben.

Nicoletta Müller nimmt das grosse Event erstaunlich cool. Es ist ihr drittes Jahr als Schatzalp-Direktorin und damit ihr drittes WEF. Wobei: 2007 hatte das Hotel oben auf der Davoser Sonnen Terrasse mit seinen 290 Zimmern nur einen Grossanlass, 2008 waren es zwei. Und jetzt, im 2009, «jede Menge», sagt sie und zählt auf: Am Mittwoch war das ganze Haus von einer Firma reserviert; am Donnerstag mittags die Bundesräte Leuthard und



Direktorin Nicoletta Müller, WEF-Organisatorin André Schneider.

Merz mit Entourage; abends Korean Night mit 250 Gästen, mit einem Teil der Burj-al-Arab-Crew als Caterer; am Freitag ein hochdotes Ladies Dinner von Melinda Gates zur Bekämpfung der Kindersterblichkeitsrate in der Dritten Welt; am Samstag ein unangemeldeter Staatspräsident mit zwölf Bodyguards; und dann, am Sonntag, das traditionelle Schluss-Event mit 700 angemeldeten Gästen, «aber bei schönem Wetter werden es sicher noch einige mehr», rechnet Nicoletta Müller.

Jetzt gibt sie den «Startschuss», die Vorspeisen, die Käseplatten, die

Desserts werden ins Freie geschleppt, die Grillstationen eingheizt, die riesigen Pfannen mit Älplermagronen und Röstis gefüllt. Die ersten Gäste sind im Amarsch, meldet das Personal der Schatzalp-Bahn. Dann kommen sie: Die einen in Pelzmützen, die andern in feinen Mokassins, alle mit dem WEF-Namensbadge um den Hals, ohne den kein Hereinkommen möglich ist. Und alle in aufgeräumter, ja schon fast euphorischer Stimmung. Die Tagungen und Meetings sind überstanden, jetzt wird relaxt. Die Buffets werden gestürzt. Einzig der Champagner kostet extra – aber geht weg wie warme Weggli.

Pius App, seit fünf Jahren Mitbesitzer des Hotels und der Bahn Schatzalp, zieht mit seiner schönen Appenzeller Tracht aller Augen auf sich. «Das passt zum Historischen Hotel», erklärt er den Auftritt und posiert als Fotomodell. Nicoletta Müller dagegen umkreist die ständig wachsende Menge immer wieder, schüttelt die Hände, grüsst dort. «Es läuft wie am Schindluder. Schon fast unheimlich gu», sagt sie. Und etwas Stolz schwingt mit.

Sicherheit Das Hotelpersonal weiss, worauf es ankommt. Dafür ist es geschult worden.

Am World Economic Forum WEF in Davos werden die Hotelgäste mit Sicherheitsschleusen begrüsst. Die VIPs lassen sich mit dem piepsenden Metalldetektor ohne Widerrede abtasten, sie kennen das wohl vom Flughafen. Auch beim Eingang zum «Pösti» steht eine Schleuse, schliesslich wohnen hier die Bundesräte. Vor dem Dinner, zu dem Klaus Schwab die WEF-Top-Gäste lud, kommt es vor der Schleuse gar zu einem VIP-Stau. Kofi Annan, Ban Ki-Moon, UBS-Chef Peter Kurer, CSG-Chef Walter Kielholz und Nestlé-Chef

Peter Brabeck stehen in der illustren Schlange. Nur Wladimir Putin kommt erst, als die Gäste bereits dicht gedrängt im Empfangsraum stehen.

Das Hotelpersonal ist für Sicherheitsprobleme geschult. Das gilt auch für Belvédère Steigenberger. «Alle 300 Mitarbeitenden und 120 Dekorateure und Ton-techniker werden vor dem WEF polizeilich überprüft», sagt Direktor Ernst Wyrsch. Ein Fachmann der Kantonspolizei schult sie alle einen halben Tag lang. Wyrsch empfiehlt jedem Hotelier regelmässige Sicherheits-Kurse fürs

Personal: «Wenn etwas passiert, muss klar sein, wer wo das Kommando hat». Die beste Sicherheitsmassnahme sei, nichts auszuschiessen. «Alles ist möglich, auch in der Schweiz.»

Gut geschult ist der «Seehof Arabella Sheraton», wo dieses Jahr Angela Merkel zu Gast ist. Die Hotelverteilung wird jeweils vom WEF gemacht, das verhindert, dass politische Erzfeinde an der Wand schlafen müssen. In den Davoser Hotels einquartiert sind auch immer tausende von ausländischen Begleitern und Geheimdienstleuten. spf

Outlook: Tourismus vor schwierigeren Zeiten

Für das erste Quartal 2009 rechnen die von der UBS befragten Hoteliers, Gastwirte und Touristiker mit einem Umsatzeinbruch. Dieser werde vor allem im Geschäft mit ausländischen Gästen stark ausgeprägt sein. Davon würden laut UBS Outlook auch die Gewinne in Mitteleuropa gezogen und Arbeitsplätze abgebaut. dst

Auswirkungen des Klimawandels aus europäischer Sicht

Die Auswirkungen des Klimawandels auf den Tourismus in den Alpen sind Gegenstand des 3-jährigen europäischen Interreg-III-B-Alpine-Space-Projekts ClimAlp-Tour, das rund 3 Mio. Euro kostet. Aus der Schweiz nehmen die HTW Chur, die Hochschule für Technik Rapperswil und die Fachhochschule Westschweiz HES-SO teil. Total sind 16 Partner beteiligt. ck

gen europäischen Interreg-III-B-Alpine-Space-Projekts ClimAlp-Tour, das rund 3 Mio. Euro kostet. Aus der Schweiz nehmen die HTW Chur, die Hochschule für Technik Rapperswil und die Fachhochschule Westschweiz HES-SO teil. Total sind 16 Partner beteiligt. ck

2008: Weniger Ertrag für die Schweizer Casinos

Der Bruttospielertrag der 19 Schweizer Casinos hat im letzten Jahr 991,9 Mio. Franken erreicht. Damit sank der Umsatz im Vergleich zu 2007 (1020 Mio. Fr.) um 2%. Die Geldspielautomaten steuerten zum Spielertrag 796 Mio. Franken bei, die Tischspiele 196 Mio. Franken. Dieses Resultat liegt unter den Erwartungen. ck/sda

Preise für Weissbad & Davos

Davos hat den besten Golfclub der Schweiz. Und das Hotel Hof Weissbad ist das beste Golfhotel. Beide erhielten an der «World of Golf» einen Award.

ELSBETH HOBMEIER

Zum 13. Mal fand letzte Woche die Golfmesse «World of Golf» im Rahmen der Fespo in den Messehallen von Zürich-Oerlikon statt – wiederum unter der Organisation von Victor Zindel und Swiss Golf. Im Rahmen dieser Messe wurde auch zum zweiten Mal der Swiss Golf Award vergeben. Unter 39

Hotels gewann das Hotel Hof Weissbad im appenzellischen Weissbad, das auch im Bereich von Wellness und Kulinarik als äusserst innovativ auffällt. Und als «gästefreundlicher, gut gemanagter und kooperativ agierender» Golfclub (so lauten die Bewertungskriterien) wurde aus 18 Bewerbern der 18-Loch-Platz von Davos ausgezeichnet. 2008 gingen die Trophäen an das Hotel Giardino Ascona und an den Golfclub Alvaneu Bad.

Karin Vesti, Head of Swiss Golf, sieht in der Schweiz ein noch grösseres Potenzial an Golfhotels – die Vereinigung, welche mit einer gemeinsamen Marktplattform im In- und Ausland auftritt, umfasst

heute 39 Mitglieder mit Schwerkern in Graubünden, der Zentralschweiz und im Berner Oberland. Weitere Mitglieder würde man gerne im Wallis und in der Westschweiz gewinnen. Das Netzwerk löste 2008 ein Auftragsvolumen von 2850 Logiernächten und 1425 Golftrunden aus. Nicht erfasst wurden die direkten Reservationen via den Swiss-Golf-Guide, der jährlich in einer Auflage von 13 000 Exemplaren im In- und Ausland gestreut wird, sowie der Buchungen über die Website www.swiss-golf.ch. Dieser Online-Auftritt wird dieses Jahr mit einem Budget von 40 000 Franken neu gestaltet und soll Anfang Sommer aufgeschaltet werden.

Aus der Region

Wallis

Crans hat sein erstes «Leading Small Hotel»

Das erste «Leading Small Hotel of the World» in Crans-Montana ist eröffnet worden: Gestaltet wie ein alpines herrschaftliches Anwesen, ähnelt das Le Crans Hôtel & Spa einem kleinen Bergweiler. Die Chalet-Anlage bietet auf vier Etagen 13 Zimmer und Suiten sowie verschiedene Luxus-Dienstleistungen für anspruchsvolle Gäste. Die «Brasserie chic et sportive» Le Mont Blanc, die Vintothek, die Cigare Lounge und das Spa Cinq Mondes Soins du Spa stehen auch externen Gästen offen. ck

Tessin

Geld aus dem Lotteriefonds für den Tourismus



Der Regierungsrat hat für 2008 Beiträge von 2,29 Mio. Franken aus dem Lotteriefonds bewilligt. Unterstützt werden auch touristische Projekte. 100 000 Franken gehen zum Beispiel an die Gemeinde Maggia. Sie will fünf Steinhütten wiederherstellen und damit ein Kulturgut erhalten und den Tourismus fördern. 296 000 Franken erhalten das Tessin und Graubünden für die Sanierung von historischen Verkehrswegen. ck

Bern

Strassencafés: Bern will eine Extraregelung

Zwar hat das Bundesgericht entschieden, dass die Wirt für die Aussenbestuhlung von mehr als 25 Plätzen eine Baubewilligung brauchen. Allein in der Stadt Bern sind davon 500 Beizen betroffen. Nun will der Kanton Bern mit einer zeitlichen Begrenzung diese Vorschriften umgehen. Der Grosse Rat beschloss nämlich, dass die Berner Strassencafés während acht Monaten jährlich keine Baubewilligung brauchen, wie der «Bund» schreibt. Dieser Entscheid könnte möglicherweise dem übergeordneten Bundesrecht zuwiderlaufen. ck/sda

Auf dem Twannberg gibt es keine Jugi



Auf dem Twannberg oberhalb des Bielersees entsteht keine Jugendherberge. Das Gebäudevolumen des bestehenden Feriendorfs ist zu gross. Die Stiftung Feriendorf Twannberg hatte auf ein Engagement des Vereins Schweizer Jugendherbergen gehofft und ist enttäuscht über das Scheitern der Idee. Das Feriendorf bleibt somit weiterhin geschlossen. Bis letztes Jahr konnten auf dem Twannberg behinderte Menschen Ferien verbringen. ck/sda

Aus der Region

Berner Oberland

Ein neues
4-Sterne-Hotel
für Unterseen

In Unterseen bei Interlaken soll ein neues 4-Sterne-Hotel mit 160 Betten und 24 Eigentumswohnungen entstehen. 30 Mio. Franken sollen in das Hotel, das am See zu liegen kommt, investiert werden, schreibt der «Berner Oberländer». Die Neuhaus Golf- und Strandhotel AG hat einen Architekturwettbewerb ausgeschrieben und nun aus 18 Eingaben das Siegerprojekt ausgewählt: «miu miu», zwei längliche dreistöckige Gebäude, von den Zürcher Architekten Enzmann und Fischer. ck

Aus dem
cahier françaisWas wird aus den
touristischen
Grossprojekten?

Bedroht die Wirtschaftskrise die im Kanton Wallis geplanten grossen Projekte? Die Gemeinden sind zuversichtlich. In Champéry ging durch die Zwangsliquidation der überschuldeten Maisons de Biarritz (MdB) für das Projekt mit 900 Betten ein Jahr verloren. Doch an neuen interessierten Investoren fehle es nicht. Am «Village Royal» mit 1600 Betten in Aminona ist die russische Mirax-Gruppe unverändert interessiert. dst

Seite 19



Tropenhaus Wolhusen: Die Produktionshalle steht, der Erlebnisbau mit Gastronomie folgt bis 2010.

100 Projekte
bewilligt

Die neue Regionalpolitik ist angelaufen. Nicht alle Kantone erhielten aber die erhofften Mittel.

THERES LAGLER

Seit gut einem Jahr gelten in der Regionalpolitik des Bundes neue Spielregeln. Die bisherigen Förderinstrumente Regio Plus, Interreg, IHG-Darlehen und Bürgschaften im Rahmen des Bonny-Beschlusses haben ausgedient. Neu verlangt der Bund von den Kantonen vierjährige Umsetzungsprogram-

me, die er dann je nach Ideenreichtum und Wertschöpfungsintensität finanziell unterstützt. Derzeit ist es aber schwierig, sich einen Überblick zu verschaffen, da die konkrete Umsetzung bei den einzelnen Kantonen liegt. «Ich schätze, das bisher rund 100 Projekte bewilligt wurden», hält Sebastian Bellwald, Leiter der Netzwerkstelle

Regionalentwicklung Regiosuisse, fest. 43 Prozent der Projekte haben einen direkten Bezug zum Tourismus. Längerfristig ist geplant, eine Projektdatenbank aufzubauen.

Kanton Luzern unterstützt
Tropenhaus und Biopolis

Der Kanton Luzern hat seine Projekte kommuniziert. Bisher hat er 19 bewilligt, darunter zwei touristische. Eine Million Franken Fördergelder gehen an den Bau des Tropenhauses Wolhusen, das insgesamt 16,5 Millionen kostet. Die Produktionshalle für tropische Früchte und Fische steht bereits. Im Februar erfolgt der Baustart für das geplante Besucherhaus mit tropischem Erlebnispark, Restaurant und Laden. Die Initianten rechnen mit jährlich 55 000 Besuchern. Weitere Fördermittel gehen an die Grundlagenarbeit für den Bau von Biopolis. Dabei handelt es sich um das künftige Besucherzentrum für die Unesco Biosphäre Entlebuch. Insgesamt erhält der Kanton Luzern vom Bund jährlich eine Million Franken A-fonds-perdu-Beiträge für Projekte und 900 000 Franken für Darlehen an Infrastrukturvorhaben. Beantragt hatte der Kanton Luzern drei Millionen pro Jahr.

Bern und Wallis setzen
unterschiedliche Schwerpunkte

Auch der Kanton Bern erwartete mehr Mittel vom Bund, als dieser

schliesslich bewilligte. Aus den beantragten 11 Millionen pro Jahr wurden 8,9 Millionen. «Die A-fonds-perdu-Beiträge wurden im Jahr 2008 fast vollständig ausgeschöpft. Bei den Darlehen wurde aber erst die Hälfte der Mittel verwendet, da nur wenige Infrastrukturprojekte zur Entscheidung gelangten», hält Daniel Wüthrich, Leiter Tourismus und Regionalentwicklung, fest. Auf eine mangelnde Nachfrage dürfe aber nicht geschlossen werden. Viele Bergbahnprojekte seien erst 2009 bis 2011 parat. Wüthrich schätzt, dass die Hälfte der 32 bisher geförderten Projekte im Bernbiet dem Tourismus zuzuordnen sind. Der Kanton Wallis, um ein drittes Beispiel zu nennen, steckt einen Grossteil der Mittel in die Förderung des Strukturwandels im Tourismus. Von den 12,6 Millionen pro Jahr werden sieben Millionen dafür eingesetzt.

Touristiker noch
zurückhaltend

Parallel zu den Umsetzungsprogrammen in den Kantonen ist die Netzwerkstelle für Regionalentwicklung Regiosuisse aufgebaut worden. Sie soll den Know-how-Transfer zwischen den Regionen und Branchen fördern. Leiter Sebastian Bellwald

Sebastian Bellwald
Leiter Regiosuisse

Bellwald betont: «Es wäre gut, wenn noch mehr Touristiker bei den Wissensgemeinschaften mitmachen würden.»

www.regiosuisse.ch

«Echte Bergfrische»



www.elmermineral.ch

Aktion gültig vom 2. bis 20. Februar 2009 bei Ihrem Getränke-Depositär.

Hohes Tempo vorgegeben

Er sagt den «kalten» Betten den Kampf an und schnürt erste Konjunkturmassnahmen, um den Tourismus in Schwung zu halten: der Bündner Regierungspräsident Hansjörg Trachsel.

THERES LAGLER

Hansjörg Trachsel, als Regierungspräsident des Kantons Graubünden waren Sie am WEF in Davos. Welche Eindrücke konnten Sie gewinnen?
Mir fiel vor allem eines auf: Vor drei Jahren waren die Leute aus der Finanzbranche sehr prominent auf den Podien vertreten und prägten die Diskussion. Sie gaben quasi vor, wie man handeln und denken soll. Jetzt wurde vor allem über die Finanzbranche gesprochen. Auf den Podien sass aber andere – vor allem Politiker und Experten.

Wie war die Stimmung?
Es war eine gewisse Spannung, fast schon Hektik, spürbar. Das war sicher darauf zurückzuführen, dass viel mehr Teilnehmer bereits am ersten Tag anreisten. Spannung kam aber auch auf, weil alle die Rezession spüren, aber niemand sagen konnte, wie man ihr begegnen soll und bis wann sie dauert.

Sie müssen die Wirtschaft im Kanton Graubünden in Schwung halten. Wie wollen Sie das anstellen?
Die Situation im Kanton Graubünden ist folgendermassen: Wir sind gut in den Tourismus gestartet, und auch die Bauwirtschaft ist bis jetzt weitgehend zufrieden.

Probleme hat die Autozulieferindustrie. Da haben wir auch im Kanton Graubünden Kurzarbeit. Der Kanton ist aber finanziell gut aufgestellt. Wir haben ein Finanzvermögen von gut 500 Millionen Franken. Damit verfügen wir über ein Polster, um konjunkturstützend zu wirken.

An welche Konjunkturmassnahmen denken Sie?

Wir haben Graubünden Ferien, den Destinationen und den Rätischen Bahnen den Auftrag gegeben, sich Gedanken zu machen, welche Programme finanziert werden könnten. Eine Einschränkung habe ich gemacht: Eine reine Werbe-Finanzierungsaktion würde ich nicht unterstützen. Weiter entwickeln wir Massnahmen in den Bereichen energetische Gebäudesanierungen und Meliorationen.

Zu einem anderen, brennenden Thema: dem Zweitwohnungsbau. Er ist Ihnen offenbar ein Dorn im Auge ...
Nicht grundsätzlich. Da ist eine Differenzierung nötig. Uns sind jene Betten ein Dorn im Auge, die nicht bewirtschaftet und somit kaum genutzt werden. Ansonsten ist für uns gleichwertig, ob der Gast in einem Hotel oder in einer bewirtschafteten Wohnung logiert. Die Hälfte der Übernachtungen generiert der Kanton Graubünden mit Ferienwohnungen, die gerade für Familien mit Kindern interessant sein können.

Wie wollen Sie denn den Bau der «kalten» Betten eindämmen?

Wir haben 36 Gemeinden bezeichnet, die sich mit der Zweitwohnungsproblematik auseinandersetzen müssen, und einen Werkzeugkasten erstellt, der mögliche Vorgehensweisen skizziert. Das Ziel ist, dass künftig nur noch ein Drittel des bisherigen Volumens an Zweitwohnungen realisiert werden darf. Bewirtschaftete Wohnungen sind von dieser Kontingentierung explizit ausgenommen. Das Ganze soll im kantonalen Richtplan geregelt werden, der in fünf bis sechs Wochen in die definitive Vernehmlassung geht.

Die FDP wirft Ihnen bereits das Abwürgen der Bauwirtschaft vor. Das gehört zum politischen Spiel.

Dessen bin ich mir bewusst. Es gilt aber zu bedenken, dass wir den Gemeinden Zeit bis 2011 geben, um uns Vorschläge zu unterbreiten. Wir hoffen, dass bis dann die Rezession schon wieder vorbei ist.

Zur Person Enge Beziehung zum Tourismus

Hansjörg Trachsel (60) ist seit 2004 **Volkswirtschaftsdirektor** des Kantons Graubünden. Er wohnt in Celerina und Maienfeld. Als Bauingenieur begleitete er diverse Hotelprojekte. Zudem prüfte Trachsel 14 Jahre lang für das IOC die Kandidaturen für Olympische Winterspiele und erhielt so Einblick in den internationalen Tourismus.

Für bewirtschaftete Wohnungen sollen Neueinzonungen möglich bleiben. SP-Grossrat Romedi Arquinet vergleicht das mit den Appart-Hotels der 70er-Jahre, die heute nicht mehr funktionieren. Was sagen Sie dazu?

Ich habe ein gewisses Verständnis dafür, weil ich ebenfalls der Meinung bin, dass sich die Appart-Hotels nicht bewährt haben. Es ist wichtig, dass Scheinvermietungen verhindert werden. Deshalb sagen wir klar, dass nur Verträge mit anerkannten Bewirtschaftern gelten sollen. Ich denke dabei an die Reka, Hapimag und Landal, aber auch an die grossen Destinationen. Die haben bewiesen, dass sie die Vermietung von Ferienwohnungen professionell abwickeln.

Wollen Sie mit Ihrem forschenden Vorgehen einer nationalen Lösung zuvor kommen?

Der Bund wurde wegen hängiger Initiativen und der Diskussion über die Aufhebung der Lex Koller zum Handeln gezwungen. Wir sind aber ganz klar der Meinung, dass eine nationale Lösung nicht taugt. Es braucht individuelle, auf die jeweilige Region abgestimmte Massnahmen, um die Situation in den Griff zu kriegen.

Ein weiteres Bündner Grossprojekt ist die Einführung einer kantonalen Tourismusabgabe. Wie sieht's damit aus?

Für mich ist die kantonale Tourismusabgabe immer noch die beste Finanzierungsmöglichkeit. Das Parlament wünscht aber, schon für die Vernehmlassung Varianten auszuarbeiten. Eine Kernfrage wird sein, ob das Churer Rheintal, das indirekt vom Tourismus profitiert, bereit ist, mitzuzahlen oder nicht. Es ist so, dass von den 3.3 Milliarden Franken Umsatz, die der Tourismus erzielt, 500 Millionen auf die Vorleiserregion Churer Rheintal entfallen.

Wo sehen Sie den Bündner Tourismus in fünf Jahren?

Wir haben mit unserem Destinationsbildungsprojekt eine Aufbruchstimmung ausgelöst. Veränderungsprozesse sind im Gang. Unsere Produkte sind dank grosser Investitionen in Hotels und Bergbahnen wieder marktgerecht geworden. Von daher bin ich für den Tourismus optimistisch, auch wenn die Wirtschaftslage nicht rosig aussieht.

Standpunkt

Besenbeizen – falsch
verständene
Liberalisierung



JOHANNA
BARTHOLDI

Die Liberalisierung, also der Abbau von staatlichen Eingriffen, hat in den letzten Monaten als Schlagwort für eine prosperierende Wirtschaft eindeutig an Glaubwürdigkeit verloren.

Auch auf dem stark umworbene Gastronomie-Markt in der Schweiz wurde in den vergangenen Jahren die Liberalisierung wie ein goldenes Kalb angebetet. Forderungen des Gastgewerbes nach einheitlicher, obligatorischer Ausbildung, resp. staatlichen Erschwerissen für den Markteintritt wurden schmöke mit dem Hinweis abgetan,

«Auch wir Cafetiers hätten Grund, Kompensation für Verdienstaufälle zu verlangen.»

unsere Branche habe die Marktmechanismen nicht verstanden.

Ganz anders die Situation in der Landwirtschaft. Sicherlich, den Bauern weht ein rauerer Wind und die Nase als auch schon. Aber die Bauernschaft – im Gegensatz zum Gastgewerbe – versteht es, den Politikern, Eingeständnisse abzurufen. Im Raumplanungsgesetz besteht für die Bauern explizit die Möglichkeit, in der Landwirtschaftszone, Besenbeizen zu führen; dies als Kompensation für Verdienstaufälle. Hier sehe ich eine eklatante Ungleichbehandlung. Beispiele: weniger strenge (wenn überhaupt) Kontrollen der Lebensmittel-Hygiene, keine L-GAV-Mindestlöhne, weniger Finanzkosten durch staatlich verordnete tiefe Bodenpreise, weniger scharfe bauliche Vorschriften, Vorteile bei der MwSt. für Eigenprodukte, etc. Die Besenbeizen können zu ähnlichen Preisen wie im Gastgewerbe, eine bedeutend höhere Wertschöpfung erzielen. So wird dem Gastgewerbe, welches mit immer mehr Vorschriften zu kämpfen hat, gesetzlich verankerte Konkurrenz gemacht.

Auch wir Cafetiers hätten allen Grund, Kompensation für Verdienstaufälle – z. B. wegen dem Rauchverbot – zu verlangen, aber eben, das ist ja gegen die Liberalisierung. Es würde ja bereits genügen, wenn das Gastgewerbe mit derselben Nachsicht von den Kontrollorganen behandelt würde wie die Besenbeizen.

Johanna Bartholdi ist Geschäftsführerin SCV, Dipl. Hotelière/Restaurateurin VDI.

Recette pour avoir un regard neuf en tant que client



HÉLÈNE KOCH
RÉDACTRICE

**Zum Thema
Service**

Qui ne s'est jamais agacé ou même énervé, en tant que client, devant l'erreur d'un serveur? Bon sang, c'était pourtant simple! On avait demandé la salade en entrée, pas la soupe de légumes. Comment a-t-il pu se tromper sur une table qui comporte seulement deux personnes dînant en tête à tête? Ou ce grand hôtel, qui propose un room service. On avait commandé des frites, un coca, un café et une glace au chocolat. Et bien,

sur ces quatre éléments, la jeune femme qui a effectué le room service a réussi à en oublier un, qu'elle va rechercher immédiatement en cuisine en s'excusant. Pour le client, peu importe qu'il y ait une foule d'autres commandes en cours à d'autres tables du restaurant et de nombreux clients affamés dans les chambres pour le room service. Souvent, il n'en a même pas conscience. Et de toute façon, peu importe. La seule commande qui compte vraiment, c'est la

«Les véritables hôteliers seraient mieux considérés si tout le monde les pratiquait au moins un jour.»

sienne bien sûr. Il y a aussi le fait que, vu de l'extérieur, on sous-estime souvent la difficulté de ces métiers. Comme tout ce que l'on observe sans avoir à le faire, on n'en voit en général que les aspects les plus simples. Et il y a aussi tout le travail invisible,

celui que l'on remarque seulement s'il n'a pas été fait. Personne ne prête une attention particulière aux serviettes bien pliées, ni aux couverts propres. Tout cela fait partie du décor normal. Alors qu'une serviette chiffonnée ou un couteau mal nettoyé sautent aux yeux. Est-ce à dire que les métiers de l'hôtellerie, parfois dévalorisés, auraient droit à davantage de respect si tout le monde en pratiquait un durant au moins une journée? Pour la majorité des gens, une

telle expérience aurait certainement cet effet. Mais ce n'est pas le cas pour tout le monde. La preuve avec cette discussion entre les serveurs du restaurant d'un grand hôtel genevois. Ils décernaient ainsi à un jeune homme la palme du client le plus désagréable et le plus méprisant envers le personnel. Et que fait ce jeune homme dans la vie? On vous le donne en mille: il est serveur dans un autre établissement du quartier. Les pires clients ne sont pas toujours là où l'on croit...



«Dass ein Schweizer Hockey-Team eines aus Russland schlägt, ist immer noch eine Sensation.»

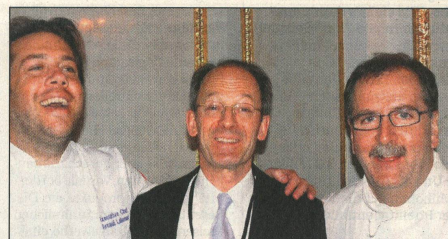
Craig Thompson CEO Champions League



Das **Carlton Hotel** war Gastgeber des Grand Gourmet Opening Cocktails und lud zu einem rauschenden Fest in die Beletage. Im Bild (von rechts): Carlton-Direktor **Christopher Cox** mit seinem Küchenchef **Alexander Kroll** und dem eingeladenen Gastkoch **Thomas Martin** (1 Michelin-Stern, 18 GM-Punkte, Jacobs Restaurant, Hamburg).



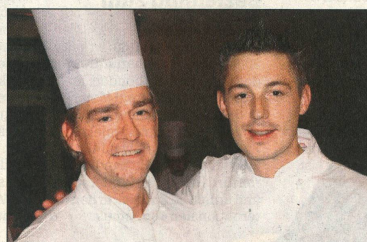
Suvretta House-Direktor **Vic Jacob** mit seinem Küchenchef **Bernd Ackermann** (links) und Gastkoch **Hans Stefan Steinheuer** (2 Michelin-Sterne, 19 GM-Punkte, Restaurant «Zur Alten Post», Bad Neuenahr-Ahrweiler).



Dominique Godat, Direktor Kulm Hotel mit dem Gastkoch **Arnaud Lallement** (2 Michelin-Sterne, Restaurant L'Assiette Champenoise, Tignes, Reims) und seinem Küchenchef **Hans Nussbaumer** (rechts).



Schweizerhof-Direktorin **Yvonne Urban** mit ihrem Küchenchef **Gotthold Seifried** (l.) und dem Gastkoch **Armin Röttele** (1 Michelin-Stern, 16 GM-Punkte, Schloss Neuweier, Baden-Baden).



Kempinski-Grand-Hotel-Küchenchef **Oliver Barda** (links) mit seinem Schweizer Kollegen **Ivo Adam** (15 GM-Punkte, Kochweltmeister 2002, Ristorante Seven, Ascona).



