

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 19

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: 05.07.2025

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

htr hotelrevue

7. Mai 2009
Nr. 19 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne
www.htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 112 Stellenangeboten



Reisebegleiter

Koffer und Reisetaschen bekennen Farbe und zeigen sich in trendigem Design.
Seite 13

Stadt-Strände

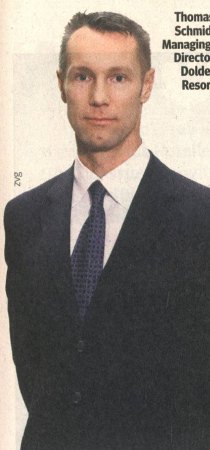
Neue City-Beaches mit Events und Gastronomie bringen ihren Sand nach Zürich und Luzern.
Seite 4

Starköche

Markus Arnold, der neue Küchenchef des Berner «Meridiano», lud vier seiner Mentoren zu einem Gespräch.
Seite 6

Dolder

«Heute kann niemand mehr warten – die Bereitschaft, einen Aufbau zeitlich zuzulassen, fehlt.»
Seite 5



Thomas Schmid,
Managing Director
Dolder
Resort

Personal halten

Bleiben Gäste aus, hat dies personelle Konsequenzen. Der Hotelier hat jedoch verschiedene Möglichkeiten, Schwankungen auszugleichen.

CHRISTINE KÜNZLER

Wirtschaftlich schwierige Zeiten zwingen Hoteliers zu personellen Massnahmen wie Kurzarbeit. Verstärkt sich der Einbruch im Sommer, können Entlassungen kaum mehr vermieden werden. Muss Personal abgebaut werden, heisst das auch, dass die Auswahl an guten Schweizer Fachkräften wieder grösser sein könnte. Laut José M. San José, Director Marketing & Business Development bei Adecco, hängt dies jedoch sehr stark von der Region und dem Bereich ab. «Generell können wir diesen Trend in der Deutschschweiz nicht ausmachen.»

Der Hotelier hat Möglichkeiten, wirtschaftliche Schwankungen

auszugleichen und so sein Personal zu halten. Wer Arbeitsgesetz und L-GAV voll ausschöpft, kann besser mit den Arbeitsstunden jonglieren. Saisonbetriebe können die wöchentliche Arbeitszeit um drei auf maximal 45 Stunden erhöhen, ohne dass dies als Überzeit gilt. Für sich einen guten Weg gefunden hat Peter Kämpfer, Direktor des Park Hotel Weggis. Zwar hat er Kurzarbeit eingeführt, bezahlt den betroffenen Mitarbeitenden jedoch die Differenz, so dass sie den vollen Lohn erhalten. Die werden im Gegenzug Mehrarbeit leisten, wenn das Geschäft wieder anzieht. «Mit dieser Lösung können wir Entlassungen vermeiden. Wir verlieren kein Know-how und können unsere Qualität halten.»

Kämpfer hat seine Mitarbeitenden transparent über die Situation informiert und ihnen klar gesagt, dass sie nicht um ihren Job bangen müssen. Damit hilft er seinen Mitarbeitenden, denn Kurzarbeit ist für sie ein Damoklesschwert: Sie bangen um ihren Job. Der Berater Hans Peter Spreng plädiert dafür, Entlassungen oder Kurzarbeit «möglichst auf eine menschliche und faire Art und Weise» zu kommunizieren. Der Vorgesetzte soll mit dem Mitarbeitenden auf gleicher Augenhöhe sein.

Seite 7 bis 11



Nichts zu tun? Es gibt andere Möglichkeiten als Entlassungen.

Kommentar

Der Preis ist ein sensibles Gut, deshalb ist Vorsicht geboten



DANIEL STAMPLI

Wie meist in konjunkturell schwierigen Zeiten ist auch derzeit der Nachfragemarkt zum Angebotsmarkt mutiert. Entsprechend gross ist in derartigen Situationen die Versuchung, im Kampf um Gäste die Preisschraube nach unten zu drehen und gleichzeitig zu versuchen, der Konkurrenz Geschäftsvolumen abzugewinnen. Die Preise aber à tout prix senken zu wollen, ist ein gefährliches Spiel. Dumpingpreise sind sowohl verpönt als auch betriebswirtschaftlich mittel- bis langfristig kein guter Ratgeber. Meist resultiert

«Die Preise à tout prix senken zu wollen, ist in der Hotellerie ein gefährliches Spiel.»

weniger Umsatz, da die Preisreduktion kaum durch entsprechend mehr Gäste kompensiert werden kann. Und sollte die Konjunktur dereinst wieder rund laufen, wird es schwierig sein, die Preise relativ schnell wieder auf das alte Niveau anzuheben. Statt generell die Preise zu senken, macht es mehr Sinn, zu gleich bleibenden Preisen das Leistungspaket zu erhöhen. Dies führt bei wieder steigender Nachfrage zu einer besseren Positionierung im hart umkämpften Markt.

Ein Instrument, das immer mehr Hoteliers mit Erfolg anwenden, ist das Yield-Management. Wichtig ist jedoch aus betriebswirtschaftlicher Sicht, dass der angebotene Preis mindestens die variablen Kosten deckt. Nicht zu vernachlässigen ist dabei auch die psychologische Wirkung. Deshalb ist einer undifferenzierten Preisstrategie eine Strategie des differenzierten Angebots vorzuziehen.

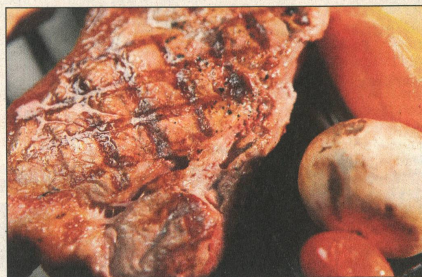
Seite 3

Fleischkonsum in der Schweiz

Die Branche blickt recht zuversichtlich in die Zukunft

Die Schweizer Fleischwirtschaft bilanziert letztes Jahr als positiv: Herr und Frau Schweizer konsumierten 3 Prozent oder 1.1 Kilogramm mehr Fleisch als 2007. Vor allem Rind- und Kalbfleisch, Geflügel, Wild und Fisch wurde mehr gegessen, der Verbrauch von Lamm-, Ziegen- und Pferdefleisch nahm um fast 5 Prozent ab. Diese Zahlen veröffentlichte der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF letzte Woche. Sehr beliebt hierzulande ist argentinisches Rind, aber auch das äusserst gesunde Bisonfleisch findet immer mehr Anhänger bei uns.

Seite 14 und 15



Ob Bison-, Rind- oder Schweinefleisch: Saftig muss es sein.

www.htr.ch

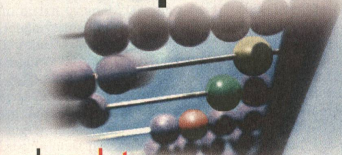
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch



9 771662 334000 19

ANZEIGE

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.



rebagdata

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



VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT



Markus Riesen, Partner

www.bommer-partner.ch
Treuhandspezialisten für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus

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

10 Jahre WELLNESS PARTNER

Die Spezialisten für Planung & Realisation von modernen Erlebnis-Wellnessanlagen

600m2 grosse Ausstellung in Kriens / LU

+41 41 790 72 70
www.wellnesspartner.ch



In der Zürcher Luxushotelserie bleiben immer häufiger Zimmer unbesetzt.

Preise unter Druck

Die Wirtschaftskrise trifft die Stadtzürcher Luxushotelserie. Der April war schwach, doch die wichtigen Monate stehen noch aus.

ANDREAS GÜNTERT

Ein darberender Finanzplatz, Reise-Einschränkungen bei Firmen, Sparpolitik: Die Weltweiteste Stotter-Konjunktur setzt der Zürcher Tophotellerie zu. Die grösste Schweizer Stadt, die bis zu 70 Prozent von Geschäftsreisenden lebt, stellt sich auf 10 bis 12 Prozent weniger Logiernächte ein, wie Zürich Tourismus prognostiziert. In diesem Korridor sieht Jörg Arnold, Direktor des 4-Sterne-Superior-Hauses «Zum Storch» und Präsident der Zürcher Hoteliers ZHV, auch die Luxushotelserie. Bis Ende März habe die beobachtete 4-Sterne-Erfa-Gruppe die Zimmerbelegung zwar auf 60 Prozent (Vorjahr: 68%) halten können, doch der April liefe schlecht: «Ostern und Basler Schmuckmesse fielen dieses Jahr beide in den März, was den April geschwächt hat».

Die Zimmerbelegung ist das eine – der erzielte Zimmerpreis das andere. Das deutsche Meta-Hotelportal Trivago, das die Preise von 50 Online-Reisebüros (darunter Player wie Booking.com oder

hrs.com) vergleicht, beobachtet bei den Zürcher 5-Sterne-Hotels seit Oktober 2008 zwar noch einen relativ stabilen Durchschnittspreis von rund 400 Euro; im 4-Sterne-Segment aber seien die Durchschnittspreise im April auf 191 Euro abgesackt, nachdem sie im Februar und März noch bei 223, beziehungsweise 229 Euro lagen. Abseits der transparenten Hotelportale geraten die einzelnen verhandelten Preise für Firmenkunden ins Rutschen. «Der Preiskampf ist eröffnet», sagt Arnold. Offenbar auch im allerhöchsten Segment: «Der Preiskampf in der 5-Sterne-Kategorie ist ein Fakt», sagt Thomas Schmid, General Manager «Dolder Grand» (siehe Interview Seite 5).

Um wilder Preis-Aktionitis vorzubeugen, wandte sich Arnold bereits im Februar mit einem Mailing an alle Stadtzürcher Hoteliers und wies auf ungesundes Folgen des Preisdumpings hin. Doch der ZHV-Präsident weiss auch: «Wenn der Kuchen kleiner wird, bemüht sich jeder auf seine Weise um sein Stück.» Besser als Preistaucher seien verbesserte Angebote zum gleichen Preis: Late Check-out, kostenloses Parking, Gratis-Internet-Zeit offerieren. Für die nahe Zukunft ist Arnold verhalten optimistisch: «Mit dem medialen Abklingen der Schweinegrippe verbessern sich die Aussichten für den Sommer.» Abgerechnet aber wird erst im Späthjahr: «Mai, Juni und September sind Zürichs wichtigste Monate. Durch vermehrt kurzfristige Buchungen ist derzeit noch keine Prognose abzugeben.»

Extremfall Airport-Hotels

In Zürich, das stark von Geschäftskunden lebt, sinken die Hotelpreise vor allem an den Wochenenden. Oft geht dabei der Impuls von Kettenhotels aus, die Massnahmen ihres Hauptsitzes anwenden. In der Zürcher Tophotellerie ist das vor allem am Flughafen Kloten spürbar. Beispiele von 5-Sterne-Häusern für die Nacht vom Samstag, 6. Juni auf

den Sonntag, 7. Juni: Das Radisson Blu bietet Business-Class-Doppelzimmer für 270 statt 470 Franken an, im Hilton Airport taucht das Deluxe-Doppelzimmer von 405 auf 265 Franken. Im Flughafen Marriott kostet das Superior-Doppelzimmer 255 statt 445 Franken. Die Preise auf Booking.com zeigen, wie sehr Zürcher Hoteliers das Yield-Management

anwenden. Marktbeobachter jedoch sagen, dass die derzeitigen Aktionen preislich besonders hart gefahren würden, weil mit dem Radisson Blu ein grosser neuer Betrieb hinzukam, die Passagierzahlen aber sinken. Bei längerer Flaute sieht sich die City-Tophotellerie oft gezwungen, den Preisen der Flughafenbetriebe Paroli zu bieten. ag

Ayurveda-Personal willkommen

Voraussichtlich ab Juni wird es für die Hotellerie eine Zulassungsmöglichkeit für Wellnessfachleute aus Drittstaaten geben.

GUUDRON SCHLENCEK

Bislang können Therapeuten aus komplementär- oder präventionsmedizinischen Bereichen wie Ayurveda nur dann aus Ländern ausserhalb des EU- und EFTA-

Raumes rekrutiert werden, wenn sie im Rahmen des Gesundheitswesens und unter ärztlicher Aufsicht beschäftigt werden. Dazu zählen auch die Kurhotels. Der Entscheid des Bundesverwaltungsgerichts im Rekursfall der Beschäftigung genau solcher Ayurveda-Mitarbeiter im «Bären» in Brienz stützte sich auf diese Regelung.

Damit aber auch Wellnesshotels mit entsprechenden Therapieangeboten sich Fachpersonal für Ayurveda und Thai-Massage aus den Ursprungsländern holen können, ist eine Weisung für den Tourismus nun in Arbeit, die voraussichtlich im Juni dieses Jahres in Kraft treten soll. Dann darf spezialisierten Fachpersonen eine Kurzaufenthaltsbewilligung erteilt werden, wenn sie in Ayurveda und Thai-Massage über eine staatlich anerkannte Vollzeitausbildung und ausrei-

chende Berufserfahrung verfügen. Betriebe, die solches Fachpersonal aus Drittstaaten engagieren, müssen ein entsprechendes Wellnessangebot vorweisen können und von hotelierischen für die Kategorien Wellness I oder II klassifiziert sein, welche bereits 3-Sterne-Hotels offen stehen. «Wir können die Schere

«Wir können die Schere nicht so weit öffnen. Das Kontingent war im '08 ausgeschöpft.»

Peter Hayoz
Bundesamt für Migration BFM

chere bereits 3-Sterne-Hotels offen stehen. «Wir können die Schere

nicht so weit öffnen», begründet Peter Hayoz, Sektionschef beim Bundesamt für Migration BFM, die restriktive Formulierung. Denn im letzten Jahr wäre das Kontingent für Drittstaaten auch ohne diese neue Weisung schon voll ausgeschöpft gewesen. Grundsätzlich gelte gemäss bundesrätlicher Politik das Prinzip der Rekrutierung in der Schweiz und der EU. Mittelfristig sei im Zuge eines sich etablierenden Wellnessmarktes zu erwarten, dass solche Fachleute auch dort zu finden seien.

Weniger Transaktionen auf dem internationalen Hotelmarkt

Volumen von Hotelinvestments sinkt deutlich unter die Millardengrenze.

Im ersten Quartal 2009 ging der Hotelinvestmentsmarkt in EMEA (Europe, Middle East, Africa) weiter auf Talfahrt. Sowohl Portfolio-(-90%) als auch Einzeltransaktionen (-72%) mussten herbe Einbussen hinnehmen, wie das Beratungsunternehmen Jones Lang LaSalle Hotels in einer Medienmitteilung schreibt. Mit rund 700 Mio. Euro – ein ähnliches Niveau wie 2003 – blieb das Hotelinvestment-Volumen 81% unter dem ersten Quartal 2008 zurück.