Monopol-Direktor **Lucas Merckaert** mit seinem Küchenchef **Jens Nordmann** (links) und dem Gast **Thierry Blouet** («Maitre Cuisinier de France», Café des Artistes, Puerto Vallarta).

Spicy Chefs in St. Moritz

Mit dem Grand Gourmet Opening Cocktail im Carlton Hotel startete das **16. Gourmet Festival** in St. Moritz. Grosse Chefs verführten mit aussergewöhnlichen Aromen.

SIMONE LEITNER



Badrutts-Direktor **Hans Wiedemann** (links) mit seinem Gast **Vineet Bhatia** (1 Michelin-Stern, Rasoi Restaurant, London) und dem Küchenchef **Frédéric Breuil** (rechts).



Crystal-Direktorin **Marlene Beer** mit ihrem Küchenchef **Paolo Platini** (links) und Gastkoch **Matteo Vigotti** (Bocuse d'Or 2002, Marchesi Award 2003, Ristorante Nov-Ece-Nto, Meina).

Sesselrücken

Palace Luzern besetzt Amt des Vizedirektors neu

Im Januar hat **Raymond Hunziker** (Bild) die Stelle des Vizedirektors und Food & Beverage Managers



im Palace Luzern angetreten. Sein Vorgänger **Frank Reutlinger** war 10 Jahre im Palace tätig und widme sich nun einer neuen Herausforderung. Hunziker (33) absolvierte die Hotelfachschule in Luzern. Zuletzt war er Food & Beverage Manager im Widder Hotel in Zürich. Er verfügt über ein Nachdiplomstudium in Hotelmanagement.

Sterne-Koch verlässt Engadin und zieht nach Deutschland

Der 32-jährige **Boris Benecke** (Bild), vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichneten Küchen-



chef, verlässt das 18-Gault-Millau-Punkte-Restaurant «La Bellezza» im Hotel «Paradies» in Ftan. Ab Mitte April wird er neuer Küchenchef im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen (D). Benecke folgt auf **Lothar Eiermann**.

Frischer Wind für Verwaltungsrat Bad Rans

Seit Februar ist **Roman Zogg** Delegierter des Verwaltungsrates der Genossenschaft Bad Rans. Der



38-Jährige wird die Genossenschaft und das Adao-Hotel in Buchs bei den Bewilligungen, der Realisierung und später beim Betrieb aktiv unterstützen. Zogg ist ehemaliger Gemeindepräsident von Sevelen und kennt sich mit den Behörden aus.

Aufsteigerin Bonnie McPeake



Die bedeutendste Gastgeberin bei Best Western heisst Bonnie McPeake: Sie ist die neue Vorsitzende des Aufsichtsrats von Best Western International, mit über 4000 Häusern in über 80 Ländern eine der grössten Hotelketten der Welt. Mit ihrem Ehemann besitzt und leitet sie das Best Western Pinehurst Inn in Southern Pines, North Carolina (USA). Sie ist seit rund 25 Jahren beruflich mit der Hotelkette verbunden und seit 2005 Mitglied im Aufsichtsrat. McPeake ist die zweite Frau in der Rolle der Aufsichtsratsvorsitzenden bei Best Western. Sie löst in dieser Position David Francis ab, der weiterhin Mitglied des Aufsichtsrats bleibt.

Umsteiger Ivan Gotfredsen

Per Ende Wintersaison, Mitte April, wird Ivan Gotfredsen das Tschuggen Grand Hotel in Arosa verlassen. Der 32-Jährige hat im Herbst 2007 als Executive Chef die Regie der fünf Restaurants des Hotels übernommen. Der dänisch-schweizerische Doppelbürger präsentierte letzten Sommer die erste Sommerkarte des Grand Hotels. Nun kauft er in Dirac-Angoulême in Frankreich die «Domaine du Châtelard», um sich einen persönlichen Traum zu verwirklichen. Stationen seiner beruflichen Karriere sind das Baur au Lac in Zürich, das Gstaad Palace und das Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz.



HRS auf dem ersten Platz

An Auszeichnungen fehlt es HRS nicht: Jüngst wurde das Online-Hotel-Reservierungsportal mit dem Business Travel World Award ausgezeichnet.

SIMONE LEITNER

HRS siegt in Serie: Europas führendes Online-Hotel-Reservierungsportal wurde jetzt auch mit dem Business Travel World Award 2009 in der Kategorie «Hotel Booking

Agents» ausgezeichnet. Die Verleihung im Londoner Hotel Grosvenor House gilt als eine der wichtigsten Veranstaltungen der Branche. Damit hat HRS Hotel Reservation Service innerhalb weniger Wochen die beiden prestigeträchtigsten Auszeichnungen Grossbritanniens im Bereich Geschäftsreisen erhalten. Im Dezember 2008 wurde der Hotelbuchungsspezialist bereits mit dem Buying Business Travel Diamond Award 2009 als «Best Hotel Booking Agency» geehrt. In Deutschland ist HRS im Januar dieses Jahres eben-

falls bereits zwei Mal ausgezeichnet worden: Mit dem Business Traveller Award als «Bestes Internet-Angebot Reisenden» und in der Gesamtkategorie «Bestes Internet-Angebot». «Unser Geschäftsmodell überzeugt weltweit. Dieser Award bestätigt, was wir anhand der positiven Buchungsentwicklungen im letzten Jahr bereits ablesen konnten», so Tobias Ragge, HRS-Geschäftsführer. «Gerade im Firmenkundenbereich werden wir auch in Zukunft verstärkt punkten», so Ragge weiter.

Leistung. Passion. Mitarbeitende sind besonders motiviert und erbringen Spitzenleistungen, wenn sie ihre Leidenschaft im Betrieb leben können. Diese Erfahrung macht der Personalberater Tobias Heisig.



Wer seine Leidenschaft im Unternehmen leben kann, erbringt mehr Leistung, sagt Tobias Heisig.

Fotolia

Wer im Betrieb seine Leidenschaft leben kann, ist zu Topleistungen fähig. Das sagt der Psychologe und Personalberater Tobias Heisig.

CHRISTINE KÜNZLER

Tobias Heisig, haben Sie in Ihrem Beratungsunternehmen motivierte Mitarbeitende? Ja, unsere Mitarbeitenden sind ausgesprochen motiviert. Das hängt damit zusammen, dass wir sehr darauf achten, dass jeder Mitarbeiter das tun kann, was er wirklich will, wofür er eine Leidenschaft und eine Stärke entwickelt hat.

Klappt das, wenn jeder das tut, was er will?

Das klappt natürlich nicht immer. Es gibt bestimmte Dinge, die einfach getan werden müssen. Das führt auch immer wieder zu Diskussionen. Aber wir von der Geschäftsführung bemühen uns immer wieder, kreativ zu sein, um den Mitarbeitenden entgegenzukommen und deren Leidenschaft in unsere Strategie miteinbeziehen zu können.

Auch dann, wenn seine Leidenschaft nicht zwingend mit dem Unternehmen zu tun hat?

Es findet sich immer eine Leidenschaft, die sich im Job einbringen lässt, weil die Mitarbeitenden bei der Gestaltung ihrer Ziele mitwirken können. So können sie ihre Leidenschaft einbringen.

Leidenschaft schafft auch Leidenschaft...

Man könnte auch das englische Wort dafür verwenden: Passion. Wir machen die Erfahrung, dass die Mitarbeitenden eine sehr hohe Leistungsmotivation haben, wenn wir ihnen die Möglichkeit geben, sich zu profilieren, Erfolge sichtbar zu machen, gutes Geld zu verdienen, Feedback zu erhalten.

Sie plädieren also für ein Bonus-System?

Unsere Mitarbeitenden haben ein Fixum, und für die Projekte, die sie bearbeiten, gibt es eine Prämie.

Wie wichtig ist ein gutes Arbeitsklima? Dem kommt höchste Wichtigkeit zu.

Und die Vorbildfunktion des Chefs?

Die ist ebenfalls sehr wichtig. Der Chef muss Motivation ausstrahlen und vorleben. Nur dann kann er sie auch von seinen Mitarbeitenden fordern.



«Es findet sich immer eine Leidenschaft, die sich im Job einbringen lässt.»

Tobias Heisig
Diplompsychologe und Berater

Welcher Führungsstil provoziert die motiviertesten Mitarbeitenden?

Ein Führungsstil mit einem sehr hohen Leistungsansatz, der die Stärken der Mitarbeiter berücksichtigt und der ein sehr klares Feedback beinhaltet. Wir sprechen bei uns Klartext.

Wie weiss der Chef, welche Mitarbeiter wo einzusetzen sind?

Indem er sich in Coaching-Gesprächen intensiv mit dem Mitarbeiter auseinandersetzt und ihm sehr genau zuhört. Zuhören ist noch wichtiger, als Inputs zu

geben. Und indem er sich seine Arbeitsergebnisse gut anschaut.

Wie oft sollen solche Coachings stattfinden?

Wir empfehlen, so genannte Revuegespräche quartalsweise durchzuführen. In diesen Coachings werden Ziele, Leistung und Motivation der Mitarbeiter besprochen.

Wie lässt sich optimal Personal rekrutieren?

Letztlich zeigt sich die Leistung eines Mitarbeitenden erst im konkreten Arbeitsumfeld. Das heisst, an erster Stelle steht die Probezeit. Sie soll intensiv dazu genutzt werden, um herauszufinden, wie der Mitarbeiter in das Team passt. Wichtig ist, die Person schon in der Probezeit von Beginn an stark zu fördern, damit sie zeigen kann, wie sie unter Leistungsdruck agiert. Bevor jemand eingestellt wird, sollten seine Potenziale erfasst werden. Bei Führungskräften ist es beispielsweise das Managementpotenzial. Dafür gibt es verschiedene Testsysteme, Interviews und Assessments. Wir empfehlen einen Mix der drei.

Gehen Sie auch so vor, wenn es sich um einen Mitarbeiter an der Basis handelt?

Dafür eignet sich zum Beispiel unser CPI, eine computergestützte Potenzialerfassung für Mitarbeiter.

Um wie viel – in Prozenten ausgedrückt – kann ein Mensch seine Leistung steigern?

Die Skala ist nach oben offen – im Einzelfall hängt das auch vom Potenzial ab. Wenn ein Mensch will, ist vieles möglich. Der entscheidendere Faktor für den Erfolg ist seine Einstellung. Stimmt sie, kann er lernen und sein Können deutlich steigern.

Leistungsforderung erzeugt Druck. Wie gesund sind solche Motivationsstrategien?

Das ist eine Frage des Masses. Eine leichte Überforderung ist stimulierend und motivationsfördernd. Wenn jedoch das Gefühl entsteht, das Pensum nicht mehr bewältigen zu können, wirkt sich das auf Dauer gesundheitsschädigend aus.

Im Gastgewerbe ist die Arbeitsbelastung eh schon meist hoch. Wie sollen da die Mitarbeitenden ihre Leistung noch steigern können?

Ein gutes Arbeitsklima ist hier der wichtigste Aspekt. Es geht um Anerkennung, um Wertschätzung. Doch sollten die Vorgesetzten einen hohen Qualitätsanspruch ausdrücken.

Was kann der Chef dem Mitarbeitenden neben dem Lohn noch zuteil kommen lassen? Die Erfahrung, an einer spannenden, anspruchsvollen Aufgabe mitzuwirken, Interesse an der Person des Mitarbeiters, engagiertes Feedback, Anerkennung und ein Gemeinschaftsgefühl im Team.

Ist eine solche Leistungsgesellschaft überhaupt sinnvoll?

Die Leistungsgesellschaft ist einfach Fakt, und wir müssen nach Wegen suchen, wie wir uns in dieser Gesellschaft bewähren können.

Zur Person Tests für Chefs und Mitarbeitende

Tobias Heisig ist Diplompsychologe und Geschäftsführer der Ceveysystems GmbH in Tübingen. Das Personalberaterunternehmen, das grosse Firmen zu seinen Kunden zählt, hat computergestützte Testsysteme sowohl für Führungskräfte, für Mitarbeitende wie auch Vertriebsmitarbeitende erarbeitet. Mit diesen Tests lassen sich wissenschaftlich abgesicherte und objektive Messungen von deren jeweiligem Potenzial vornehmen.

ck

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Innovationen
Besuchen Sie
unsere Blätter-
katalog!

www.happy.ch

happy systems™
I want I have so happy-Dett.

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

www.swisshotelfilmaward.ch

Ihre Informationen
auf den Punkt gebracht
Lobby Screen, Hotelinfo TV
und Webseiten

ipeakinfosystems
www.ipeak.ch Tel. 027 967 50 00

Ihr Yield-Management
Partner.

Besuchen Sie uns
an der ITB Berlin bei
Schweiz Tourismus.

t +41 31 302 70 90
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Leistung. Förderung. Es gibt verschiedene Methoden, die Leistungen der Mitarbeitenden und Führungskräfte zu fördern. Sie am finanziellen Erfolg zu beteiligen, ist nur eine davon.



Grosse Sprünge macht ein Mitarbeiter dann, wenn er für seinen Job Leidenschaft empfindet und wenn er für seine Leistung und seinen Input belohnt wird – materiell und ideell.

Damit man sein Bestes gibt

Maximale Leistung dank Mitarbeiter-Aktienindex, einer Sachprämie oder einfach durch Spass am Job? Verschiedene Methoden lassen Mitarbeiter zur Höchstform auflaufen.

GUDRUN SCHLENZCEK

MAX ist die Kurzform für Mitarbeiter-Aktienindex: Jeder Mitarbeiter erhält zu Beginn einen Aktien-Nennwert von 1000 Pixel. Der Nennwert wird durch Kriterien wie Fehltag, Einreichen von Ideen, Mitarbeit an Projekten, Pünktlichkeit und sogar den Body-Mass-Index und ob jemand Raucher oder Nichtraucher ist, bestimmt und monatlich neu berechnet. Im Hotel Schindlerhof bei Nürnberg, für den Markus Wiesmann im Auftrag von Hotelier Klaus Kobjoll MAX im Jahre 2003 entwickelte, sind es rund 20 Indikatoren. Die 80 Mitarbeiter im Hotel Schindlerhof beurteilen sich selbst, der Teamleiter checkt jeweils die Eingaben der Mitarbeitenden.

Die Ideen-Umsetzungsquote ist dank dem Motivationstool von 60 auf 83 Prozent gestiegen, freut sich der Erfinder von MAX. «Dieses Niveau haben wir gehalten», Wiesmann begründet: Die Mitarbeiter engagierten sich aufgrund der Selbst- und Fremdkontrolle durch den «persönlichen Aktienkurs» mehr für das Unternehmen. So absolvieren die «Schindlerhof-Mitarbeiter heute 20 Prozent mehr Weiterbildungstage in ihrer Freizeit als vor der Einführung von MAX.

Auch mehr Zusatzverkäufe könne man verzeichnen, dazu trage zudem die transparente Unternehmenspolitik bei: Jeder Mitarbeiter ist angehalten, sich vor dem Arbeitsstart über Umsatzstand und -ziele zu informieren. «Dann wissen die Mitarbeiter, ob sie bis Ende Monat vielleicht noch Gas geben müssen, um das Umsatzziel zu er-

reichen», erklärt Wiesmann. Heute haben rund 130 Unternehmen in zehn Ländern das Leistungssteigerungsmodell im Einsatz, allerdings nur wenige aus dem Gastgewerbe: Neben einem Relais & Chateau-Betrieb in Österreich sei es noch die «Jucker-Farmart» mit ihrem Restaurant Seerose in Pfäffikon.

Die Leistungsfrage beginnt bereits bei der Selektion

«Man kann nicht Leute motivieren, es geht darum, sie nicht zu demotivieren», so die These von Peter Nilittschka, Referent beim Nachdiplomstudium Hotelmanagement von hotelleriesuisse. Deshalb beginnt für ihn die Leistungsfrage bei der Selektion und dem Finden von wirklich motivierten Mitarbeitenden. «Bereits beim Bewerbungsgespräch muss der Unternehmer sagen, was er vom Mitarbeiter erwartet und klare Ziele formulieren», so der Berater aus Adliswil. Für ihn ist die Schulung des Vorgesetzten das A und O. «Die meisten Chefs verlangen allerdings zu viel von ihrem Mitarbeiterstab», warnt Nilittschka. Mit seinem «Train-the-Trainer-Programm» will er die Vorgesetzten vor allem dazu bringen, sich aufs Wesentliche zu fokussieren. Miteiner begrenzten Anzahl Ziele habe der Mitarbeiter dann auch eine Chance, diese zu erreichen. «Sonst ist der Mitarbeiter nur frustriert.» Und wenn der Vorgesetzte seine Mitarbeiter schult, sollte er dies mit kurzen Sequenzen und lieber häufiger machen, statt ab und an mal einen Ganztageskurs abzuhalten. Das werde nachhaltig.



«Der Mitarbeiter muss die Zahlen kennen. Dann weiss er, ob er Gas geben muss.»

Markus Wiesmann
Hotel Schindlerhof, Nürnberg

Was den Mitarbeiter wirklich antreibt

Wenig hält Nilittschka von Boni-Systemen. «Die aktuelle Wirtschaftsmisere basiert genau auf solchen Bonussystemen. Ich glaube nicht, dass Geld wirklich motiviert.»

Motivationsmotor ist gemäss Peter Nilittschka vielmehr «der Spass am Beruf»: «Wenn jemand etwas wirklich gern macht, ist er auch leistungsstark.» Und was das im Einzelnen ist, das muss der Chef mit dem jeweiligen Mitarbeiter zusammen herausfinden.

Der amerikanische Persönlichkeitsforscher Steven Reiss fand heraus, dass allen menschlichen Verhaltensweisen 16 Werte zugrunde liegen. Der deutsche Management-Trainer Helmut Fuchs hat ein Buch dazu veröffentlicht und meint: «Erst wenn man weiss, was einen wirklich antreibt, kann man zur Höchstform auflaufen.» Mittels Reiss-Profil lassen sich Mitarbeiter optimaler einsetzen.



«Die meisten Chefs verlangen allerdings zu viel von ihrem Mitarbeiterstab.»

Peter Nilittschka
Coach aus Adliswil

Mit Belohnung zum Erfolg

Mit Prämien will die international tätige MCI Group die Mitarbeiter ihrer Kunden zum Erfolg führen: Das Beratungsunternehmen empfiehlt dabei mit Sachprämien statt mit Geld zu locken. «Das ist emotionaler», begründet Thomas Wüthrich, Managing Director vom MCI Zürich Office. Und somit auch nachhaltiger: Bekommt der Mitarbeiter als Belohnung eine Reise oder ein Mountainbike, so wird er sich an seine gute Leistung immer wieder beim Betrachten der Ferienfotos oder beim Nutzen des Rades erinnern. Die ganze MCI-Motivationskampagne dauert in der Regel sechs bis neun Monate. Im Vorfeld werden Kampagnenziele definiert, das Belohnungssystem aufgebaut und der Kommunikationsmix bestimmt.

Damit der Leistungswille im Laufe des Programms nicht abflacht, kann man den Mitarbeiter zum Beispiel monatlich an den attraktiven Preis erinnern: Mit einer Karte vom Resort, wo der Top-Preis den Gewinner hinführt, mit Sand vom Traumstrand, an dem das Hotel liegt etc. Wichtig ist Wüthrich auch der Return on Investment: «Ein gutes Programm ist immer selbstfinanziert.» Über Mehrleistung sollte der investierte Betrag kompensiert werden. Das Bonus-System kann wiederholt werden. Wüthrich empfiehlt aber eine Pause von mehreren Monaten.

Buchtip: Die 16 Lebensmotive, Deutscher Taschenbuch Verlag, 3. Auflage 2005, 14 Euro

Personalmanagement in der Wirtschaftskrise

Im Zuge der neuen Unternehmensstrategie und als Antwort auf die Wirtschaftskrise fördert die Hotelgruppe Steigenberger ihre Mitarbeiter.

GUDRUN SCHLENZCEK

Mit der im letzten Jahr lancierten Unternehmensstrategie «2013+» gewinnt bei der Steigenberger Hotels AG auch der Personalbereich eine neue Bedeutung. Für die Umsetzung hat man den Schweizer Markus Marthaler als Vice President Human Resources in den Hauptsitz nach Frankfurt geholt. Marthaler legt das Schwergewicht auf Qualität in der Führung und in der Ausbildung und soll Steigenberger beim Durchstehen der aktuel-

len Wirtschaftskrise helfen. So wird die Weiterbildung der Mitarbeiter nicht zuletzt aus Kostengründen nun mehrheitlich intern erfolgen. Führungsseminare zum Umgang mit der Krise sind in Planung.

Vier Punkte sind im Rahmen der neuen Strategie zentral. Erstens: Die Werte des Unternehmens als Grundlage der Unternehmenskultur muss der Mitarbeiter verstehen und leben. Zweitens: Bei der Führung sollen die Kompetenzen der Mitarbeiter und deren Entwicklung im Vordergrund stehen. «Der Chef muss Vertrauen schaffen und bei seinen Mitarbeitern das Bewusstsein fördern, Verantwortung zu übernehmen und Entschei-

dungen zu treffen», betont der Personalverantwortliche. Drittens: Mit jedem Mitarbeiter werden konkrete Ziele vereinbart. Viertens: Geben und Nehmen muss bei der Beziehung zwischen Chef und Mitarbeiter ausgewogen sein, damit der Mitarbeiter nicht das Gefühl hat, ausgepresst zu werden», betont Marthaler. «Wir versuchen die Leistung nicht über Geld und Druck, sondern über die Loyalität des Mitarbeiters zum Unternehmen zu steigern.» Motivierend auf Kaderstufe wiederum wirken die Steigenberger-Talentschmiede für Abteilungsleiter und das Karriereprogramm für angehende Hoteldirektoren.

«Wir versuchen die Leistung nicht über Geld, sondern über die Loyalität zu steigern.»

Markus Marthaler
Human Resources Steigenberger

Erstens: Nur sehr motivierte Mitarbeiter einstellen. Zweitens: Diese gekonnt ans Unternehmen binden.

Beraterin und Buchautorin Astrid Braun-Höller verlangt von Chefs viel Fingerspitzengefühl. Damit sie ihre Mitarbeitenden nicht demotivieren.

Astrid Braun-Höller aus dem deutschen Bad Bodendorf verbindet gerne Public Relations und Personalcoaching: «Erst mal muss ein Unternehmen gute Mitarbeiter bekommen und dann halten.» Dem dient eine professionelle externe Öffentlichkeitsarbeit: Ist ein Hotel wie der Schindlerhof in Nürnberg häufig in der Presse präsent, so lockt dies motivierte Mitarbeiter an. Um die Mitarbeiter dann richtig in das Unternehmen einzubinden und bei Projekten «mitzunehmen», braucht es die geeigneten internen Kommunikationsmassnahmen. «Schnell eine E-Mail

Team. Dafür brauche es viel Fingerspitzengefühl und Empathie. Astrid Braun-Höller fordert deshalb die Führungskräfte auf, sich gedanklich in den Mitarbeitenden hineinzuversetzen. Besonders heilsam in diesem Zusammenhang seien auch Rollenwechsel, um

so die Sicht des anderen zu verstehen. Damit Mitarbeiter leistungsfähig seien, müssten sie auch mal Fehler machen dürfen, sich wohl fühlen und ihre Ideen einbringen können. «Auch muss der Chef erkennen, welche Talente in seinen Mitarbeitern schlummern», betont Braun-Höller. Das

«Schnell eine E-Mail versenden kann manchmal völlig kontraproduktiv sein.»

Astrid Braun-Höller
Beraterin und Buchautorin

herausfinden könnte er mit den Fragen: Was macht dem Mitarbeiter besonders Spass? Wo möchte er sich noch stärker engagieren? gsg

Buchtip: «Denk an Personalentwicklung...», mit Motivationsbeispielen; Börsenmedien AG 2008; 24,90 Euro

Leistung. Hoteliers. Drei Hoteliers, die ihre Mitarbeitenden besonders gut fördern. Und die auch ihre Vorbildfunktion ernst nehmen. Die Begeisterung der Mitarbeitenden steckt die Gäste an.



Der Chef macht es vor

Wenn der Hoteldirektor die Richtung erklärt und aufzeigt, steuert er sein Team in Richtung Erfolg.

Fotolia

Motivierte Angestellte machen im Wettbewerb der Hotels oft den Unterschied aus. Begeisterungsfähigkeit wird in manchen Betrieben deshalb bewusst geschult. Drei Beispiele.

ROBERT WILDI

Für Daniel Heller steht der Mensch und sein Wesen im Zentrum seiner Gedanken und seines Handelns. Die vielen Arten von Interaktionen, die komplexe Welt der Gefühle, bestimmte Verhaltensweisen in spezifischen Situationen faszinieren und interessieren ihn. Aus diesem Grund hat der Hotelier entschieden, das Thema vertieft in seinen eigenen Betrieb einzubringen. Heller ist Gastgeber im Selfness Hotel Eiger in Grindelwald, dem ersten Schweizer Gastbetrieb, wo

die Reflexion zum eigenen Ich zentrale Philosophie ist.

Das drückt sich besonders im Umgang mit den Angestellten aus. «Wer zu uns kommt, sollte sich mit dem Selfness-Gedanken identifizieren können und unsere hohen



Schulung: Remo Fehlmann.

Qualitätsstandards akzeptieren», sagt Heller. Bei Selfness geht es um eine dauerhafte Selbstveränderung. Diesen Prozess möchte Heller bei allen Mitarbeitenden ab dem ersten Arbeitstag auslösen. Dafür investiert er jährlich rund 150 000 Franken in interne Schulung und 50 000 Franken in externe Coaches. «Sie führen eine Mitarbeiterschulung durch, die viel mit Selbstbeurteilung, Selbstwert und Selbstfindung zu tun hat.» Diese Art von Schulung, die sich nach dem Motto

«Leben bewegt» richtet, ist im Hotel Eiger seit drei Jahren Programm und hat gemäss dem Hotelier das Arbeitsklima enorm verbessert. «Der Umgang unter den Mitarbeitenden basiert auf gegenseitigem Respekt und Verantwortungsbe-



Motivation: Peter Ernst.

wusstsein», so Heller. Das überträgt sich auch auf die Gäste und fördert deshalb das Image gegen aussen.

Gute Kommunikatoren als Gästebegeisterer

Das Thema Mitarbeiter-Motivation nimmt auch in anderen Schweizer Hotels einen überdurchschnittlichen Stellenwert ein. Zum Beispiel im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil, wo Direktor Remo Fehlmann pro Jahr gegen 40 000 Franken in 270 Stunden intensive

Mitarbeiterschulung steckt, die teilweise von externen Coaches geleitet wird. Der Schulungsplan wird vom Hoteldirektor akribisch genau geführt. «Wir trainieren in erster Linie die Kommunikationsfähigkeit der Angestellten», so Fehlmann.



Selfness: Daniel Heller.

Diese Eigenschaft sei für alle Mitarbeitenden mit Gästekontakt zentral. Fehlmanns Ziel ist es, ihre Arbeitsmotivation dadurch nachhaltig zu steigern. «Gute Kommunikatoren können nämlich Gäste begeistern. Deren positives Feedback wirkt sich als Erfolgserlebnis wiederum auf die eigene Motivation aus», sagt der Direktor. «Die Kunst ist es, diesen Kreislauf in Gang zu setzen.» Dazu brauche Angestellte, die von Natur aus ein spezielles Flair mitbringen. Fehl-

mann spüre dies bereits in den Bewerbungsgesprächen und selektiert entsprechend.

Die «Gut-drauf»-Unternehmenskultur des «Seedamm Plaza»

Etwas Besonderes zur Motivationssteigerung der Mitarbeitenden hat sich auch Direktor Peter Ernst im Hotel Seedamm Plaza in Pfäfers SZ einfallen lassen und die Unternehmenskultur «gut drauf» eingeführt. Freude und Begeisterungsfähigkeit gehören auch für ihn zum Basis-Rüstzeug eines jeden Hotelangestellten. Sein Rezept für die Mitarbeiter-Motivation heisst Vertrauen. «Ich erkläre den Angestellten klare Ziele und lasse sie dann möglichst selbstständig arbeiten.» Ernst arbeitet mit Symbolen und Leitsprüchen. Neben «gut drauf» gibt er den Angestellten auch das Motto LLLLL (Liebe, Lust und Leidenschaft mit Leichtigkeit und einem Lächeln angehen) mit in den Arbeitsalltag. Oder den Codex: Reden Sie mit, denken Sie mit und machen Sie mit.

Damit dies nicht alles leere Worthülsen bleiben, trifft sich der Direktor einmal pro Monat mit seiner Belegschaft und offeriert einen

Apéro. «So pflegen wir unsere positive Kultur untereinander und haben die Möglichkeit für gegenseitiges Feedback.» Neben den regelmässigen Schulungen und Treffen profitieren die Angestellten auch von gut eingerichteten Arbeitsplätzen mit modernen Infrastrukturen und Geräten. «Diese passen wir laufend den steigenden Bedürfnissen an», so Ernst. Die entsprechenden Investitionen im Sinne einer hohen Qualität des Arbeitsplatzes scheue er nicht, sagt er.

Und wie wichtig ist die Vorbildfunktion des Chefs selbst? «Entscheidend natürlich», sagt Peter Ernst. «Wenn etwas nicht von oben vorgelebt wird, wie sollen es dann die Mitarbeitenden spüren?» Das unterstreicht auch Remo Fehlmann vom Seminarhotel Sempachersee. Motivationsprobleme kenne er als selbstständiger Unternehmer zum Glück nicht. Das gilt auch für Daniel Heller vom Selfness Hotel Eiger. Erst recht nicht, nachdem er jahrelang schwererkrankte. «Seit dieser Krankheit hat sich meine Sichtweise des Lebens stark verändert. Ich geniesse jeden Tag viele kleine Freuden, die mir mehr als nur Motivation geben.»

Die Suche nach der Balance

Arbeit, Partnerschaft und Hobbys sollen sich ergänzen. Der richtige Mix, um seine eigene Work-Life-Balance zu finden, ist individuell verschieden.

ELIAS KOPF

Burnout war das Modewort der Boomjahre. Gemeint ist die totale seelische und körperliche Verausgabung im Job. Nun rollt eine Rezession auf uns zu, die den Leistungsdruck noch verstärkt. «Angst um den Job ist angesichts der aktuellen Wirtschaftsentwicklung ein Phänomen, das keineswegs nur ältere Arbeitnehmer betrifft», diagnostiziert

Alex Felder, Managing Partner des Instituts für angewandte Psychologie IAP in Basel. Für die Betroffenen steht dabei nicht nur der Lohn auf dem Spiel: «Arbeit ist mehr als Geld. Es geht vor allem auch um Prestige, Status und Lebenssinn.» Hier stellt sich die Frage, ob sich ein gutes Selbstwertgefühl nicht auch durch Erfolge in der Freizeit erreichen will, sollte eine ausgeglichene Work-Life-Balance anstreben.

Zurücksetzungen am Arbeitsplatz durch mehr Leistung im Privatleben zu kompensieren, ist allerdings ein ungeeignetes Vorgehen. «Gerade die jüngere Generation stellt auch in der Freizeit enorme Ansprüche an sich selbst», weiss

Beat Hiltbrand, Inhaber der Beratungsfirma hiltbrand consulting GmbH in Bern. Das Problem sei, dass Leistung generell positiv bewertet werde. «Wer am Montag ins

Büro kommt und von einem himmlischen Gebirgstrekking erzählt, bekommt Anerkennung. Doch auf die Dauer fehlt ihm womöglich die Energie für den Job – und am Ende droht ein Burnout.» Setze man sich auch in der Freizeit ständig unter Druck, sei dies kein Ausgleich zur Arbeit. Hiltbrand: «Es braucht im Leben auch Platz für Ruhe und Entspannung.»

Der richtige Mix ist von Mensch zu Mensch unterschiedlich. «Viele arbeiten sehr hart und sind trotz wenig Freizeit zufrieden», betont Alex Felder. Er betrachtet die Work-

«Setzt man sich auch in der Freizeit unter Druck, ist sie kein Ausgleich zur Arbeit.»

Beat Hiltbrand
Berater

Life-Balance deshalb primär als Energie-Balance: «Man sollte sich klarmachen, wo man im Leben Energie schöpfen kann und wo man sie investieren will.» Dazu muss man sich fragen, was man mit sich allein anfangen kann, wie es um Partnerschaft und Familie bestellt ist und wie es mit dem Kollegenkreis und Vereinsmitgliedern steht. Werviel Kraft in

den Job stecken will, muss in der Freizeit auf tanken können. Der Weg dazu ist individuell. «Wer introvertiert ist, aber im Job häufige Sozialkontakte hat, empfindet lärmige Bars und Vereinsrummel eher als zusätzlichen Stress.» Hier bringe ein Waldspaziergang mehr.

Leistungsideale zu hinterfragen und in der Freizeit bewusst Energie zu schöpfen, reicht allerdings nicht immer aus, um eine gute Work-Life-Balance zu erreichen. Denn oft besteht das Problem gar nicht darin, dass zu wenig Zeit vorhanden ist oder dass man übertriebene Anforderungen an sich selbst stellt. «Überforderung entsteht auch dann, wenn es bei den so genannten Schlüsselkompetenzen hapert wie Veränderungsbereitschaft, Entscheidungsfähigkeit, Frustrationstoleranz, Kritik- und Konfliktfähigkeit», so Hiltbrand. Verhaltensmuster, die man am besten schon als kleines Kind erlernt und deren Feh-

len den Arbeitsalltag rasch in Dauerstress verwandeln können. «Stellen Sie sich einen Facility Manager in einem internationalen Hotel vor. Wenn dieser Mensch Ausländer generell ablehnt und keine kulturelle Offenheit entwickelt, wird er trotz bester fachlicher Qualifikation scheitern. Die Work-Life-Balance wird nie stimmen.» Die Betriebe thematisierten solche Probleme viel zu selten, moniert Hiltbrand. Vorgesetzte sollten ihre Mitarbeiter bei der Weiterentwicklung unterstützen: nicht nur im Fachwissen, sondern auch in den Schlüsselkompetenzen.

REKLAME

Valentine's
Fritusen Tellerwärmer Teigwarenkoher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Leistung. Ausfall. Zu viel leisten wollen und sich unter Druck setzen lassen, kann gesundheitliche Folgen haben. Eine Hotelière, ein Hotelier und ein Restaurant-Manager berichten, wie es zu ihrem Leistungsausfall kam.

Im Schatten der Leistung

Wer nur leistet, läuft Gefahr, krank zu werden. Drei Branchenleute erzählen, wie es ist, wenn plötzlich nichts mehr geht.

BARBARA ROELLI

Ich war ausgepumpt», erzählt Kurt Baumgartner, Besitzer dreier Hotels in Scuol. Von Burnout will er nicht sprechen, denn dies sei ein Modewort. Der Leistungsabfall und die Herzprobleme – im Herbst 2007 – kamen unmittelbar. Baumgartner weiss selber nicht genau, woran es gelegen hat. Und genau das verunsicherte ihn. Im Betrieb war damals eine Umstrukturierung geplant: «Ich glaubte, nichts aus der Hand geben zu können. Das war vermutlich falsch», so Baumgartner rückblickend. Heute denkt er, er hätte diese Situation verhindern können: Durch mehr Distanz zur Arbeit, mehr Ausgleich und vor allem mehr Delegieren. «Der nötige Ausgleich ist wichtig – ich finde ihn im Sport.»

Speziell im Gastgewerbe, wo eine enorme Präsenzzeit verlangt werde, sei die Gefahr gross, dass Leute ausbrennen würden, sagt er. Der

Rückhalt der Familie sei deshalb hier enorm wichtig.

Baumgartner hat sich schnell wieder von seinem Erschöpfungszustand erholt. Obwohl er sich vorgenommen hat, sich im Berufsalltag besser abzugrenzen, sei es schwierig, diesen Vorsatz in die Praxis umzusetzen. «Ich muss lernen zu delegieren. Denn es gibt nicht nur das Geschäft, sondern auch noch Familie und Freizeit.» Loszulassen zu können, ist ein Prozess, weiss der Hotelbesitzer.

In Zukunft arbeitet er mit einem Unternehmensberater zusammen, der helfen soll, neue Strukturen in den Betrieb zu bringen. Baumgartner geht es darum, mehr Freizeit zu haben. Zum Beispiel soll die Verwaltung der drei Hotels zentralisiert und die Administration delegiert werden. Erleben möchte er eine solche Situation wie damals nicht mehr, sagt er. Als er damals als Herzpatient auf der Intensivstation im

Hotelier Kurt Baumgartner holt sich einen Berater, um seine Betriebe zu strukturieren.



Spital lag, «war für mich klar: Jetzt musst Du aufpassen.»

Darüber zu reden, ist Teil des Heilungsprozesses

Auch Chantal Von Niederhäusern-Bittel weiss nicht genau, was der Grund für ihren Erschöpfungszustand war. Die ehemalige Hoteldirektorin und Geschäftsführerin eines Restaurant-Bar-Dancing-Betriebes in Gstaad war sich selber nicht bewusst, dass sie ein Problem hatte. Ihr Schwager habe sie darauf hingewiesen. «Das Schwierigste war, mir das einzugestehen. Und einem Arzt zu sagen, dass ich ein Problem mit der Arbeit habe.»

Sie hatte die Aufgabe übernommen, einen komplexen Betrieb innerhalb dreier Monate zu reorganisieren und mit neuen Mitarbeitern und neuem Konzept wieder zu eröffnen. Ihr Erschöpfungszustand zwang sie dazu, die Arbeit niederzulegen. Danach habe sie sich immer wieder die Frage gestellt: «Habe ich versagt?»

Nach dem Krankheitsbefund war für die ehemalige Geschäftsführerin klar, dass sie eine solche Verantwortung nicht mehr annehmen kann. «Die Gefahr, wieder in den erlebten Zustand zurück zu fallen, wäre bei mir ziemlich gross», denkt sie. Es ging darum, langsam wieder mit Arbeiten zu beginnen. «Durch die Krankheit bin ich viel ruhiger geworden. Ich höre sehr schnell auf den Körper», erklärt sie.

Heute ist Chantal Von Niederhäusern-Bittel Direktionsassistentin bei der Losinger Construction AG, einem Bau-Unternehmen in Köniz bei Bern. Wichtig findet sie das, was in vielen Seminaren angesprochen wird: die Work-Life-Balance. Dazu gehört für sie nicht einfach ein Wochenende in den Bergen, sondern, sich innerlich gut zu fühlen und schlafen zu können. Und zum Heilungsprozess gehöre auch, über das Erlebte zu reden.

Allen gerecht zu werden, funktioniert einmal nicht mehr

«Ich denke, es war ein Zusammenspiel des gesamten Umfeldes», das zum Leistungsabfall geführt habe, meint Daniel Greminger. Dabei habe speziell auch seine private Situation mitgespielt. Seine Familie hatte gerade ein Haus gekauft und seine Frau bekam ein Kind. Zudem, glaubt Greminger, habe er sich wohl auch beruflich zu viel aufgeladen. Er wechselte bei seiner Arbeitgeberin, der SV Schweiz, von einem Fünf- zu einem Sieben-Tage-Betrieb. Da wollte er allen gerecht werden. «Aber irgend einmal funktioniert das nicht mehr», sagt der Restaurant-Manager. Durch die vermehrte Präsenz im Geschäft sei die Familie zu kurz gekommen. «Ich dachte lange, das Problem betreffe nur Kaderpositionen. Bis ich merkte, dass eine solche Überforderung alle Mitarbeiter treffen kann», so Greminger. Die grosse Umstellung sei vor allem gewesen, dass er sich nicht mehr auf das konstant freie Wochenende verlassen konnte und längere Arbeitszeiten hatte.

Nach dreieinhalb Monaten Unterbruch arbeitet er nun wieder in einem Fünf-Tages-Betrieb, der besser geeignet sei für ihn. «Auch jetzt muss ich mich konzentrieren, um nicht wieder in einen solchen Trott zu fallen», sagt Greminger. Man müsse sich im Beruf abgrenzen können. «Es braucht wahnsinnig viel, sagen zu können: Ich gehe jetzt nach Hause, das können die Mitarbeiter auch ohne mich erledigen.» Wichtig sei, Prioritäten setzen zu können und auch mal etwas bewusst liegen zu lassen. Was Daniel Greminger aus dieser Zeit mitnimmt, ist die Erkenntnis: «Jobs gibt es viele, aber Familie hat man nur eine.» Und die sei für ihn wichtig.



Chantal Von Niederhäusern-Bittel sorgt heute für die richtige Balance.

Nach dreieinhalb Monaten Unterbruch arbeitet er nun wieder in

einem Fünf-Tages-Betrieb, der besser geeignet sei für ihn. «Auch jetzt muss ich mich konzentrieren, um nicht wieder in einen solchen Trott zu fallen», sagt Greminger. Man müsse sich im Beruf abgrenzen können. «Es braucht wahnsinnig viel, sagen zu können: Ich gehe jetzt nach Hause, das können die Mitarbeiter auch ohne mich erledigen.» Wichtig sei, Prioritäten setzen zu können und auch mal etwas bewusst liegen zu lassen. Was Daniel Greminger aus dieser Zeit mitnimmt, ist die Erkenntnis: «Jobs gibt es viele, aber Familie hat man nur eine.» Und die sei für ihn wichtig.

Gültig vom 2. bis 20. Februar 2009
bei Ihrem Getränke-Depositär.
*doppelter Cent-off

RAMSEIER

Die Kraft der Natur

**Aktion
Jetzt bestellen**



natürliche Frische

Leistung. Zielgerichtet. Peter Gschwendtner gehört zu jenen Hoteliers, die schnurgerade auf ihre Ziele lossteuern und sich nicht unterkriegen lassen. Das bringt ihm auch im Beruf Erfolg.

Ein Gipfelstürmer



Höchstleistungen – in den Bergen und im Berufsleben.

Fotolia

Der Walliser Hotelier und Gipfelstürmer Peter Gschwendtner hält Motivationsseminare, leitet als Bergführer Trekkingtouren – und treibt sich selber zu Spitzenleistungen an.

CHRISTINE KÜNZLER

Wenn Peter Gschwendtner erzählt, tönt das – zumindest in Berner Ohren – nach waschechtem Walliserdialekt. Eine Leistung: Peter Gschwendtner, der seit 1996 das Hotel Castle in Blützingen führt, ist nämlich Österreicher. Aufgewachsen ist er in Going am Wilden Kaiser (Tirol), wo seine Eltern eine Pension führten. Die hätte er wohl übernommen, hätte er sich nicht in eine «längzytige» Walliserin verliebt und sie dann geheiratet. Dass er akzentfrei Walliserdialekt spricht, passt zu ihm: «Ich finde, man muss sich dort

anpassen, wo man lebt», sagt er. Anpassen muss er sich auch, wenn er Gipfel stürmt: «dem Wetter, den Umständen und meiner körperlichen Fitness.» Dass er sich anpassen weiss, brachte ihm wohl auch Erfolg in seinem Restaurant, das er mit seiner Frau in Lax (VS) gepachtet hatte: Er setzte dort auf eine regionale und saisonale Walliser Küche. Auf Gemüse aus dem eigenen Garten, auf einheimische Produkte wie Walliser Trockenfleisch. «Das kam bei den Gästen sehr gut an.» Den Gschwendtners brachte das Konzept ein volles Haus.

Gschwendtner erfüllte sich seinen Wunschtraum – autodidaktisch
Auch die Medien interessierten sich für ihn und seine Walliser Küche, denn er und seine Frau waren Quereinsteiger. Er war Schreiner, Bergführer und Skilehrer, sie Physiotherapeutin. Den Wirtkurs hatte er absolviert, aber dass er sich gleich auch noch an den Herd stellen musste, war nicht beabsichtigt.

«Wir fanden damals keinen guten Koch, den wir uns hätten leisten können», erzählt er. Sein Bruder Michael, von Beruf Koch, hatte ihm dann die wichtigsten Handgriffe beigebracht. Den Rest lernte er autodidaktisch. Motiviert war er: «Für meine Frau und mich war es ein Wunschtraum, in die Gastronomie einzusteigen.»

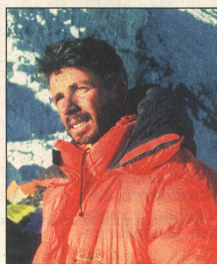
Heute, im Hotel Castle in Blützingen, kocht er immer noch und ist mittlerweile mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. 1995 hatten er und seine Frau das etwas abgelegene Hotel im Goms gekauft. «Vieleschüttelten den Kopf und sagten mir voraus, ich würde mit diesem ehemaligen Aparthotel, das innerhalb fünf Jahren dreimal Konkurs angemeldet hatte, keinen Erfolg haben.» Gschwendtner liess sich nicht beirren und vertraute seinem Bauchgefühl. Er hat recht bekommen. Sein Hotel führt er erfolgreich. «Die Gäste schätzen die Gastfreundschaft, die Qualität, die ruhige Lage und die Authentizität, die sie hier finden», sagt der Hotelier.

«Wichtig ist, dass ich mich nicht von einer kapitalistischen Denkweise verblenden lasse.»

Peter Gschwendtner
Hotelier und Bergführer

Zielstrebig, ehrgeizig und kein Minimalist sei er, sagt Gschwendtner über sich selber. «Dadurch aber bin ich auch schwierig: ich fordere nicht nur viel von mir, sondern auch vom anderen.» Die Natur habe ihn seinen Durchhaltewille, seine Zielstrebigkeit und seine Konstanz gelehrt. «Ich bleibe dran, auch wenn mir etwas nicht auf Anhieb gelingt.»

Zu wissen ist das eine, es auch zu tun, das andere
«Eine Expedition», erzählt er, «zeigt mir in kurzer Zeit meinen Weg. Dann muss ich im richtigen Moment am richtigen Ort sein und



Peter Gschwendtner.

die richtigen Entscheide fällen.» Das hält er auch in seinem (Berufs-)Leben so. Um zu spüren, wann ein Moment der richtige sei, höre er auf seinem Instinkt, seinen Körper und auf die Meinung seines Umfelds. «Wichtig ist, dass ich mich nicht von einer kapitalistischen Denkweise verblenden lasse.» Es sei jedoch nicht genug zu wissen, was

zu tun sei, «man muss das Wissen auch anwenden. Und es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun», so sein Lebensmotto.

«Auch bin ich bereit, ein gewisses Risiko zu tragen und Verantwortung zu übernehmen.» Auf seinen Expeditionen habe er jeweils in einem Tagebuch fest, «was mir in meinem Tun immer Recht gegeben hat.» Auf diesen Leitfaden greift er zurück, wenn schwierige Entscheidungen anstehen. «Gerade im Gastgewerbe wird sehr viel in sehr kurzer Zeit gefordert. Um hier Erfolg zu haben, braucht es Selbstvertrauen und Zielstrebigkeit.»

Auf die Nase gefallen sei er bis anhin noch nie so richtig. «Da habe

ich wohl einfach Glück gehabt. Vielleicht ist es aber auch deshalb, weil meine Frau mich zurückhält, wenn ich manchmal allzu stürmisch vorwärts drängen will.»

Seinen Mitarbeitenden ist Peter Gschwendtner ein Vorbild

Wie motiviert er in seinem Betrieb die Mitarbeitenden? «Indem ich ein Vorbild bin. Ich zeige, dass man etwas erreichen kann, wenn man will. Ich zeige, wie einfach es ist, mit kleinen Dingen den Gast zufrieden zu stellen. Und ich lebe Qualitätsdenken

und Bescheidenheit vor.» Er lehrt sein Team, dass, wenn ein Gipfel erreicht hat, nicht stehenbleiben darf, sondern noch weiter zu gehen hat. «Wir müssen also immer wieder nach neuen Zielen suchen, um den Gästen zu zeigen, dass wir nicht stehen bleiben.» Wo tankt der vorwärts strebende Schaffer? «Wenn ich nachmittags zwei bis drei Stunden laufe oder langlaufe, macht das mich frei. Da kann ich abschalten.» Und diese Zeit nehme er sich, wenn immer möglich, jeden Tag.

«Ich zeige meinen Mitarbeitenden, dass man etwas erreichen kann, wenn man will.»

Peter Gschwendtner
Hotelier und Bergführer

Feng-Shui bringt Harmonie in den Betrieb

Die einen nennen es Hokusfokus, die anderen glauben an die Wirkung: Feng-Shui kann Harmonie in einen Raum, in ein Gebäude bringen und die Mitarbeitenden motivieren.

ELSBETH HOBMEIER

Der Feng-Shui-Berater Manfred Deuble war soeben drei Tage in einem bekannten Winterkurort in Österreich. Beruflich. Denn er besuchte dort einen Kunden, ein 190-Betten-Hotel. «Mitten im Eingangsbereich stand eine Säule. Ich empfahl deren Entfernung. Seither gibt es unter den Mitarbeitenden deutlich weniger Streitereien», ist das Fazit. Deuble wird auch in der Schweiz oft für Beratungen im Geschäftsbereich zugezogen. Zu sei-

nen Kunden zählen Hotels, Restaurants, grosse Bürohäuser. Er rät etwa, die Möblierung eines Hotelzimmers umzustellen – «wenn das Bett zwischen Tür und Fenster steht, schläft der Gast schlecht». Oder er empfiehlt, andere Farben oder Materialien einzusetzen, denn die Feng-Shui-Lehre sagt: «Zu viel vom Gleichen erzeugt Monotonie, schwächt die Energie und wirkt sich negativ auf das Wohlbefinden der Bewohner oder Gäste aus.»

Wird Manfred Deuble gerufen, dann schaut er sich die Räume und deren Ausstrahlung einmal an und testet je den Gegenstand energetisch aus. Dann zeichnet er seine Vorschläge dreidimensional, damit sich das Gegenüber ein eigenes Bild machen kann. Einfacher

«Ich empfahl die Entfernung der Säule. Jetzt gibt es weniger Streitereien im Team.»

Manfred Deuble
Feng-Shui-Berater

schon fertig, lassen sich grössere Veränderungen meist nicht mehr realisieren.

Er nimmt auch Logos unter die Lupe: «Die Reihenfolge des McDonald's-Logos ist aus Feng-Shui-Sicht optimal: Die rote Farbe entspricht dem Feuer-Element (Küche), die gelbe dem Erd-Element (Magen, Milz, Verdauung), die zwei Rundbogen des M dem Metall-Element (Macht, Geld).» Der absteigende Blitz des Opel-Logos wirke dagegen abweisend. Der Blitz durchbricht den Kreis, anders als bei Mercedes, BMW oder VW.

impressum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur: hotelleriesuisse
Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion
Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Mirosław Halabala/mh.
Redaktion: Theres Lagler Berger/lt (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubachy/d (Ressortleitung dolce vita); Mirosław Halabala/mh (Ressortleitung cahier

français); Franziska Egli/fee; Hélène Koch/hk; Simone Lechner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektur: Paul Le Grand.
Praktikantin: Barbara Roelli/br
Online-Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König.
Assistentin: Delia Piscopo.
Stellensinister: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.
Geschäftsangelegenheiten: Michael Müller, Bida-Urs Schönenberger.
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08, verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440
Kontakte Adresse:
Montbijoustrasse 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.

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Ergebnisoptimierung, z. B. 5% mehr Umsatz und 5% weniger Betriebskosten ergibt 30–50% Ergebnisersteigerung
- Projektentwicklung/Projekt-optimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Rekrutierung einer Direktion, Mieter oder Betriebsgruppe, Marketingkonzepte, Vergleiche bei Rechtsstreitigkeiten u. a. m.

Poststr. 2, Pf 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – 079 422 37 24
Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

AGG

GASTRO-BERATUNG BEAT J. KÜTTEL

An bester Lage, im Raume Flughafen Zürich-Kloten zu vermieten, evtl. zu verkaufen

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

Gaststube-Restaurants-Bars mit total 200 Spl. Gartenrestaurant mit ca. 150 Spl., 12 Gästezimmer mit ***-Komfort, grossem Parkplatz, grosszügige Nebenräume. Umsatzentwicklung ca. Fr. 4 Mio. p. a.; die Liegenschaft ist in gutem Zustand und wird altersbedingt abgegeben, eignet sich auch für Systemgastronomie und bietet die Möglichkeit ein gutes Spieserestaurant mit Flair anzubieten. Weitere Auskünfte nur bei schriftlicher Anfrage.

POSTFACH 264, 8355 AADORF
TELEFON +41 (0)52 720 20 50, TELEFAX +41 (0)52 720 35 19
E-MAIL: INFO@AGGASTRO.CH



Im Auftrag verkaufen wir

Drei-Sterne Hotel in der Linthebene (SG)

Gut frequentierte und sichtbare Lage im Dorf Kern. Historisches Haus mit 10 Zimmer, attraktive F&B-Infrastruktur mit Holzinterrieur, gemütlich rustikale Gastlichkeit für jedermann. Gebäude generell gut erhalten. Umbau- und Erweiterungspotential vorhanden.

CFB network AG

Schindlerstrasse 22
CH-8006 Zürich
Tel. +41 43 810 02 25
Dr. Marcus Frey
Mob. +41 79 455 11 43
marcus.frey@cfbnetwork.ch

Excellent property investment

Zu verkaufen an bester Lage in Flims
an der Talstation der Bergbahnen

EXKLUSIVES ****HOTEL

Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken.

Auskunft/Besichtigung: scanmatic@bluewin.ch

Einzigartige Gelegenheit!

WIR VERKAUFEN AN INVESTOR
in der Zentral-Schweiz

HOTEL-LIEGENSCHAFT mit Ausbaumöglichkeit

ca. 6000m² Land, 65 Betten, Tages- & Spezialitäten-Restaurant unterteilbar, Konferenz-Räume, WG, Säall, Garten-Terrasse, Wirt-Wohnung, Personalzimmer, grosser Parkplatz, betriebsbereit.

VERKAUFSPREIS CHF 5.8 MIO

Solvente und kapitalkräftige Käufer melden sich bitte unter: HTR HOTEL REVUE, Chiffre Nr. 687, Postfach, Monbijoustr. 130, 3001 BERN



Wir verkaufen Ihnen Ideen...

... und den Betrieb in Muotathal, in einem der schönsten Erlebnisgebieten der Schweiz, mit einem super touristischen Umfeld dazu!

Umbau oder anderweitige Nutzung möglich.

Sind Sie interessiert? Dann fordern Sie unsere ausführlichen Verkaufsunterlagen an.



Herrengasse 7/9 | 6430 Schwyz
Telefon 041 817 71 70 | www.svito-ag.ch

aus- und weiter- bildung

Sprachaufenthalte weltweit

Über 200 Top-Sprachschulen
mit Tiefpreisgarantie!

Tel. 044 211 12 32

www.boalingua.ch

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM "FRONT-OFFICE"

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
RECEPTIONS
KURS**

DATEN
10 Seminare
in Form eines Blockkurses
6046 Zürich

WEITERE INFORMATIONEN?
Gastrosuisse
Berufsbildung
6046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@
gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Zu verpachten oder zu verkaufen auf Frühjahr 2009

Unser Pächterehepaar sucht nach 13 Jahren erfolgreicher Tätigkeit auf dem Gasthaus Rössli eine neue Herausforderung.

An zentraler Lage im schmucken Dorf Krinau (Toggenburg SG) verpachten oder verkaufen wir deshalb das renommierte Gasthaus Rössli.

Das prächtige Toggenburgerhaus stellt den geeigneten Rahmen für Ausflugsziele und für eine gute Küche dar.

Der sehr günstige Pachtzins von Fr. 2500.-/Mt. verbunden mit einer grosszügigen 4½-Zimmer-Wohnung, drei Gästezimmern, Saal im Obergeschoss, Gartenrestaurant und komplettem Inventar bietet ausgebildeten Gastronomen einen grossen Gestaltungsspielraum.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte schriftlich an:

Genossenschaft Rössli Krinau, Präsident Marcel Ruoss c/o Weberi Graf AG, 9622 Krinau, Telefon 071 988 15 64 oder an Frau Madlen Früh, Gemeinde Krinau, Telefon 071 988 35 35.

Sichern wir gemeinsam die besten Nachwuchskräfte

Unsere Lehrstellenvermittlung hilft
Ihnen, die besten Lernenden zu finden
und dankt für Ihr Engagement!

Eine Telefonnummer
031 370 44 66

Eine Ansprechpartnerin

Karin Ritschard

Eine Dienstleistung von

hotellerieuisse und GastroSuisse

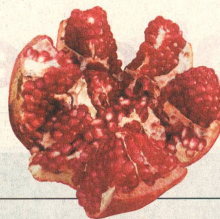


Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



Valentinstag

Mit verführerischen Früchten verführen, heisst das Motto am Tag der Liebenden.

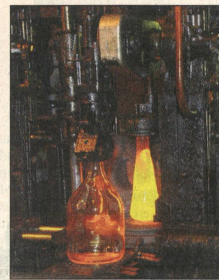
Seite 14



Rotglühend verlassen Flaschen die Glasblasmaschine im Vetropack-Werk St-Prex. Die Flaschen im Bild wurden eigens für die Cave du Rhodan in Salgesch kreiert.

Fakten Aus diesen Stoffen macht man heute Glas

Glas ist ein Naturprodukt, dessen Ausgangsstoffe fast unbegrenzt vorhanden sind. Bekannt ist das Material seit rund 2400 Jahren. Die Rohstoffe, die es zur Glasherstellung braucht, wurden vermutlich zufällig gefunden. Heutiges Glas besteht zu etwa 70 Prozent aus Quarzsand, 13 Prozent Soda, 13 Prozent Kalk und Dolomit, 2 Prozent Feldspat. Plus beispielsweise Cobaltoxid für grünes Glas oder Eisen und Kokosmehl für Braunglas. Der wichtigste Rohstoff heute ist aber Altglas. Je nach Qualität kann Grünglas bis zu 90 Prozent, Braunglas bis zu 70 und Weissglas bis zu 60 Prozent aus Altglas hergestellt werden. Die Schweizer sind Recycling-Weltmeister: 95 Prozent des Verpackungsglases werden gesammelt, das entspricht 42 Kilogramm pro Jahr und Person.



Hier werden die Flaschen in Form gebracht.

Der gläserne Zeitgeist

Glas ist gefragt. Die natürliche Verpackung für Getränke aller Art entspricht dem Zeitgeist. Eine moderne Flasche muss die Geschichte ihres Inhalts auf den Punkt bringen.