Wie bereits im Gesamtjahr 2008 fokussierten sich Investoren auf Investments im eigenen Land. Inländisches Kapital dominierte im 1. Quartal mit einem Anteil von über 50% das Hotelinvestment-Volumen – 36,4% entfallen auf asiatische Investoren (zwei Deals) und 5,6% gehen auf das Konto von grenzüberschreitenden Deals innerhalb Europas. Das in 2008 registrierte starke Engagement von Investoren aus dem Nahen Osten habe sich nicht fortgesetzt. dst

Drei neue Mitglieder für Swiss Premium Hotels

Die vor weniger als einem Jahr gegründete Marketing-Organisation Swiss Premium Hotels vermeldet drei neue Mitglieder: Hotel Schweizerhof in Maloja, Golfhotels Saaserhof in Saas-Fee, Hotel Bellerive in Zermatt. Zurzeit zählt die Organisation 17 Betriebe. dst

UBS Outlook: Wachsende Sorgen im Tourismus

Laut Umfrage bei den Tourismus-anbietern liefen die Geschäfte in

der Wintersaison 2008/09 insgesamt weniger gut als ein Jahr zuvor. Für die laufende Sommersaison sind die Erwartungen gemäss UBS Outlook noch schlechter. Im Vergleich mit der Hotellerie geben sich Restaurants optimistischer in Bezug auf das zweite Quartal. dst

Hapimag ist mit dem Geschäftsjahr 2008 zufrieden

Der mit Wohnrechten handelnde Feriendienstleister Hapimag mit Sitz in Baar verzeichnete in seinen Anlagen im 2008 eine Auslastung von rund 78,5%. Auch für das laufende Jahr würden sich die Bu-

chungen in den Resorts nach wie vor auf der Höhe des Vorjahres bewegen, wurde an der Generalversammlung erklärt. dst

Bäckerei-Kette Paul zieht sich aus der Schweiz zurück

Die französische Bäckerei-Kette Paul schliesst ihre fünf Schweizer Standorte in Lausanne, Freiburg und im Berner Freizeitzentrum Westside. Begründet wird die Massnahme mit einer strategischen Neuausrichtung. Paul gehört zur Holder Gruppe. In der Schweiz ist das Service-Unternehmen Naville SA aus Carouge Franchisenehmerin. dst

Aus der Region

Graubünden

Sedrun soll Wellnesszentrum erhalten

Das sanierungsbedürftige Hotel Oberalp in Sedrun soll abgerissen werden und einem 5-Sterne-Wellnesshotel weichen. Laut «Südostschweiz» steht hinter dem Projekt Alain Mességué, der die auf Heilkräutern basierende Gesundheitslehre seiner Familie nach Sedrun bringen will. Im Frühjahr oder Herbst 2010 will man gemäss dem Sedruner Treuhandexperten Martin G. Cavegn mit den Abbrucharbeiten beginnen. Im Jahr 2012 soll das neue Hotel, mit dem rund 70 Vollzeitstellen geschaffen würden, in Betrieb genommen werden. dst

Engadin St. Moritz geht neue Bike-Wege



Swiss-Image

Engadin St. Moritz hat ein neues Konzept für den Bereich Mountainbike erarbeitet. Erste Massnahmen werden bereits auf den Sommer 2009 hin umgesetzt. Der Kern des Konzepts sieht eine Einteilung des Mountainbike-Gebiets in drei Zonen vor, in denen unterschiedliche Bike-Bedürfnisse abgedeckt werden. Durch gezielte Kommunikation sollen die Nutzergruppen auf die gegenseitige Rücksichtnahme sensibilisiert und das Verständnis gefördert werden. dst

Oberengadin vermeldet gutes Tourismusjahr

Mit einer Zunahme der Hotel-Logiernächte um 5,3 Prozent im 2008 blickt die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Rund 21 000 zusätzliche Logiernächte brachte die Raiffeisenaktion «Ganz Graubünden zum halben Preis». Engadin St. Moritz schliesst die Jahresrechnung 2008 erfreulich ab. Die Jahresausgaben liegen bei 14,58 Mio. Franken geringfügig unter dem vom Kreis Oberengadin gewährten Budget von 14,6 Mio. Franken. Davon sind rund 58% direkt in Marketingprojekte eingeflossen. dst

Lenzerheide kommuniziert aus einem Guss



Swiss-Image

Mit der geplanten Lenzerheide Marketing AG sollen ab 1. November 2009 die Kommunikations- und Marketingbereiche von Lenzerheide Tourismus und der Lenzerheide Bergbahnen AG zusammengeführt werden. So könnten Kräfte gebündelt und der Auftritt am Markt verstärkt werden, wurde in einem Communiqué mitgeteilt. Die Lenzerheide Marketing AG soll bereits im Sommer gegründet werden. dst

Aus der Region

Wallis

Unesco-Welterbe: Namensänderung abgesegnet



Swiss-Image

Der Streit um den Namen des Unesco-Welterbes **Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn** ist beigelegt. Die Stiftungsversammlung hat den neuen Namen «Unesco-Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch mit deutlicher Mehrheit abgesegnet. dst/sda

Tessin

Nationalpark: Cevio gegen weitere Planung

Das Projekt eines Nationalparks im Locarnese hat einen Rückschlag erlitten. Das Gemeindeparlament von Cevio im Maggialtal lehnte an seiner Sitzung von Montagabend eine Fortführung der Planung mit 18 zu 6 Stimmen ab. Nun muss das Municipio von Cevio entscheiden, wie es weitergeht. Mit einer Fläche von 150 Quadratkilometern ist Cevio die grösste der am Projekt beteiligten Gemeinden. dst/sda



Auch ohne direkten Seeanschluss populär: «City Beach» mit Strandmöbeln und Swimmingpool an der Werftstrasse in Luzern.

Es rieselt der Sand

Paris und Hamburg gelten als Auslöser des Strand-Trends mitten in der Stadt. Schweizer City-Strände starten mit Events und Genuss in den Sommer.

KARL JOSEF VERDING

Der HCBC (Hamburg City Beach Club) wird von unseren Gästen aus aller Welt zu den schönsten Beachclubs der Welt gezählt, heisst es auf der Website hamburgcitybeachclub.de. Und: «Wir eröffnen am 30. Mai 2009 unseren neuen Club, direkt an den Hamburger Landungsbrücken» – also an einem Top-Spot der Stadt, der Ausflugs-Anlegestelle gegenüber den Hafendocks. Der Club öffnet seit fünf Sommern fürs generelle Publikum, aber auch für Firmen-Events und Incentives.

Letzteres gilt auch für drei Schweizer Strand-Locations: In der winterlichen Markthalle Basel, zur Sommerzeit an der Werftstrasse in Luzern, und seit Anfang Mai beim Restaurant «Lakeside» am Zürichhorn agiert die Zürcher City-Beach AG. Gemeinsam ist diesen «Beaches», dass sie Strand-Flair mit Gastronomie haben, aber keinen direkten Zugang zum See.

Strände mit Swimmingpools und Tonnen von geschüttetem Sand
Gleichwohl hatte die Luzerner Anlage im letzten Sommer 120 000

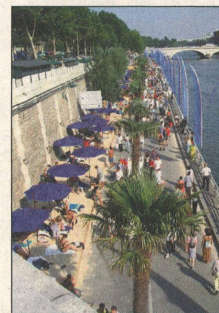
Besucher. Den Badespass bringen Swimmingpools an den Luzerner und den neuen Zürcher City-Strand. Und die CityBeach AG rührt mit der grossen Schaufel an 150 Tonnen Sand wurden am Zürichhorn aufgeschüttet.

Auf der linken Luzerner Seeseite, im Park des Hotels Seeburg, will die CityBeach AG ab Juni einen weiteren Beach-Club eröffnen. Mit einem Pool und einem Whirlpool. Das Mindestalter ist 18 Jahre. Der Eintritt ist gratis. Das Baugesuch ist eingereicht worden. Betreiber ist das Hotel Seeburg. Hotelier Tho-

mas Schärer versteht den City-Beach als Aufwertung für den Hotelpark. Seine alte, aus Booten gebildete Sunset-Bar wird er dafür abreißen. Der Platz ist weit vom Luzerner Stadtzentrum entfernt; deshalb ist für die Strandhungen der Transfer mit einem «Shuttleboot» vom Luzerner Schwanenplatz zum Hotelpark geplant.

Das heisse Paris holt Animateure an seine Palmen-Strände

«Paris Plages», die Sommerstrand-Attraktion mit Animateuren an der Seine, öffnet diesmal



Palmen, Liegestühle und Animateure: «Paris Plages».

vom 20. Juli bis zum 20. August. Die heisse Metropole versendet. Im 2009 sind es zwei (statt wie im 2008 drei) aufgeschüttete Seine-Strände: die Voie Georges Pompidou – zwischen dem 1. und dem 4. Arrondissement – und das Bassin de la Villette im 19. Arrondissement, welches durch den Canal St-Martin mit der Seine verbunden ist.

Gültig vom 4. bis 22. Mai 2009
bei Ihrem Getränke-Depositär.



Die Kraft der Natur

**Aktion
Jetzt bestellen**



-.20
Rabatt



-.15
Rabatt



-.10
Rabatt



-.10
Rabatt



-.10
Rabatt



-.10
Rabatt

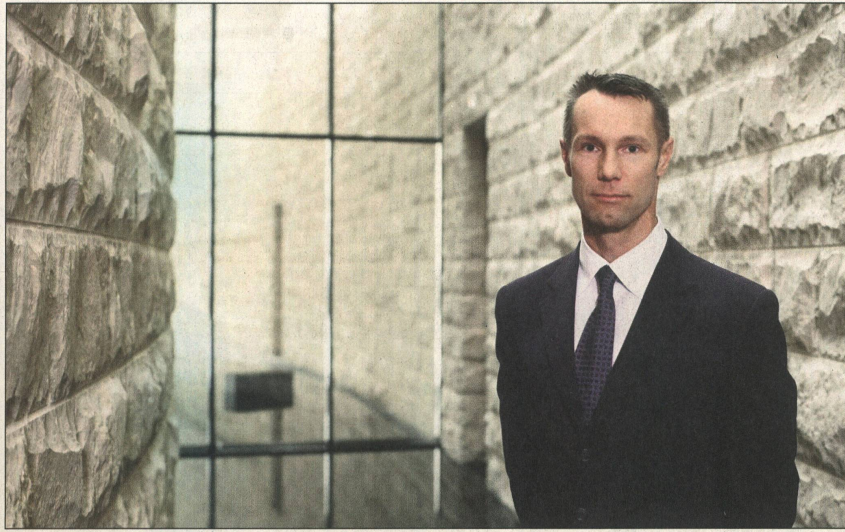


-.15
Rabatt



-.10
Rabatt

natürlicher Gabentempel



«Dolder»-Chef Thomas Schmid: «Ich bleibe solange es Spass macht und solange ich qualitativ und quantitativ Erfolg habe.»

«Man muss uns die nötige Zeit lassen»

Ein Jahr ambitionöse Hotellerie hoch über Zürich: «Dolder-Grand»-General-Manager Thomas Schmid über Resultate, Personalabbau, neue Gäste und den Umgang mit Kritik.

ELSBETH HOBBMEIER, ANDREAS GÜNTERT

Thomas Schmid, das Dolder Grand beendet sein erstes Jahr mit einem Zimmer-Durchschnittspreis von 866 Franken und einer Belegung von 47,2 Prozent. Zufrieden? Strategisch und konzeptionell lief das erste Jahr gut. Im Vergleich mit der Erfa-Gruppe der Schweizer Stadthotellerie gehören wir mit der Kennzahl 866 Franken zu den führenden. Weil sich unsere Einzelzimmer sehr gut verkaufen und mit Firmenkunden individuelle Preise vereinbart werden, liegen die 866 Franken leicht unter unserem Doppelzimmer-Normalpreis von 870 Franken. In Anbetracht der Umstände ist die Belegung für ein neu gestartetes Hotel akzeptabel.

Das Dolder Grand hat 173 Zimmer. Auf welcher Basis rechnen Sie? Im ersten Betriebsjahr mit 130 Zimmern.

Über alle 173 Zimmer gerechnet liegt die Belegung also bei 36 Prozent. Weshalb rechnen Sie mit 130 Zimmern?

In unsere Berechnung haben wir den Golf-Wing nicht einkalkuliert, weil dieser im Eröffnungsjahr wegen Baulärm auf der Parzelle Ost geschlossen war, später punktuell auch wegen ungenügender Auslastung. Die Nachfrage regelt so das effiziente Betreiben des weitläufigen Gebäudetells.

Welchen Wert peilen Sie 2009 an? Über 50 Prozent – auf einer gerechneten Basis von 149 Zimmern.

Woher sollen neue Gäste kommen? Wir sind seit kurzem im US-amerikanischen High-End-Reservationssystem Virtuoso dabei, was sich positiv bemerkbar macht. Neue Gäste erhoffen wir uns auch aus dem arabischen Raum. Wir sind nun im ersten Sommer bereit für diese Kundschaft; auch im arabischen Raum sind wir mit einer PR- und einer Sales-Agentur präsent.

Wie viel Personal wurde abgebaut? Wir begannen im Frühling 2008 mit rund

380 Mitarbeitern. Weil einige davon mit Doppelfunktionen belegt waren, sprechen wir von 360. Derzeit sind es 330.

Entlassungen gab es keine, wir profitieren von der natürlichen Fluktuation, wie sie sich oft bei einer hohen Anzahl junger Angestellter ergibt, welche nach einem Jahr «weiterziehen». Abgebaut wurde bei Spa, Gastronomie, Rooms Division.

Wie stehen Sie zum Thema Anschluss an eine Hotelkette?

Das Dolder Grand gehört zu den Leading Hotels of the World. Dass dies eine weltweite Marketingorganisation nicht-geheimer Hotels ist, passt

gut, denn wir betonen gerne unsere Individualität. So wie es auch ein Baur au Lac erfolgreich tut.

Was bedeutet die Wirtschaftskrise für Ihr Haus? Im Bereich Incentives müssen wir einige Absagen verkräften. 2008 hatten wir 530 Anlässe, das erreichen wir 2009 wohl nicht mehr. Der Preiskampf in der

«Unsere Story ist immer noch brandneu, wir brauchen zwei bis drei Jahre für den Aufbau.»

Thomas Schmid
Managing Director Dolder Resort

Fünfsternekategorie ist ein Fakt. 2008 waren wir oft ausgebucht und mussten Bankette ablehnen. Jetzt können wir aktiver in den Markt hineingehen.

Wie gehen Sie um mit der Kritik zum Hotel und zu Ihrer Person? Wir brauchen Zeit. Doch heute kann niemand mehr warten – die Bereitschaft, einen Aufbau zeitlich zuzulassen, fehlt. Gut ist, dass das Dolder Grand international positiver wahrgenommen wird als im eigenen Land. Wegen gewisser Zeitungsartikel musste ich einige Male vor verunsicherte Geschäftskunden hintreten. Trotz erwähnenswerter Leistungen unserer Mitarbeiter und Qualitätssteigerungen wurden in der Öffentlichkeit Details vorgehalten und dramatisiert – für mich zu Beginn ein Tiefpunkt. Alles danach hat mich nur noch stärker gemacht.

Im Luxushotel entscheiden Details. Schraubte das Dolder Grand die Erwartungen zu hoch?

Das markante Dolder Grand besticht schon durch seine Architektur und weckt bereits vor dem Betreten grosse Erwartungen. Unsere Story ist immer noch brandneu, wir brauchen zwei bis drei Jahre für den Aufbau – man muss uns diese Zeit lassen.

Sie waren in vielen Fünfsternehäusern tätig. Wo waren Sie am glücklichsten? Bad Ragaz, 1992, war eine sehr interessante Station für mich. Dort trieben wir, wie heute im Dolder Grand, die Umsetzung zu einem Resort voran. Sehr lehrreich war auch die Zeit im Baur au Lac, wo ich auf zahllosen Reisen alle für Zürich relevanten Auslandsmärkte bearbeitete.

Zur Person Thomas Schmid, Direktor des Dolder Grand

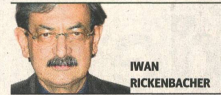
Thomas Schmid (44) leitet als Managing Director das Dolder Resort. Er wuchs als Tierarztsohn im bernischen Särwil auf. Nach dem Abschluss der Hotelfachschule arbeitete er in renommierten Häusern. Seine Stationen: Montreux Palace, Cipriani Venedig, Bad Ragaz, Baur au Lac Zürich. Bevor er 2003 die Leitung des Dolder übernahm und auch dessen Umbau leitete, führte Schmid das Tschuggen Arosa. Das Dolder Grand wurde vor einem Jahr nach einem Umbau für 440 Mio. Franken wieder eröffnet. eho

Wie lange bleiben Sie noch Managing Director vom Dolder Grand?

Solange es Spass macht und solange ich qualitativ sowie quantitativ Erfolg habe. Ich habe meine Karriere nie Jahre im Voraus geplant, sondern immer schrittweise umgesetzt; somit weiss ich heute nicht, was in fünf oder zehn Jahren sein wird.

Standpunkt

Topleistungen ausserhalb des eigentlichen Fokus



IWAN RICKENBACHER

Von ihnen ist öfter denn je die Rede, von den begnadeten Köchen, deren Einfallsreichtum, aber auch deren Wortschatz zur Beschreibung ihrer Kreationen nie zu versiegen scheint. Und gelegentlich lassen sie einen kurzen Blick hinter die Kulissen zu, in der Veröffentlichung eines ihrer einfacheren Rezepte. Dem Umsatz des erlesenen Lokals dienen solche Berichte sehr.