RENAME DUBACH

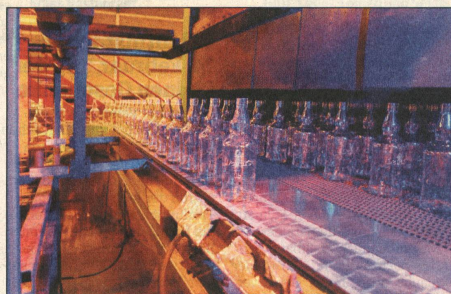
Je kostbarer der Inhalt, desto edler die Verpackung. Das trifft sicher für das schottische Nationalgetränk zu, das in alle Welt exportiert wird. Im Fall von Whisky kann man diese Feststellung sogar mit Zahlen belegen: Ein «gewöhnlicher» Whisky kommt in eine Flasche, die etwa 340 Gramm wiegt, wenn das Destillat über 12-jährig ist, gibt es eine 560-Gramm-Flasche und die Whiskys, die älter als 18 Jahre alt sind, dürfen in über 750 Gramm schwere Gebinde.



Einen Glasförm kann man nicht abstellen

Vielleicht dreissig neue Flaschen dürfe er jährlich entwickeln, sagt Mason. Neukreationen seien sehr kostspielig, weil die Herstellung von neuen Formen teuer sei. «Wir produzieren in unseren vier Öfen etwa 2 Millionen Flaschen täglich. 90 Prozent unserer Produktion geht an Gross-

Auch von Owen-Illinois: die schlanke neue Flasche für Evian.



Die Form vieler Whisky-Flaschen ist der Brennblase nachempfunden.

kunden wie Ballantine's, Haig, J&B und andere. Aber wir haben viel Platz und Zeit für kleinere Brennereien». Das kann man sich gut vorstellen, wenn man erfährt, dass ein Ofen nicht einfach abgestellt werden kann. Der läuft rund um die Uhr, sieben Tage pro Woche, mindestens zehn Jahre lang.

Vier Fünftel der Flaschen, die das Alloa-Werk verlassen, werden mit Spirituosen, hauptsächlich natürlich mit Whisky, gefüllt. Und in dieser Getränkebranche geht der Trend in Richtung aussergewöhnlich,

denn im Regal bietet die Flasche eine Möglichkeit, eine Marke von ihrer Konkurrenz zu unterscheiden: «Die Verpackung muss die Geschichte des Inhalts auf den Punkt bringen – vergleichbar mit der werbewirksamen Zusammenfassung auf der Rückseite eines Buches. Und sie erfüllt eine sehr ähnliche Funktion – den Kunden so anzusprechen, dass dieser den Inhalt probieren möchte», erklärt Gilles Desheraud, European Marketing Manager für Spirituosen bei O-I.



Flaschenkontrolle.

für Snow Grouse, einen neuen Whisky, den man direkt aus dem Tiefkühler trinken sollte. Die «frostige» Beschichtung der Flasche soll Gedanken an Eis und Kälte provozieren.

Bei Vetropack verpackt man Wasser, Wein und Spirituosen

Das Pendant zu Colin Mason beim Schweizer Verpackungsglashersteller Vetropack heisst Jean-Franck Haspel. Der Region entspre-

chend befasst sich der Designer eher mit Wein und Wasser als mit Whisky. Die jüngsten Kreationen aus dem Hause Vetropack sind beispielsweise die weisse Flasche für das neue gelbe Rivella, eine Bordeaux-Flasche für Sandra und Olivier Mounir vom Cave du Rhodan in Salgesch und die preisgekrönte Uvanomine-Flasche (siehe unten).

Vetropack verfügt aber auch über eigene Gesellschaften in Österreich, in Tschechien, in der Slowakei, in Kroatien und in der Ukraine. Für den grössten slowakischen Spirituosenhersteller St. Nicolaus entwickelte das slowakische Vetropack-Unternehmen kürzlich ein elegantes Modell in Birnenform mit langgezogenem, schlankem Hals namens «Edison». Der Name passt zur 7-Dezilitr-Flasche aus Weissglas, die logischerweise an eine Glühbirne erinnert. Er passt aber auch, weil erfolgreiches Glasdesign – wie geniale Erfindungen – meist das Produkt harter, intensiver Zusammenarbeit ist.

www.o-i.com; www.vetropack.com

Die flache Flasche vom Briefmarken-Designer

Am Anfang war eine neue Weinlinie. Die 75-jährige Kellerei Uvavins, eine Kooperation aus 400 Winzern, in Tolochenaz bei Morges, lancierte vor zwei Jahren mit «Uvanomine» eine neue Linie. Chefönologe Rodrigo Banto kreierte vier verschiedene Zusammensetzungen, die Garance, Rubis, Ambre und Topaze genannt wurden. Garance beispielsweise besteht aus den drei Rebsorten Gamay, Gamaret und Garanoir. Um die Besonderheit dieser neuen Weine hervorzuhe-

ben, beauftragte Uvavins den Designer und Künstler Roger Pfund, eine Flasche dafür zu entwerfen. Pfund ist bekannt für das Design von Briefmarken, Banknoten, Reka-Checks und des neuen Schweizer Passes. Er löste die Aufgabe auf recht unkonventionelle Art, indem er eine flache Flasche entwarf. Die er so kommentiert: «Die Form der Flasche, der Etikette, die Farbe und das Design verkörpern Tradition und Moderne. Es ist eine emotionale Aufmachung, die die fünf Sinne erweckt.»

Vetropack schaffte es nach vielen Versuchen, die asymmetrischen Flaschen herzustellen. Es war nicht einfach, eine homogene Verteilung des Glases und damit des inneren Druckes zu erreichen – zudem sind Glashersteller meist für zylindrische Flaschen eingerichtet. Schliesslich überzeugte das Resultat, das gleich zwei Preise erhielt: Vom Schweizerischen Verpackungsinstitut gab es den «Swiss Star» und von der World Packaging Organisation einen «World Star».



Erfolgreiches Design für Haig, Johnnie Walker und Co.

Mit diesem Ziel vor Augen produziert man in Alloa beispielsweise die Flasche «Swing» für Johnnie Walker Scotch Whisky. Sie ist am Boden abgerundet, so dass sie nicht umfallen kann, sondern eben «swingt». Bei Haig Dimple erfüllt die Dreiecksform mit den Einbuchtungen das Kriterium «aussergewöhnlich». Neuere Kreationen gehen in Richtung besondere Beschichtung oder besonderer Druck – wie etwa

Der Genfer Designer Roger Pfund entwarf diese Flasche für Uvavins.

Intelligente Flaschen Moderne Winzer setzen auf integrierte Codes

Die moderne Weinflasche kann «sprechen». Sie gibt detaillierte Hintergrund-Informationen über Herkunft, Rebsorten, Trinkreife, Speiseempfehlungen und anderes. In der Schweiz bereits verwendet – beispielsweise auf der Uvanomine-Flasche – wird der QR-Code (Quick Response Code). Er ist auf die Papieretikette aufgedruckt und wird mit einem Mobiltelefon fotografiert. Das dazugehörige File wird per MMS an eine vom Hersteller betriebene Database verschickt und über diese die angeforderte Information vermittelt. Die nötige QR-Reader-Software gibt's im Internet.

Man kann die Informationen auch auf RFID-Funkchips laden,



So sieht ein QR-Code aus.

die in den Korken integriert werden. Diese Version hat den Vorteil, dass sie schwieriger zu fälschen ist als ein Etikett. Und den Nachteil, dass es zum Lesen ein spezielles Lesegerät braucht.

**Love is in the air
im Le Vieux
Manoir au Lac**

Das Hotel Le Vieux Manoir in Murten bietet ein «Valentine's Special» vom 13. bis am 15. Februar. Es beinhaltet zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Langschläfer-Frühstücksbuffet, eine Flasche Champagner sowie ein 4-Gang-Candlelight-Dinner. Ein Rosenbad für zwei Personen, je eine Aromamassage und Rosendekor auf dem Bett sind ebenfalls im Arrangement enthalten. Preis für zwei Personen ab: Fr. 1580.–.

**Ein «Menu
d'amour» in
Küsnacht**

Das Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht zelebriert den ganzen Februar als Monat der Verliebten und bietet ein Menu d'amour an. Nicht nur am Valentinstag selber, sondern bis zum 3. März können sich Verliebte im romantischen Restaurant Sonnengalerie dem gemeinsamen kulinarischen Tête-à-tête widmen. Das Menü ist ab 85 Franken in drei, vier, fünf oder sechs Gängen erhältlich.

www.sonne.ch

**In Luzern sind
Rosenkavaliere
unterwegs**

Am Valentinstag sind «Die Rosenkavaliere von Luzern» unterwegs. Zehn charmante Herren im Frack werden Luzernerinnen und Besucherinnen ein- oder zweifach überreichen. Abends wird der Lichtkünstler Gerry Hofstetter die Häuserfassaden entlang der Bahnhofstrasse beleuchten. In Luzern lässt sich der Tag vielfältig feiern: Hotels laden zu Valentins-Weekends ein, auf dem Vierwaldstättersee wartet ein Candlelight-Dinner mit abendlichem Lichtermeer und im Theater steht die Operette «Der Vogelhändler» mit anschließender Single-Party auf dem Programm.

www.luzern.com/valentin

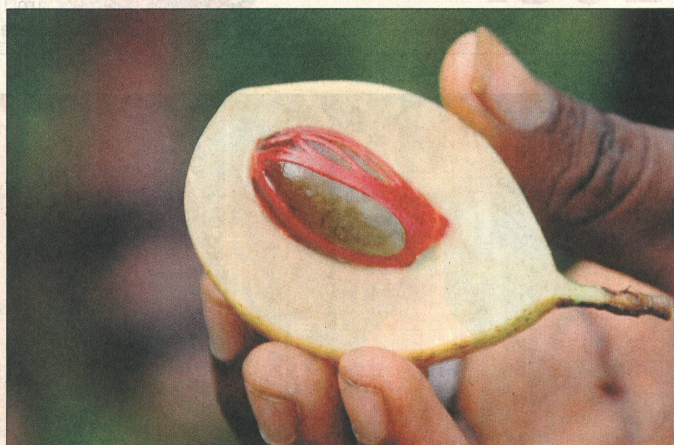
**Leidenschaft und
Liebe im
Kunsthaus Zürich**

Am Valentinstag von 19 bis 24 Uhr veranstaltet das Kunsthaus Zürich eine Kunsthaus-Nacht zum Thema Art & Passion. Angeboten werden Führungen zum Erstarren von Skulpturen, eine Lesung von Sebastian Arenas, ein sinnlicher Romance-Room, das Partner-Malatelier, Musik und Führungen zu Bildern der Liebe vom Mittelalter bis in die Gegenwart.

Detailprogramm: www.kunsthaus.ch

**In Grächen ist der
Valentinstag ein
besonderer Tag**

Der Valentinstag ist heuer ein grosser Anreisetag, da er auf einen Samstag fällt. Für die Grächner Gastgeber steht es ausser Frage, dass dieser Tag zu einem besonderen wird: Das Vogel-Maskottchen Sisu begrüsst alle Gäste mit einer roten Rose. Grächen ermuntert die Anreisenden, den Tag der Verliebten mit einem romantischen Abend zu zweit zu feiern. Auf Wunsch betreuen erfahrene Pädagoginnen und Mütter die Kinder am Abend in der Ferienwohnung oder im Hotel des Gastes.



Als anregend gilt, was in Form, Geruch und Farbe eindeutig an Zweideutiges denken lässt.

Bilder Claudia Diemar

Die kulinarische Verführung

Meeresfrüchte, Spargeln und Granatäpfel: sie gehören zu den aphrodisierenden Speisen. Und die sind am Valentinstag, am 14. Februar, besonders aktuell.

CLAUDIA DIEMAR

Ein Sträusschen vom Floristen an der Ecke? Damit gewinnen Kavaliere heute keinen Blumencopf mehr. Ein weiteres Duftwunderschiffchen für den Liebsten? Längst Klischee.

Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund. Kaiser Tiberius soll einst Vogelzungen zwecks Lustgewinn gegabelt haben. Napoleon soll nach mehrmaligem Genuss von schwarzen Trüffeln end-

lich einen Knaben gezeugt haben. Casanova wird nachgesagt, dass er Austern am liebsten direkt aus dem Décolleté der Angeboteten schlürfte. Dass Meeresfrüchte Lustgewinn versprechen, erscheint schon angesichts der Herleitung des Wortes Aphrodisiaka logisch, denn Aphrodite, die Namenspatronin aller liebesfördernden Mittelchen, wurde selber aus einer Muschel geboren.

Aphrodisiaka werden seit Jahrtausenden verwendet. Und manches Zaubermittel fand in der Küche heimliche Anwendung. Man weiss von zahllosen Kräuteln und Ingredienzien, die im Dienste der Lustbarkeit auf den Teller gebracht werden. Bodenständiges wie Liebstöckel, Sellerie und Spargel zählen hierbei ebenso zu den Stimulanzien wie Ingwer, Muskatnuss und Safran als exotische Komparten. Kaum einer dieser kulinarischen Geheimwaffen ist indes eine wissenschaftlich haltbare Wirkung nachzuweisen. Doch weil der Glaube noch immer Berge versetzt, bleibt die Küche auch heute



Zuckersüsse Herzen für den Valentinstag

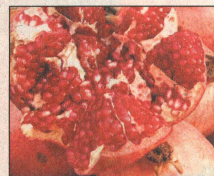
**Valentinstag Der
14. Februar, Tag der
kleinen Geschenke**

Der heilige Valentin war vermutlich Bischof im italienischen Terni am Tiber und starb um das Jahr 270 als Märtyrer. Der Legende nach nahm der Schutzpatron der Liebenden illegale Trauungen vor und beschenkte die Hochzeitspaare mit Blumen. Bereits im Spätmittelalter begann man, am Valentinstag seinem Herzblatt kleine Präsente zu überreichen.

der rechte Ort für erotische Alchimie. Als anregend gilt, was in Form, Geruch und Farbe eindeutig an Zweideutiges denken lässt und zudem selten und kostbar ist wie die grosse Leidenschaft selbst. Gut sind sündhaft teure Köstlichkeiten wie Austern, Kaviar und Trüffeln.

Damit die Verführung via Messer und Gabel im Restaurant funktioniert, muss die Bedienung aufmerksam und unauffällig sein, damit die Valentinsgäste nicht abgelenkt werden. Auch allzu lange Wartezeiten können Amors Pfeile schnell in die Irre gehen lassen.

Die Grundregeln einer kulinarischen Verführung sind denkbar simpel. Der Wahl der Speisen gehört höchste Aufmerksamkeit. Schon Casanova wusste, dass eine als Vorspiel gedachte Mahlzeit nie-



Auch Granatäpfel sollen aphrodisierend wirken.

mals zu üppig ausfallen darf. Hier soll der Appetit nur geweckt werden, der Hunger aber wird anderweitig gestillt. Ungeeignet sind daher zu schwere oder gar blähende Speisen. Entgegen immer wieder gestreuten Gerüchten ist Knoblauch als Aphrodisiakum ungeeignet weil durstigerzeugend und allzu geschmacksdominant. Gut ist dagegen alles, was das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt: Saurer und Süsses im Wechsel, pikante Gewürze, die vermuten lassen, dass noch andere Scharfmacher folgen sowie starke Farben als optisches Stimulans. Safranengelb und Granatapfelrot beschwören Harrempfantasien wie von selbst herauf. Gut macht sich, was mit den Händen gepackt, gelutscht werden kann.

An der Tischdekoration sollte ebenfalls nicht gespart werden: Roter Samt unter den Tellern oder Blütenblätter zwischen das Kristall gestreut, lassen ahnen, dass hier keine kulinarische

Prickelnder Champagner ist das geeignete Getränk für das aphrodisierende Menü.



Scharf soll scharf machen; auf das, was nach dem Essen folgt.

Kammermusik gespielt, sondern eine grosse Oper gegeben wird. Die Frage des Getränks ist vergleichsweise einfach. Leichte Weissweine oder Champagner sind immer richtig. Die schon von Wilhelm Busch besungene gute alte Witwe Clicquot hat nichts von ihrer Verführungskraft eingebüsst.

Wer sich als trittsicherer Don Juan de la Cocina oder Dulcinea der Desserts fühlt, darf sich an Frio-voles wagen. Zur hohen Kunst der gastronomischen Annäherung gehört unter anderem das gegenseitige laszive Füttern mit köstlichen Häppchen. Das, was die Amerikaner unter «Sploshen» verstehen, das Anrichten und Verzehren diverser Leckereien direkt vom Körper der oder des Angeboteten, die neuzeitliche Variante von Casanovas Austernschleckerei, das Naschen und Vernaschen in einem Rutsch, wird hingegen im Restaurant nur sehr begrenzt möglich sein. Denn wie überall im Leben gilt auch hier der Grundsatz, dass nur ein Schritt das Erhabene vom Lächerlichen trennt.

Schliesslich ist auch in diesem Bereich alles eine Frage der richtigen Dosierung. Doch darf man darauf vertrauen, dass auch dem heiligen Valentin nichts Menschliches fremd war. Wie heisst es doch schon in der Bibel: Ich habe mein Lager mit Myrrhe besprengt, mit Aloe und Zimt. Komm lass uns kosen bis an den Morgen und die Liebe geniessen.

Aphrodisische Kochbücher haben derzeit Konjunktur. Hier drei Beispiele: Isabel Allende: **Aphrodite - Eine Feier der Sinne**, Suhrkamp Tb, Fr. 20.50. Rose Marie Donhauser: **Fingerfood for Lovers**, Stora, Fr. 27.50. Gabriella Moliné: **Wie Sie jeden Mann weichkochen**, Eichborn, Fr. 27.50.

Black-Tiger-Gambas – aber bio

**Arne's**

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michelin Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Gambas: das ist Kochkunst vom Feinsten und zugleich deftige Hausmannskost, es kommt nur auf den Standort an. In den Küchen der Küstenregionen Europas, Asiens und Amerikas haben diese Krustentiere eine uralte Tradition und gehören zum Küchenalltag. Die besseren Transportmöglichkeiten und die heutigen Konservierungsmöglichkeiten, wie das Tiefrieren, machen diese beliebten Krevetten interessant und zu einem erschwinglichen Produkt, auch für Binnenländer wie die Schweiz. Gambas sind ganzjährig verfügbar und werden in riesigen Tiefkühlcontainern, eingemaisert umweltverträglich, auf dem Wasserweg in die Schweiz – ja, das kann sogar auf dem Rhein von Rotterdam bis Basel sein – gebracht.

Black-Tiger-Gambas sind an ihrem langen Hinterleib mit der dunklen Färbung und den gelben Querstreifen leicht zu erkennen, der ausgestreckt oder gekrümmt getragen wird und im Verhältnis zum Vorderkörper stark entwickelt ist. Charakteristisch ist das sägeartig gezackte Stimmhorn, das mit einer besonders starken Ausprä-

gung zum Tragen kommt. Die Black Tigers zählen zu den grössten Garnelen auf dem Markt.



Die Animare Bio-Black-Tiger-Gambas aus der Aquakultur der Surel Farm in Thailand, zertifiziert durch «Naturland».

Und das mit gutem Grund: Die Tiere wachsen in naturnahen Teichanlagen auf. Am Boden ihres intakten Ökosystems finden die Krevetten ausreichend Algen, Kleintiere und Plankton – ihre natürlichen, bevorzugte Nahrung. Daher kann die zusätzliche Fütterung deutlich reduziert werden. Und das kommt nicht nur der Wasserqualität, sondern auch dem Geschmack zugute. In den Teichanlagen tummeln sich pro Quadratmeter höchstens zehn Gambas. Denn die Tiere brauchen für ein optimales Wachstum und Wohlbefinden nicht nur eine ausgewogene Ernährung, sondern auch genügend Bewegungsfreiheit.

Der Vorteil der artgerechten Haltung liegt auf der Hand: Die Tiere stehen nicht unter Stress und

sind eindeutig gestünder. Tritt dennoch einmal eine Krankheit auf, kommen mit bestimmter Sicherheit keine Antibiotika zur Anwendung. Auch Gentechnik, Pestizide und Kunstdünger sind in der «Naturland-Bio-Aquakultur» tabu. Vorteile, die man schmecken kann, denn hier essen Ihre Gäste wirklich nur, was sie essen wollen: reine Natur! Bio-Gambas – natürlich, was sonst?

So natürlich die Aufzucht, so natürlich ist auch die weitere Verarbeitung, denn unmittelbar nach der Ernte werden die frangrischen Bio-Black-Tiger-Gambas vor Ort schonend verarbeitet und tiefgefroren. Und zwar ohne Schwefel und Phosphate, welche üblicherweise als Konservierungsstoffe eingesetzt werden. Ganze Black-Tiger-Tails ohne Kopf, mit Schale: in ihrer natürlichen dunkelgrünen, gelb gebänderten, Färbung geschält und mit dem dekorativen Schwanzende, im Fachhandel «Tail-on» genannt: perlmuttfarbenen-transparent kommen die wunderschönen Gambas auf dem Schweizer Markt für die Gastronomie in den Handel.

Krevetten, Shrimps, Prawns oder Gambas? An der Nordseeküste fängt sie der Krabbenkutter. In Frankreich werden sie als «crevettes» genossen. Als «gambas» krönen sie in Spanien eine Paella. Die Engländer sprechen von «shrimps» oder gar «prawns» und doch meinen alle dasselbe: nämlich Garnelen – von denen es weltweit rund 3000 verschiedene Arten gibt.



Einladendes Gartenrestaurant mit provenzalischen Ambiente: Hier kommt Wohlfühl auf.

Fakten Empfänge in der provenzalischen Klosterkapelle

Das Hotel Couvent des Minimes liegt inmitten einer fünf Hektar grossen provenzalischen Gartenanlage und hat 40 Zimmer und sechs Suiten, die preislich zwischen 150 und 670 Euro angesiedelt sind. Für Businesszwecke stehen drei Konferenzräume zur Verfügung, die ehemalige Klosterkapelle eignet sich für Empfänge bis zu 200 Personen. Das Haus verfügt zudem über eine Bibliothek, eine «Light + Music-Bar», die privatisiert werden kann, sowie eine Lounge-Bar und einen Keller für die Wein- und Käseverkostung. Die Spa-Anlage erstreckt sich über 700 m² mit Pool, Saunen und Hammam. Angeboten werden Beauty- und Massagebehandlungen von 30 Minuten bis zu drei Stunden (55/280 Euro). Ausserdem gibt es einen Outdoor-Pool und Tennisplätze. has

www.couventdesminimes-hotel-spa.com

Ein Kloster für Hotelgäste

Das besondere Konzept Wo einst Mönche und Nonnen wohnten, erholen sich heute Hotelgäste: im provenzalischen «Couvent des Minimes».

KATJA HASSENKAMP

Ein schlichter Glockenturm, kühle Steinmauern, verwinkelte Treppen und schmale Bogenfenster erinnern an die ehemalige Klosteranlage. Sie bot drei Jahrhunderte lang unterschiedlichsten Ordensbrüdern und -schwestern Unterkunft, avancierte dann zum Hospiz und wurde im Jahre 1990 endgültig von den Franziskaner-Schwestern aufgegeben. 18 Jahre danach ist der alte Konvent als 4-Sterne-Luxushotel mit weitläufiger Spa-Anlage zu neuem Leben erwacht.

Die alten Gemäuer liegen im Land von Jean Giono, inmitten von Steinchen, Lavendelbüschen und Macciarauchern im kleinen Dörfchen Mane, im weitläufigen Hinterland von Aix-en-Provence. Eine

Oase der Stille in duftendem Grün. Der Architekt Bruno Legrand – er zeichnet bisher vor allem für die Konzeption moderner Kellerräume im Raum Bordeaux verantwortlich – hat die ehemaligen Zellen der Missionsschwestern zu 46 komfortablen Zimmern und Suiten zusammengelegt und in zeitgenössischem Stil ausgestattet. Oberstes Gebot, bei den 16 Monate dauernden Umbauarbeiten war der Respekt der alten Bausubstanz, eine möglichst einfache Linienführung und die Verwendung von edlen Ma-



Edles Restaurant.

terialien: Holz, Leder, Leinen, gewirkte Spitze und schwere Seide... Dazu gedeckte Farben, Pflaume, Flieder, Jute, Bordeauxrot und verschiedene Holzschattierungen, die mit dem Mauerstein harmonieren.

Rundbögen säumen einen weitläufigen Patio mit einer Restaurantterrasse und den ausladenden Korbesseln der Pesquier-Bar; der ehemalige Klostergang wird morgens zur Frühstücksgalerie und lädt nachmittags zur Entspannung; die Zimmer liegen über bepflanzten Innenhöfen oder mit Blick auf die sanfte Hügellandschaft.

Spa und Restaurants laden auch externe Gäste

Der Spa-Bereich im «Couvent des Minimes» erscheint mit seinen 700 Quadratmetern für die 46 Zimmer überdimensioniert und kann daher gemäss Hoteldirektor Pierre-Alexandre Francin auch von Ausenstehenden genutzt werden:



Holz, Leder, Leinen und Seide.



Grosszügiger Spa-Bereich.

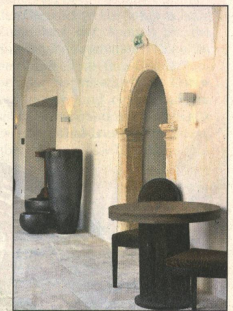
«Wir wollen mit dem Spa, aber auch mit unserem Gourmet-Restaurant lokale Gäste anziehen, denn unser Haus soll Teil des örtlichen Umfeldes werden. Zugleich verstehen wir unsere Anlage als ein attraktives integriertes Freizeithotel, dessen Konzept unserer Meinung nach im Trend liegt und bei modernen Reisenden auf Zustimmung stösst».

Das Ambiente der Spa-Anlage ist von einer Zen-Atmosphäre geprägt: weisse Steinkacheln säumen den hellblauen Indoor-Pool, dunkelbraune Korbmöbel fungieren als

ausladende Ruhebetten, von denen der Gast Blick in die provenzalische Natur geniess. Schieferfarbene Wandpaneele rahmen die Waschbecken ein, die an ausgehöhlte Natursteine erinnern. Neben dem Pool verfügt das Spa über einen Fitnessraum, zwei Saunen, einen Hammam, fünf Einzelkabinen und einen Duo-Behandlungsraum, der sich offensichtlich besonderer Beliebtheit erfreut. Ebenso wie die so genannte «Sieste-Badewanne», in der man schwerelos schwimmt und sich mit unterschiedlichen Farben und Gerüchen zur Musik seiner Wahl entspannen oder aufputschen lassen kann.

Philippe Guérin: Leichte Speisen, mediterran inspiriert

Auch die Küche des jungen Chefs Philippe Guérin soll zum Wohlbehagen der Gäste beitragen. Er hat bei Alain Llorca im Hotel Negresco in Nizza gelernt und dann die kulinarischen Geschicke des Relais & Châteaux-Hotels Domaine Saint Martin in Vence geleitet. Hier in Mane zeichnet der Küchenchef nun für die Kulinarik in zwei Lokalen verantwortlich: Das Gourmedlokal Le Cloître, in Braun- und Beigetönen gehalten und mit matten roten Streifen abgesetzt, und das Bistrot-Restaurant Bancaou, das Gerichte mit mediterranem Touch serviert.



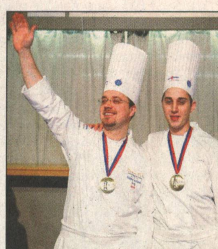
Moderne Schlichtheit.

Im «Cloître» kreiert er leichte Speisen mit subtilen Geschmacksnoten. Seine Inspirationen von den verschiedensten Gestaden des Mittelmeeres – Spanien, Italien, aber auch Nordafrika – mischen die provenzalischen Gerichte mit einem Schuss Exotik auf. So serviert er ein Spargelvelouté mit kandierter Zitronelle und überzieht sie mit aufgeschäumter Mandelmilch, richtet den Kabeljaurücken im Blätterteig mit Calamar und Pequisillos an, nachdem er ihn in Rosmarin- und Tomatenjus mariniert hat, und krenzt eine Taubenbrust auf Rhabarber, gedünstet und mit einer Ananas-Salbei-Sauce überzogen. Dazu werden spritzige Coteaux de Pierrevert aus Manosque und Weisses aus dem Süden von Aix serviert, oder man verkostet einen soliden Roten aus Sablet im Rhôneetal. Stets harmonisieren die Tropfen von der Küche und dem provenzalischen Ambiente des Couvent.

Décotterd kocht die Schweiz auf den 5. Platz

Nach monatelangem Üben, Üben, Üben und einem guten 5. Platz am Bocuse d'Or ist Stéphane Décotterd wieder zuhause und vor allem eines: «content».

FRANZISKA EGLI



Für Décotterd und seinen Commis Antoine Allume lief alles rund.

Die Erleichterung, aber auch ein Hauch Stolz ist sogar durchs Telefon spürbar: Oh ja, er sei «content», sagt Stéphane Décotterd über seinen fünften Platz, den er letzte Woche

für die Schweiz am internationalen Kochwettbewerb Bocuse d'Or im französischen Lyon erreicht hat,

«très content», sagt er und lacht. Er im normalen Leben Küchenchef im 3-Michelin-Sterne-Restaurant Le Pont de Brent bei Montreux – und sein 21-jähriger Commis Antoine Allume hätten vergangenen Dienstag ein super Timing gehabt: In all den Monaten zuvor seien sie nie so zügig gewesen wie nun letzte Woche, als sie gegen 23 weitere Nationen angetreten sind, die sich alle den prestigeträchtigen Bocuse d'Or 2009 hollen wollten. Dabei galt es, eine Fisch- und eine Fleischplatte mit je drei Garnituren für 12 Personen in nur fünfzehn Minuten zu kreieren.