«Ohne ihre Auftrags-treue wären die Leistungen der gefeierten Spitzenkräfte nicht möglich.»

Mein heutiger Gedanke gilt für einmal aber nicht ihnen, den leuchtendsten Stars der Sterne. Auch nicht den Gastrodynastien, deren Stammbaum Ehrfurcht einflösst. Ich möchte für einmal all denen meinen Dank erstatten, die unspektakulär Spitzenleistungen der Verlässlichkeit, der Firmentreue, der Kundenfreundlichkeit erbringen. Der Servicefrau, die Ihre Freude zeigt, einen aufmerksamen Gast wiederzuerkennen, dem Küchenmitarbeiter, der sich so verhält, dass man ihn und seine Arbeit in jedem Augenblick seinen Gästen zeigen könnte, der Person, welche die Toilette pflegt oder die Blumen richtet. Sie leisten ihren Dienst meistens ausserhalb des eigentlichen Fokus der Gastroteur.

Aber ohne ihre Auftrags-treue wären die ausserordentlichen Leistungen der gefeierten Spitzenkräfte nicht möglich. Die Betriebe, die viele dieser stillen Mitwirkenden über Jahre hinaus beschäftigen, verdienen, so meine ich, eine besondere Auszeichnung. Sie schaffen offensichtlich ein gutes Betriebsklima, in dem sich auch jene für ihre Leistung gewürdigt fühlen, die nicht im Scheinwerferlicht stehen.

Gelegentlich treffe ich auf ein Unternehmen, wo an geeigneter Stelle die ganze Galerie der Mitarbeitenden, von den Lernenden bis zum Patron, kurz im Bild vorgestellt werden. Vielleicht ist dies unumgänglich. Aber ich verweile jeweils kurz davor und weiss dann, dass ich von Menschen und nicht von Logistikketten verwöhnt werde.

Iwan Rickenbacher ist Kommunikations- und Mediaberater in Schwyz.

Ich bin viel zu verwöhnt von der Hotellerie



SIMONE LEITNER
REDAKTORIN

Zum Thema
Service

Zurzeit ist die Auto-industrie täglich in den Schlagzeilen, und die Meldungen sind meistens düster. Eine gute Voraussetzung also, um mein Auto einzutauschen. Dachte ich mir. So gab ich meiner Garage den Auftrag, ein passendes Auto zu suchen. Und da ich mich nach acht Jahren Firmentreue als Stammkundin bezeichne, hatte ich hohe Erwartungen. Zu hohe, wie sich später herausstellte. Ich denke übrigens nicht, dass sich Service und

Freundlichkeit progressiv zum Preis entwickeln müssen. Aber ich erwarte Interesse an mir als Kundin und meinen Vorstellungen. Spätestens seit der Fussball-EM wurde das Thema Freundlichkeit zum Breitensport und ich nahm an, diese Botschaft sei überall angekommen, auch in meiner Autogarage. Doch weit gefehlt: Ich habe nie ein passendes Angebot bekommen. Auch keine Nachricht, dass meine Wünsche zu anspruchsvoll seien. Ich fragte nach und bekam die

«Von dieser wertvollen Philosophie sollten sich einige Unternehmen eine Scheibe abschneiden.»

lapidare Antwort: «Wenn wir was haben, melden wir uns.» Das hat mich gestört. Ich verglich mit der Hotellerie und damit, wie freundlich und hilfsbereit die Gäste behandelt werden. Wie jeder Mitarbeitende geschult wird, dem Gast ein gutes Gefühl zu

geben. Vor allem jetzt in wirtschaftlich turbulenten Zeiten sind Kunden sensibler und wünschen sich noch mehr Annehmlichkeiten. Von dieser wertvollen wie auch verkaufsfördernden Philosophie in der Hotellerie sollten sich einige Unternehmen unbedingt eine Scheibe abschneiden. Auch Flagshipstores an der Zürcher Bahnhofstrasse: Da gibt es Luxusgeschäfte, die punkto Freundlichkeit viel lernen müssten. Unverständlich, geht es doch um Edelpunkte, die zwingend und

immer einen super Service erfordern. Zum Glück kann man heute online bestellen. Die E-Shops sind hoch professionell aufgebaut, und der Kundenservice ist oft sogar besser als offline. Und ich habe die Autogarage gewechselt. Mein neuer Kundenberater ist so, wie ich mir das vorstelle: Aufmerksam und doch distanziert, freundlich aber nicht anbiedernd. Ich fragte ihn, aus welcher Branche er ursprünglich komme: «Aus der Reisebranche.» Na bitte.



«Ich bin ein Vorbild für meine Kinder: Sie sehen, dass ich gesund esse, dass ich Fahrrad fahre und Pilates praktiziere.»

Sarah Ferguson Ex-Frau von Prinz Andrew

6

Treffen der Köche

Armin Amrein, Louis Bischofberger, Bruno Marti, Robert Speth: Vier Starköche besuchten ihren ehemaligen Lehrling Markus Arnold im Berner «Meridiano».

RENAME DUBACH

Er hätte sich von Anfang an zum Ziel gesetzt, sich immer zu verbessern, sagte Markus Arnold als Einleitung zu einem Gespräch mit vier seiner ehemaligen Vorgesetzten. Dass der neue Küchenchef des Kur- und Restaurants in Bern ein zielstrebig und ehrgeiziger Koch ist, beweist die Liste seiner Lehrmeister eindrücklich. Nach der Lehre im «Bahnhofli» in Wikon bei Hannes Baumann startete Arnold seine knapp achtjährige Wanderschaft bei sieben mit etlichen Punkten und Sternen ausgezeichneten Köchen: Erst ging er zu Max Eichmann ins Schloss Falkenstein, dann zu Armin Amrein auf den Bürgenstock, zu Robert Speth nach Gstaad, Philippe Chevrier nach Satigny, Bernhard Bühlmann nach Dättwil, zu Louis Bischofberger ins Egerkingen «Kreuz» und schliesslich zu Bruno

Marti «Belle Auberge» ins kanadische Vancouver.

Seit vier Monaten leitet der 27-Jährige nun die Küche des Restaurants Meridiano. Sein Vorgänger, Fredi Boss, hatte sich auf 17 Gault-Millau-Punkte, hinauf gekocht. Wenn man seinen ehemaligen Lehrmeistern glaubt, wird es Arnold mindestens so weit bringen: «Er kann gut anrichten und abschmecken», beschrieb Robert Speth seinen ehemaligen Entremetier. Louis Bischofberger, der mit seiner Ehefrau Irmgard angeheiratet war, meinte, Arnold habe Fantasie und ein gutes Geschmacksverständnis, das sei wichtig, wenn man etwas aus der Erinnerung nachkochen wolle.

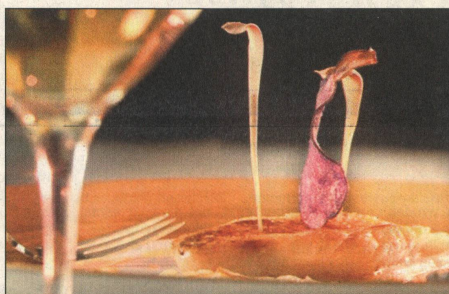
Armin Amrein, der inzwischen mit seiner Gattin Corina den «Wälschhof» in Klosters übernommen hat, bezeichnete den Jungkoch als «Champfer, dem keine Arbeit zu viel war». Und Bruno Marti erinnerte sich an die Liebe zu den Produkten, an die Perfektion und Zuverlässigkeit, die Markus Arnold in seiner Küche in Vancouver an den Tag gelegt hatte.

«Das Meridiano ist unser Flaggschiff, es hat eine grosse Bedeutung für unser Haus», sagte Kur- und Restaurant-Direktor Patrik Scherrer, der sich vor Arnolds Einstellung mit dessen Lehrmeistern in Verbindung gesetzt hatte und sich nach den positiven Gesprächen «ganz bewusst für das Nachwuchstalent» entschied.



Die Lehrmeister mit ihrem einstigen Lehrling: Bruno Marti, Armin Amrein, Markus Arnold, Louis Bischofberger und Robert Speth (von links).

Bilder Alain D. Bollat



Auf der Meridiano-Menükarte: Gebratenes bretonisches Rotbarbefilet.



Patrik Scherrer, Irmgard Bischofberger und Corina Amrein.

Wein, Wasser & Grands Chefs an den «Saveurs Ticino 2009»

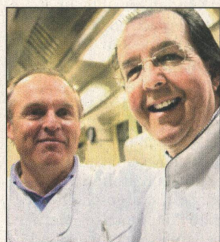


Während zwei Wochen kredenzt die Grands Chefs an den «Saveurs Ticino» kulinarische Highlights.

Bilder Reto Albertali



Tanja Grandits war Gastköchin im Ristorante Concabella in Vacallo.



Sorgen für Höhenflüge: Martin Dalsass (l.) und André Jaeger.

Die «S. Pellegrino Saveurs Ticino» waren erfolgreich. Sechs Tessiner Gastgeberköche zelebrierten unter dem Motto «Chefs & Friends» mit Spitzenkollegen Kulinarik pur.

SIMONE LEITNER

Nach dem diesjährigen Leitmotiv «Chefs & Friends», empfingen die Tessiner Küchenchefs während des Festivals einige der renommiertesten Spitzenköche, wie Tanja Grandits, André Jaeger, Robert Speth, Martin Dalsass und Dominique Gauthier. Zahlreiche Gäste aus der Schweiz und aus Italien wollten sich dieses Happening nicht entgehen lassen. Während zwei Wochen kredenzt die Grand Chefs ihren Gästen kulinarische Highlights.

Am Nachmittag vor dem grossen Finale haben «S. Pellegrino & Acqua Panna» die Kunst der Wasserdegustation sowie die perfekte Harmonie von Wasser und Wein vorgestellt. Dieses Wasserbewertungssystem wurde in Zusammenarbeit mit Giuseppe Vaccarini, mehrfacher Sommelier-Weltmeister, entwickelt und von zahlreichen seiner Berufskollegen auf Herz und Nieren geprüft.

Die Ecole hôtelière Lausanne braucht einen neuen Direktor

Rued J. Reuland, Direktor der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) wird die Hotelfachschule Ende Jahr verlassen. Reuland habemehr



Alain D. Bollat

als seine Ziele erfüllt, die er bei seinem Eintritt im Jahr 2002 formuliert hatte, heisst es in der Pressemitteilung. Er habe es verstanden, die Positionierung der EHL im internationalen Markt zu verstärken. Mit bald 60 wolle Reuland das Ruder in jüngere Hände geben. Ende 2009 wird sein Nachfolger gewählt.

Siehe Seite 19

Zeller verlässt die Taj-Gruppe, bleibt aber im «Palace»

Der Schweizer Franz Zeller, Senior Vice President und Chief Operating Officer der Taj Luxury Hotels in Mumbai, verlässt die Gruppe. Nach herausfordernden Jahren sei die Zeit reif für eine neue Herausforderung, schreibt er in einer

Sesselrücken



Zvg

Mitteilung. Nach wie vor bleibt er im Verwaltungsrat der Badrutt's Palace Hotel AG St. Moritz. Zeller war unter anderem für Hilton International in Tokio, Neu Delhi und New York tätig.

Sybille Bitterli wechselt von St. Moritz ins Goms

Sybille Bitterli übernimmt ab 1. Juni neu die Geschäftsführung des Gästecenters Obergoms. Sie tritt damit die Nachfolge von Markus Schild an. Sie absolvierte die höhere Fachschule für Tourismus in Samedan und schliesst zurzeit den Master of Business Administration in Tourismus und Freizeit-Management ab. In den letzten vier Jahren war sie als Geschäftsführerin des internationalen Poloturniers in St. Moritz tätig.

Jakob Straub führt nun die Zürcher Jet Aviation

Jakob Straub wird ab Juli neuer General-Manager der Jet Aviation,

der Wartungs- und Abfertigungsbetriebe für die Geschäftsfluggesellschaft in Zürich. Straub stösst von SR Technics Island in Dublin zu Jet Aviation, wo er als Chief Operating Officer (COO) und Mitglied der Geschäftsleitung tätig war. Er löst Paul Kempf ab, der den Betrieb neben seiner Funktion als Direktor Qualitätskontrolle und Chefinspektor interimistisch führt.

Der frisch gewählte Präsident der FBMA

Hans Bühlmann (Bild) Leiter der Gastronomie- und Hotelbetriebe bei Titlis Rotair und Geschäftsleitsungsmitglied der Bergbahnen



Zvg

Engelberg-Trübsee-Titlis AG, wurde an der Generalversammlung im April zum neuen Präsidenten der Food and Beverage Management Association FBMA gewählt. Bühlmann löst René Burkhalter ab, der als diplomierter Hotelier heute als operativer Leiter bei der Ors Service AG (Betreuung von Asylsuchenden und Flüchtlingen) in Zürich wirkt.

ck/gsg

Personal. Umgang. Muss ein Hotelier Kurzarbeit einführen oder Personal entlassen, kann er mit einem einfühlsamen Gespräch dem Mitarbeitenden helfen, mit dieser Belastung umgehen zu können.

Wenn entlassen, dann fair



BLEIBEN DIE GÄSTE AUS, BRAUCHT ES WENIGER PERSONAL. EIN ENTLASSUNGSGESPRÄCH ERFORDERT VIEL FINGERSPITZENGEFÜHL.

Mitarbeitende entlassen zu müssen, macht vielen Chefs zu schaffen. Berater

Hans Peter Spreng sagt, wie man da am besten umgeht.

CHRISTINE KÜNZLER

Hans Peter Spreng, wie sagt man es dem Mitarbeitenden, wenn man ihn entlassen muss? Möglichst auf eine menschliche und faire Art und Weise. Das bedingt, dass sich die Führungskraft sorgfältig auf das Gespräch vorbereitet und sich bewusst ist, dass sich die Unterredung belastend oder existenziell bedrohlich auf sein Gegenüber auswirken kann. Wichtig ist, dass die Führungsperson dem Mitarbeitenden das Gefühl vermittelt, mit ihm auf gleicher Augenhöhe zu sein.

Wie kann der Chef dem Mitarbeitenden helfen, mit der Entlassung umzugehen?

Die Führungskraft muss abschätzen können, was die Entlassung im Mitarbeitenden auslösen kann. Und dann, wenn nötig, nochmals im direkten Gespräch auf ihn zugehen.

Gibt es auch Angebote ausserhalb des Betriebes, die nützlich sein könnten?

Als Führungsverantwortlicher würde ich dem Mitarbeiter in erster Linie meine Hilfe anbieten. So würde ich dem Mitarbeitenden zeigen, dass ich weiterhin für ihn da bin und ihn begleiten kann und will. Die Frage stellt sich jedoch, ob ich als Chef Krisenerprobt bin und in meinem Leben schon Schwierigkeiten gemeistert habe und erkenne, wann wirklich auch therapeutische Hilfe notwendig ist.

Wie lassen sich Härtefälle vermeiden? Ein Vorgesetzter sollte so führen können, dass der Mitarbeitende nicht in ein Loch fällt.

Was ist mit den verbleibenden Teammitgliedern?



«Ein Vorgesetzter sollte so führen können, dass der Mitarbeiter nicht in ein Loch fällt.»

Hans Peter Spreng
Inhaber Concluso

Nach welchen Kriterien soll der Chef die Mitarbeitenden auswählen, die er entlassen will? Ausschlaggebend dafür sind vor allem betriebliche Kriterien. Die Erwägung, wem man eine

Entlassung zumuten kann und wem nicht, ist eine heikle Gratwanderung. Sinnvoll ist ein sachlich neutraler Entscheid.

Gilt es branchenspezifische Eigenheiten zu beachten? In einem Ferienhotel, wo die Kundenbindung höher ist, kann sich eine Entlassung möglicherweise stärker auswirken.

Was ist anders bei Kurzarbeit? Der Hotelier muss sich bewusst sein, dass Kurzarbeit für den Mitarbeitenden ein Damoklesschwert bedeutet: Er fürchtet um seine Stelle. Das kann latenten Stress bedeuten. Damit muss der Chef umgehen.