«Alles lief ründ», erzählt Décotterd, der der Jury unter anderem einen norwegischen Kabeljaurücken mit Chasselas von St-Saphorin so-



Den Bocuse d'Or 2009 holte Geir Skeie für Norwegen.

wie ein gefülltes Rindsfilet Boeländers Art präsentierte. Und just dieses eine und entscheidende Mal ist der

bescheidene Gourmetkoch auch noch zufrieden gewesen mit seinem Rindsfilet, dem Stück, welches ihm noch am Probekochen zwei Wochen zuvor ziemlich Sorgen bereitet hatte. Angetan war er zudem von der Stimmung, die in Lyon herrschte. Das Ambiente, schwärmte der 32-Jährige, sei enorm gut gewesen, an die 300 Leute aus der Schweiz seien nach Lyon gereist, um sie an dem von Paul Bocuse ins Leben gerufenen Wettbewerb lautstark anzufeuern.

Den Sieg geholt hat schliesslich Norwegen mit Geir Skeie. Der erst 28-jährige und bereits mehrfach ausgezeichnete Skeie gilt als grosses Talent im hohen Norden. Auf Platz zwei kochte sich Schweden, den dritten Platz belegte Frankreich, und

auf dem vierten Platz rangiert Dänemark. In Anbetracht dieser Rangliste zählt sich Décotterd, der seit seinem Siegal als Goldener Koch von Kadi 2008 im vergangenen Frühling jeden Montag hart trainiert hat, gleich nochmals glücklich über seine Position: «Nicht nur belegen die richtig grossen Kochnationen die ersten vier Plätze. Diese Köche sind absolute Profis, die hatten seit Monaten hundert Prozent ihrer Zeit in den Wettbewerb investieren können», erzählt der Vater einer zweijährigen Tochter.

Nun aber freut sich Décotterd darauf, was er seit sage und schreibe 14 Monaten nicht mehr hatte: «cuisine normale».

www.bocusedor.com; www.kadi.ch

SUCRE DE RAISIN
100%
TRAUBENZUCKER

**Grapillon,
C'EST SI BON...**

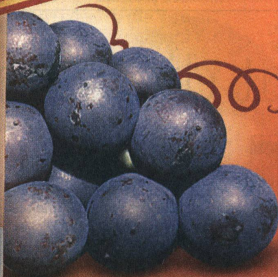
Der leicht kohlenensäurehaltige
Traubennektar.



C'est si bon...

GRAPILLON®

Nectar de raisins légèrement gazéifié
Leicht kohlenensäurehaltiger Traubennektar



Arbeiten im heissen Keller

Serie Harte Teamarbeit: 800 Kilogramm Wäsche waschen, trocknen und bügeln – das ist das Tagespensum in der Villa Castagnola in Lugano.

SABRINA JÖRG*



Konventionelles Bügeleisen.



Der Vorhang wird in der Lingerie exakt gefaltet.

Bilder Sabrina Jörg

Die Villa Castagnola in Lugano mit ihren 88 Zimmern gehört zu den wenigen Hotels, die heutzutage noch über eine eigene Wäscherei verfügen. Dies hat den Vorteil, dass Bettwäsche, Badetücher, Bademäntel, Tischtücher, Servietten und noch vieles mehr vor Ort täglich gereinigt werden können. Damit sichert sich das Haus die Garantie für Qualität: Flecken können behandelt werden und Löcher werden sofort geflickt.

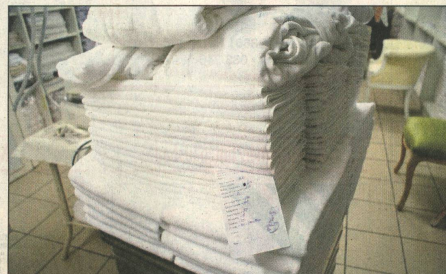
Überall gemusterte Stoffe

Die Lautstärke der Waschmaschinen, Tumbler und des mir vorerst unbekannte «blauen Dings» übertönt alles. Auch muss ich mich zuerst an die chemischen Gerüche und die Hitze gewöhnen. In der Lingerie im zweiten Untergeschoss ohne Tageslicht herrschen gegen 30 Grad. Ich bekomme ein schickes schwarzes Röckchen, und los geht's, an die Wäscheberge.

Nie zuvor habe ich ein Hotel mit so viel verschieden gemusterten Stoffen in den Zimmern gesehen, kein Zimmer gleicht dem andern. Die Vorhänge müssen regelmässig gewechselt werden, da die Sonne die Stoffe ausbleicht. An diesem Tag wird ein Vorhang mit Verdunkelungsstoff gefittet, da es einem Gast in seinem Zimmer zu hell ist. Alles was anfällt, wird im Haus genäht. Die zwei Schneiderinnen sind kreativ und meistern ihre Aufträge mit Bravour.

Die Kunst des Faltens

Jeden Tag wird die Wäsche sortiert, gewaschen, angetrocknet und danach mit der Wäschemangle gebügelt. Diese Maschine ist es, die mir anfangs als ein riesiges «blaues Ding» erschien. Schnell werde ich instruiert, wie dieses Gerät funktioniert. Zwei Personen ziehen ein Leintuch über eine Walze, das dann automatisch durch das «blaue Ding» wandert und hinten gebügelt herauskommt. Die zwei Personen hinter der Bügelmaschine nehmen das Leintuch in Empfang und falten es gleich. «E bello?», vergewissern



Frische Wäsche auf Bestellung des Housekeepings.



Die gereinigten Mitarbeiteruniformen.

sich die beiden Signoras, die vor der Maschine stehen. Das Falten der Wäsche gehört zu den Hauptaufgaben in der Lingerie. Mit Ausnahme von Servietten, Kissenbezügen, Bademänteln und kleinerer Frotteewäsche wird alles zu zweit gefaltet. Jede Wäscheart hat eine andere Faltechnik. Da die «Villa Castagnola» über diverse



Das Nähatelier der fleissigen Schneiderinnen.



Berge von schmutziger Wäsche.



Waschmittel wird den Waschmaschinen automatisch zugeführt.



Genauere Arbeit garantiert faltenfreie Wäsche.

Restaurants und Seminarräume und damit auch über verschieden grosse Tische verfügt, gleicht keine Tischdecke der andern. Das heisst für mich aufpassen, denn die diversen Tischtücher erfordern unterschiedliche Faltechniken. Eine Wissenschaft für sich. Was hier in dieser Lingerie geleistet wird, beeindruckt mich.

Die Arbeit ist in der «Lavanderia» sind anstrengend, man steht den ganzen Tag und schwitzt. Teamwork ist alles und hat hohe Priorität, denn alleine geht's nicht. Es herrscht gute Stimmung, und das eingespielte Team arbeitet Hand in Hand, um das Tagesziel zu erreichen.

*Sabrina Jörg ist Leiterin des htr-Sekretariats. www.villacastagnola.com

Schweizer Bäckerjugend ist Europameister

An der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confeiseriebedarf in Bern fand die Europameisterschaft der Bäckerjugend statt. Zwölf Länder waren durch je zwei Kandidaten vertreten. Für die Schweiz traten Melanie Weingartner von Adligenswil und Daniel Hächler von Seengen an. Melanie Weingartner absolvierte ihre Lehre bei der Bäckerei Kreyenbühl in Luzern und arbeitet zurzeit für die Bäckerei Vogel in Küssnacht am Rigi. Sie holte sich vor Manuel Krohier aus Österreich und Pernille Garsdal aus Dänemark die Goldmedaille. Auf Grund der erreichten Punktzahl der beiden Kandidaten gewann die Schweiz auch den Nationenpreis. Der Kreativitätspreis ging an Amandine Lhomme aus Belgien.

Thailändisches im Mövenpick Zürich-Airport

Bis am 4. März 2009 werden im Restaurant des Mövenpick-Hotels Zürich-Airport thailändische Spezialitäten serviert. Die Gäste können den Gastköchen aus Bangkok beim Zubereiten der Speisen in der Showküche zuschauen. Neben der berühmten Tom-Yam-Goong-Suppe gibt es verschiedene Curry-Variationen und einige kulinarische Überraschungen. Mittags gibt es einen Thai-Lunch vom Buffet, abends eine grosse Thai-Karte.

www.moevenpick-zurich.com

Für kurze Zeit: Gletschergrotten in Pontresina



Andrea Badruttsch

In Pontresina wurden am Fuss des Morteratschgletschers drei Gletschergrotten entdeckt. Die drei Höhlen sind miteinander verbunden und 20 bis 50 Meter lang und bis zu 8 Meter hoch. Sie sind voraussichtlich bis Frühling oder bis Frühlommer begehbar, nachher aufgrund des Schmelzwassers wohl nicht mehr. Es gibt Führungen, und in einer kleineren Höhle bietet das Hotel Morteratsch jeden Freitag einen Fondueplauschan.

www.government.ch/pdf/Morteratsch.pdf

Carlton Zürich gestaltete Restaurant neu



ZVG

Das Restaurant Carlton an der Zürcher Bahnhofstrasse ist im Art-deco-Stil neu gestaltet worden. Der Liechtensteiner Innenarchitekt Günther Thöny hat einen warmen, emotionalen Raum geschaffen. Farben wie Bronze, Gold und Aubergine und Materialien wie Velours und Leder dominieren. Am auffallendsten sind die beiden überdimensionalen Fotografien einer unbekannten jungen Frau, die zwei Wände komplett ausfüllen. Die in warmen Rot- und Brauntönen gehaltenen Bilder stammen vom österreichischen Fotografen Werner Branz.

Fliegende Engel beim neuen Wine Tower des Radisson SAS

Im Hotel beim Zürcher Flughafen holen ab sofort sogenannte Wine Angels die Weinflaschen aus dem Turm.



Viel Aufwand für eine Flasche Wein: Wine-Angel bei der Arbeit.

Nach Las Vegas und London verfügt jetzt auch die Lobby des am 1. August 2008 eröffneten Radisson SAS Hotel beim Flughafen Zürich über einen Wine Tower. 4000 Flaschen Wein und Champagner finden Platz in dem 16 Meter hohen und fast 28 Tonnen schweren Turm, der rund vier Millionen Franken kostete.

Er besteht aus massiven Acrylglasplatten mit transparenten Fächern. Verschieden kühlabare Bereiche sorgen dafür, dass die Weine bei idealer Temperatur gelagert werden. Acht «Wine Angels» holen mittags von 11.45 bis 13.30 Uhr und abends von 17.15 bis 23.30 Uhr die bestellten Weine und Champagner fliegend aus den Fächern. Damit die Engel die entsprechenden Flaschen finden, weist ihnen ein Lichtkreuz den Weg. Sie nehmen die Flasche aus dem Fach, sichern sie in einem «Weinbeutel» und fliegen zurück zum Ausgangspunkt am Boden.

leserbriefe

Mitarbeiteressen: Überall ein grosser Diskussionspunkt

htr hotelrevue vom 29. 1. 2008: «Gut, gesund und genug»

Ich arbeite seit 20 Jahren im Hotel- und Gastgewerbe, davon in einigen Top-Hotels. Ich habe diese Äusserungen der Direktoren/Küchenchefs gelesen und stelle fest, dass ich wohl in den falschen Hotels gearbeitet habe. Ich stellte mir die Frage, ob die Mitarbeiter das auch so sehen, ob das Essen wirklich so toll ist. Das Essen für Mitarbeiter ist zu fettig, einseitig, entspricht absolut nicht dem neuesten Ernährungswissen. Wenn das Gemüse oder die Teigwaren im Fett schwimmen, schon leicht säuerlich schmecken, das Hühnchen am Knochen entlang noch blutig ist, Süssspeisen schimmelig sind, dann halte ich das nicht für ein mitarbeitergerechtes Essen, für das man noch bezahlt! Die gleichen Meinungen vertreten sehr viele Mitarbeiter, das Essen ist immer ein grosser Diskussionspunkt und fällt leider immer sehr negativ aus!

Thomas Zimmermann
Zweiflingen-Friedrichsruhe (D)

Hauswirtschaft ist weit mehr als nur Staub wischen

htr hotelrevue vom 29. 1. 2008: «Neuer Name für alten Beruf»

Genau, Hauswirtschaft befasst sich mit Reinigung, mit Staub, mit Schmutz. Hauswirtschaft ist aber auch Gäste bedienen, Gästezimmer bereitstellen, Blumen besorgen, Essen kochen, Gäste empfangen, Bettwäsche auswählen, Berufskleider mitbestimmen, bei Um- und Neubauten mitbestimmen, Planen, organisieren, Menschen führen und begleiten. Was ist daran falsch – was ist daran verstaubt? Warum wird Hauswirtschaft

nicht positiv verkauft? Hauswirtschaft ist ein toller Beruf. Ich übe ihn seit 40 Jahren aus – ich fühle mich deswegen weder deklariert, noch verstaubt, noch unmodern. Ich bin stolz auf meinen Berufsstand. Wer hat so viel Tätigkeiten unter einem Hut wie die Hauswirtschaft? Wer hat so lange Geschichte geschrieben, wie die Hauswirtschaft? Wer hat so viel Entwicklung erlebt in den letzten Jahren wie die Hauswirtschaft? Wer hat so viele Sprachen wie die Hauswirtschaft? Ob in Namibia, ob in Hongkong oder im Thurgau – unter Hauswirtschaft verstehen wir alle das Gleiche. Stehen wir dazu und sind stolz!

Käthi Hildenbrand,
Frauenfeld

Neuer Name für die Berufsprüfung der bisherigen Hauswirtschaftsleiterin mit eidgenössischem Fachausweis gesucht: htr-Leser können ihre Berufsideen auf www.htr.ch eingeben. Die beste Idee wird prämiert.



Food Non-Food

Gastro-Grosshandel



Da 45 anni,
la differenza c'è
e si vede!

Partner
Per **ipppergros**
Professionisti www.ipppergros.ch

Ipppergros Noranco
091 986 49 60

Ipppergros Losone
091 791 56 61

Gastro-Grosshandel



Cash+Carry
CC A
Angehörn
Frühe für Profis.

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmart
CCA-Nonfoodmarkt

CCA Gossau SG CCA Bern
CCA Frauenfeld CCA Luzern
CCA Sargans CCA Spreitenbach
CCA Rapperswil CCA Pratteln
CCA Brüttisellen ab Herbst 2008
www.cca-angehoern.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGHEHN

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU
Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik
3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 73

Gastro-Einrichtungen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN
schmocker AG



Ihr Spezialist für die Fabrikation
und Einrichtung von

**GROSSKÜCHEN UND
SELF-SERVICE-ANLAGEN**



Dammweg 15 - 3800 Interlaken
Telefon 033 828 38 48 - Fax 033 828 38 38
www.schmocker-ag.ch - info@schmocker-ag.ch

Grossküchenmaschinen

ROTOR
Lips
Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70
www.RotorLips.ch

Hotelzimmer

beck
Design AG
Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau
Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
Fax 041 929 60 31
www.beck-design.ch

Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser
Gastro Innenausbau Hotel Innenausbau
Bar-Bufferanlagen Hotel Empfangsanlagen
3608 Thun info@strasserthun.ch
Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch

Kassensysteme

SYCOPA
SYCOPA, Systems Consulting Pasche & Co
8157 Dielsdorf / ZH Tel: 044 / 845 08 02
info@sycopa.ch
ADDIPOS micros FIDELIO
ORDERMAN®
KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI
PROMOTION
Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!
Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnübächi 48, CH-8197 Rafz
☎ 044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

Kaffeemaschinen

caFina
Kaffeemaschinen für
Gastronomie und Betriebsverpflegung
Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42
Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch, www.cafina.ch

Kaffeerösterei

Jilly
CAFE
ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20, Fax 044 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

Sicherheit

SIZU AG
Allgemeine Bewachungen
Sicherheit ist Zukunft
Night-Manager ♦ Night-Audit ♦ Night-Porter
Ob Militär, Krankheit, Ferien oder Notfälle die SIZU AG steht Ihnen rund um die
Uhr, 365 Tage im Jahr, zur Verfügung
Überzeugen Sie sich doch selbst von unseren Dienstleistungen und lassen Sie
sich innert 48 Stunden eine unverbindliche Offerte zukommen
SIZU AG Telefon: 0848 60 60 00
Postfach, 8707 Uetikon a.S. Telefax: 043 541 16 07 www.sizu-ag.ch

Weinhandel

winehouse - mehr
als Wein
Das Weinkonzept für
Gastronomie und Hotellerie
winehouse
mon choix
www.winehouse.ch

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

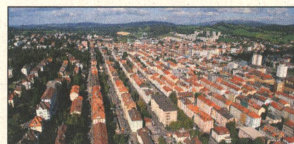
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

cahier français

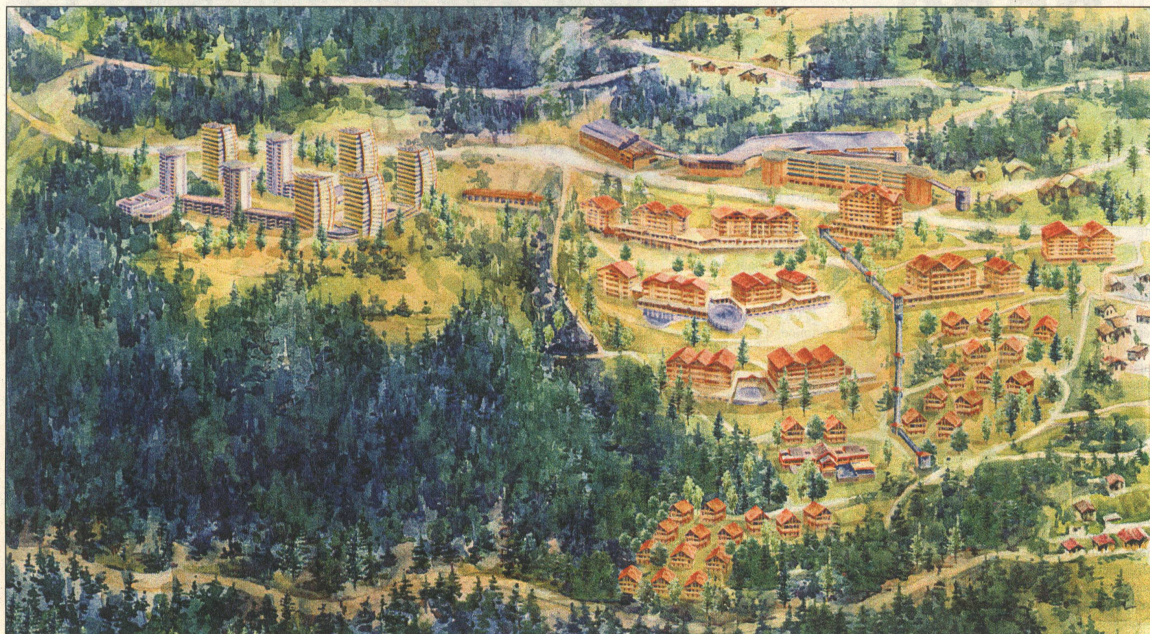
htr hotelrevue No 6 / 5 février 2009



La Chaux-de-Fonds
L'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco se jouera à Séville au mois de juin.
Page 21



Ski et parkings
Les tarifs varient d'une station à l'autre. Certaines d'entre elles offrent même la gratuité.
Page 23



Le projet touristique d'Aminona avec, à gauche, les quatre nouvelles tours qui viendraient s'ajouter aux trois tours existantes.

Le projet de Nendaz est le seul à être déjà sorti de terre

Les projets spectaculaires font souvent la une mais, sur le terrain, il n'y a encore rien. Ou presque. Seul le projet de Pracombe à Nendaz a commencé à sortir de terre avec 300 premiers lits dans deux immeubles. De quoi réjouir Francis Dumas, le président de Nendaz: «Nous préférons parler de nos projets quand ça marche!» La crise n'est qu'un paramètre de plus pour corser ces gestations, longues et complexes. C'est qu'on ne peut pas ou plus construire tout et n'importe quoi en Valais. Le canton et Berne n'accordent des dérogations à la loi Koller qu'aux projets étrangers avec aspects hôteliers rentables. Les possibilités d'oppositions sont aussi des garde-fous. Quant à l'aménagement du territoire, François Seppé, du Service cantonal du développement économique, renvoie à l'autonomie communale: «Aux communes de poser leurs exigences, de défendre leurs intérêts financiers et d'exiger des garanties. C'est leur responsabilité.»

gz

Quid des grands projets?

La crise menace-t-elle les grands projets touristiques valaisans? Confiantes, les communes concernées estiment tenir le couteau par le manche.

GENEVÈVE ZUBER

Contrairement à bien d'autres, le projet des Maisons de Biarriz prévu à Champéry avait passé tous les obstacles et même reçu la bénédiction du WWF en qualité de projet modèle. Neuf cent lits quatre étoiles, répartis notamment dans deux hôtels, 100 millions d'in-

vestissement: de quoi donner un nouveau souffle à la station. Mais voilà, la crise des subprimes a eu raison du groupe français!

Un feu vert et un feu rouge à Bagnes

«La crise nous a fait perdre un an...» Mais Luc Fellay, président de Champéry, reste confiant. «Après l'annonce de la liquidation, j'avais déjà plusieurs téléphones de représentants intéressés. Notre site est attractif. D'autre part, le dossier est déjà ficelé et le chantier est prêt à démarrer.» Luc Fellay estime ainsi tenir le couteau par le manche.

«Nous accorderons la préférence à qui reprendra l'ensemble de la convention qui nous liait aux Maisons de Biarriz et qui met à la charge du repreneur l'exploitation du centre national sportif de glace.» Au moment d'imprimer, les négociations étaient en cours avec

les groupes français Lagrange Vacances et Pierre & Vacances.

Si les investisseurs étrangers passent, le terrain en zone à bâtir, lui, reste: un bien «non volatile», d'autant plus recherché qu'il est limité dans les stations suisses,

valeurs refuge sur les plans touristiques et sécuritaires. Lorsqu'il évoque les Mayens de Bruson, un projet de 1800 lits, le président de la commune de Bagnes, Christophe Dumoulin, tient un langage similaire à son cousin, Luc Fellay. Le groupe nord-américain Intrawest, promoteur de ce projet à 250 millions de francs à deux pas de Verbier, «est toujours motivé», explique-t-il. «Il a peine à renouveler un gros emprunt en

octobre. Mais, en cas d'éventuels problèmes, nous retrouverons aisément un investisseur.»

Pour Christophe Dumoulin, le principal défi est ailleurs, dans les recours des organisations écologistes et l'imbroglio des procédures

«Il est compliqué d'obtenir des informations financières de Moscou.»

Stéphane Pont

Président de la commune de Mollens

qui bloquent le projet depuis 2005. «Je suis très déçu par le WWF, qui veut faire un exemple, et par l'Etat du Valais qui n'est pas à la hauteur pour coordonner l'activité des différents services traitant du dossier.» Pour le projet de Médran en revanche, cette fois, tous les feux sont au vert, sous réserve d'une dernière homologation communale de zone: les oppositions sont résolues et les premiers coups de pioche prévus pour fin

2009, crise ou pas crise, car l'assise financière des 3-Rocs, société locale, «est solide à 100%», selon Christophe Dumoulin. Pour Verbier, qui souffre d'un cruel manque d'hôtels, c'est une étape de développement capitale, ce projet relevant au centre de Verbier 580 lits en cinq et en trois étols.

Mollens envisage de demander des garanties

Enfin, à Aminona, devisé à un demi milliard de francs, le «Village Royal» de 1600 lits du groupe russe Mirax représente le plus important projet en Valais. Six semaines après la conférence de presse visant à rassurer sur l'état de santé du groupe, sa porte-parole, Anna Pozdnyakova, confirme: «Nous sommes solides et toujours très motivés.» Quant au président de Mollens, Stéphane Pont, il reste confiant: «Il est compliqué d'obtenir des informations fi-

nancières de Moscou. Ce qui est sûr, c'est que le dossier avance et que les mandataires locaux sont payés.» Et de rappeler qu'Aminona a besoin de ce projet pour faire renouveler la concession de sa télécabine. Il n'empêche, Stéphane Pont estime de la responsabilité de la commune de négocier des garanties, une somme de l'ordre de 5 à 10 millions que Mirax verserait sur un compte bloqué et qui servirait à remettre le terrain en état si le chantier devait être abandonné: «Et si nous ne devions pas trouver d'entente sur le montant, la commune pourrait refuser l'autorisation de construire.»

Mirax se déclare prêt à entrer en matière. Le projet étant lointain pas encore au stade de l'autorisation de construire, Stéphane Pont a des soucis plus pressants. La zone chalets a été à son tour mise à l'enquête, le 9 janvier, après les tours et la partie hôtelière, et les organisations de la nature font opposition à tous les lots. D'autre part, le projet doit encore obtenir le non-assujettissement à la loi Koller et prouver que la partie hôtelière est solide. L'un dans l'autre, le président Stéphane Pont ne s'attend pas aux premiers coups de pioches avant 2010.

Le façonnage du paysage alpin fait débat

Débats, rapports, exposition. Les grands projets touristiques sont un sujet d'actualité. Un débat utile qui peut prévenir les dangers d'un remodelage du paysage alpin.

MIROSLAW HALABA

Quelque cinquante projets touristiques (complexes hôteliers et villages de vacances), plus ou moins grands, ont été lancés dans les montagnes suisses. S'ils sont une chance, ils comportent aussi des risques, notamment, pour le paysage. Cette problématique ambivalente fait, toutefois, débat. Une bonne chose car la discussion peut inciter les intéressés à prendre des décisions pensées d'avantage pour le futur. Ainsi, la semaine passée,

deux manifestations se sont déroulées dans le cadre de l'exposition «Chambres libres», organisée au Musée alpin suisse (htr du 13.1.).

Sous l'égide de Patrimoine suisse et du magazine Hochparterre, un séminaire d'une journée a été consacré à l'architecture de ces projets et à leur empreinte sur le paysage. Il en est notamment ressorti que cette question était «rarement» abordée dans la conception de ces futures réalisations. Les vacanciers veu-

lent, dit-on, se sentir chez eux. Or, ont constaté les organisateurs du séminaire, le chez-soi «n'est pas synonyme d'architecture stéréotypée et uniformisée». Pour eux, les planificateurs devraient, dès lors, accorder une «plus grande attention à l'architecture». Ils devraient réunir plusieurs avis et ne pas laisser des «stars de l'architecture dessiner seules des projets vedettes».

Le lendemain, c'était au tour du Musée alpin suisse de convier ses

invités à une table ronde sur le tourisme alpin, réunissant l'initiateur du projet de complexe touristique à Andermatt, Samih Sawiris, l'ancien directeur de l'Office du tourisme de Saint-Moritz, Hanspeter Danuser, et le spécialiste des questions liées à la nature et aux paysages, Mario Broggi.

L'intérêt du concept, la personnalité de son principal investisseur ont toutefois rapidement canalisé la discussion sur le seul projet d'Andermatt. Pour Samih Sawiris, l'atout clé de cette réalisation est l'exploitation du complexe à l'année. Ce type de gestion permet aux populations locales, séduites

par le projet, d'y voir une assise pour des emplois durables.

Pour le professeur de tourisme Hansruedi Müller, les discussions sur des projets, comme celui d'Andermatt, sont à saluer.

«Il y a actuellement trop de projets, dont de nombreux n'ont pas été assez mûris.»

Hansruedi Müller
Professeur à l'Université de Berne

Il est moins dommageable, selon lui, de concevoir des réalisations d'envergure, où l'on a prévu des systèmes de location de appartements, que d'assister à la multiplication de résidences secondaires. Il ajoute cependant: «Le problème, c'est qu'il y a actuellement trop de projets, dont de nombreux n'ont pas été assez mûris, ce qui va certainement conduire à des erreurs.»

«Faire aussi bien en 2009 qu'en 2008»

Le groupe hôtelier Manotel a réalisé une année 2008 «exceptionnelle». Il envisage de s'étendre en Suisse alémanique.

ALEXANDRE NICOLIN

Avec un chiffre d'affaires de 58 millions de francs, nous réalisons une performance 8% supérieure à celle budgétée», savoure Paul Muller. Le président du groupe Manotel précise que le budget en question anticipait déjà un résultat de 5% supérieur par rapport à celui de l'année précédente. Le chiffre d'affaires de Manotel est donc tout simplement passé de 52 à 58 millions de francs en douze mois. «Et la moitié des chambres de l'Hôtel Royal a été en rénovation durant deux mois en début», relève-t-il. Au total, les 610 chambres du groupe

(réparties dans six établissements en ville de Genève: les quatre-étoiles, le Royal, l'Epsom et l'Auteuil, et les trois-étoiles, le Kipling, l'Edelweiss et le Jade) ont connu un taux d'occupation de quasi 80% et ont été facturées 255 francs en moyenne.

«Nous avons bénéficié du dynamisme de Genève»

Ces excellents résultats s'expliquent par trois facteurs principaux. Premièrement, le secteur hôtelier de la ville du bout du lac, qui a enregistré trois millions de nuitées, se caractérise par une très haute fréquentation. «Nous avons sans aucun doute bénéficié pleinement du dynamisme de Genève»,

conçède le président de Manotel. D'autre part, Manotel a largement investi dans un système de réservation électronique. Un investissement qui commence à porter ses fruits. «Par exemple, plus de 30% des réservations du mois d'août ont été réalisées via internet. Désormais, certaines sociétés ne passent que par ce biais pour effectuer leurs réservations», assure Paul Muller.



«Plus de 30% des réservations du mois d'août ont été réalisées via internet.»

Paul Muller
Président du groupe Manotel

D'où l'importance d'avoir un système performant. Enfin, un relèvement des standards de qualité a permis une augmentation du prix des chambres.