Sehen Sie eine Möglichkeit, die Arbeit umzuverteilen? Eine Frage, die sich jede Führungskraft stellen muss, bevor sie Mitarbeitende entlässt. Wenn er die Arbeit umverteilen kann, weil er in der Vergangenheit luxuriöse Strukturen hatte, ist das natürlich schön. Doch meist ist diese Voraussetzung nicht gegeben. Ich erlebe Hotel- und Tourismus als sehr kostenintensive Unternehmen,

die sich diesen Luxus kaum leisten können.

Was gibt es sonst noch für Möglichkeiten, Entlassungen und Kurzarbeit zu vermeiden? Als Chef muss ich immer im Hinterkopf haben, dass die Zeiten schwieriger werden können. Das heisst, ich muss wissen, wo ich den Hebel ansetzen kann, um in einer ersten Phase Kosten sparen zu können.

Zur Person Hans Peter Spreng berät Führungskräfte

Hans Peter Spreng ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne sowie des Instituts für Betriebswirtschaft an der Universität St. Gallen. Er begleitet seit über 12 Jahren Führungskräfte und Organisationen in Veränderungs- und Entwicklungsprozessen. Spreng ist Inhaber und Geschäftsführer der Concluso in Bern. Er bietet unter anderem Seminare und Trainings an rund um die Themen «Persönlichkeit und Führung».

Welche Art von Weiterbildung ist in Krisenzeiten gefragt? Eine Weiterbildung im Bereich Persönlichkeit. Wenn ein Mitarbeitender eine höhere Anpassung bewältigen muss, kann ihm das emotional zu schaffen machen. Unterstützt ihn der Betrieb in dieser Phase, geht er gestärkt aus der Krise.

Wie sieht ein krisenresistentes Team aus?

Es ist ein Team, das sich seiner Stärken und blinden Flecken bewusst ist. Es kann seine Stärken nutzen und mit seinen Schattenseiten umgehen. Auch hier: Der Vorgesetzte muss in seinem Leben Krisenzeiten gemeistert haben, um sein Team optimal führen zu können.

Wie motiviert der Chef seine Mitarbeitenden in wirtschaftlich schwierigen Zeiten?

Wenn ein Chef seine Mitarbeitenden motivieren muss, läuft etwas nicht rund. Ein Chef soll dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden qualifiziert sind, Handlungsfreiräume und einen Kompetenzrahmen haben und ihre Aufgaben erfüllen wollen.

ANZEIGE

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Innovation

Optimales Schlafklima dank Amicor™
Pure und Hypersoft.

happy systems™
I wet it, heit es happy-Bett.

www.happy.ch

Comfort QUALITY Clarion
CHOICE HOTELS EUROPE™

Erfolgreich mit Choice Hotels –
bereits 10 x im Schweizer Hotelmarkt

In Zürich, Zug, Luzern, Interlaken, Chur, Cully,
Genf (3), Egerkingen

www.choicehotels.eu

We'll see you there.

Choice Hotels Franchise GmbH - Telefon +49 (0)89 42 09 15 53 - development@choicehotels.de

Ihre Informationen auf den Punkt gebracht

Hotellinfo TV Lobby Screen Webseiten

ipeakinfosystems
www.ipeak.ch
Tel. 027 967 50 00
Mail: welcome@ipeak.ch

orbit
12.-15. Mai 2009 | Messezentrum Zürich

Besuchen Sie uns am Stand 40C

KASTLISTOREN
Ideen Design Kompetenz

Für mehr Gäste –
bei jedem Wetter

Rufen Sie uns an, wir
beraten Sie gerne!

Kastli & Co. AG
Hühnerhubelstrasse 63
CH-3123 Belp-Bern
Tel. 031 340 22 22
www.kastlistoren.ch
info@kastlistoren.ch

Personal. Kurzarbeit. In den Tourismuskantonen Graubünden und Wallis hält sich die Anzahl der Betriebe, die Kurzarbeit eingeführt haben, in Grenzen. Für die Hotel & Gastro Union ist Kurzarbeit ein taugliches Mittel.

Noch im grünen Bereich

Noch verzeichnen die zwei grossen Tourismuskantone Wallis und Graubünden nicht übermässig viel Arbeitslose im Gastgewerbe. Wie ernst die Lage ist, wird sich erst im Juni zeigen.

CHRISTINE KÜNZLER

Nach kein gastgewerblicher Betrieb hat bis jetzt Kurzarbeit wegen vorübergehendem wirtschaftlichen Einbruch beantragt, bilanziert Jörg Guyan, stell-

vertretender Vorsteher des Amtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit Graubünden. «Doch gibt es zahlreiche Leute, die auf Stellensuchen sind. Auch sind einige Saisonangestellte vor Saisonende entlassen worden.» Bis jetzt sei ihm noch kein Fall bekannt, dass eine Person aus dem Dauerangestelltenverhältnis entlassen worden wäre. «Was aber nicht heisst, dass dem so ist. Solche Fälle wird es wohl geben.»

Obwohl Graubünden im April über alle Branchen gesehen rund 25 Prozent mehr Stellensuchende als im Vormonat verzeichnete, macht sich Guyan zur Situation im Gastgewerbe noch keine Sorgen. «Im Moment ist die Lage fast normal, wenn man die saisonalen Faktoren berücksichtigt», sagt er. «Spannend wird es für uns im Juni, denn dann zeigt sich, wie viele Arbeitsuchende in der Sommersaison eine Stelle fin-



Noch stehen die Küchen nicht leer. Blieben die Gäste im Sommer aber aus, müssten Hotels Kurzarbeit einführen.

Fotolia

den.» Heute schon Prognosen zu stellen, ist schwierig: Die Rückmeldungen aus der Hotellerie seien sehr unterschiedlich, sagt Guyan.

«Die einen Hotellers sprechen von einer glänzenden Wintersaison, andere davon, dass angemeldete Gruppen nicht kommen.»

Wallis: Vier gastgewerbliche Betriebe meldeten Kurzarbeit an
Im Wallis waren im März 664 Arbeitslose im Gastgewerbe gemeldet. Das sind 100 mehr als im Vormonat. Von den Berufsgruppen Baugewerbe, Maschinenbau, Landwirtschaft und Gastgewerbe ist Letztere der einzige Berufsbereich mit steigender Arbeitslosigkeit. Die April-Zahlen liegen noch nicht vor. Sie werden erst nach Redaktionsschluss, am kommenden Freitag, veröffentlicht. Die

Walliser Dienststelle für Industrie, Handel und Arbeit schrieb Anfang April: «Im Gastgewerbe wird im April nach den Osterferien und dem damit verbundenen Wintersaisonende sowie der Schliessung der Betriebe in den Tourismusstationen ein stärkerer Anstieg der Arbeitslosigkeit erwartet.»

Unter den total 28 Betrieben, die im Januar Kurzarbeit beantragt hatten (+20 gegenüber Dezember 08), sind laut Vincent Lambiel von der Dienststelle für Industrie, Handel und Arbeit keine Unternehmen aus dem Gastgewerbe. Doch trafen inzwischen drei Kurzarbeitsgesuche von Hotelliers und eines von einem

Campingplatz ein. «Drei der vier Gesuche haben wir abgelehnt», hält Lambiel fest. Von den 28 Betrieben, die im Januar Kurzarbeit abgelehnt hatten, waren im März 382 Personen betroffen.

Bern: 42 Personen von Kurzarbeit im Gastgewerbe betroffen

Im Kanton Bern sind im März insgesamt 421 Gesuche für Kurzarbeit eingegangen, vier davon stammen von gastgewerblichen Betrieben. Betroffen sind dort 42 Mitarbeitende, sagt Werner Albertin, beim Kanton Bern zuständig für die Arbeitsmarkt-Statistik. Aus Gründen des Datenschutzes darf die Betriebe nicht beim Namen nennen. Unklar ist deshalb, ob es sich um Berner Oberländer Unternehmen handelt. Die April-Zahlen veröffentlicht der Kanton Bern ebenfalls erst morgen Freitag.

«Im Juni zeigt sich, wie viele Arbeitsuchende in der Sommersaison eine Stelle finden.»

Jörg Guyan
Kanton Graubünden

«Wir stehen erst am Anfang»

Für die Hotel & Gastro Union steht die Hotellerie erst am Anfang von einschneidenden Sparmassnahmen. Gerechnet wird auch mit Entlassungen.

ROBERT WILDI

Der Schweizer Hotellerie und speziell ihren Angestellten stehen unsichere Zeiten bevor. Das bestätigt auch der nationale Berufsverband Hotel & Gastro Union in Luzern. «Wir stehen erst am Anfang der effektiven Auswirkungen von Wirtschaftskrise, Währungssituation etc. auf die Hotels und ihre Mitarbeitenden», glaubt Sprecher Stefan Unterhäuser. Wie heftig diese Auswirkungen sein werden und wie lang sie dauern, wagt er indes noch nicht abzuschätzen. «Es wird in der Hotellerie zu Entlassungen kommen», prognostiziert Unterhäuser. Einen Vergleich zur letzten Tourismuskrisen der Jahre 2001 bis 2003 wagt er zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht. «Es ist zurzeit völlig offen, ob es die Hotellerie noch heftiger oder weniger stark treffen wird als damals.» Zur Erinnerung: In dieser letzten schwierigen Periode für

den Schweizer Tourismus wurde die Konsolidierung im Hotelmarkt rasant beschleunigt. Zahlreiche unrentable Betriebe, vor allem in den Kategorien zwei und drei Sterne, mussten den Betrieb einstellen oder wurden in Apartment- oder Ferienwohnungsanlagen umgebaut. Während die Anzahl der Schweizer Hotelbetriebe rasant abgenommen hat, blieb die Anzahl Betten ungefähr gleich, weil parallel dazu neue und grössere Kettenhotels gebaut wurden. Trotzdem hatte die damalige Gästeflaute im gesamten Schweizer Hotelmarkt einen nicht unwesentlichen Stellenabbau zur Folge. Viele Betriebe mussten als Überlebensmassnahme Personal einsparen und auch entlassen.

Kurzarbeit ist für Stefan Unterhäuser in der aktuellen Situation für viele Hotels ein durchaus taugliches Mittel, um

eine solche Entlassungswelle – zumindest vorerst – noch abzuwenden. «Mit Kurzarbeit können temporäre Auslastungsschwankungen durchaus überbrückt werden, ohne gleich eine Radikalkur vornehmen zu müssen», so Unterhäuser. Er ist überzeugt, dass in den nächsten Wochen und Monaten noch mehr Hotels zu dieser Massnahme greifen werden. Allerdings sind auch die Möglichkeiten von Kurzarbeit begrenzt. Bei einem anhaltenden Nachfragerückgang bis in die Wintersaison 2009/2010 und sogar in den Sommer 2010 hinein werden Hotelangestellte unweigerlich die Leidtragenden von drastischen Sparmassnahmen sein und plötzlich auf der Strasse stehen.

Für Stefan Unterhäuser ist Kurzarbeit ein taugliches Mittel.
Gastronews

ANZEIGE

Door Automation

KABA

Immer auf der richtigen Seite

Einfache und transparente Raumentrennung von Raucher- und Nichtraucherzonen. Automatische Durchgänge zu Raucherzonen haben eine ansprechende Optik. Sie sind bequem und effizient. Ihre Gäste fühlen sich rundum wohl.

Wie soll Ihre Lösung aussehen?

Kaba Gigen AG
Untermythenweg 22
CH-3027 Bern
Tel. 0848 80 44 88
www.kaba-gigen.ch

Personal. Stellenabbau. Immer mehr Hoteliers werden in der wirtschaftlich schwierigen Zeit gezwungen, Stellen abzubauen. Die meisten tun das, indem sie natürliche Abgänge nicht mehr ersetzen.

Hoteliers greifen zu Massnahmen

Die letzte Krise beschleunigte die Konsolidierung, vor allem in der Mittelklass-Hotel-rie. Viele Betriebe gingen Konkurs, andere mussten teils im grösseren Stil – Schätzungen liegen im vierstelligen Bereich – Personal freistellen. Von effektiven Entlassungen ist im Zusammenhang mit der aktuellen und noch zu erwartenden Gästeflaute noch nicht zu hören.

Zu einem Stellenabbau durch Nicht-Ersetzen natürlicher Abgänge werden trotzdem immer mehr Hotels gezwungen. Das Grindelwaldner Hotel Belvedere rechnet gemäss Direktorin Silvia Hauser im Sommer mit einem Rückgang um 20 Prozent. Drei Angestellte wurden vorsorglich bereits per Ende Februar statt erst Ende März freigestellt, nachdem die «Belvedere»-Belegschaft gegenüber dem Vorwinter schon um drei bis vier Vollzeitstellen geschrumpft war. «Auf den Sommer hin werden wir nochmals Stellen streichen, vor allem im Service- und Küchenteam», kündigt Silvia Hauser an. Auch dies werde, wenn immer möglich, ohne Entlassungen geschehen.

Backoffice und unqualifizierte Mitarbeitende

Im saisonalen Hotelgeschäft bauen die Betriebe meist Arbeitsplätze ab, indem sie Abgänge nicht ersetzen oder weniger neues Personal einstellen. So macht dies auch das Davoser Hotel Flüela. «Auf die kommende Wintersaison ist ein Stellenabbau von 10 bis 15 Prozent in allen Abteilungen geplant», sagt Direktor Marco Borer. Bereits die Sommersaison wird das Hotel Zermatt-Hof mit einer gegenüber dem Vorjahr um 10 Prozent kleineren Belegschaft in Angriff nehmen. «Die Sparmassnahme betrifft vor allem den Backoffice-Bereich sowie un-

Die nach unten korrigierten Gästeerwartungen für den Sommer zwingen Hoteliers zu Sparmassnahmen. Die Folgen: Kurzarbeit oder Personalabbau.

ROBERT WILDI

qualifizierte Stellen», sagt Direktor Rafael Biner. Gegenüber dem Vorjahr insgesamt neun Stellen haben die beiden Wellness-Luxushotels Beatus Merligen und Ermitage Golf in Gstaad abgebaut, wie Ko-Inhaber Laurenz Schmid sagt. Weil die

«Seit Anfang des laufenden Jahres haben wir vier Personalabgänge nicht ersetzt.»

Theophil Bucher
Direktor Hotel Four Points Zürich

internationalen Gäste ausbleiben, mussten auch die St. Moritzer Luxushotels Palace und Kempinski im grösseren Ausmass Personal herunterfahren. Sie haben im Hinblick auf den Sommer Arbeitsplätze im dreistelligen Bereich abgebaut.

Handlungsbedarf besteht auch bei der von der Krise stark betroffenen Stadt- und Kongresshotellerie. Etwa in der Zentralschweiz. Im Luzerner Art Deco Hotel Montana werden natürliche Abgänge zurzeit nicht ersetzt.

Trotz einer 80-Prozent-Abhängigkeit von Business-Reisenden bislang noch glimpflich davonge-

kommen ist das Hotel Four Points in der Zürcher Sihlcity. «Seit Anfang 2009 haben wir vier Personalabgänge nicht ersetzt», sagt Direktor Theophil Bucher.

Natürliche Abgänge als Abbaumassnahme nutzen

Mit den Standorten Zürich (Eden au Lac) und Bern (Bellevue Palace) bislang weniger Probleme hatte die Victoria-Jungfrau Collection (VJC). Sie hat deshalb dort auf personelle Massnahmen verzichtet. Hingegen wurde im März und April im «Victoria-Jungfrau» Interlaken (zu maximal 40 Prozent) und im «Palace Luzern» (30 Prozent) kurzgearbeitet. Allerdings werde die Kurzarbeit in beiden Betrieben zurzeit wieder abgebaut, sagt VJC-Sprecher Kai Simon. Bei natürlichen Abgängen in allen vier VJC-Hotels werde geprüft, ob die offene Stelle unmittelbar neu besetzt werden müsse.

Kurzarbeit könnte auch im «Ferienart Resort» in Saas-Fee zu einem Thema werden. Direktor Beat Anthamatten rechnet mit empfindlichen Rückgängen bei der britischen Kundschaft. «Kurzarbeit ist bei uns als mögliches Szenario für den Sommer vorgesehen, und zwar für alle Stellenbereiche und je nach Gesetzeslage auf unbestimmte Zeit», hält Anthamatten fest. Er habe sogar ein so genanntes «Eco-Szenario» in der Hinterhand, welches im Bedarfsfall auch Entlassungen in allen Hotelbereichen vorsehen würde, sagt er.

Das «Ferienart Resort» wird nicht das erste und letzte Schweizer Hotel sein, welches bei einer weiteren Verschärfung der Buchungsflaute zum unpopulären Mittel von Entlassungen greifen muss. Spätestens, wenn die Sommerferien im Juli beginnen, dürfte das entsprechende Ausmass ersichtlich werden.



Leere Stühle und Betten zwingen Hoteliers zu personellen Massnahmen.

Fotola

Peter Kämpfer sorgt für flexible Mitarbeiter

Peter Kämpfer, Direktor des Park Hotel Weggis, hat für sich eine gute Lösung gefunden, um Entlassungen zu vermeiden. So kann er auch seine Dienstleistungsqualität halten.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Park Hotel Weggis hat, wie andere Häuser im Luxussegment, weniger Seminargäste. Die Logiernächte in seinem Haus sind um etwa 10 Prozent eingebrochen, bestätigt Direktor Peter Kämpfer. Um der Woche fehlen die Businessgäste, die Wochenenden indes sind gut gebucht. «Wir haben bei den Privatgästen sogar zulegen können», sagt Kämpfer. Die Buchungen erfolgen jedoch sehr kurzfristig, «deshalb brauchen wir personell viel Flexibilität. Das heisst, wir kön-

nen nicht lange zum Voraus planen.» Kämpfer hat für sich einen guten Weg gefunden, um diesem Bedarf nach mehr Flexibilität gerecht zu werden: Er hat Kurzarbeit eingeführt in den Bereichen Etage, Service, Küche und Réception. Die meisten Mitarbeitenden dieser Abteilungen arbeiten nun zwischen 20 und 30 Prozent weniger.

«Entlassungen vermeiden»

Doch anders als andere Kurzarbeitende müssen Kämpfers Mitarbeitende keine Lohnverluste in Kauf nehmen. Das Hotel bezahlt die Differenz. Als Gegenleistung für den zu viel bezahlten Lohn werden die Mitarbeiten-

den nach Bedarf Mehrarbeit leisten. «Wir haben im Oktober offene Stellen nicht mehr besetzt. Wenn das Geschäft in der Hochsaison wieder anzieht, sind wir auf diesen zusätzlichen Einsatz angewiesen», erklärt Kämpfer.

Eine weitere Möglichkeit, sein Personal flexibel einsetzen zu können, schöpft Kämpfer aus, indem er mit seinem Schwesterhotel «Post» gegenseitig Mitarbeitende austauscht. Das Weggiser 4-Sterne-Hotel gehört dem gleichen Besitzer wie das Park Hotel.

Hoteldirektor Peter Kämpfer sieht die Kurzarbeit als Chance.

«Mit dieser Lösung können wir Entlassungen vermeiden. Wir verlieren kein Know-how und können unsere Qualität halten», zeigt Kämpfer die Vorteile auf. «Wir glauben an die Zukunft.» Kurzarbeit könne auch eine Chance sein. Für Mitarbeitende und Gäste.

Bevor der Hoteldirektor Kurzarbeit eingeführt hat, hat er das Personal ausführlich und offen über die Situation und die anstehende Massnahme informiert. Auch darüber, dass es in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit gilt, zusammenzusehen. «Ich versicherte ihnen, dass sie keine Angst um ihre Stelle haben müssen. So konnte ich verhindern, dass Panik auftritt.»

«Das ist eine faire Lösung»

Kämpfers transparente Information ist gut angekommen, wie die Aussagen der Réceptionistin Christine Kost zeigen. «Ich arbeite

80 Prozent und verdiene 100 Prozent. Das ist eine faire Lösung», sagt sie. Die meisten Mitarbeitenden sähen das auch so, denn der Direktor habe die Situation verständlich dargelegt. «Ich habe jetzt einfach mehr Freizeit, die ich auch geniesse.» Dass die Mehrarbeit, die sie in der Hochsaison zu leisten hat, belastend sein könnte, befürchtet sie nicht.

Wenn die kurzarbeitenden Mitarbeiter sich in ihrer Freizeit weiterbilden möchten, werden sie nach Möglichkeit unterstützt, sagt Kämpfer. «Wir haben auch viele interne Schulungen, die sie besuchen können.» Und zwar zu verschiedenen Themen: Anfängen von Sprachkursen für Ausländer bis hin zu Weiterbildungen zu bestimmten Produkten wie Kosmetik, Käse oder Wein. Vorausgesetzt, es lässt sich mit der Arbeitszeit vereinbaren, dürfen die interessierten Mitarbeitenden in ihrer Freizeit auch interne

Schulungen besuchen, die nicht direkt mit ihrer konkreten Arbeit zu tun haben.

«Wir haben letztes Jahr ein Credo auf die Beine gestellt: Alles ist möglich für den Gast. Denn wir wollen das freundlichste Hotel der Schweiz werden», so Kämpfer. Um dieses grosse Ziel zu erreichen, hat er seine Kadermitarbeitenden intensiv geschult. Er motiviere seine Mitarbeitenden täglich, «damit sich jeder bewusst ist, dass er Gastgeber auf allen Stufen ist.» Kämpfers Konzept bewährt sich offenbar: «Wir bekommen von unseren Gästen positive Rückmeldungen.»

ANZEIGE

Valentine's
Frisen Tellerwärmer Telgwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Personal. Pause. Das «Carlton» in St. Moritz schliesst sein Hotel über den Sommer, weil die Gäste ausbleiben. Einige Kadermitglieder bleiben auch während der Sommerpause angestellt.

«Carlton» pausiert

Das St. Moritzer Hotel Carlton schliesst im Sommer. Es will aber die personelle Kontinuität sichern. 12 Kadermitglieder bleiben weiter angestellt.

KARL JOSEF VERDING

Das Carlton Hotel in St. Moritz ist ein 5-Sterne-Superior-Haus der Tschuggen Hotel Group. Es ist im Dezember 2007 nach anderthalb Jahren Umbau und Neuausstattung als Boutique-Hotel mit 60 Junior-Suiten und Suiten wiedereröffnet worden. Seit Ostern 2009 ist es für die Sommersaison dieses Jahres geschlossen. Am 27. November öffnet es zur Wintersaison 2009/2010.

70 Prozent der Mitarbeiter im Carlton Hotel hatten bis zur Som-

mer-Schliessung entweder 10-Monats-Verträge oder Verträge nur für die Wintersaison, die alle im April 2009 auslaufen – erklärt die Sprecherin der Tschuggen Hotel Group, Ina Bauspiess. Und: «Alle Mitarbeiter wurden bereits im September 2008 über die Sommerschliessung des Carlton informiert. So könnte von langer Hand geplant werden, und wir hatten gemeinsam mit den Mitarbeitern genügend Zeit, um andere Lösungen zu finden.» Über ein Dutzend Mitarbeiter konnten innerhalb der Tschuggen Hotel Group in Schwesterhotels in Arosa und Ascona transferiert werden. «Weitere 20 Kolleginnen und Kollegen fanden eine neue Tätigkeit in anderen Häusern der Swiss Deluxe Hotels», so Ina Bauspiess.

«Viele hochqualifizierte Mitarbeiter haben starkes Interesse, im Winter zurückzukehren.»

Ina Bauspiess
Sprecherin Tschuggen Hotel Group

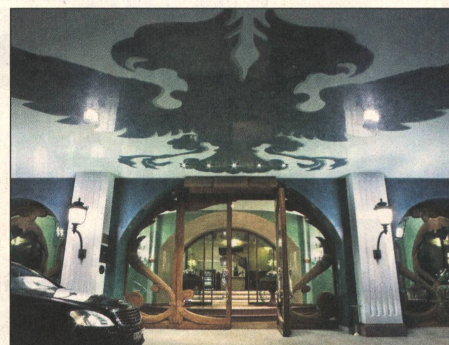
tenden. Wie kann dieser Mitarbeiter-Standard trotz eines saisonalen Unterbruchs gehalten werden? Ina Bauspiess: «Wir werden die

Dienstleistungsqualität durch intensive Schulungen zu Beginn der Wintersaison garantieren und freuen uns ausserdem, dass zahlreiche hochqualifizierte Mitarbeiter bereits heute ihr starkes Interesse bekundet haben, im Winter ins Carlton Hotel zurückzukehren.»

Zwölf Kaderpositionen bleiben während Sommerpause besetzt

Ein Dutzend leitende Kader des Carlton Hotels werden durchgehend weiterbeschäftigt und be-

zahlt. Zwölf Positionen bleiben auch über die Sommerpause besetzt. Dazu zählen der General Manager, die Reservation Managerin, leitende Rezeptionsmitarbeiter, Techniker, die Personalabteilung und die Hausdame. «Unsere Spa-Managerin wird im Sommer die Tschuggen Beroase des Schwesterhotels in Arosa leiten, kehrt dann aber im Herbst zu uns zurück und wird von ihren Erfahrungen profitieren können», so Ina Bauspiess.



Im Sommer geschlossen: Entrée des Carlton Hotels St. Moritz.

Hotel-Gruppen handeln noch nicht

Vorübergehend Personal abgeben an Hoteliers-Kollegen, deren Betten besser ausgelastet sind: Das wäre eine Möglichkeit, Kurzarbeit oder Entlassungen zu verhindern. Eine Umfrage bei Swiss Quality Hotels, Private Selection Hotels, Swiss International Hotels, Swiss Premium Hotels, Best Western Swiss Hotels und den Swiss Deluxe Hotels zeigt: Keine der Hotelgruppen organisiert bis jetzt eine solche Austauschmöglichkeit. Auch deshalb nicht, weil deren Hotels noch nicht

oder noch wenig von Kurzarbeit betroffen sind. «Wir haben ein Troubleshooting-Konzept für die Ambassador Swiss Hotels diskutiert», sagt Peter Michel, Geschäftsführer dieses Hotel-Dienstleistungsunternehmens und CEO der Best Western Swiss Hotels, «doch der Bedarf dafür ist noch nicht vorhanden.»

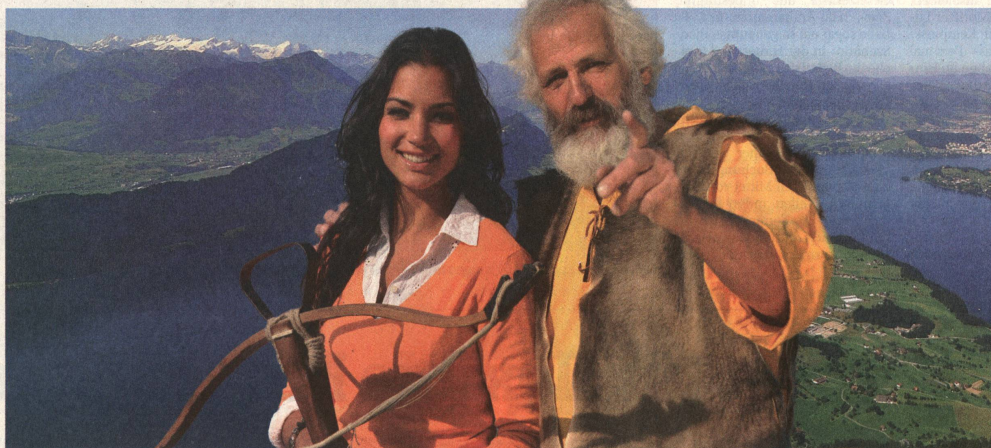
Wie und ob einzelne Mitglieder zusammenarbeiten, davon haben die meisten Geschäftsstellen der angefragten Hotelgruppen keine Kenntnis. Esther Dysli, Geschäfts-

führerin der Private Selection Hotels, weiss von zwei Hotels, die untereinander Personal austauschen: Das Parco San Marco Beach Resort in Cima di Piorozza (Italien) und das Saratz in Pontresina. Allerdings kooperieren sie nicht aus einer wirtschaftlichen Notwendigkeit, doch die Zusammenarbeit könnte auch unter solchen Voraussetzungen funktionieren. «Mitte letzten Jahres haben wir Personal des Marketing- und PR-Bereichs ausgetauscht», erklärt Raimondo Sartorio, Direktor des

«Parco San Marco». Auf diesem Weg haben die beiden Häuser gemeinsam das Stammkundenkonzept erarbeitet. «Stammgäste werden in beiden Hotels nun gleich behandelt, denn sie haben das gleiche Gästeprofil.» Beide schreiben ihre Stammgäste gemeinsam an und schnürten ein «Freundschafts-Package». «Für vier Nächte in jedem Hotel – zum gleichen Preis», so Sartorio. Auch Medien-Events haben die Hotels gemeinsam organisiert. Ein weiterer Personalaustausch ist geplant. ck

Publireportage – Kaffeeahm-Aktion von Emmi und Luzern Tourismus

Zwei Königinnen für Tell



Schönheitskönigin und Naturbursche: Die ehemalige Miss Schweiz Bianca Sissing und Sepp Steiner alias Willhelm Tell. (Foto: Christian Perret)

In ihrer Freizeit tauscht Bianca Sissing die hohen Absätze gerne mit Wanderschuhen. Die ehemalige Schönheitskönigin nutzt die Kaffeeahm-Aktion von Emmi und Luzern Tourismus und gönnt sich einen Ausflug mit Willhelm Tell auf die Rigi, die Königin der Berge. Bianca und Willhelm verstanden sich auf Anhieb blendend.

«Wunderbar, das war bestimmt meine aufregendste Fahrt auf die Rigi», schwärmt Sepp Steiner alias Willhelm Tell. Der 69-jährige ist begeistert von Bianca Sissing: «Bianca ist genau so schön wie die Rigi!» Es ist ein ungleiches Paar, das sich für diesen Ausflug zusammengefunden hat: Bianca, die ehemalige Schönheitskönigin und Sepp Steiner, der aus Holz Armbrüste wie anno dazumal baut und als Willhelm-Tell-Darsteller auftritt. Gemeinsam teilen sie sich die Liebe zur Natur.

Sagenhafte Gegend

Bianca Sissing: «Erst auf den Berggipfeln lassen sich die Schönheiten der Region entdecken.» Die Luzernerin geniesst es, in ihrer Freizeit Ausflüge mit ihrem Verlobten und der Labrador-Hündin Luna zu unternehmen. Für den Naturburschen Sepp Steiner hingegen gehören die Berge zum Alltag. Er mag das Mystische, die vielen Sagen und Geschichten, die mit den Orten verbunden sind. Auch deshalb schlüpft er für Anlässe immer wieder gerne in die Rolle des Schweizer Nationalhelden Willhelm Tell.

Natur und Erlebnis vereint

Jedes Jahr besuchen über vier Millionen Touristen die Attraktionen der Region Luzern-Vierwaldstättersee. Mittelpunkt bildet die Stadt Luzern mit ihren vielen kulturellen Anziehungspunkten. Der Vierwaldstättersee, Pilatus, Rigi, Stanserhorn oder Titlis verbinden

Natur und Erlebnis perfekt. Diese Ausflugs magnete werden nun in einer gemeinsamen Aktion des Milchverarbeiters Emmi und von Luzern Tourismus beworben (siehe Info-Box). Biancas Tipp für Ausflügler: «Mit Freunden würde ich zuerst den Natur- und Tierpark Goldau besuchen. Anschliessen wäre ein Stadtbummel durch Luzern mit abschliessendem Besuch des Gletschergartens sicher empfehlenswert.»

Nachhaltige Eindrücke

Für Sepp Steiner ist und bleibt die Region Luzern-Vierwaldstättersee die schönste Gegend der Welt: «Ich kann mir nicht vorstellen, irgendwo anders zu leben.» Bei seinen Auftritten als Willhelm Tell begegnet er oft Touristen

aus aller Welt. Steiner weiss, welche nachhaltigen Eindrücke die Alpenwelt bei diesen hinterlässt. Eindrücklich war für den Willhelm Tell aus Vitznau auch das Treffen mit der Miss Schweiz 2003. Er würde Bianca gerne mal in seine Werkstatt einladen und ihr das Armbrustschessen beibringen. Sepp Steiner: «Wenn sie so gut schießt, wie sie aussieht, dann wird sie bestimmt eine Meisterschützlin!» Sagt's und lacht.