Paul Muller garde le sourire. Depuis l'avènement de la crise, l'activité n'a que peu fléchi. «Nous avons réalisé un très bon mois de janvier», glisse-t-



Le groupe genevois Manotel, ici l'Epsom, un de ses six hôtels, a réalisé en 2008 un chiffre d'affaires de 58 millions de francs. Il s'agit de 6 millions de plus que lors de l'exercice précédent.

il. Il constate toutefois que l'aprést des négociations s'est intensifiée et que la volatilité s'est nettement accrue. «Les gens hésitent et reviennent parfois en arrière. C'est le bal des réservations-annulations-réservations. D'autre part, nous travaillons avec une visibilité relativement réduite. Elle se situe à quinze jours environ», ajoute-t-il.

Deux projets d'acquisition en Suisse alémanique

Le groupe planche actuellement sur deux projets d'acquisition en Suisse alémanique. De manière générale, la politique de Manotel consiste à acheter un objet, à le rénover et à le repositionner. «Mais la difficulté actuelle est qu'il y a peu d'hôtels à acheter sur le marché»,

confie Paul Muller. «En ce qui concerne l'avenir, le rêve serait de faire aussi bien en 2009 qu'en 2008. C'est ambitieux. Si l'on tient compte

du fait que notre résultat 2008 a été préférentiel par les rénovations du Royal, c'est peut-être faisable», conclut Paul Muller.

Un partenariat avec l'enseigne provençale Oliviers & Co pour le restaurant de l'Epsom

Le restaurant Portobello de l'Hôtel Epsom a inauguré cette semaine un partenariat avec l'enseigne d'origine provençale Oliviers & Co. «Nous désirons orienter le Portobello vers une cuisine du soleil», explique Paul Muller, le président de Manotel. Pour cela, le chef Lionel Besse a conçu une carte trouvant l'accord parfait entre un plat et une huile. Démonstration par

l'exemple: les ravioli de foie gras aux deux céleris sont ornés d'un trait d'huile d'olive à la truffe blanche du Piémont, alors qu'une ligne d'Almazaras de la Subbética relève un filet de loup grillé. Et les desserts ne sont pas en reste. Une huile d'olive aromatisée à la menthe accompagne en effet le sorbet de cacao et son croustillant de pommes.

Valable du 2 au 20 février 2009
chez votre dépositaire de boissons.

Action commander maintenant

RAMSEIER
L'énergie naturelle



Pavillon naturel des prix

Valoriser le riche passé

La candidature à l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco profile La Chaux-de-Fonds et Le Locle dans le tourisme culturel.

VALÉRIE MARCHAND

La Chaux-de-Fonds et Le Locle, souvent critiquées pour leur aspect austère, vont vivre plusieurs événements importants cette année, des événements susceptibles de valoriser le riche passé de ces deux villes. Après la parution en 2005 de la brochure «Art et architecture» de Suisse Tourisme, La Chaux-de-Fonds avait déjà réussi à doubler ses nuitées. Non seulement sa construction en damier mais aussi le caractère particulier des bâtiments a suscité de l'intérêt bien au-delà de la frontière.

Les visites guidées qui ont permis aux visiteurs de découvrir l'Art nouveau ont ensuite connu un succès sans précédent. Plus de



Le Musée international de l'horlogerie.



Photos A. Henchoz

Plus de 85% des bâtiments de La Chaux-de-Fonds sont jugés de valeur historique. Ils forment un complexe architectural unique.

L'œuvre bâtie du Corbusier pourrait également être inscrite au patrimoine de l'Unesco.

60 000 personnes ont été recensées de 2005 à 2006 et les visites guidées ont été reconduites en 2007. L'Art nouveau, art à la mode dans toutes les capitales d'Europe à la fin du XIXe siècle, a inspiré de nombreux jeunes artistes dont Charles-Edouard Jeanneret, alias Le Corbusier.

siècle, né à La Chaux-de-Fonds en 1887. Dans la métropole horlogère, il a notamment créé La Maison Blanche et la Villa Turque qui font partie aujourd'hui des vestiges incontournables de la ville.

Une reconnaissance universelle de l'urbanisme

Le comité du patrimoine mondial de l'Unesco doit se prononcer à Séville, au mois de juin, sur l'inscription des deux villes de La Chaux-de-Fonds et du Locle au patrimoine mondial. Et profitant de cet élan culturel, une deuxième candidature, chapeautée par la France, veut également inscrire l'œuvre bâtie par Le Corbusier. En parallèle, la 3e Journée du patrimoine horloger se déroulera à La Chaux-de-Fonds et au Locle en novembre. Une journée très importante qui attire un large public. L'année dernière, plus de 3000 personnes y avaient participé.

Ces journées s'inspirent des Journées européennes du patri-

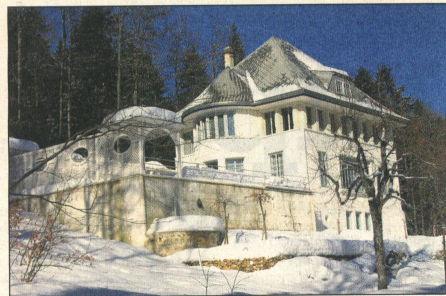
moine et visent à sensibiliser le grand public à l'histoire et au développement. D'autres visites pourraient également voir le jour cette année, comme des parcours nocturnes où l'on pourrait découvrir des anciens vitraux illuminés. Puis, des parcours différents pourraient aussi permettre aux visiteurs d'admirer les œuvres du Corbusier», remarque Vincent Matthey, coordinateur des Montagnes neuchâtelaises.

Enfin, le Musée international de l'horlogerie de La Chaux-de-Fonds (MIH) reste un site très prisé, tout comme le Musée d'horlogerie du Locle. Ce dernier fêtera cette année son 50e anniversaire avec un concours international de chronométrie et l'ouverture au public de la collection exceptionnelle de montres et d'automates de Maurice Sandoz, une collection qui avait été fermée au public pendant une soixantaine d'années.

Mettre en valeur un patrimoine qui pourrait drainer toujours plus de visiteurs

La Chaux-de-Fonds et Le Locle sont exceptionnelles», déclare Jean-Daniel Jeanneret, chef de la candidature à l'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Une évidence pour les spécialistes mais une interrogation parfois pour le grand public. «Pourtant, plus de 85% des bâtiments sont jugés de valeur historique. Ils sont le témoignage de deux siècles et demi d'industrialisation sur la base de la même industrie: l'horloge-

rie. Très peu de villes se sont construites avec une industrie si dominante. Il est également rare de trouver des d'habitations où le lien avec le lieu de production apparaît de façon si prononcée», relève Jean-Daniel Jeanneret. Les deux villes bénéficient ainsi d'un caractère unique et singulier qui pourrait drainer toujours plus de visiteurs selon le choix du comité du patrimoine mondial de l'Unesco au mois de juin. vm



La Villa blanche du Corbusier à La Chaux-de-Fonds.

Valérie Marchand

D'importantes rénovations dans les hôtels de la Riviera

Cent millions de francs. Ce sont les investissements prévus cette année et l'an prochain dans le paysage hôtelier de la Riviera vaudoise. Tour d'horizon et état des lieux.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

C'est au mois de septembre de l'année passée que les grands travaux ont commencé. Le 30, le Mirador Kempinski fermait pour subir une transformation complète. Une réorientation également car le cinq-étoiles du Mont-Pèlerin adopte une vocation résidence avec services hôteliers et médicaux. Coût des travaux: plus de 25 millions de francs. Ils vont bon train d'ailleurs: «Nous sommes parfaitement dans les temps et, comme prévu, nous rouvrirons le

1er juillet», indique Yolanda Martinez, la sous-directrice.

Il n'y a pas que les palaces qui entreprennent des rénovations

Autre chantier, à Vevey, l'Hôtel des Trois-Couronnes a débuté les travaux de l'extension dans l'aile est: 17 chambres y seront aménagées pour une ouverture prévue pour fin juin. Un délai très court malgré le fait que toute cette partie soit classée au patrimoine du canton de Vaud, «même l'intérieur», note la directrice Charlotte Renaud-Boutilly. Toujours à Vevey, le Grand Hôtel du Lac subit lui aussi quelques transformations: on y aménage le quatrième étage en chambres pour le personnel et en bureaux.

Le Royal Plaza de Montreux, après avoir aménagé son restaurant le Bellagio de plain-pied sur le quai, a déplacé la cuisine au même niveau grâce à la suppression de

quelques places dans le parking intérieur. La mise à l'enquête de l'aménagement de suites au premier étage se termine le 15 février et Hansueli Egli, le directeur du

Royal Plaza, pense que les travaux pourront débuter dès le mois de mars. Grands travaux également au Fairmont Le Montreux Palace. Attachée de direction chargée de la communication, Gisèle Sommer précise que l'hôtel rénove entièrement 100 chambres: «Le plus important reste cependant le réaménagement des lieux publics car le desk de réception va être déplacé au niveau de l'entrée principale». La durée des travaux n'est pas encore définie.

Sur les hauts de Lavaux, au Domaine du Signal de Chexbres, Yves

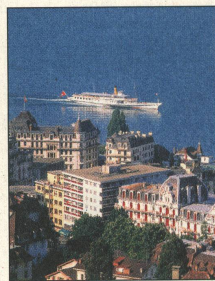
Le Montreux Palace s'apprête à rénover entièrement une centaine de chambres.

de Gunten préside aux premiers déménagements: «Nous sommes en phase de pré-travaux et commençons à vider les lieux, les travaux pourront débuter dès les

grands froids passés». Mais il n'y a pas que les palaces. Tant à Montreux qu'à Vevey, les catégories inférieures font également l'objet de travaux ou de projets de travaux. Comme à l'Hôtel Helvétie, à Montreux, où un projet de rénovation complète est prévu pour 2010.

Vingt nouvelles chambres dans les combles de l'Hôtel Majestic

De son côté, le Majestic a planifié un projet de rénovation et d'agrandissement. Pour un budget qui se situe entre 18 et 20 millions de francs, Andres Oppenheim, le



Swiss-Image

Montreux rénovera cette année plusieurs de ses hôtels.

directeur du Majestic, annonce la réfection des façades et de la toiture, ainsi que la transformation des combles en vingt chambres supplémentaires. La terrasse sud accueillera pour sa part un restaurant-verrière. Le début des travaux est prévu au mois d'octobre. Ils devraient durer huit mois. Enfin, à Vevey, l'Hostellerie de Genève va être agrandie sur la Grande-Place. Un étage de douze chambres supplémentaires est déjà disponible et les travaux se poursuivront pour l'aménagement d'un deuxième étage du même volume.

En bref

Valais

Une nouvelle région se met en place

Les premiers pas dans la constitution de la nouvelle région touristique Verbier-Saint-Bernard ont été effectués. La semaine dernière, la société chargée de cette tâche a été créée. Elle sera présidée par Léonard Perraudin, président de Verbier-Bagnes. La mise en place de cette région a été confiée au bureau de consultants Daniel Fischer & Partner. Vingt-deux projets partiels seront réalisés dans cinq domaines: gestion, personnel, marketing, infrastructures et organisation, administration et finance. La région sera opérationnelle dès le 1er novembre. mh

Des caméras pour les amateurs de freestyle



Swatch

La station de Verbier vient de doter son parc des neiges d'une nouvelle installation destinée aux amateurs de freestyle. En effet, la société horlogère Swatch a mis en place une caméra qui se déclenche lorsque les «freestylers» traversent une borne. Ceux-ci peuvent alors analyser leurs sauts lorsqu'ils sont projetés sur un écran géant. Ces films sont aussi disponibles sur le web. Outre à Verbier, ce système est aussi installé à Laax, à Tignes, à Sölden et à Mottolino-Livigno. mh

Monde

L'OMT prévoit un recul de l'activité touristique

L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) s'attend, cette année, à un recul de l'activité touristique. Ce recul devrait fluctuer entre 0 et -2%. Les régions les plus touchées seront les Amériques et l'Europe étant donné que la plupart de leurs marchés émetteurs sont déjà en récession ou sont sur le point d'y entrer. La région Asie-Pacifique, l'Afrique et le Moyen-Orient devraient enregistrer des résultats positifs. L'OMT entend intensifier ses efforts pour apporter son soutien à ses membres et au secteur touristique, notamment en renforçant les échanges d'informations. En 2008, le nombre d'arrivées touristiques s'est élevé à 925 millions (+2%). mh

Les touristes européens veulent économiser

Les économies sont à l'ordre du jour chez les touristes européens. Une étude en ligne, effectuée par la société Trivago auprès de 3489 internautes d'Allemagne, de Grande-Bretagne, de France, d'Espagne et d'Italie, a montré que les économies seront principalement réalisées par comparaison des offres. Ainsi, 15% des Anglais qui ont répondu à l'enquête chercheront le pays où les vacances seront les plus avantageuses. Chez les Allemands, 72% d'entre eux entendent réduire leurs dépenses dans le domaine des vacances. 10% comptent supprimer l'hébergement à l'hôtel ou réduire la catégorie de confort. mh

L'«Altitude» visera la qualité

Le restaurant Altitude, qui vient d'être inauguré à l'aéroport de Genève, a confié sa carte à des ténors de la gastronomie.

VÉRONIQUE TANERG

Près de 400 personnes ont participé à l'inauguration du restaurant Altitude, fleuron de la restauration à l'aéroport international de Genève (AIG), le 28 janvier. Cet établissement, qui bénéficie d'une vue imprenable sur le tarmac, regroupe un coin salon équipé de fauteuils en cuir, un coin bar avec des tables hautes et un restaurant haut-de-gamme, avec nappe en tissu et service à table, de 80 places.

Une carte concoctée par Gilles Dupont et Tommy Byrne

La carte du restaurant a été concoctée par Gilles Dupont et Tommy Byrne, les chefs du Lion d'Or à Coligny. Au menu: corolles d'artichauts poivrées, raviolis de tourteaux, Rossini de blanc de volaille... Cet espace de restauration est entouré de sept salles de conférences qui, elles aussi, offrent une vue sur le tarmac. Leur surface s'étend de 25 à 60 m². Les tarifs de la location par salles s'échelonnent entre 350 et 550 francs la demi-journée et entre 630



Altitude, le nouveau restaurant gastronomique de l'aéroport international de Genève, vient d'être officiellement inauguré.

et 880 francs la journée. Les parois amovibles permettent d'accueillir jusqu'à 220 personnes en configuration «théâtre» et 150 personnes pour un banquet. Le restaurant a ouvert le 26 novembre.

«Nous n'avons pas fait de publicité», explique Gilles Petollaz, directeur de SSP à l'AIG. «Nous avons

préférentiellement attendre que notre fonctionnement soit bien rodé avant de communiquer. L'inauguration est donc un événement important pour nous faire connaître.» Le ticket moyen d'un repas dans ce restaurant haut-de-gamme s'élève à 80 francs. Il affiche complet à midi. «Mieux vaut réserver», recom-

mande Gilles Petollaz. En revanche, le soir, la fréquentation est à la peine.

Le parking est gratuit pour les clients du soir

«Nous avons obtenu la gratuité du parking pour nos clients le soir», souligne le directeur de SSP à l'AIG.

«Il faut encore mettre en place les équipements pour que cela fonctionne.» Une bonne nouvelle car le tarif élevé du parking doit faire hésiter certains clients. Nous sommes par exemple restés 3 h 30 à l'inauguration du restaurant Altitude et le parking nous a coûté 13 francs. SSP est désormais le plus grand parte-

SSP: à nouvelle société, nouvelles méthodes de travail

SSP emploie 180 collaborateurs à l'aéroport international de Genève (AIG). «A la demande de l'aéroport, nous avons repris le personnel de Canonica», explique Gilles Petollaz. Seulement voilà, lorsque l'employeur change, les méthodes de travail changent aussi. «Nous avons des activités plus dynamiques et nous avons également développé le concept de restauration servie à table», ajoute le directeur de SSP à l'AIG. Comment les employés ex-Canonica convertis en SSP ont-ils vécu ce changement? «Pour certains, cela ne leur a pas convenu du tout. Ils sont partis. D'autres ont apprécié de travailler différemment. Certains ont même retrouvé une nouvelle jeunesse.» Finalement, SSP a conservé la moitié des collaborateurs qui travaillaient à l'AIG de longue date.

vt

naire de la restauration à l'AIG. Cette société a devancé Canonica et Autogrill à l'appel d'offres.

«Le premier week-end de janvier, l'AIG a accueilli 65 000 passagers et nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 65 000 francs», explique avec satisfaction Gilles Petollaz. Pour SSP, l'année 2009 a bien commencé.

A vous de remplir cet espace!

Rendez-vous sur le site **www.htr.ch**.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr **hotel revue**



A part des exceptions notoires comme Zermatt, toutes les stations disposent de places de parc pour les skieurs. Celles-ci sont bon marché par rapport aux villes.

Keystone

Quels tarifs pour se parquer?

Du tout gratuit au tout payant, les politiques de stationnement au pied des pistes de ski varient beaucoup d'une station à l'autre.

HÉLÈNE KOCH

Trimballer ses skis ou sa planche dans les transports publics? Très peu pour de nombreux adeptes de la glisse, surtout s'ils viennent de loin ou s'ils sont en famille. Aussi, à part des exceptions notoires comme Zermatt, toutes les stations de ski comportent des places de parc, plus ou moins nombreuses, bon marché par rapport aux villes et souvent situées au pied des remontées mécaniques.

A Veysonnaz, par exemple, on trouve deux parkings gratuits au bas des pistes, plus un parking couvert

dans lequel 100 places sont réservées aux skieurs à la journée. Durant les week-ends, la station valaisanne draine aussi habituellement une clientèle qui provient de tout le bassin lémanique. Pour les accueillir, une centaine de places supplémentaires peuvent être aménagées au bas de la Piste de l'Ours quand il n'y a pas de compétitions.

La station de Chandolin dispose de deux parkings longue durée

«Ceux qui louent un appartement ont une place gratuite comprise dans le prix de location», note Henri-Bernard Fragnière, directeur de l'Office du tourisme de Veysonnaz. D'autres stations, Loèche-les-Bains par exemple, drainent également une importante clientèle qui préfère son véhicule privé aux transports publics. «Il y en a environ 50%», estime Nadine Bayard, employée à la réception de l'office du tourisme de la station.

La station de Chandolin, dans le Val d'Anniviers, dispose quant à elle de deux parkings longue durée, un au pied des pistes et un dans le

village où les gens peuvent laisser leur voiture pour un prix très modique, que ce soit pour la journée ou la semaine complète. Il existe aussi un parking courte durée avec les deux premières heures gratuites. «Parfois, les gens oublient de mettre le ticket pour ces deux heures gratuites», explique Isabelle Muller, responsable de l'Office du tourisme de Chandolin. La station fait également office de parking supplémentaire pour St-Luc, moins bien pourvue à cet égard malgré ses 1650 places de parc auxquelles il faut encore ajouter un millier de places privées.

Des problèmes de parking avant tout pendant les fêtes

«Notre souci principal c'est à Noël, Nouvel-An et Carnaval où tous les parkings sont complets», explique Laure-Marie Zufferey, responsable de l'Office du tourisme de St-Luc. De fait, les skieurs venus en voiture parquent souvent à Chandolin, puis prennent le télésiège de liaison avec St-Luc. Au retour, ils peuvent également revenir sans en-

combre à leur voiture, même s'ils ont fait la fermeture des pistes car les transports en bus sont gratuits entre les différentes stations du Val d'Anniviers. En revanche, celles-ci n'ont jamais mis en place de tarif unique pour les parkings. Mais cela va certainement changer à l'avenir

Depuis le 1er janvier de cette année, la fusion des six communes de la vallée est en effet devenue effective et unifier ces tarifs fait partie des projets de la nouvelle commune.

Pour l'heure, les tarifs sont en tout cas incomparablement plus bas qu'en ville, ce qui n'empêche

pas les automobilistes de se plaindre davantage qu'en ville. «Les gens ont une attente différente étant donné le contexte», relève Isabelle Muller. Autrement dit, pour eux, les vacances à la montagne sont synonymes d'absence de parcomètres.

Parkings au pied des domaines skiables: toutes les stations ne sont pas logées à la même enseigne

A St-Moritz, certains parkings sont gratuits (Diavolezza et Lagalb), tandis que d'autres sont payants (Celerina et St-Moritz-Bad), à savoir 5 francs par jour. Un tarif très modique que l'on retrouve dans un des parkings de Davos ou pour les 100 places (sur 400 du parking couvert) de Veysonnaz qui sont réservées aux skieurs, ainsi qu'à St-Luc, pour les premières vingt-quatre heures.

Dans certaines stations, comme Chandolin, les tarifs sont encore inférieurs: soit 4 francs les douze heures pour le parking au

piéd des remontées et 3 francs pour le même laps de temps dans le parking du village. Il existe aussi des abonnements à la semaine pour ces mêmes parkings, à respectivement 27 et 22 francs la semaine.

A Verbier, le grand parking du Châble est gratuit, pour inciter les gens à laisser leur voiture au pied de cette télécabine qui permet de rejoindre le reste du domaine skiable. D'autres parkings de la station sont en revanche payants.

De nombreuses stations ont également des places de station-

nement gratuit, mais trop limitées dans le temps pour intéresser des skieurs, comme les Diablerets, où les trois premières heures sont gratuites, ou Chandolin, où cela concerne les deux premières heures.

Enfin, certaines stations ont opté pour le tout payant, comme Loèche-les-Bains. A l'inverse, Ovronnaz compte 700 places à proximité immédiate du départ des remontées mécaniques, toutes gratuites. Il en va de même à Arolla, dans le Val d'Hérens, où les places sont en revanche assez limitées en nombre. hk

L'incubateur de l'EHL entre dans une phase plus concrète

Suite à son lancement au printemps passé, l'incubateur de l'EHL couve déjà plusieurs projets bien avancés d'entreprises actives dans l'hôtellerie, la restauration, et les services en général.

HÉLÈNE KOCH

«Nous travaillons sur une douzaine de projets», explique Ray Junius, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et directeur de l'incubateur pour start-up de l'école, l'INTEHL. Lancé au mois de mai de l'année passée (htr du 22 mai 2008), l'INTEHL s'occupe en effet actuellement de plusieurs projets

d'entreprises déjà bien avancés. Les entrepreneurs qui n'ont pas de business plan peuvent en commander un auprès des étudiants de l'EHL, sous la supervision d'un professeur. Prix minimum d'un tel business plan réalisé sur neuf semaines de travail: 10 000 francs, avec un rabais de 50% pour les anciens étudiants de l'EHL.

«Cela permet de faire un filtre», explique Ray Junius. Autrement dit, devoir payer ce business plan élimine d'office ceux qui n'auraient qu'une vague idée ou une motivation incertaine

et qui feraient réaliser un business plan «juste pour voir».

Un agenda de réservations en ligne

«Deux entreprises vont bientôt démarrer leurs activités», indique aussi Ray Junius. La première, Memobooker, est un agenda en ligne qui permet de réserver différents services. Par exemple, une séance dans un

salon de coiffure, en choisissant de plus un coiffeur particulier le cas échéant. De leur côté, les entreprises qui seront présentes sur ce

site internet pourront en retirer diverses statistiques. Cela grâce notamment aux différentes réservations effectuées sur le site.

Un service de cuisine à domicile

La seconde entreprise dont le projet est le plus avancé est Food for Friends, conçue par trois étudiants de l'EHL qui vont bientôt finir leur cursus. Concrètement, l'idée est de fournir un service de cuisine à domicile. «L'idée n'est pas nouvelle mais son implémentation est remarquable», souligne Ray Junius. Qui en profite pour rappeler le critère essentiel de sélection de l'INTEHL: «Le secret de l'incubateur n'est ni l'idée, ni son financement, mais l'entrepreneur et sa



Alain D. Bollard

Les étudiants de l'EHL travaillent sur une douzaine de projets dans le cadre d'INTEHL.

motivation. Il doit vivre pour cela.» Un troisième projet sur lequel l'INTEHL travaille depuis maintenant presque un an est celui de personnaliser certaines chambres de palaces, en refaisant le design et l'ameublement, puis de les vendre directement à une clientèle VIP.

Parmi les projets dont s'occupe l'incubateur, Ray Junius mentionne encore une plate-forme d'échanges qui vient en aide aux employés des multinationales désireux d'échan-

ger leur domicile ou d'autres services pour les vacances. L'EHL est aussi en train d'étudier la possibilité de mettre un espace bureaux à disposition des jeunes entreprises. «Nous allons voir si ce projet est faisable. Si oui, la décision sera prise cette année», indique Ray Junius. L'INTEHL est aussi d'ores et déjà en train de planifier pour l'automne prochain une séance de présentation des projets les plus avancés à des business angels.



«L'Hôtel Villa Castagnola, à Lugano, est l'un des rares à disposer encore de sa propre buanderie.»

Sabrina Jörg (Page 17)



Photos Miroslaw Halaba
Bernard Tschopp, président des hôteliers (à g.), Jacqueline de Quattro, conseillère d'Etat, et Michael Smithuis, directeur du F. Le Montreux Palace.



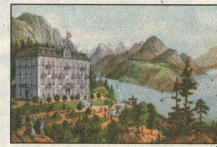
Les friandises de l'hôtel hôte, le Fairmont Montreux Palace.



Hans-Ruedi Gerber (au centre), directeur de Prodega, avec Yannick Juillerat (à g.), directeur, et Toni Mittermaier, propriétaire de l'Hôtel Victoria.

D'une langue à l'autre

Une plate-forme de choix pour les archives hôtelières



Quelques-uns des trésors des Archives hôtelières suisses bénéficieront désormais d'une plate-forme de choix. Ils seront en effet présentés, semaine après semaine, dans la rubrique «Entrée» de notre journal. L'établissement de cette semaine est l'Hôtel Axenstein, sur les rives schwytzoises du lac des Quatre-Cantons. Il a été détruit en 1965. Im

Page 2

Les hôteliers de la Riviera reçoivent

Les hôteliers de la Riviera ont invité leurs partenaires au traditionnel apéritif de Nouvel-An. Une occasion pour le président, Bernard Tschopp, de faire un bilan.

MIROSLAW HALABA



Estelle Mayer (au centre), directrice de l'Hôtel Tralala, et ses collaboratrices: Anne-Catherine Formica (à g.) et Pauline Laurent.

Quelque deux cents millions de francs, c'est le montant que les établissements hôteliers de la Riviera ont engagé dans des projets de rénovation ou de construction. Somme à laquelle on peut ajouter les investissements pour l'entretien et les transformations courantes. Le président de la Société des hôteliers de Montreux Vevey Riviera avait de bons exemples, la semaine dernière au Montreux Palace, pour illustrer le dynamisme de l'hôtellerie de la région.

S'exprimant, devant les invités du traditionnel apéritif du Nouvel-An de sa section - invités parmi les

quels figurait la conseillère d'Etat vaudoise, Jacqueline de Quattro -, Bernard Tschopp a profité de l'occasion pour remercier les partenaires pour leur soutien et leur collaboration, mais aussi pour dresser un bilan des activités hôtelières.

S'il a pu se réjouir des investissements effectués dans l'outil de travail de ses membres, il a aussi pu se réjouir des résultats de l'année écoulée. «2008 a été la meilleure de ces dix dernières années, tant sur le plan des nuitées que sur celui du chiffre d'affaires», a-t-il déclaré. Le taux d'occupation des chambres a

progressé, en moyenne, de 3,5 points par rapport à 2007 et le prix de vente par chambre de 9%.

L'année en cours s'annonce toutefois bien différemment. Pour Bernard Tschopp, la période de turbulence économique et de crise de confiance qui s'annonce doit être une bonne raison de revenir aux «valeurs fondamentales» que sont «la responsabilité individuelle et l'esprit d'entreprise». Il est «crucial», a-t-il dit en substance, de «satisfaire la demande essentielle du client sans baisser les prix, mais en y apportant une valeur ajoutée».



Olivier Lehrian (à g.), directeur de l'Hôtel Préalpin, son épouse Andrea Szechenyi, et Philippe Thuner, président de l'Ass. romande des hôteliers.



David von Arx, directeur de l'Hôtel Helvétie.



Florent Roduit, nouveau responsable de la Promotion économique.

Davos: dans les coulisses du Forum économique

«Ce qui nous rend exclusifs, ce n'est pas le champagne ou le caviar, mais bien notre emplacement.» Tels sont quelques-uns des propos de Nicoletta Müller, la jeune directrice de l'hôtel historique de Schatzalp, au-dessus de Davos. Son établissement a eu l'honneur d'accueillir la plus importante réception du Forum économique de Davos. Ce ne sont en effet pas moins de 700 convives qui y ont partagé le repas de clôture, dimanche à midi. Malgré le fait que les cuisiniers avaient travaillé la veille jusqu'à minuit, plusieurs d'entre eux étaient à nouveau à pied d'œuvre le lendemain, sur le coup de cinq heures du matin. Six cents des convives du Forum économique de Davos ont eu le privilège d'être servis sur la terrasse. Im

Page 3

La Suisse a terminé au cinquième rang au Bocuse d'Or

Stéphane Décotterd, chef de cuisine au restaurant du Pont de Brent, au-dessus de Montreux, a terminé au cinquième rang, la semaine dernière, au concours culinaire du Bocuse d'Or à Lyon. Le bras droit de Gérard Rabaeu au Pont de Brent, un des deux seuls restaurants de Suisse distingués par trois étoiles au guide Michelin, avait été choisi pour défendre les couleurs helvétiques en tant que lauréat l'année passée du «Cuisinier d'or de Kadi». Même s'il n'a pas réussi à monter sur le podium, dont la première marche est revenue au Norvégien Geir Skeie, Stéphane Décotterd s'avouait «très content». Avec sa 56 place, il a en effet laissé derrière lui dix-huit autres excellents cuisiniers. Im

Page 15

Et encore...