Emmi bringt Sie auf den Berg!



Ein «Kafi Crème», der sich doppelt lohnt:

In einer gemeinsamen Aktion bringen Emmi und Luzern Tourismus 10 Millionen Kaffeeahm-Portionen in der Schweizer Gastronomie in Umlauf. Der Clou: Mit den Kaffeeahm-Deckeln profitieren die Konsumenten von Preisvergünstigungen von 20 bis 50 Prozent für attraktive Ausflugsangebote in der Region Luzern-Vierwaldstättersee (Details unter www.luzern.com/emmi). Einfach das «Deckel» abziehen und direkt an der Kasse vorweisen. Emmi plant, die Aktion mit weiteren Tourismus-Regionen auszubauen. Kontakt: Reto Buchli, Emmi Food Service, Tel. 041 227 26 16, reto.buchli@emmi.ch.



Personal. Arbeitszeit. Der Gesamtarbeitsvertrag ermöglicht dem Hotelier bezüglich Arbeitszeit etwas Spielraum. Wenn er den nutzt, kann er möglicherweise Kurzarbeit umgehen.



Alain D. Bollat

Der Arbeitgeber ist nach Arbeitsgesetz zu einer Arbeitszeitkontrolle verpflichtet. Im Streitfall gilt sonst die vom Arbeitnehmer selbst erstellte Arbeitszeiterfassung.

Jonglieren mit der Zeit

Arbeitgeber, die Arbeitsgesetz und L-GAV voll ausschöpfen, können mit den Arbeitsstunden besser jonglieren. Und so der Nachfrage eher gerecht werden.

GUDRUN SCHLENCZEK

Lahmt die Nachfrage, will ein Hotelier oder Gastronom sein Personal nicht rumstehen lassen. Gibt's viel zu tun, ist er froh, wenn die Mitarbeitenden mehr als ihre üblichen 42 Stunden in der Woche arbeiten. Das Arbeitsgesetz und der Landes-Gesamtarbeitsvertrag L-GAV fürs Gastgewerbe bietet hierfür einigen

Spielraum. Jahresarbeitszeit heisst das Zauberwort, das gerade jetzt in Zeiten schwächelnder Konjunktur und drohender Nachfrageeinbrüche ein willkommenes Modell ist. Der Mitarbeiter kann im Rahmen gewisser Schranken flexibel, auch über die Jahresgrenze hinweg, eingesetzt werden.

Überzeit vorzeitig beziehen birgt die Gefahr von «Annahmeverzug»

Eine Schranke stellt die wöchentliche Höchstarbeitszeit von 50 Stunden dar. Bei saisonalen Schwankungen kann diese sogar auf 54 Stunden erhöht werden. Zweite Schranke ist die maximale Zahl der Arbeitsstage pro Woche: 5,5 respektive sechs Arbeitstage. Letzteres aber maximal für einen Zeitraum von vier Wochen. Bei voller Ausschöpfung entstünden also acht Überstunden pro Woche und Mitarbeiter, welche gemäss L-GAV in erster Linie kompensiert werden

müssen. Das kann man grundsätzlich auch im Vorfeld tun, wenn aktuell die Nachfrage stagniert, der Betrieb aber beispielsweise im Sommer wieder einen Nachfrageschub erwartet, um dann die bereits kompensierten Überstunden des Arbeitnehmers einzusetzen.

Einziger Schönheitsfehler: Trete der Mitarbeiter vorzeitig aus dem Arbeitsverhältnis aus, dann sei das «Annahmeverzug», erklärt Bettina Baltensperger, Rechtsdienst hotellerieuisse. Wenn die Minus-Stunden entstanden sind, weil der Arbeitgeber nicht genügend Arbeit zur Verfügung stellen konnte, dürften diese Stunden dem austretenden Mitarbeiter in der Regel nicht vom

Lohn abgezogen werden, verdeutlicht Bettina Baltensperger.

Während die Kompensation von Überstunden nicht ans Kalenderjahr gebunden ist, sind nur innerhalb eines Kalenderjahres maximal 140 Stunden Überzeit zulässig. Überstunden sind also jene über die Wochenarbeitszeit hinaus geleisteten Arbeitsstunden bis zur Höchstarbeitszeit pro Woche von 50 Stunden. Über diese Zeit hinausge-

hende geleistete Arbeitszeit gilt als Überzeit. Diese kann nur auf Wunsch des Mitarbeiters durch Freizeit abgegolten werden und muss sonst mit einem Lohnzuschlag von 25 Prozent entlohnt werden. Zum Glück seien im Gastgewerbe sowohl Arbeitgeber als auch

Arbeitnehmer es gewohnt, mit Nachfrageschwankungen umzugehen, so Bettina Baltensperger.

Saisonbetriebe können Arbeitszeit noch flexibler planen

Saisonbetrieben eröffnet sich noch eine weitere Möglichkeit. Diese können, so der L-GAV, die wöchentliche Arbeitszeit während der Saison um drei Stunden auf maximal 45 Stunden pro Woche erhöhen, ohne dass dies als Überzeit gilt. Die Verlängerungsoption gilt bei zweimaliger Saison für zweimal acht Wochen, sonst für einmal 12 Wochen. Im Rahmen des neuen L-GAV, der voraussichtlich ab 1. Januar 2010 in Kraft treten wird, könnte es sein, dass der Mitarbeiter-einsatz generell noch weiter flexibilisiert wird.

Wenn das Jonglieren mit der Arbeitszeit im Rahmen der Überstunden und des Saisonstatus ausge-reizt ist, bleibt noch die Variante der

Fakten Was es bei der Kurzarbeit zu beachten gibt

Voraussetzungen. Kurzarbeit darf ein Arbeitgeber anordnen, wenn er aus wirtschaftlichen oder ungewöhnlichen wetterbedingten Gründen vorübergehend wenig oder keine Arbeit anbieten kann. Der Arbeitsausfall muss pro Monat mindestens 10 Prozent der normalerweise geleisteten Arbeitsstunden der Betriebsmitarbeiter betragen. **Beantragen** muss der Arbeitgeber die Kurzarbeit mindestens 10 Tage vor Beginn schriftlich bei der zuständigen kantonalen Stelle. Dauert diese länger, muss er 10 Tage vor Ablauf erneut einen Antrag einreichen. **Entschädigung.** Kurzarbeitende haben Anspruch auf 80 Prozent des Verdienstausfalls. Maximal wird das Geld innerhalb von zwei Jahren für 18 Monate ausgerichtet. Eine Verlängerung auf 24 Monate ist in Vorbereitung. gsg

Kurzarbeit. Aus wirtschaftlichen – und nicht aus saisonalen Gründen – ist eine Verkürzung der Arbeitszeit erlaubt (Bedingungen siehe Box oben). Der Bund hat als Antwort auf die aktuelle Wirtschaftskrise, und um Entlassungswellen vorzubeugen, die Bezugsdauer für die Kurzarbeitsentschädigung erst mal auf 18 Monate verlängert. Das dritte Konjunkturpaket des Bundesrats, das im Sommer verabschiedet werden soll, sieht dann sogar eine mögliche Verlängerung auf 24 Monate vor.

Wirtschaftliche Umstände sind ein valabler Grund für eine Kündigung

Im zweiten Konjunkturpaket wird zudem empfohlen, schlecht ausgelastete Zeiten im Betrieb für Weiterbildungen des Personals zu nutzen. Doch das macht Baltensperger in Bezug auf die Vereinbarkeit mit dem geltenden Recht ein grosses Fragezeichen: «Vom Arbeitgeber angeordnete Weiterbildung gilt in der Regel als Arbeitszeit und ist nur bedingt mit Kurzarbeit kombinierbar». Sie warnt davon, «Weiterbildungen zum Beschäftigungsprogramm verkommen zu lassen».

Wenn alles Jonglieren mit der Arbeitszeit nichts mehr nützt und der Nachfrageeinbruch zu eklatant ist, bleibt nur noch die Entlassung. Rechtlich gesehen entspräche das einer normalen Kündigung, verdeutlicht Bettina Baltensperger: «Wirtschaftliche Umstände sind ein absolut valabler Grund für eine Kündigung.»

Personalkosten mit dem richtigen Konzept im Griff

Für Hotellerieberaterin Liliane Rentsch ist das Betriebskonzept bei einem optimalen Arbeitseinsatz in Krisenzeiten das A und O. Kündigungen könnten kontraproduktiv sein und helfen nicht sofort.

GUDRUN SCHLENCZEK

Im Augenblick herrsche in der Branche noch die Hoffnung vor, dass die Nachfrage mit dem Som-

mer noch kommt und das «Haus im Juli dann doch voll ist», weiss Liliane Rentsch von Imhotel in Bern aus ihrer aktuellen Beraterstätigkeit im Gastgewerbe. «Bislang hat noch keiner meiner Kunden auf Kurzarbeit umgestellt.» Nachfragelöcher werden auf der betrieblichen Kostenseite gegenwärtig mit frühzeitigem Ferienbezug und einem Vermeiden von Überstunden kompensiert. Wichtig sei in diesem Zusammenhang ein genaues Überprüfen des Arbeitsplanes.

Im Gegensatz zur Industrie, wo bei Lieferfristen von drei Monaten sich recht frühzeitig ein Einbruch

bei den Aufträgen bemerkbar macht, ist das Buchungsverhalten in der Hotellerie immer spontaner. «Die Auftragsengänge wurden in den letzten Jahren immer kurzfristiger», begründet Liliane Rentsch das Abwarten der Betriebe.

Präventiv outsourcen und so von Krisen unabhängiger sein

Deshalb appelliert die Consultin für Hotellerie und Immobilien an die Branche, darauf zu achten, dass das Businesskonzept auch im «Worst Case» noch funktioniere. «Der Betrieb muss mit dem harten Kern der Mitarbeiter noch optimal

laufen können», betont Liliane Rentsch. Um den Betrieb krisenresistenter zu trimmen, sollte man die Öffnungszeiten an die Auslastung anpassen. «Das kann heissen, dass das Restaurant zwei Tage in der Woche zu ist oder das Hotel die Sommersaison eben erst im Juli eröffnet», verdeutlicht die Beraterin.

Risiko minimieren kann der Betrieb ebenfalls

durch ein Outsourcen von Leistungen: Wird die Lingerie in externe Hände gegeben, zahlt man immer nur pro Wäschestück und muss nicht eine ganze Lingerie-Abteilung unterhalten, wenn der Bedarf eigentlich gar nicht da wäre. «Das Risiko auslagern», fordert Liliane Rentsch. «Bei der internationalen Konkurrenz wird hier knallhart kalkuliert.»

In der Schweiz noch stark in den Kinderschuhen sei das Outsourcen der Gastronomie. «Es ist falscher Stolz, dass Schweizer Hoteller immer noch alles alleine machen wollen», beurteilt die betriebswirtschaftliche Beraterin. Man müsse Leistungen, die

nicht zum Kernangebot eines Hauses gehören, Firmen übergeben, welche die richtige Grösse und damit eine effiziente Kostenstruktur haben.

Kündigungen senken Personalkosten nicht sofort

Entlassungen gelten für Liliane Rentsch als letzter Schritt. Zudem wirke eine Kündigung nicht sofort, sondern je nach Arbeitsvertrag frühestens nach ein bis drei Monaten auf die Personalkosten aus. Als schwierig können sich Kündigungen vor allem für mittlere Betriebe erweisen: Wenn nur zwei bis drei Mitarbeiter pro Abteilung angestellt sind, kann bei einer Streichung die Leistung kaum aufrecht erhalten werden. Qualitätsmindernd könne der Austausch von Festangestellten durch Aushilfen sein, so Rentsch. «Noch ist der Arbeitsmarkt zu wenig flexibel. Wirklich Qualifizierte bleiben ihrem gegenwärtigen Arbeitsplatz treu.»



Für Liliane Rentsch ist der Stellenplan zentral.

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% Ergebniserhöhung
- 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

189-96

An zentraler Lage in der modern
renovierten Liegenschaft vermieten wir
nach Übereinkunft

Rest. Löwen, Laupen

– Restaurant mit Sali, ca. 60 Sitzplätze
und Terrasse, ca. 30 Sitzplätze
– 3-Zimmer-Wohnung

Sind Sie interessiert?
Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen
gerne nähere Auskünfte.
Tel. 079 222 55 54 / 032 391 99 81

1218-723

Safrandorf Mund (VS)

Restaurant/Pension
Jägerheim

Zu vermieten:

- Restaurant und Speisesaal
- Sonnenterrasse
- Gästebetten auf Wunsch

Sind Sie interessiert? Melden Sie sich
bei:

Studer Doris, Mittelweg 36, 3942 Raron
Tel. 079 394 08 20
E-Mail: doris_studer@hotmail.com
www.jaegerheim-mund.ch

2240-1271

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Kt. Aargau

Hotel-Restaurant

Der Betrieb umfasst verschiedene
Restaurants, Bankett- und Semi-
narräumlichkeiten u.a.m.
Umsatz CHF 7 000 000.–

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – 079 422 37 24
Fax 055 410 41 06

2262-1279

IMPLEMENTUS

Im Auftrag eines Kunden zu verkaufen

Erfolgreich geführtes Hotel-Restaurant in regionalem Zentrum,
Berner Oberland Ost, mit folgenden Eckdaten

- * Hotel*** mit 30 Betten
- * Restauration mit 140 Sitzplätzen
- * Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen

Optimale Lage im Ortskern mit hoher Frequenz, interessanter Gästemix.
Die Kennzahlen des Betriebes sind sehr gut. Kein aufgeschobener
Investitionsbedarf. Interessenten melden sich bitte bei

Implementus Treuhand GmbH

Heinz Egli

Gärbigässli 1 - Postfach 733 - 3855 Brienz

Tel 033 951 34 51 - Fax 033 951 34 79

heinz.egli@implementus.ch - www.4unternehmen.ch

2091-1205

Schw. IMMO-Firma verkauft Ihre
Liegenschaft (Villas, Wohnungen, Hotels,
gepf. Rest.) an eine potenzielle arabi-
sche Kundschaft im Mittleren Osten.
Wir haben Immo-Partner und ein ausge-
zeichnetes Netz in dieser Region.
Infos unter:
www.swissdre.ch / info@swissdre.ch
oder +41 71 841 66 28

2280-1294

anzeigen

MEHR UMSATZ
dank **LIVE MUSIK**
Wir zeigen wie !!!
079 222 23 23
www.multi-kulti.ch

2290-1301

aus- und
weiterbildung

Sprachaufenthalte

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

www.sprachausbildung.ch

113-47

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

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

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

1532-589

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFS

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

START DER KURSE
KURS 1 2009/2010
Montag, 12. Oktober 2009
KURS 2 2010
Montag, 6. September 2010
Mit international anerkanntem
Zertifikat WSET® Level 3
10 Seminartage, 172 Prüfungstag,
berufsbegleitend, CHF 2'080.–

**DER
WEIN
BERATER**

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@
gastro.suisse.ch
www.gastro.suisse.ch

141-62

COCKTAIL DRINKS
WISSEN GELIEBT

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

DATEN
6 Seminartage
in Form eines Blockkurses
8046 Zürich
KURS 1 09. bis 14.03.2009
KURS 2 31.08. bis 05.09.2009
KURS 3 09. bis 14.11.2009
CHF 1'700.– inkl. Diplom

**DER
BAR
KURS**

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@
gastro.suisse.ch
www.gastro.suisse.ch

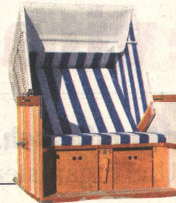
137-58

Anzeigenschluss
verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotelrevue



Quereinsteiger

Der ehemalige Lagerist Moritz Schmid-Burgk führt das Gran Hotel BelVeder an der Ostsee.

Seite 17

Diese urbane Reisetasche von Louis Vuitton aus Damier Graphite Canvas ist die Neuinterpretation eines Klassikers – Keepall 55 mit Schulterriemen.



Die neueste Kollektion von Samsonite heisst Cosmolite und überrascht im Inneren mit Farbe.



fer selber trug, wurden die Bedürfnisse individueller und der Komfort des Reisegepäcks ein zentrales Thema. Heute produziert das französische Luxusgüter-Unternehmen eine grosse Palette an verschiedenen Koffern, Reisetaschen und Business-Luggage. Mit den limitierten Stücken von Designern wie Marc Jacobs oder aktuell dem «Monogram Roses Canvas», welches von dem verstorbenen amerikanischen Künstler Stephen Sprouse inspiriert wurde, ist das Traditionshaus auch beim trendigen Publikum en vogue.

Auf dem Gepäckband am Flughafen Zürich liegen aber selten Stücke von Louis Vuitton, Hermès & Co. «Vielleicht mal von einer Gruppe aus den Emiraten, aber im Grossen und Ganzen liegen auch auf den First-Class-Gepäckbändern funktionale und robuste Koffer», sagt Luciana Farni, Customer Service Manager von Swissport am Zürcher Flughafen. «Diejenigen Gäste, die mit der Limousine am Flugzeug abholt werden, da sehe ich natürlich das Gepäck nicht. Vermutlich wird da doch das eine oder andere Luxusreisegepäck dabei sein.» Auch Ulrike Kuechle Ogney, Chef de Réception vom Lausanne Palace & Spa, beobachtet, dass die Gäste auf Qualität und Funktionalität achten.

Hermès setzt mit der Kollektion «Faubourg Express» die 20er-Jahre in Szene.



Edle Reisebegleiter werden leichter

Reisegepäck wird in allen Preiskategorien farbiger. Sei es aus dem Hause Louis Vuitton oder Pack Easy – der Koffer ist nicht nur Statussymbol, sondern trendiger Reisebegleiter.

SIMONE LEITNER

Die Welt des Reisegepäcks wird farbiger, auch wenn der Effekt erst auf den zweiten Blick ins Auge sticht: Ein buntes Futter lässt die unauffällige Hülle zum Trendsetter avancieren. Sei es beim Schweizer Familienunternehmen Pack Easy AG oder bei Samsonite – die farbigen Futter sind trendy und sollen auch den Business-Alltag auf Reisen bunter gestalten. Und immer öfter bekennen auch die Aussenhülle Farbe: Bei den neuen Serien von Samsonite, Titan, Stratic oder Pack Easy haben die Designer nicht nur in die roten, blauen oder schwarzen Farbkübel gegriffen, sondern auch in die orangen, braunen oder grünen. «Das Gepäck ist heute zum

trendigen Reisebegleiter geworden, und das sind Farben und Muster ein Thema», sagt Rainer Klein, Mitinhaber der Traditionsfirma Pack Easy in Emmen, und



Die neue Kollektion «Fantasy» des Schweizer Unternehmens Pack Easy setzt gezielt Farbakzente.

ergänzt: «Meine Schwester designt alle Modelle hier in der Schweiz, produziert werden sie in Asien.»

Nicht nur das Design, auch die Leichtigkeit des Koffers ist entscheidend: Mit den neuen Polycarbonat-Hüllen ist das Reisegepäck nicht nur robust, sondern auch leicht. «Der Vorteil bei diesem Material ist auf jeden Fall das Gewicht», betont Rainer Klein einen der Vorzüge. Komfort spielt beim Reisen ohnehin eine grosse Rolle. Daher sind fast alle Koffer und Reisetaschen mit Rollen ausgestattet. Ob Samsonite, Pack Easy oder Rimowa – beim Lifestyle für unterwegs verzichtet kein Markenhersteller mehr auf die bequeme Trolleyfunktion. Und mit bis zu vier Rollen – den so genannten Vierrad-Trolleys – ist flexibles und relaxtes Reisevergnügen garantiert.

Um auch auf Reisen seinen Geschäften nachgehen zu können, unterstützen nützliche Details wie integrierte und gepolsterte Laptopfächer den unkomplizierten Reisekomfort. Als wahre Organisationstale für Geschäftsreisende entpuppen sich dabei stylische Business-Reisetaschen und Pilotenkoffer. Zubehörfächer, Unterteilungen und Organizer-Elemente verhelfen zu einem guten Arbeiten und Reisen mit Stil. Diese multitasking-fähigen Reisebegleiter werden vorzugsweise aus Stoff oder Leder hergestellt. «Der wesentliche Unterschied beim Textil- oder Lederreisegepäck ist die Flexibilität des Materials. Aussentaschen, die ein schnelles Verstauen von Unter-

gen ermöglichen, sind in einem Hartschalen-Koffer aus Kunststoff nicht möglich», sagt Rainer Klein.

Wer es aber richtig edel und luxuriös mag, greift auf alte Klassiker und ungefochtene Lifestyle-Ikonen zurück: Louis Vuitton produzierte bereits Koffer, als diese noch nicht von den Reisenden selber geschleppt wurden. Erst als das Reisen demokratisiert wurde und fast jeder seine Kof-

1. Was hat sich beim Reisegepäck in den letzten Jahren am meisten verändert?

Die Gepäckstücke sind im Allgemeinen kleiner geworden. Und es sind weniger. Das hat aber nicht damit zu tun, dass die Gäste weniger Gepäck brauchen, sondern, dass die Hotelaufenthalte kürzer geworden sind.

2. Ist es für den Gast wichtig, mit einem edlen Koffer zu reisen?

Ja, ich denke, dass eine luxuriöse Reisetasche oder ein edler Koffer auch ein Statussymbol geworden ist. Es gibt Nationen, denen das vielleicht wichtiger ist als anderen. Vor allem sehe ich, dass die junge Generation von Reisenden aus Asien sehr grossen Wert auf ein gutes Gepäckstück legt. Hingegen die älteren Gäste aus Asien haben ihren Fokus auf ganz anderen Sachen als auf dem Gepäck.



Nachgefragt

Alessandro Linghetti

Tätigkeit: Chef Concierge im Hotel St. Gotthard in Zürich

3. Sind die Gäste sehr besorgt um ihr Gepäck?

Sie sind besorgt, aber nicht wegen einer möglichen Beschädigung, sondern haben eher Angst, dass ein Koffer gestohlen werden könnte. Das passiert aber nicht. Und zwar darum nicht, weil wir im Gepäckraum eine Kamera installiert haben. Das ist heute in einer Stadt eine angebrachte Massnahme.

4. Das Gepäck mit Rädern wird immer komfortabler. Werden Ihre Kofferträger überhaupt noch beansprucht?

Das ist wirklich ein Thema. Unsere Kofferträger haben in der Tat nicht mehr so viel zu tun. Seit das Gepäck leicht auf Rädern rollt, bringen die Gäste ihre Koffer und Taschen selber aufs Zimmer oder auch ins Auto. Dass das Trinkgeld wegfällt, ist eine Zeitererscheinung, die wir aber nicht aufhalten können.

sls

Fleisch. Argentinisches Rindfleisch. Zwei Zürcher importieren feinstes Beef aus Argentinien für Metzgereien, Restaurants und Private. Und organisieren auf Wunsch auch gleich das Fest zum Essen.

Feurige Asados mitten in Zürich

Das besondere Konzept Ein richtiges Stück Rindfleisch, ein Holzkohlegrill, Salz: «Gaucho Delux» organisiert Asados in bester argentinischer Grill-Manier.

FRANZISKA EGLI

Er schwört auf Hohlrücken. «Hierzulande ist vor allem das zarte, magere Filet begehrt», erzählt Myron Bingham. Ein richtiger Fleischliebhaber aber bevorzugt das mit zwei Muskelsträngen ausgestattete Stück, welches dank seiner Fettschicht besonders aromatisch und saftig werde, schwärmt Bingham, der zusammen mit Partner Sascha Gisin «Gaucho Delux» gegründet hat. Ein Gaucho ist bekanntlich ein argentinischer Cowboy, und Gaucho Delux, das ist vor allem eines: Fleisch. Aromatisches, saftiges Fleisch von argentinischen Black-Angus-Rindern, das langsam und über Stunden über glühender Holzkohle gegrillt wird und zum Schluss nur noch etwas Salz braucht.



Ein Traum für jeden Fleischliebhaber: der argentinische Asado.

Gegründet haben die beiden Jungunternehmer die Zürcher Firma vor einigen Jahren, nachdem Bingham unter anderem in Argentinien für Dieter Meier vom Musik-Duo Yello tätig war. Irgendwie liess den 36-jährigen Bingham Argentinien nicht mehr los – vielleicht, weil grossväterliche Wurzeln dorthin führen, sinniert er.

Jedenfalls, Myron Bingham, Kaufmann und heute fürs Marketing zuständig, und Sascha Gisin, Koch, Sommelier und Hotelier, be-

gannen, hochwertiges Beef aus der argentinischen Pampa zu importieren, Hohlrücken, Filet, Huft, Entrecôte. Es wurde eine E-Mail verschickt an Freunde und Bekannte, und ein halbes Jahr lang, erzählt Bingham, tröpfelten immer wieder Bestellungen rein. Rund 20 waren es monatlich, schätzt er, und sie haben auch das eine und andere bittere Lehrgeld bezahlen müssen: Bingham erinnert

sich bestens an die Ladung, die auf dem Flughafen von São Paulo liegen blieb, an der Sonne. Die Hälfte der Sendung war nicht mehr zu gebrauchen, «das tat weh». Aber die Nachfrage war da, 2006 sind sie richtig ins Geschäft eingestiegen.

Heute importieren sie bis zu vier Tonnen – monatlich. Das Fleisch kommt längst nicht mehr per Flugzeug, sondern mit dem Schiff und stammt ex-

klusiv von einem einzigen Verarbeitungsbetrieb. Bis es in Zürich-Enge ankommt, ist das gekühlte, frische Beef bis acht Wochen unterwegs, so ist es «perfekt gelagert und bringt die optimale Reife mit», findet Bingham. Gaucho Delux beliefert Metzgereien, Restaurants, auch Private, gibt falls nötig Instrumente, Tipps

und Rezepte mit. Und nicht zuletzt organisieren die beiden so genannten Asados, traditionelle argentinische Grillfeste, und das ebenfalls für Private, aber auch für Firmen und Restaurants. Da gibt's zum Fleisch Empanadas, Papas Fritas, Dulce de Leche, falls gewünscht auch argentinische Weine, Guitarreros, Tango.

Ab dieser Woche sind die Asadore Gisin und Bingham zudem jeweils Montag Abend auf der Terrasse des Zürcher «Kaufleuten». Für 75 Franken gibt's ein Asado à discrétion. «Da darf man zuschlagen. Schliesslich», sagt Bingham, «geht in Argentinien nichts unter 400 Gramm pro Person.»

www.gaucho.ch

An traditionellen Asados, den sonntäglichen Grillfesten, wird in erster Linie Fleisch gegessen.



ANZEIGE



KADI verknuspert Salate und Gemüse...

... mit internationalen Spezialitäten in Schweizer Qualität.

Überraschen Sie Ihre Gäste und bieten Sie ihnen ein knuspriges Erlebnis. Mit Frühlingsrollen nach Rezepten aus China, Thailand oder Vietnam (Vegi oder Poulet), Samosa (Vegi oder Poulet) oder den südafrikanischen Paprinos (mit Peppadew und Frischkäse).

Mehr Infos und Rezeptideen unter www.kadi.ch

Samosa



Paprinos



Samosa



Frühlingsrollen



KADI
Swiss Premium Quality

Fleisch. Bisons und Schweizer Qualität. Das amerikanische Urrind bietet gesunden Genuss. Und die Schweizer Fleischfachleute spüren noch keine Auswirkungen der Wirtschaftskrise.



Bisons sind Flucht- und Herdentiere. Ein Bulle kann bis zu 1500 Kilogramm schwer werden.

Ingrid Schindler

Auch fürs Niedertemperaturgaren sei Bison ein hervorragender Kandidat, meint Reifler. Küchenchef David Bischofberger vom Hotel Walzenhausen habe dies neulich gezeigt. «Er hatte den Hohlrücken vom Bison bei einer Kerntemperatur von nur 60 Grad zwei Stunden gegart und der war so was von zart, schmackhaft und saftig!» schwärmt Reifler. Bei Ivo Adam im Tessin steht kanadisches Bisonfilet mit Belugalinsen, Waldpilzen und Trauben auf der Speisekarte.

Etwa zwölf Bisonherden leben in der Schweiz

Das Fleisch bezieht Reifler aus Bulgarien und vor allem aus Kanada. Dort gibt es Platz für riesige Herden. Der ist in der Schweiz erstens zu teuer und zweitens nicht vorhanden. Dennoch gibt es auch hierzulande knapp ein Dutzend Bisonzüchter, die kleine Herden von 20 bis 30 Tieren aufgebaut haben. Der grösste ist mit 160 Tieren Laurent Giradet, dessen Herde am Flughafen Genf-Cointrin graszt. Da die Weiden bei den meisten Schweizer Bisonhaltern zu klein sind – optimal wäre ein Hektar pro Tier – muss im Winter mit Heuzugefütterung werden. Werner Reifler möchte die Tiere möglichst naturgetreu und artgerecht gehalten wissen: «Genügend grosses trockenes Hochgrasland, keine fetten, gedüngten Böden». Der Bison ernährt sich von Natur aus von mageren Gräsern, Kräutern, Büschen, Blättern, Moosen, Flechten und Wildfrüchten.

Er lebt normalerweise ganzjährig im Freien, erträgt Hitze wie Kälte ohne Unterstand und Stall. Als hervorragender Futterverwerter stellt er keine Ansprüche, braucht weder Kraftfutter, noch Medikamente. Sogar bei einer Schneedecke von einem Meter findet er noch etwas zum Fressen. Reifler präzisiert weiter: «Inzwischen mästen man Bisons in den USA und Kanada wie Rinder. Das lehnt Euro-Bison ab, ebenso den Einsatz von Antibiotika und Wachstumsförderern.» Kurz: Bisonfleisch soll heute so natürlich, gesund und kalorienarm sein wie einst bei den Indianern. Das hat dann eben seinen Preis.

Jetzt kommen die Bisons

Bisonfleisch findet immer mehr Anhänger. Das amerikanische Urrind ist auf dem Weg, die Schweiz kulinarisch zu erobern. Vieles spricht für das Fleisch des wuchtigen Tiers.

INGRID SCHINDLER

Bisonfleisch ist urgesund, schwärmen Ernährungswissenschaftler und Ärzte seit Jahren. «Schmeckt es denn auch?» wollten wir wissen und haben bei Stefan Wagner im «David 38» in St. Gallen Entrecôte vom kanadischen Bison und Filet vom schottischen Hochland-Rind zwecks Direktvergleich bestellt. 180 Gramm Bison für 45 Franken, 200 Gramm Angus für 59 Franken. Ohne Beilagen. Beides war ausgezeichnet, aber: der Bison war noch besser! Sehr dunkel, sehr

zart, würzig im Geschmack, kurzfasrig und perfekt im Biss. So wie bestes Fleisch sein sollte. Das teure, feine Schottenrind zeigt sich im direkten Vergleich weniger saftig, mürber und fader. Küchenchef Wagner, der vor kurzem noch auf 16-Gault-Millau-Punkte-Niveau in «Netts Schützengarten» gekocht hat, vergleicht Bison mit Pferd: «Es ist ebenfalls leicht stüsslich im Geschmack, aber nicht so lapprig von der Textur her und sehr angenehm zu beissen.»

Der Spitzenkoch und heutige Gewürzhändler Ingo Holland aus Klingenberg am Main hat für den Präriebüffel aus Nordamerika eigens Gewürzmischungen kreiert. Die Kompositionen namens Tatanka und Code Greengrass passen zur Herkunft und Geschichte des Tiers. Tatanka lyotanka hiess einst der grosse Indi-

anerhaupte und Medizinmann Sitting Bull. Greengrass steht für die weiten Ebenen des Mittelwestens, durch die die riesigen, wilden Bisonherden wanderten. Fehlt nur noch der legendäre Buffalo Bill, dann wäre die Wildwest-Szenerie perfekt. Der Büffeljäger hat 1867/68 im Auftrag einer Eisenbahngesellschaft über 4000 Bisons in acht Monaten abgeschossen. Das Trampeln und Donnern Abertausender Hufe in den Great Plains ist heute Vergangenheit. Gegenüber den geschätzten 60 Millionen amerikanischen Bisons Mitte des 19. Jahrhunderts, gibt es heute – wieder – etwa eine Million Bisons auf der Welt. Die meisten leben in grossen Gehegen.