...un article en français dans la partie alémanique

La rubrique «Zum Thema», qui permet à nos lecteurs de s'exprimer sur un thème librement choisi, accueille cette semaine un article de la rédaction francophone. Cet article traite de la valorisation des métiers de l'hôtellerie. Selon notre rédactrice, ces métiers seraient davantage valorisés si l'on essayait de les pratiquer, ne serait-ce que pendant une journée. Im

Page 5

Miss Suisse 2008 au stand de la région d'Yverdon-les-Bains

Les visiteurs des foires des vacances de Zurich et de Saint-Gall ont pu ou pourront rencontrer Miss Suisse 2008 au stand de la région d'Yverdon-les-Bains.

MIROSLAW HALABA



Whitney Toyloy, Miss Suisse, entourée par Verena Huber (à g.) (OT de Romainmôtier) et Dominique Faesch (Région Yverdon-les-Bains).

Le tourisme a de bonnes relations avec les Miss Suisse, surtout, si celles-ci sont d'origine vaudoise. Il en était ainsi en 2005. Cette année-là, l'Office du tourisme du canton de Vaud avait proposé à Lauriane Gillieron, Miss Suisse 2005, d'être «l'ambassadrice du tourisme vaudois» lors de diverses manifestations de rayonnement international et d'événements clés de l'année touristique 2006.

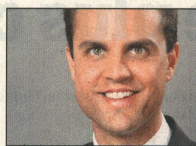
Cette année, à une échelle toutefois plus modeste, c'est à la région d'Yverdon-les-Bains de profiter de

l'élection d'une autre Vaudoise au titre de Miss Suisse.

Ainsi, lors de la Foire des vacances qui s'est tenue la semaine dernière à Zurich, le public a pu assister à une séance d'autographes donnée au stand yverdonnois par Whitney Toyloy, Miss Suisse 2008 et habitante d'Yverdon. Cette opéra-

tion sera renouvelée vendredi à la Foire des vacances de Saint-Gall. Dominique Faesch, la nouvelle directrice régionale, relève l'avantage de cette collaboration: «Liée à la région d'Yverdon-les-Bains, l'image de Whitney Toyloy nous permet de renforcer une notoriété touristique naissante.»

Nouveau directeur adjoint au Montreux Palace



Un nouveau directeur adjoint a été nommé au Fairmont Le Montreux Palace en la personne de Martin Yves Reinshagen. D'origine suisse, détenteur d'un diplôme de l'Ecole hôtelière de Lucerne, ce dernier a été, durant trois ans, directeur de la restauration au Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten à Hambourg. Entre 2003 et 2006, il a occupé différents postes de cadre, notamment à l'Hôtel al Porto à Lachen (SZ) et pour la chaîne Swissôtel à Singapour. mh

Les Disciples d'Escoffier en réunion à Genève

L'Ordre international des Disciples d'Auguste Escoffier se réunira samedi et dimanche à Genève pour sa «2e rencontre internationale». Cette association, fondée en 1954, a pour objectif de transmettre le savoir-faire gastronomique et de suivre son évolution. La manifestation sera notamment marquée par l'organisation des concours «Le Disciple Escoffier 2009» et «Le Jeune talent 2009». mh

Mövenpick ouvrira une résidence hôtelière à Dubaï

Mövenpick Hotels and Resorts ouvrira, ce mois, une résidence hôtelière de 57 appartements à Dubaï. Cette entité est attachée au Mövenpick Hotel Bur Dubai qui inaugurera, du même coup, 26 nouvelles chambres, portant leur nombre total à 312. mh

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 6 / 5. Februar 2009

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotelpfanz erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/verbiendung
Telefon 031 370 43 91

Jobs
online

www.luzern-hotels.ch

Luzern
hotelleriesuisse Luzern Hotel Association

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Bürnenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 30, E-Mail: jobservice@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire	
Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-7
Svizzera italiana	7-8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	7
Marché international	8
Demandes d'emploi	-

Per sofort suchen wir Sie als

Sales Manager (w/m) des neuen Courtyard by Marriott in Basel

In Zusammenarbeit mit dem Cluster Sales sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Positionierung des Hotels auf dem lokalen und Schweizer Markt
- Aufbau und Betreuung von Kunden sowie Geschäftspartnern
- Durchführung von Hotel Site Inspections sowie aktiver Telefonverkauf
- ständige Marktbeobachtung und -selektion
- Reporting und Optimierung laufender Sales-Massnahmen
- Umsetzung der geschäftspolitischen Vorgaben von SV Schweiz und der Dachmarke Courtyard by Marriott

Sie bringen mit:

- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im Bereich Sales eines internationalen Kettenhotels
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, idealerweise einer weiteren Fremdsprache (F/I)
- gute Umgangsformen sowie ein sicheres und repräsentatives Auftreten
- Zielstrebigkeit, Belastbarkeit und Arbeiten im Team
- ergebnisorientiertes Verhandlungsgeschick und Abschluss-Sicherheit
- gute Kenntnisse des Schweizer Hotelmarktes, Kenntnisse des lokalen Marktes sind wünschenswert
- Bereitschaft zur Reisetätigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
- Sicherheit im Umgang mit dem PC, dem MS-Office Paket und hotelspezifischer Software-Applikationen

Wir bieten Ihnen:

- Einstieg in eine der besten Hotelketten der Welt
- Positionierung und Aufbau einer neuen Hotelmarke in der Nordwestschweiz
- abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabenstellungen
- eigenverantwortliches Arbeiten mit Gestaltungsspielraum zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- gezielte Aus- und Weiterbildungsprogramme
- überdurchschnittliche Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien
- attraktive Entlohnung

Starten Sie Ihre neue Herausforderung und schicken uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

SV (Schweiz) AG
Caroline Francotte, Human Resources Consultant
Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon +41 43 814 14 46, E-Mail: caroline.francotte@sv-group.ch

Das sportliche Sunstar Parkhotel Arosa**** ist ein traditionelles Haus mit Stil und Kultur – idyllisch und ruhig gelegen. Arosa zeichnet sich durch die Schneesicherheit und die breite Angebotspalette im Sommer und Winter aus.

Da ich das MBA in Angriff nehme und gleichzeitig Aufgaben in der Sunstar Zentrale ausführen werde, suche ich meine/n Nachfolger/in als

Direktor/in

oder Gastgeberpaar auf die Sommersaison 2009

Sie sind eine gut ausgebildete, erfahrene und humorvolle Gastgeberpersönlichkeit.

Sie schaffen sich effiziente Organisationsstrukturen und zeichnen sich durch ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken und durch motivierende und klare Mitarbeiterführung aus.

Als Direktor/in eines Hotels der Sunstar Gruppe arbeiten Sie mit der Zentrale und ihren Direktionskollegen/innen aktiv an der Festlegung des Angebotes und der Positionierung einer starken und soliden Schweizer Hotelgruppe mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Herr Thomas Keel, Gastgeber/Direktor
Sunstar Parkhotel Arosa, 7050 Arosa/Schweiz,
Tel. 081 378 77 77 oder direktion.arsa@sunstar.ch

845-503

Sunstar
HOTELS ****

AROSA | DATOS | FIJMS | KLOSTRAS | LENZERSHEIDE | GRINDENWALD | WENGEN

www.sunstar.ch

Die Erlebnisbauernhöfe von Jucker Farmart in Seegraben und Bächlihof Jona sind bekannte Ausflugsziele und zählen jährlich über 150 000 Besucher. Wir produzieren Produkte aus der eigenen Landwirtschaft, verarbeiten sie weiter und verkaufen diese in unseren Hofläden. Beide Erlebnisbauernhöfe befinden sich an einer idyllischen Lage. Jeder Anlass, der bei uns stattfindet ist einzigartig, sei es im Ambiente, Rahmenprogramm oder kulinarisch.

Für unsere Hof-Chuchi in Seegraben und die Caterings der hofeigenen Eventagentur suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen

Küchenchef (w/m)

mit Entwicklungspotenzial für die Leitung Gastronomie (GL-Mitglied).

Du verstehst es, anspruchsvolle Caterings, aber auch einfache Menüs für die Tagesgäste aus der Hof-Chuchi zu zaubern. Die meisten Zutaten sind dafür auf dem Hof vorzufinden. Das Motto lautet «vom Feld in die Pfanne». Dir sind keine Grenzen gesetzt, mit Saisonalitäten zu spielen – es gehört zur täglichen Herausforderung.

Möchtest du unsere Philosophie mitprägen, ein rund 20-köpfiges Team motivieren und fördern und dich dabei weiterentwickeln? Hast du bereits Führungserfahrung, kannst dich durchsetzen und bist kreativ, belastbar und teamfähig? Du suchst stets nach neuen Wegen und nicht nach Problemen? Dann bist du vielleicht unser Mann oder unsere Frau.

Bei uns kannst du dich einbringen und etwas bewirken. Deine Ideen sind nicht nur erwünscht, sondern gefragt.

Deine Aufgaben beinhalten unter anderem die Gesamtverantwortung für die Küche und die Abwascherei, Reinigung, das Bestellwesen und den Einkauf. Du planst das Angebot und entwickelst unsere hofeigene Produktlinie weiter. Die Jahresplanung, das Budget und das Controlling stehen ebenfalls unter deiner Obhut.

Wenn es dich kribbelt und du genau auf diese Chance gewartet hast, dann nimm deine Bewerbung per Post oder per E-Mail an:

Beat Jucker, Jucker Farmart AG, Dorfstrasse 23,
CH-8607 Seegraben, Telefon +41 44 934 34 84,
E-Mail: beat.jucker@juckerfarmart.ch
www.juckerfarmart.ch

780-463

jucker farmart

New Challenge

Hotel & Gastro Personalvermittlung

Es warten Chancen und Herausforderungen auf Sie!

Chef de Service

(4* Kurhotel im Kanton Bern oder Landgasthof im Kt. Schaffhausen; Berufs- und erste Führungserfahrung im à la carte und Bankettgeschäft, Freude an der Ausbildung von Lernenden)

BetriebsassistentIn

(Chef de Service und Administration; Kt. ZH)

Sous-chef/Teamchef Küche

(u.a. Erfahrung in der Systemgastronomie; Kt. ZH)

Sous-chef

(4* Kurhotel im Wallis, Berufserfahrung gut bürgerlich, kreativ, international, mind. 2-3 Jahre Führungserfahrung)

Chef de Partie

(1x Gourmet/GMP, 1x vielseitiger Landgasthof mit à la carte und Bankettgeschäft, Zürichsee)

Demi-Chef dP Pâtisserie

(Zürichsee; Ihr Flair und Ihre erste Erfahrung in der sehr kreativen Pâtisserie ist gefragt)

Commis & Demi Chef de Partie

(Stadtbetrieb und Landgasthof in Zürich & Umgebung)

Gastgeberin Service & Bar/Lounge

(Berufsabschluss, 22-28 J, gehobener Service & Bar; Landgasthof am Zürichsee & im Wallis)

Chef de Réception & F-O MitarbeiterIn

(4* Kurhotel im Wallis, entspr. Berufserfahrung und sehr gute Sprachkenntnisse, D, E, F)

Interessiert? Dann freue ich mich, auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich
Tel. 044 201 24 66

www.newchallenge.ch

847-507

SWISS SALES Conferences

Eine spannende Herausforderung bei Swiss Sales Conferences – seit 1990 führend auf dem Schweizer Seminarmarkt aktiv.

Wir suchen per 1. März 2009 einen

Sales Manager, 100%

für die Region Bern, West- und Zentralschweiz.

Ihre Aufgaben:

- Akquise; Bindung und Pflege von Firmenkunden
- Terminierung und Administration der Sales-Aktivitäten
- spannende Marketingaufgaben
- Verantwortung für Zielerreichung

Ihr Profil:

- Sie sprechen Deutsch und Französisch
- sind zielstrebig, ehrgeizig, verantwortungsbewusst, belastbar und selbstständig
- finden die Abwechslung von 2 Tagen Sales und 3 Tagen Office eine perfekte Mischung
- haben eine Ausbildung in der Hotellerie- oder Tourismusbranche und Erfahrung in den Bereichen Verkauf und/oder Marketing
- sind im Besitz des Führerausweises Kat. B

Wir bieten:

- junges, dynamisches Team
- Arbeitsstelle mit viel Eigenverantwortung und Raum für neue Ideen
- Reisetätigkeit
- flexible Arbeitsstunden
- Firmenausstattung
- Bonusbeteiligung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Ihren Lohnvorstellungen an:

Swiss Sales Conferences, Reto Schlumpf,
Steinbruchstrasse 30a, 8810 Horgen.
Tel. 044 718 48 00
E-Mail: reto.schlumpf@swiss-sales.ch
Homepage: www.seminarhotelpool.ch

811-478



Sie sind bereit für Neues? Wir auch! Per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

TEAMLEITUNG SERVICE M/W.

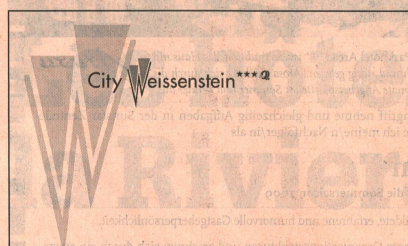
Sie führen operativ das Tagesgeschäft und leiten mit Engagement und Offenheit Ihr Team. Ihre Begeisterung für den Beruf ist ansteckend. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, lebendige Gastronomie und persönliche Gästebetreuung.

Bringen Sie Führungserfahrung und einen Erfolgsausweis in vergleichbarer Stellung mit, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Catherine Leonhardt
Kraft Basel, Rheingasse 12, 4058 Basel,
cleonhardt@kraftbasel.ch

Weitere Stellen und Details unter
www.kraftbasel.ch/jobs

812-479



Das moderne und fortschrittliche Stadthotel mit 22 Gästezimmern und 13 Appartements sucht

Hotelfachassistentin/ Leiterin Hauswirtschaft

Sie sind gut ausgebildet, organisatorisch begabt, eine Führungspersönlichkeit, die unser Team aus 8 Mitarbeitern jeden Tag zu Höchstleistungen motivieren kann, gerne junge Menschen ausbildet, hohe Qualitätsansprüche stellt und Freude an einem individuell ausgestatteten Haus hat. Arbeitsumfang 50% administrativ und 50% Mitarbeit Etage/Lingerie. Eintritt: 1. März 2009 oder nach Vereinbarung.

Hotel City Weissenstein, Davidstrasse 22-24, 9000 St. Gallen, 071 228 06 28 (Frau Frei/Frau Giordani verlangen), info@cityweissenstein.ch

784-466



Das Hotel Edelweiss, erbaut 1876, befindet sich im romantischen Sils-Maria bei St. Moritz. Kultur, Arvenholz und Jugendstil werden hier ergänzt durch zeitgemäße Küche, innovative Ideen und ein motiviertes Team.

Für unser ISO-zertifiziertes ****Haus suchen wir auf Anfang April oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception (m/w)

Wir wünschen uns eine Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie als Verantwortliche(r) für das Front Office und die Reservation, sowie für die Debitorenbuchhaltung. Italienische Kenntnisse sind erforderlich.

Wir bieten eine verantwortungsvolle Kaderposition in einem ambitionierten Führungsteam als Jahresstelle mit zeitgemäßer Entlohnung, Unterkunft und Verpflegung im Haus.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung

Nico Röthlisberger, Vizedirektor
Hotel Edelweiss • 7514 Sils-Maria
+41 81 838 42 42 • info@hotel-edelweiss.ch

www.hotel-edelweiss.ch

863-518

Für unser lebhaftes Familienausflugsrestaurant **Zoo Restaurant Siesta** mit Selbstbedienung und für den weiteren Aufbau des abendlichen Bankettbereiches für Gesellschaften bis zu 300 Personen, suchen wir einen:

Engagierten Geschäftsleiter/In

Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung mit höherer Weiterbildung
- Sie sind zwischen 30 und 45 Jahre jung
- Sie verfügen über eine breite Banketterfahrung vom Verkauf bis zur Organisation und Ausführung
- Sie sind ein Organisationstalent und haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Sie haben Freude an der Mithilfe zur Ausarbeitung neuer Konzepte und Ideen
- Etwas Erfahrung in der Organisation eines Selbstbedienungsrestaurants wäre von Vorteil

So freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Zoo Restaurants GmbH, Monika Kurz Leiterin Personal, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich oder Monika.kurz@zoo.ch.
Infos über den Betrieb unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurant.
Tel: 044/254 26 00

siesta
ZOO/! Restaurant

655-511



Bad Ramsach
4448 Läuflingen
Tel 062 285 15 15

www.bad-ramsach.ch

Ferien-, Kur- und Seminarhotel.
Ausflugsziel mit Restaurant- und Bankettbetrieb im Oberbaselbiet

Sie ergänzen unser Team ab 1. März oder Vereinbarung

Als Entremetier

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und haben bereits Berufserfahrung gesammelt. Sie sind motiviert und arbeiten gerne in einem jungen, kreativen und ausgestellten Team. Sie haben organisatorisches Talent, sind flexibel und fink.

Als Kellner

haben Sie Spass und Flair am Gastgebern. Sie verfügen über menschliche und fachliche Kompetenz, strahlen Natürlichkeit und Charisma aus. Wir bieten Ihnen dafür einen modernen Arbeitsplatz mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und entsprechendem Lohn. Sie sind interessiert, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Bad Ramsach
Herr Patrick Lang, Küchenchef
oder Herr Paul Schmutz
CH-4448 Läuflingen
p.schmutz@bad-ramsach.ch

839-468



Unser ****-Jugendstilhotel liegt im Herzen von Interlaken und verfügt über 93 Zimmer mit 170 Betten.

Für die Sommersaison können wir noch folgende Stelle anbieten:

Réceptionist/in (D/E/F)

Eintritt Mitte März oder nach Vereinbarung. Wir stellen uns eine verlässliche, kommunikative und teamfähige Person mit Erfahrung an einer Hotelfréception vor. Freundliches, sicheres Auftreten gegenüber unseren internationalen Gästen und gute Anwendungskenntnisse von Word und Excel sind Voraussetzungen.

Zögern Sie nicht, uns für erste Fragen zu kontaktieren, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Nachrichten.

Hotel Royal St. Georges
Beat Niederer, Vizedirektor
3800 Interlaken
Tel. 033 822 75 75
E-Mail: info@royal-stgeorges.ch
Internet: www.royal-stgeorges.ch

779-462



IHRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...
in einem der aussergewöhnlichsten
Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonisieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. Die erstklassige Infrastruktur bietet einen optimalen Rahmen für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

In Saison- oder Jahresanstellung suchen wir eine(n)

SOUS CHEF

Als ausgewiesener Profi auf dem Saucier-Posten übernehmen Sie die Leitung unserer separaten à la carte Küche. In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie für die Führung eines kleinen Küchenteams verantwortlich und setzen sich mit hoher Fachkompetenz für eine kreative, marktfrische und saisonale Küche mit hohen Qualitätsstandards ein. Eine gut eingespielte Brigade unter der Leitung unseres langjährigen Küchenchefs Werner Büchi freut sich auf Ihre herausfordernden Aufgabe zu unterstützen.

Werden Sie Teil eines gut eingespielten Teams...
Nathalie Borel, Verantwortliche HR, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Diessenhofen
Tel +41 52 646 38 11, www.unterhof.ch

778-461



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen Deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie. Es erwartet Sie ein Küchenteam, bestehend aus 7 Mitarbeitenden, welches Sie selbstständig führen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Markus Jäggi, Schauplatzgasse 23, 3011 Bern
Telefon 031 310 11 55
www.papajoes.ch • papajoes.bern@gatrag.ch

838-497



RESTAURANT
Holding

Unser Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf. Zurzeit steht das Restaurant im Umbau und bietet später für 200 Gäste Platz.

Zur Neueröffnung ab 3. März 2009 suchen wir:

Küchenchef (w/m)

Vollzeit

Servicemitarbeiter (w/m)

Vollzeit und Teilzeit

Sind Sie erfahren, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf, dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center
Restaurant Holding
z. Hd. Nicole Matthey-Doret
Überlandstrasse 255
8600 Dübendorf

Öffnungszeiten:
Mo. geschlossen
Di.-Mi. 9.00-18.00 Uhr
Do.-Sa. 8.30-23.00 Uhr
So. 13.00-17.00 Uhr

782-465



SPITAL NETZ BERN

Die Spital Netz Bern AG sucht für die beiden Standorte Belp und Riggisberg per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/-in Ökonomie 60 - 80 %

Ihre Aufgaben

- Gezielte Organisation und Führung des Bereiches Ökonomie (Reinigung, Textilverwaltung, Verpflegung inkl. Küche und Selbstbedienungsrestaurant)
- Einkauf, Lagerhaltung und Entsorgung
- Organisation und Koordination des internen Transportwesens
- Gestaltung und Bepflanzung der Umgebung sowie im Innenbereich

Sie bringen mit

- Ausbildung als Betriebsökonom/-in FM FH, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/-in HF oder vergleichbare Ausbildung
- Unternehmerische Persönlichkeit mit Führungserfahrung
- Gute Fachkenntnisse im Ökonomiebereich
- Organisationstalent, Flexibilität und wirtschaftliches Denken und Handeln

Wir bieten Ihnen

- Anspruchsvolle Kaderstelle
- Vielseitiger Aufgabenbereich in einem interdisziplinären, kreativen Umfeld
- Hochmotiviertes Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Kontakt

Bei Fragen steht Ihnen die jetzige Stelleninhaberin, Frau Sophie Müller, Leiterin Ökonomie, gerne zur Verfügung, Tel. 031 818 91 11.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis zum 13. Februar 2009 an:
Spital Netz Bern AG, Frau Caroline Berger, Personal,
Morillonstrasse 77, Postfach 8965, 3001 Bern.

793-470

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altstadt, gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sowie ein Kongress- und Seminarbereich für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und flexible

Chef de Service (w)

Als Verantwortliche für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Arbeitspläne und kontrollieren die Arbeitszeiten mittels Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie über eine fundierte Ausbildung. Als perfekte Gastgeberin richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und verlieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, welche optimal in unseren Betrieb passt. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Sarah Riner.

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

VG

Valentino Gastronomie AG

Für unsere Ristoranti San Marco und Marsala an der Seepromenade in Rapperswil suchen wir per 1. März 2009 eine/n

Geschäftsführer/in

Ihnen obliegt die Führung der beiden sehr gut frequentierten italienischen Ristoranti. Das Marsala bietet im Speisenzimmer sizzling Küche und befindet sich im 2. Stock. Zusammen verfügt der Betrieb über 90 Innen- und 150 Aussensitzplätze. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Herz. Sie verfügen über Organisationstalent und Flair für die italienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG, Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.vgag.ch

HOLIDAY

your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das ***Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsfachfrau/-mann Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich

Selbstständiges Führen einer Servicestation und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was bringen Sie mit

Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Für Sie ist Flexibilität und das gemeinsame Arbeiten im Team eine Selbstverständlichkeit. Ihre sympathische und natürliche Art unterstützt Ihr Umgang mit den Gästen sowie mit den Mitarbeitern.

Kontakt

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Jana Sandhagen
Chef de Service

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 334 67 67
<http://www.holidaythun.ch>

553-331

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per Mitte März oder nach Vereinbarung für verschiedene Infostellen zwischen Silvaplana und La Punt Chamues-ch

Gästeberater (50 - 100 %, m/w)

Sie helfen mit Ihrem kundenorientierten Verhalten aktiv mit, Engadin St. Moritz zu repräsentieren und übernehmen neben der selbstständigen Gästeberatung am Schalter, E-Mail und am Telefon auch Aufgaben wie die Betreuung der Hotel- und Ferienwohnungsvermittlung, Ticketverkauf, allgemeine Sekretariatsaufgaben und anderes mehr.

Sie sind motiviert, hilfsbereit, teamfähig und haben Freude am Umgang mit Menschen aus aller Welt. Sie verfügen über eine hohe Dienstleistungsbereitschaft, ein gepflegtes, sicheres Auftreten sowie Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich, Verkauf, Detailhandel oder Hotellerie. Nebst D und I sprechen und schreiben Sie auch E und vorzugsweise F und sind geübt im Umgang mit dem Computer.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:

Engadin St. Moritz, Frau Ursula Maag,
Leiterin Gästemanagement, Via San Gian 30,
7500 St. Moritz. Tel. 081 830 08 10,
E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

848-903

MPB

Executive Search

Stressresistent und dienstleistungsorientiert!

Diese Eigenschaften sind nötig, um sich langfristig in unserem abwechslungsreichen und spannenden Umfeld wohl zu fühlen und in lebhaften Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren.

MPB steht für Kompetenz, Zuverlässigkeit und Professionalität bei der Rekrutierung von Führungskräften und Spezialisten sowie bei der Durchführung von Einzelassessments. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine engagierte, belastbare, freundliche und flexible

Assistentin (80 - 100%)

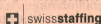
Sie unterstützen die Consultants bei allen administrativen Aufgaben im Prozess der Personalrekrutierung und den Assessments. Mit Ihrem proaktiven Denken und Handeln sind Sie eine wertvolle Stütze für unsere Consultants und im Sekretariats-Team. Beim täglichen persönlichen oder telefonischen Kontakt mit unseren Kandidaten/innen und Kunden profitieren wir von Ihrer Kontaktfreudigkeit und Ihrer kundenfreundlichen, professionellen Einstellung.

Neben Ihrer kaufmännischen Aus- oder Weiterbildung und Berufserfahrung als Sekretärin, v. V. in einem kundenorientierten Umfeld, verfügen Sie über sehr gute PC-Kenntnisse, stilvolles Deutsch und über sehr gute Englischkenntnisse. Herr Helmut Zimmerli-Menzi, Managing Director, freut sich auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-mail an info@mpb.ch.



MPB Executive Search AG

Kirschgartenstrasse 14 • CH-4010 Basel



+41 61 226 99 44 • info@mpb.ch • www.mpb.ch

862-517

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Event suchen wir per 15. März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant Restaurant Manager (w/m) 100%

Das Schiffcatering auf dem Thunersee umfasst 1 Salon-Dampfer und 9 Motorschiffe mit total rund 1'700 Restaurantsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Nostalgie-Schiff mit 50 Sitzplätzen bis zum 400-plätzigsten Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässige Caterings bei Charterfahrten durchgeführt. In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion vertreten Sie den Restaurant Manager während dessen Abwesenheit und übernehmen die Leitung des F&B sowie die Führung von ca. 60 Mitarbeitenden. Diverse administrative Arbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie
- Hotelfachschulabschluss
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Sehr gute PC-Kenntnisse (Registrierungskassen und Excel)
- Gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Flexibel und belastbar
- Stresserprob und qualitätsbewusst
- Teamorientiert

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistung
- Ein dynamisches Team

Josef Herbert Pflüger, Restaurant Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 33 334 52 36, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

788-467

Sommersaison 2009 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2009 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute ♀ oder ♂ als:

Koch, Chef de Partie

Garde manger

mit Erfahrung im A-la-carte-Geschäft.

Tournant

mit Erfahrung auf allen Posten im A-la-carte-Geschäft.

Commis de cuisine

mit Lehrabschluss

Commis pâtissier

mit Lehrabschluss

2. Chef de Service

bevorzugt, gute Deutschkenntnisse, Anfangs-Chef de Service willkommen.

Servicefachangestellte/r

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassa.

Buffetmitarbeiter/in

deutsch sprechend, mit Erfahrung am Buffet.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2009 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

705-413

L'ao
RESTAURANT & EVENTS

Wir sind ein modernes Seerestaurant und Event-Zentrum am idyllischen Pfäferssee. Die Aussicht und die gute Küche locken besonders am Wochenende und bei schönem Wetter viele Gäste zu uns.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für die Verstärkung unseres Küchenteams eine/n:

engagierten Koch oder engagierte Köchin

Haben Sie eine Kochlehre gemacht und schon Berufserfahrungen in der Küche machen können? Wenn Sie diese Frage mit 'Ja' beantworten können und Sie zudem leidenschaftlich gern kochen, feuerorientiert und belastbar sind, dann freut sich Nadja Codanau auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

L'AO Gastronomie AG
Unterstrasse 39
8330 Pfäfers/CH

Info@lao.ch
www.lao.ch
044 952 30 00

791-469

SEMINARHOTEL
AM ÄGERISEE

Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir nach Vereinbarung kompetente, sympathische und motivierte

Servicemitarbeiter (w/m) und eine Barmitarbeiterin

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre, haben eine effiziente und effektive Arbeitsweise und ein dienstleistungs- und gästerorientiertes Handeln. Sind Sie zudem ein Teamplayer und besitzen Verkaufsfähigkeit, dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Buchhaltung/Personal, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
Telefon 041 754 61 61
Telefax 041 754 61 71
www.seminarhotelaegerisee.ch

860-515

Unterhof am Rhein
Hotels
Restaurants
Seminare

Ihre Zukunft erwartet Sie... in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonisieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 87 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit seiner "Rheinpromenade" garantiert kulinarische Höheflüge.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir eine(n) erfahren(e)

SEMINARKOORDINATOR(IN)

Mit Freude und Leidenschaft sind Sie für den Verkauf und die optimale Auslastung unserer Seminarräumlichkeiten, sowie die effiziente Koordination der reibungslosen Tagungsabläufe verantwortlich. Dabei beraten Sie unsere Seminargäste kompetent und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:

- > Hotelfach- und/oder kaufm. Ausbildung mit F&B-Erfahrung
- > Mehrjährige Berufserfahrung in der Seminarkoordination innerhalb der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie
- > Gute Sprachkenntnisse (d.e.f.)
- > Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Sind Sie die dienstleistungsorientierte und ambitionierte Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung?

Dann werden Sie Teil eines gut eingespielten Teams...

Nathalie Borel, Verantwortliche HR, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Seminarhotel Unterhof, Schaffhauserstrasse 8, CH-8253 Diessenhofen, Tel. +41 52 646 38 11, www.underhof.ch

795-472

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speiserestaurant **Sonne in Trimmis**, 7 km von Chur, 50 Plätze in 2 gediegenen Räumen. Beste Infrastruktur, Gartenterrasse, PP, Kleininventar. Ideale Konditionen. Grosse Chance für junges Pächter-Paar.

Mehr Informationen unter
Tel. 081 284 59 19
imvag@bluewin.ch
www.immobiliens-imvag.ch

540-320

HERRLICHE AUSSICHTEN

SOLBADHOTEL SIGRISWIL

****-Hotel am Thunersee mit 70 Zimmern, 2 Restaurants, neuerbauten Tagungsräumlichkeiten, neu renovierter Wellness-Landschaft mit toller Aussicht auf den See & die Alpenwelt bietet nicht nur seinen Gästen eine einmalige Aussicht!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unser Team

eine(n) 2. Chef de Service (w/m)

- Sie verwöhnen Ihre Gäste mit einem tollen Service & einer gelebten Gastfreundschaft?
- Sie sind eine offene, gewinnende Person & haben schon erste Führungserfahrung?
- Sie haben Freude an der Lehrlingsausbildung & suchen eine längerfristige Zusammenarbeit?

und

Servicemitarbeiter/-in

- Sie verfügen über eine Serviceausbildung & erste Berufserfahrung?
- Sie sind eine offene, gewinnende Person & lieben es, Gäste zu verwöhnen?
- Sie arbeiten gerne in einem jungen Team & sind sprachgewandt?

und

eine Hotelfachfrau (Etage / Lingerie / Wellness)

- Sie verfügen über eine Grundausbildung & erste Berufserfahrung?
- Sie sind eine offene, gewinnende Person & schätzen den Gästekontakt?
- Sie arbeiten gerne in einem jungen, eingespielten Team & sind sprachgewandt?
- Sie präsentieren unseren Gästen gerne ein sauberes & gepflegtes Ambiente?

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einer Umgebung, wo sich nicht nur die Gäste, sondern auch die MitarbeiterInnen wohl fühlen.

Wir freuen uns sehr, Sie bald kennen zu lernen! Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu oder rufen Sie uns an.

Für Fragen steht Ihnen Herbert Wicki, Hotelier / Direktor oder Heidi Buri, Direktionsassistentin, gerne zur Verfügung.

Telefon 033 252 25 25, direktion@solbadhotel.ch, www.solbadhotel.ch

854-610

Hapimag
Ihre eigene Ferienwelt

Wir sind das führende europäische Unternehmen im Bereich Vacation Ownership mit gegenwärtig 57 Feriendestinationen in 18 Ländern. Wir nehmen die Weiterentwicklung der über vierzigjährigen Erfolgsgeschichte an die Hand. Zur Unterstützung und Steuerung unseres Direktvertriebs suchen wir eine(n) engagierte(n)

Junior Product Manager/in

Sie unterstützen die Weiterentwicklung des strategischen Produktportfolios; dieses betreuen Sie zusammen mit bereits eingeführten Produkten. Dazu überwachen und optimieren Sie Produktunterlagen für Kunden und Vertriebspartner und stellen Unterlagen für die Erfassung in SAP bereit. Die Konzeption, Kalkulation und zeitliche Planung der Verkaufsförderungsmassnahmen zählen zu Ihren Kernaufgaben.

Sie bringen mit:

- eine kaufmännische Ausbildung mit Weiterbildung im Bereich Verkauf-Marketing (Marketingplaner, Verkaufskoordinator, PM)
- betriebswirtschaftliches, unternehmerisches Flair
- 2 Jahre Berufserfahrung in absatzorientiertem Bereich (Vertrieb von Vorteil)
- stilsicheres Deutsch sowie verhandlungsfähiges Englisch (Italienischkenntnisse sind von Vorteil)

Wir bieten Ihnen:

- ein kollegiales Team
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen und attraktive Mitarbeitervergünstigungen

Unsere Personalassistentin, Frau Andrea Iten (Tel. 041 767 87 96) steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag, Personalabteilung, Neuhoferstrasse 8, 6340 Baar
E-Mail: personal@hapimag.com www.hapimag.com

857-513

GRAND RESORT Bad Ragaz

AUF DEM WEG ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begreifen den Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellness, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Réceptionist/in
Butler
Concierge
Etagegouvernante
Etageportiers
Zimmermädchen
Leiterin Kinderhort

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:
- Empfang/Kasse
- Bad-/Saunaaufsicht
- Restauration

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

Martin Hefti / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ***** **GRAND HOTEL HOT RAGAZ ******* **T.B. WELLBEING & SPA**
MEDICAL HEALTH CENTER - KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

831-500



Unser 4*-Ferien- & Wellness-Hotel inmitten der Oberengadiner Seen- und Berglandschaft, unmittelbar bei St. Moritz, sucht zur Unterstützung des Teams für die kommende Sommersaison 2009 (Anfang Juni bis Mitte Oktober), evtl. auch Wintersaison 2009/2010 freundliche, junge und engagierte Teamplayer als Mitarbeiter:

- Réception/Loge**
- Tournant(e) Loge mit Ablöse Réception und Chasseur (D/I, evtl. E und F)
 - Fidelio-Erfahrung von Vorteil, Führerausweis PV notwendig
- Küche**
- Chefs de partie und Commis de cuisine (Entremetier, Gardemanger, Saucier, Tournant, Pâtissier)
 - Sous-Chef
 - Casseroles/Abwäscher
 - Frühstückskoch/-köchin
- Hotel-Restaurant**
- Saalkellner/in mit Inkasso (D, evtl. I)
 - Buffetier/-tiere mit Halbpensions-Service-Unterstützung

Erste Erfahrung in der Schweizer Hotellerie ist von Vorteil.

Sie sind an einer neuen Herausforderung in einem jungen, aktiven Team interessiert, welche Freundlichkeit und Qualitätsbewusstsein voraussetzt, dann sind wir gespannt auf Ihr vollständiges Bewerbungsportfolio mit Foto und Referenzen via E-Mail, Fax oder Post.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
Hr. Armin Bützberger, Direktor
Hr. Michael Feulner, HR – F&B Mgr. / Direktions-Assistent
Via Suot Chesas 9,
CH-7512 Champfer/St. Moritz
Telefon +41 (0)81 839 55 55 / Fax +41 (0)81 839 55 57
E-Mail: personal@hotel-europa.ch
www.hotel-europa.ch



Reha Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzszentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Unterstützung unseres Chef de Service im Patientenspeisesaal (170 Sitzplätze) mit Terrasse suchen wir ab 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Stv. Chef/in de Service

Beschäftigungsgrad 80 – 100%

Ihr Aufgabenbereich umfasst

- Vertreten des Chef de Service im Patientenspeisesaal
- Administrative Arbeiten
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit internen Diensten (Küche, Logistik, Pflegedienst, Reinigungsdienst)
- Mithilfe bei der Mitarbeiterschulung
- Mitarbeit im Dekorationsbereich

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Servicefachangestellten (Erfahrung im Gesundheitswesen wünschenswert)
- Führungserfahrung
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Fremdsprachen E/F erwünscht)
- Gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir legen besonderen Wert auf

- Selbständige, zuverlässige und exakte Arbeitsweise
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein sicheres Auftreten mit guten Umgangsformen
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen

- Ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
- Gezielte Förderung
- Aufgestelltes und motiviertes Team
- Geregelter Arbeitszeit
- Moderne Infrastruktur

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr Michael Künzel, Leiter Service/Chef de Service, Tel. 061 836 51 30.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen. Kennwort: CDS.

E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeordneten Privathäusern die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-1809
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 28 modern ausgestatteten Zimmern, seinen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch» ...

... sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison qualifizierte/n, sprachgewandte/n **RESTAURANTFACHFRAU/-MANN**

sowie junge, sprachgewandte **AIDE DU PATRON** die/der die Chefin an Réception und Service tatkräftig unterstützt. Könnte auch auf 80% reduziert werden. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz
Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

594-348



Eines der ältesten Urner Gasthäuser
Der ideale Ort für Biker oder sonstige Gäste, unterwegs in den Süden. Gemütliche Zimmer, gute Küche und einen aufmerksamsten Service laden Sie zum Verweilen ein.

Zum Start für die neue Saison suchen wir...

selbständigen Koch (w/m)
Sie stehen mit grosser Freude und Motivation auch heute noch gerne in der Küche. – Pensum 80–100%

Eintritt per 15. März 2009 oder nach Vereinbarung.

Im Weiteren suchen wir Verstärkung im Service – Pensum 100%

Service-Angestellte (w/m)
ab Juni 2009

Haben wir Ihre Lust auf eine Veränderung oder eine neue Herausforderung geweckt? Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Unterlagen an:

Hotel Alte Post
Marie-Claire Arnold-Bayard
Gothardstrasse
6484 Wassen
info@hotel-altepost.ch
Fax 041 885 14 65

861-516



Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Chef de partie Tournant Jahresanstellung

Sie haben bereits Berufserfahrung als Koch gesammelt und wollen sich weiterentwickeln? Oder Sie haben bereits als Sous-Chef gearbeitet.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Heinz und Iris Frutiger
Restaurant Zollhaus
Mallxerstrasse 1, CH-7000 Chur
www.zollhaus-chur.ch

781-464

GASTHOF zum SCHÜTZEN

Eine neue Herausforderung?
Wir haben sie!

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist ein renommierter Gastrobetrieb im Hotel/Restaurant- und Cateringbereich. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef Saucier

Wir bieten attraktive Entlohnung, moderne Einrichtungen und ein eingespieltes Team. Entlohnung: Probearbeiten erwünscht. Wenn die anspruchsvolle Tätigkeit Ihre Herausforderung ist, dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Gasthof zum Schützen, Hans Schneider, Schachenallee 39, 5000 Aarau.
www.gasthofschuetzen.ch

796-473

Der Treffpunkt in Aarau



Für unser neues Restaurantkonzept suchen wir ab anfangs Juni in Jahresstelle

Koch/Köchin Service-Mitarbeiterin

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team und zeigen Ihr Können unseren Gästen.

Frau oder Herr **Spescha** freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Spescha
7078 Lenzerheide
Tel. 081 385 14 24
info@hotel-spescha.ch

830-491



Lust auf einen heissen Sommer in der **Fischerbucht am Brienzsee, Berner Oberland**? Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

Service (deutschsprachig) ab März/April
Serviceangestellte (m/w)
Sefa (m/w)
Serviceassistenten (m/w)
Refa Lehrling (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)

Küche ab März/April
Sous-Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Praktikant (m/w)
Officemitarbeiter (m/w)

Réceptionistin ab April/Mai
Infos unter Telefon 079 342 1378 oder im (Fischer-)Netz
www.dulac-iseltwald.ch



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



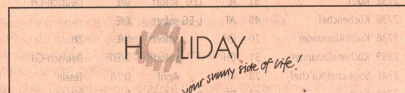
Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!
Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?
Für die Sommersaison 2009 suchen wir:

- **Réceptionist/in**
- **Serviceangestellte**
- **Chef de Service m/w**
- **Koch mit zusätzlicher Verantwortung**
- **Hauswirtschaftsangestellte**
- **Praktikanten m/w**

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

742-443



Das Hotel Holiday ist ein Seminar- und Businesshotel mit ***-Standard in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb, in welchem Anlässe für zwischen 10 und 300 Personen durchgeführt werden, suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n

Jungkoch Commis de cuisine

Ihr Aufgabenbereich
Selbstständiges Führen Ihres Postens und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Sie kreieren und bereiten zeitgerechte, trendige und erlebnisreiche Gerichte bei gleichbleibend hoher Qualität zu.

Was bringen Sie mit?
Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Ihr aufgestelltes und natürliches Auftreten unterstützt Ihr Teamdenken. Ebenfalls sind Sie offen, Neues zu sehen und zu lernen.

Kontakt
Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Herr Andreas Riedel
Küchenchef

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwatstrasse 1
3604 Thun
http://www.holidaythun.ch

850-508



Um unser Team zu ergänzen, suchen wir auf die Sommersaison oder nach Vereinbarung:

- **Jungkoch (Mai–Oktober 2009)**
(abgeschlossene Lehre, belastbar und flexibel)
- **Service-Mitarbeiter/in / Praktikant/in (Mai–Oktober 2009)**
(Erfahrung im Service, sprachgewandt, belastbar und flexibel)
- **Direktions-Stellvertretung CH (Jahresstelle)**
(abgeschlossene Lehre im Hotelfach, Erfahrung als Chef de Service, im Hauswirtschaftsbereich und an der Réception, sprachgewandt, eine Allrounderin)

Wenn Sie Freude an der Arbeit und an der Freizeit haben, interessieren Sie sich bestimmt für einen dieser Jobs.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung z.Hd. Fam. U. und M. Keller.

Das Seegarten-Team freut sich und ist gespannt Sie kennenzulernen!

HOTEL-RESTAURANT SEEGARTEN-MARINA, SPIEZ am Thunersee, Schachenstrasse 3, PF 204, CH-3700 Spiez
Tel. +41 (0)33 655 67 67
Fax +41 (0)33 655 67 63
E-Mail: reception@seegarten-marina.ch
Home: www.seegarten-marina.ch

851-509

Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalone, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2727	Sous-chef/Küchenchef	44	CH	Febr.	D/E/F	SG	
2732	Koch	51	IE	LEG sofort	D/E	Deutsch-CH	
2736	Küchenchef	45	AT	L-EG sofort	D/E		
2738	Koch/Allrounder	20	CH	sofort	D/E	ZH	
2739	Küchenallrounder	31	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH	
2741	Sous-chef/Küchschef	28	CH	April	D/F/I	Tessin	
2744	Koch	63	DE	B sofort	D	ZH	
2745	Koch	23	CH	sofort	D/E/F	Inner-CH/ZH	
2754	Koch/Sous-chef	41	CH	sofort	D	Interlaken	
2755	Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AG/LU/GR	
2759	Küchschef/Alleinkoch	39	DE	L-EG sofort	D/E/I	LU/BE/VS/GR	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2726	Sefa	40	DE	C sofort	D/E	Solothurn/Bern/Biel	
2728	Sefa	46	PT	C sofort	D/F/I	Biel	
2733	Kellner	59	CH	sofort	D/I	BE	
2737	Service/w	19	CH	sofort	D/E/I/F/I	GR	
2740	Sefa/Bardame	23	CH	April	D/E/I/F/I	Ausland	

1	2	3	4	5	6	7	8
2743	Kellner	62	CH	sofort	D/E/I/F	ZH	
2746	Buffet/Küche/Allrounderin	50	CH	sofort	D	BE/LU	
2747	Sefa	38	CH	sofort	D	BE	
2748	Chef de Service	35	DE	B sofort	D/E/I	Ost-CH	
2749	Chef de Service/Sefa	39	IT	C sofort	D/E/I	GR/GE	
2751	Chef de rang/Sommelier	58	IT	L sofort	D/E/I/F	TI/GR	
2756	Restaurantleiter/Gastgeber	60	CH	n. Ver.	D/E	Zentral-CH	
2757	Kellner	62	CH	sofort	D/E/I	ZH/BE/AG/LU	
2760	Chef de Service/w	51	AT	L-EG Mai	D/E/I	zus.m.2761	
2761	Barman/Barchef	54	AT	L-EG Mai	D/E/I	zus.m.2760	
2763	Service/w	69	CH	April	D/E	Bodensee/SG	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2730	Réceptionist/Adm.	40	RU	C sofort	D/E/F		
2731	Réceptionist/Night Auditor	45	IT	B n. Ver.	D/E/I/F	4-5* Hotel/ZH	
2750	Réceptionist	27	FR	L-EG April	E/F/I	TI/VS	
2752	Réceptionspraktikantin	22	CH	n. Ver.	D/E/I/F	GE	
2753	Réceptionist/Concierge	33	FR	L-EG sofort	D/E/I/F	West-CH	

1	2	3	4	5	6	7	8
2758	Réceptionspraktikant	25	CH	April	E/I	Zürich	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2729	Hilfskraft/Lingerie/Shop	28	CH	n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital	
2734	Hauswirtschaftsleiterin	30	DE	C sofort	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital	
2742	Zimmerfrau	25	BR	B sofort	D/I	BE	
2762	Zimmerfrau/Allrounderin	39	CH	April	D/F/I	max.60%/Bern	

- 1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement/région préférée (souhait)

776-460

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié(e) dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité:	Eintrittsdatum/Date d'entrée:
Arbeitsbewilligung/Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐
Art des Betriebes/Type d'établissement:	Bevorzugte Region/Région souhaitée:
Name/Nom:	Vorname/Prénom:
Strasse/Rue:	PLZ/Ort/NPA/Lieu:
Geburtsdatum/Date de naissance:	Nationalität/Nationalité:
Telefon privat/No de téléphone privé:	Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:
Bemerkungen/Remarques:	
Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:	
Deutsch/Allemand:	Französisch/Français:
Italienisch/Italian:	Englisch/Anglais:
(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:	Funktion/Fonction:
Betrieb/Etablissement:	Dauer (von/bis)/Durée(de/à):
1.	
2.	
3.	
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.	
Datum/Date:	Unterschrift/Signature:
Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui – ☐ Non	
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.	
Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:	
htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch	



Wir suchen per sofort bis Mitte Oktober 2009:

Réceptionist/in

Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie, 1-2 Jahre Erfahrung an der Réception, Höflichkeit (oder Fido!), sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und von Vorteil Französisch, gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen.

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Stelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, CH-6390 Engelberg
Tel. 0041 41 639 50 50 / Fax 0041 41 639 50 60 / www.terrace.ch / swaser@titlis.ch

856-512

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Für unser lebhaftes Stadthotelrestaurant «7-Stube» im Zentrum von Bern suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Serviceangestellte/n

Sie haben bereits Erfahrung im Service, sind flexibel und motiviert, verfügen über gute Deutschkenntnisse und haben Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, die optimal in unseren Betrieb passt.
Frau Sarah Riner freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

828-460

SWISS QUALITY HOTELS

INTERNATIONAL

Belvedere

STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das 4*-Hotel mit Charme und Ambiente sucht Sie als innovativen, aufgestellten Mitarbeiter zur Unterstützung eines jungen, motivierten Teams

Réceptionist/in

(Stv. Chef de Réception)

Servicefachmitarbeiter Chef de Partie Jungkoch

Gerne teilen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer aktiven Zusammenarbeit mit.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvedere, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

832-492

La Gioia

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Chef de Service (m/w) und Pizzaiolo (m/w)

Chef de Service (m/w)

Sie sind verantwortlich für Ihr Serviceteam und mitverantwortlich für das aufmerksame Verweilen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie haben Eigeninitiative, verfügen über ein gepflegtes Auftreten, arbeiten gerne selbstständig in einem gut frequentierten Lokal und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe. Sie sprechen fließend Deutsch.

Pizzaiolo (m/w)

Sie haben Erfahrung als Pizzaiolo, arbeiten speditiv und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen.

Ristorante La Gioia AG
Herr Davide Zurzolo
Bärenplatz 7
3011 Bern
Tel. 031 312 2050
email@lagioia-be.ch www.lagioia-be.ch

Ristorante La Gioia
Ein Betrieb der Valentino Gastronomie AG
Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.vgag.ch

872-520



Für die kommende Golfsaison suchen wir einen kreativen

Sous-Chef

und 2 gelernte Köche

die es lieben selbstständig zu arbeiten und unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Wir sind ein junges, motiviertes Team in einem lebhaften Betrieb und bieten interessante, moderne Arbeitsbedingungen.

Eintritt: März/April 2009 oder nach Vereinbarung

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung an:

Marco Meier – Golfclub Rest. Heidental
Gösgerstrasse 9 – 4655 Stüsslingen
Tel: 062 / 298 07 50

849-508



HOTEL EUROPA

ST. MORITZ

Unser 4*-Ferien-Wellness-Hotel inmitten der Oberegadiner Seen- und Berglandschaft, unmittelbar bei St. Moritz, sucht per Sommer 2009 in Jahresstelle mit langfristiger Ausrichtung eine

Gouvernante (mit Aufstiegsmöglichkeit zur Generalgouvernante)

Sie sind deutsch- und italienischsprachig. Sie besitzen bereits ausgewiesene Führungserfahrung in ähnlicher oder gleicher Position.

Sie sind an einer neuen Herausforderung in unserem Kader-Team interessiert, welche Freundlichkeit und Qualitätsbewusstsein voraussetzt, dann sind wir gespannt auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
Hr. Armin Bützberger, Direktor
Via Suot Chesas 9
CH-7512 Champfer/St. Moritz
Telefon +41 (0)81 839 55 55
Fax +41 (0)81 839 55 57
E-Mail: allegra@hotel-europa.ch
www.hotel-europa.ch

836-496

Svizzera italiana

LUGANO – Castagnola

Hotel Carlton Villa Moritz, categ. 3 stelle dal 7 aprile o da convenire a ottobre 09

Réceptionist/in Empfangsekretärin (mit Hotel- erfahrung, sprachenkundig D/F/E)

Cuoco – Commis de cuisine Cameriere di sala e bar Tournante (piani, lingerie, caffetteria)

Ausiliario di office e cucina

Inviare le candidature con certificati e foto a: J. Wernli, casella postale 70, 6976 Castagnola - Fax 091 971 38 14
www.carlton-villa-moritz.ch
E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

SAN-MARTINO

RISTORANTE ALBERGO (grotto 91)
PORTO RONCO / ASCONA

14 punti Gault Millau / 1 Tessa geht aus / Veronelli 1 Michelin

Cerchiamo

CAMERIERA/E

qualificata, simpatica e gentile per completare il nostro piccolo team.

Conoscenze dell'italiano e del tedesco sono indispensabili.

Italianisch- und Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit sind Voraussetzung.

Per la stagione estiva e posto annuale.
Leo Ackermann
Tel 091 791 91 96 / info@san-martino.ch

819-484

Hotel Cacciatori Cademario

Ticino

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa mit bekanntem Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau) ob Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

Koch / Chef Tournant Restaurationskellner d/i Serviceangestellte/in Receptionist d/i Office-/Küchenbursche Zimmer-/Lingeriemädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

843-504

...einfach fantastische "Aussichten"!

An fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmern und Appartements. Rustikales Tessiner Grotto und modernes à la carte Restaurant mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2009 suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung die neue „rechte Hand“ des Küchenchefs, einen

Sous Chef

...der mithilft, das kreative Konzept zu festigen und weiterzuentwickeln.
...der ein teamorientiertes Denken besitzt.
...der es versteht, flexibel und kommunikativ zu arbeiten.
...der seine Liebe zur Natur im Beruf ausleben will.

Es erwartet Sie:

...eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreierne-Hotel im schönen Gambarogno, nahe der italienischen Grenze.
...ein motiviertes Team, mit dem wir in der kommenden Saison neue Gipfel erklimmen werden.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen: **La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto, Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano**

Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin??

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» über dem Lago Maggiore und suchen motivierte Mitarbeiter/innen für die nächste Sommersaison 2009 (Anf. April-Anf. Nov.).

– KOCH (m/w)

mit Erfahrung, selbstständige Führung der Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat), ideenreich, sportlich

– Commis/Jungkoch (m/w)

Interesse an vegetarischer Küche

– Serviceangestellte (m/w)

mit Italienischkenntnissen, selbstständig und einsatzbereit

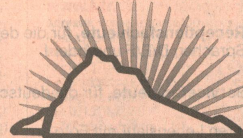
– Hotelfachangestellte

selbstständig und einsatzbereit

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post: **Hotel Sass da Grüm*** «Unique»** Gabriella Mettler und Stefan Büschli 6575 San Nazzaro

Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch



CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison 2009 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE / RÉCEPTION
RESTAURANT / SERVICE und KÜCHE
ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG
NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST

Wir können in allen Bereichen Bewerbungen mit und ohne Berufserfahrung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

415-246

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikales Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2009 suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung

Chef de partie

...der/die seinen/ihren Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt.

Servicemitarbeiter/in

...für die/den der Gast noch König ist. ...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen möchte.

Rezeptionspraktikant/in

...die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und effizienter Arbeit für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen: La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto, Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano

**HOTEL DE CHARME
LA MÉTAIRIE EN PÉRIGORD**

Hôtel/Restaurant***

(Châteaux et Hôtels Collection + Relais du Silence)
La Métairie, im Tal der Dordogne/Südwestfrankreich, ist ein kleines, gepflegtes Hotel (Château) mit 11 Zimmern und einer gehobenen Gastronomie. Gesucht wird ein(e) initiative(r), kooperative(r) und einsatzfreudige(r)

CHEF DE RÉCEPTION

der/die uns während der Sommersaison im Hotel La Métairie in Frankreich vertritt (1.4. bis 31.10.). Falls Sie eine Jahresstelle suchen, so besteht die Möglichkeit, jeweils die Wintersaison in unserem Hotel in Adelboden (Berner Oberland/Schweiz) zu absolvieren.
Sind Sie auch mit weiteren Bereichen der Hotellerie vertraut, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail.

Heinz Jöhner, Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
bristol@bluewin.ch
www.la-metairie.com

475-282

www.gastronet.ch

by Jobs And More Zürich
Spitalgasse 12
8001 Zürich
sucht, siehe Details auf
www.gastronet.ch

Executive Chef, für Ägypten
Hotelmanager, für Ägypten
Reception/ Guest Relation, für Ägypten

Küchenchefs, für die Kantone BE/GR/ZH
Chefs de partie, für die deutsche Schweiz
Commis de cuisine, für die deutsche Schweiz

Réceptionsfachleute, für die deutsche Schweiz,
Sprachen D/E/F und/oder I

Servicefachleute, für die deutsche Schweiz

Ihren Lebenslauf mit Foto an
gastronet@gastronet.ch
Antwort erhalten Sie umgehend.

865-5190



Parkhotel Brenscino
BRISSAGO

Ladove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison, ca. 1. April bis ca. 2. November 2009, zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/F/I mit Hotelerfahrung
- **Commis de cuisine**
- **Casserolier**
- **Chef de rang** D/F, für à la carte und Saal
- **Commis de rang** D/F, für Saal
- **Service-Praktikant/in** D, für Saal
- **Buffet-Dame**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch / E-Mail: team@brenscino.ch

790-468

**Chef de rang/Servicemitarbeiter m/w**

Wir suchen ab 15. März bis Ende Oktober 2009 eine aufgestellte und initiative Persönlichkeit, die den direkten Kontakt zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes Sporthotel im Süden Frankreichs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktivferien AG
z. H. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331
CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10
www.suedfrankreich.ch

802-474

Kanada/Ontario -
Schweizer Jugendaustausch
Gesucht, ca. Juni bis Oktober 2009
in abgelegenen Buschresort - CH-Führung
**2 Jungköche/-köchinnen sowie
2 Hotelfachangestellte**
mit abgeschlossener Berufsbildung.
Bist du unter 30 Jahre, Altrounderin,
flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt
und offen für Neues?
Englischkenntnisse von Vorteil.
Wir freuen uns auf deine handschriftliche
Bewerbung.
Martin Seelhofer, PF 336, 8730 Uznach
670-390

Stellenvermittlung

DOMINO GASTRO
Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

463-2983

IMPRESSUM**htr Stellenrevue - stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wvss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe: Nr. 7/2009
- Erscheint: 12. 2. 2009
- Anzeigenschluss: Mo. 12.00 Uhr 9. 2. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.



Für die kommende Sommersaison 2009 mit Stellenantritt ab März/April suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptions-Praktikant
mit guten Sprachkenntnissen

Réceptionist(in)/Sekretär(in)
mit sehr guten Sprachkenntnissen
Fidelio-Erfahrung

Chef de Rang
evtl. Vertretung Chef de Service

Chef de Rang
Servicefachangestellte
Servicepraktikant(in)

Sous Chef
Chef Saucier/Tournant
Chef Entremetier
Chef Gardemanger/Pâtissier
Commis de cuisine

Romantik Hotel Castello Seeschloss
Piazza Motta, CH-6612 Ascona
Tel. ++41 91 791 01 61
Fax ++41 91 791 1804
www.castello-seeschloss.ch
hotel@castello-seeschloss.ch

384-217



HOTEL INTERNATIONAL AU LAC
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegene
Hotel sucht ab Ende März:
MAÎTRE D'HÔTEL

RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeit,
verfügen Sie über mehrjährige
Berufserfahrung; Sprachen I,D,FE.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/922 75 41
schmid@hotel-international.ch

548-326

**FORMATION CONTINUE
GASTROSUISSE
DE CAFETIER-
RESTAURATEUR-HOTELIER**

**AVEC BON DE FORMATION
VALABLE JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2009**

Profitez de la réduction des frais de séminaire*
de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3
et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

*Réduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché
de Travail touristique, soutenue par le Secrétariat d'Etat à l'Economie, seco

GASTROSUISSE

Formation professionnelle
An. Général-Gesam 42a
CH-1009 Pully
Tel: 021 721 08 30
Fax: 021 721 08 31
formationpro@gastronomie.ch
www.gastronomie.ch