«Zum Garen braucht Bison nur halb so lang bei halber Hitze wie Rind.»

Werner Reifler
Euro-Bison AG, Thal

Mit der Vernichtung der Indianerbüffel wollten die Weissen den Rothäuten ans Eingemachte, denn

diese ernährten sich davon und verwendeten sämtliche Teile des Tiers in Küche und Alltag. Schliesslich ist kein Fleisch so wertvoll, nahrhaft und leicht verdaulich wie das des grössten amerikanischen Säugtiers. Mit den niedrigsten Cholesterin- und Fettwerten unter den bekannten Fleischsorten und einem wesentlich höheren Anteil an Eiweiss, Magnesium, Eisen, Phosphor, Kalium, Zink, Kupfer, Selen, Vitamin B1 und B2 ist Bisonfleisch mit Vorteilen nur so gesegnet.

Nicht nur aus dem Filet lässt sich etwas Schmackhaftes zubereiten

«Zum Garen braucht es nur halb so lang bei halber Hitze wie Rind», sagt Werner Reifler von der Euro-Bison AG in Thal (SG). Der studierte Metzger mit MBA-Abschluss hat sich den Bisons mit Haut und Haar verschrieben. Er setzt voll auf deren Vorzüge und möchte den Schweizer Markt grossflächig mit Bisonfleisch aus dem Ausland beliefern.

Vor allem ein Problem steht ihm dabei jedoch im Weg: Gastronomen, die nur Filet und Entrecôte bestellen, weil, wie Küchenchef Stefan Wagner sagt, die Gäste das so wollen. Wollen die das wirklich? Wer

hätte denn etwas gegen einen saftigen Bisonbraten, ein raffiniertes Prärie-Ragout, einen rassigen Bisonburger oder Bisonspiess vom Grill? Mit ein bisschen Fantasie könnte Unwiderstehliches aus dem hochwertigen Fleisch entstehen. Zurzeit probiert der Euro-Bison-Chef zusammen mit Fleischverarbeiter Suttero in Gossau mit den Resten für Bison-Fleischkäse, Würste und Burger.

Bisonhaltung in der Schweiz und Bezugsquellen für Bisonfleisch

Bisons sind Wildrinder, sie sind mit dem europäischen Wisent verwandt. In der Schweiz gelten sie als Wildtiere, für ihre Haltung braucht es eine Genehmigung vom Kanton. Bisons können bis 40 Jahre alt werden. Sie eignen sich nicht für den Viehtransport. Zur Schlachtung schiesst man sie auf der Weide aus der Herde und holt sie mit dem Traktor heraus. Eine Bisonkuh erreicht etwa 600 Kilogramm Lebendgewicht, das ergibt rund 230 Kilogramm Schlachtgewicht.

Bezugsquellen: Euro-Bison AG, Thal, www.euro-bison.ch, Dubno AG, Hendschiken, www.dubno.ch, Comestibles Zellwegger, St. Gallen, Tel. 071 855 22 23. **Direkt ab Hof/Hersteller:** Bühlmann, Cham, www.woodandmore.ch, Hofgut & Hofmetz Farnsburg, Ormingen, www.farnsburg.ch, Andreas Aemisegger, Luttenberg, a.aemisegger@bluewin.ch, Bison-Ranch, Les Prés d'Orvin, www.bisonranch.ch, Bisonfarm, Niederwil, www.bisonfarm.ch, Fleisch ab 2010. is

Zukunft für Schweizer Fleisch

Qualität hilft auch in der Krise, stellt die Schweizer Fleischwirtschaft fest.

RENATE DUBACH

Die Themenliste für die Jahresmedienkonferenz der Schweizer Fleischwirtschaft war eigentlich schon lang genug – darauf steht etwa das bei der Branche unbeliebte Importsystem mit Versteigerung

der Zollkontingente beim Schlachtvieh und Fleisch, wozu der Bundesrat noch diese Woche seine Vorschläge unterbreiten sollte. Auch das «Problem Bündnerfleisch» ist ein Thema: Wenn das Gesetzgebungsprojekt über die «Swissness» nach den Vorschlägen des Bundesrates ausgearbeitet wird, darf ein Produkt nur noch als «Swiss Made» bezeichnet werden, wenn mindestens 80 Prozent seines Gewichts aus der Schweiz stammen – was eben beim Bündnerfleisch «aus preislichen und mengenmässigen Gründen» nicht der Fall sein kann, wie

der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF schreibt. Im Bereich Tiererschutz gibt es ebenfalls Pendenzen: die Fleischverarbeiter möchten, dass das Verbot der Ferkelkastration ohne Schmerzausschaltung noch dieses Jahr in Kraft tritt.

An aktuellen Diskussionsthemen mangelte es der Branche wirklich nicht – und dann kam auch noch akut die Schweinegrippe hinzu, die zudem nicht einmal durch Fleisch, sondern von Schweinen nach von anderen Tieren übertragen wird. Trotzdem könnte allein die Bezeichnung Konsumenten vom

Schweinefleischessen abhalten.

Mit einem weiteren Thema schlägt sich der SFF herum: Wie wirkt sich die aktuelle Wirtschaftskrise auf den Fleischkonsum aus? Um dies abzuklären, führte der SFF soeben eine Umfrage bei sechzig Metzgereien durch. Das Resultat ist beruhigend: Mehr als zwei Drittel gaben an, sie hätten noch keine Veränderung im Konsumverhalten festgestellt. Die Schweizer greifen (noch) nicht ver-

mehrt zu günstigeren Produkten wie Würsten, Fleischkäse oder Hackfleisch. 88 Prozent der Metzgereien hatten die

ses Jahr gar ein besseres Ergebnis im Ostergeschäft erzielt als 2008. Die Metzger geben sich insgesamt gedämpft optimistisch: vier von zehn sind der Meinung, Fleisch-Fachgeschäfte könnten von der aktuellen Situation profitieren. Fast die Hälfte ist sicher, dass Kunden teureres, hochwertiges Fleisch künftig vermehrt im Fachgeschäft einkaufen.

In früheren Krisenzeiten wurde in der Schweiz mehr Geflügel gegessen.



Hubers Zauberberg im Malcantone



Geny's

Geny Hess,
Ex-Hotelier und
Weinspezialist,
schreibt 14-täglich
in der htr hotel
revue.

Einer der renommiertesten heimischen Produzenten im Tessiner Qualitätsweinsektor ist das Weingut Huber Vini in Monteggio. Die Familie Huber blickt zwar noch auf keine jahrzehntelange önologische Tradition zurück. Doch Winzer Daniel Huber kann stolz sein auf seine anscheinliche Fangemeinde, die seine köstlichen Tropfen ins Herz geschlossen hat.

Das Weingut ist noch sehr jung, es wurde im Jahre 1981 gegründet. Der Gründer und Besitzer Daniel Huber erlangte mit seinen hochklassigen Weinen sehr schnell einen ausgezeichneten Ruf. Trotz der grossen Anerkennung ist Huber ein bescheidener und hart arbeitender Winzer geblieben. Er gehört nicht zu dem Menschenschlag, welcher die Öffentlichkeit sucht – was er übrigens auch gar nicht nötig hat, denn treue, verwöhnte Weinnasen und eine flächendeckende

Mundpropaganda sorgen dafür, dass sich die gesamte Weinproduktion quasi von selbst verkauft. Die sortentypischen Weine gehören zu den aromatischsten, reintonigsten und komplexesten der Gegend.

Und weshalb hat es einen 30-jährigen studierten Forstwirt aus einer wohlhabenden Städtzürcher Unternehmerfamilie ins Malcantone verschlagen? Weil leitende Stellen in der Forstwirtschaft nach seinem Studienabschluss an der ETH Anfang der Achtziger Jahre rar waren. Und weil er durch den Club-of-Rome-Bericht sensibilisiert und bei ihm das Interesse am Weinbau geweckt wurde. Seine ersten Erfahrungen als Weinbauer machte er an der Weinfachschule in Changins, wo er sich zum Önologen ausbilden liess. In der Romandie lernte er damals auch seine Frau Annemarie, Mutter zweier Töchter und eines Sohnes, kennen.

Sein grosser Traum war der Syrah. Deshalb wollte er sich in der Waadt oder noch lieber im Wallis eine Existenz aufbauen. Der Preis von 100 Franken pro Quadratmeter Rebland überschritt sein Budget aber um ein Vielfaches. So verschlug es Daniel Huber mit seiner Familie ins Tresatal nach Monteggio. In dieser abgeschiedenen Gegend erwarb er preisgünstiges Brachland. Da die Rebparzellen nach dem Zweiten Weltkrieg nicht mehr bewirtschaftet wurden und infolge dessen vergadeten, mussten über 85 Prozent der erworbenen Fläche urbar gemacht werden.

Heute bewirtschaftet er zusammen mit seiner Frau und zwei ständigen Mitarbeitern 6,8 Hektaren Rebland, grossmehrheitlich an südexponierten Lagen, zwischen 300 und 450 Meter über Meer. Seit einigen Jahren setzt Huber in seinen Reblagen kein Herbizid und kaum noch Kunstdünger ein. «Die Reben sol-



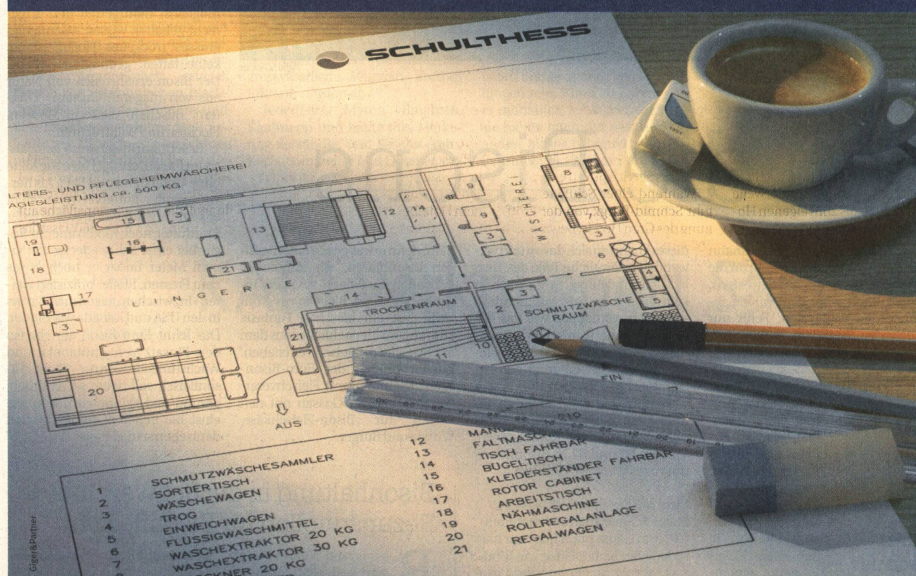
Daniel Huber in seinem Weinberg im Malcantone.

len nicht mit Dünger ernährt werden, sondern so viel Wuchskraft entwickeln, dass sie den Boden und damit das Terroir mit ihren Wurzeln selber erschliessen können.» Weiter betont er: «Wir sind ein typischer Schweizer Familienbetrieb, der vom Rebberg bis zur Vermarktung alles selber erledigt. Dadurch sind wir in der glücklichen Lage, auch Verfeinerungen unmöglicher Kellermeisterphantasien ohne Rückfrage und Bewilligung umzusetzen.»

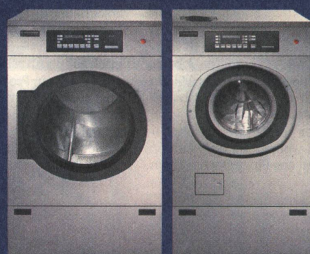
Das Tessin ist bekannt als die Sonnenstube der Schweiz. Beim genaueren Hinsehen fällt jedoch auf, dass das Klima speziell und nicht unbedingt überaus geeignet für den Weinbau ist. Das Problem der Bewässerung stellt sich im Tessin zwar nicht, da neben Trockenperioden ausreichende Regenfälle für eine natürliche Bewässerung der Kulturen sorgen. Das Problem zeigt sich aber, wenn sich im September die Regenfronten an den Alpen stauen und sich sinflutartig über den Tälern des Südtessins entleeren. Der ohnehin spät reifende Merlot hängt dann öfters noch am Stock, was zur Folge hat, dass die Trauben zu einer verspäteten Reife kommen und tiefere Öchslewerte als gewünscht erzielen. Von all den Launen der Natur bereitet dem Tessiner Weinbau vor allem die Tatsache grosse Sorge, dass das Sottoceneri als ausgesprochen hagelgefährdet gilt. Die unvorhersehbaren Wetterkapriolen beeinflussen Jahr für Jahr die Quantität und Qualität des Jahrgangs.

In guten Jahren ist das Klima für den Weinbau in der Gegend aber geradezu ideal. Es gibt kaum Frost, in der Kühle der Oktoberernste reift der Merlot ausgezeichnet und verspricht finessenreiche, aromatische Rotweine. Inspiriert von der Geschichte des Romans «Der Zauberberg» von Thomas Mann hat Daniel Huber den 1988er Merlot Riserva, welcher bei einer weltweiten Merlot-Blindprobe im Jahr 1992 für grosses Aufsehen gesorgt hat, «Montagna Magica» genannt. Der 2000er Merlot «Montagna Magica» ist einer der Stars des Jahrgangs im Kanton.

Schulthess Gewerbeprodukte – Alles für die professionelle Wäschepflege



Schulthess ist der führende Gesamtanbieter von Wäschereiausrüstungen in der Schweiz. Nebst Dienstleistungen wie Wäschereiberechnung (Wirtschaftlichkeitsanalyse) und Wäschereiplanung umfasst unser Sortiment: Wascheextraktoren, Gewerbetrockner, Mangeln, Bügelgeräte (Veit) und Transportgeräte. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.



Schulthess Maschinen AG
CH-8633 Wolfhausen
Tel. 0844 880 880, Fax 0844 880 890
info@schulthess.ch, www.schulthess.ch

Swiss Made

impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Pachtzeitung
für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme

Gegründet/Fondé 1892
Herausgeber/Editeur: htr editoresuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hübner/eh.
Stellvertreter: Mirosław Halabala/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Mirosław Halabala/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/lt; Simone Leitner Fischer/sf; Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenkerz/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rig, Regula Wolf/rwo.
Korrektur: Paul Le Grand.
Volontarin: Barbara Roelli/br.
Online Redaktion: Melanie Roth.
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie

Alesch, Beatrice Gertschen.

Verlag Leitung: Barbara König;
Assistentin: Delia Piscopo; Stelleninse:

Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller,
Béla-Urs Schönenberger.

Druck: Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08,
verkaufte Auflage: 10 092; Gratsauflage: 1289;
(Druckauflage: 18 000).

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

Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les
documents envoyés sans concertation préalable.

Bleiben Sie anspruchsvoll



SCHULTHESS

Der Quereinsteiger Moritz Schmid kam zum Hotel wie die Jungfrau zum Kind. Mit dem Gran Hotel BelVeder an der Ostsee hegt er ehrgeizige Ziele.

HANS-JÜRGEN MAURUS

Willkommen zuhause lautet das persönliche Motto von Moritz Schmid-Burgk, General Manager des Gran Hotel BelVeder, das auf einem 7000 Quadratmeter grossen Grundstück direkt am Strandabschnitt zwischen Scharbeutz und Timmendorfer Strand liegt. «Die Gäste sollen bei uns so ankommen, wie sie sich das zuhause wünschen, nämlich wohlbehütet, angenehm umsorgt und in einem schönen Umfeld», sagt Schmid. Das mediterrane Flair des 83 Betten zählenden Hotels, der andalusische Baustil, die benachbarte Therme, die zu Fuss über eine beheizte Brücke im Bademantel erreichbar ist, und der grandiose Blick auf die Lübecker Bucht sind nur die Voraussetzungen für einen erstklassigen Aufenthalt.

Auch die Gäste müssen zusammenpassen, erläutert der Manager seine Strategie, deshalb ist Schmid-Burgk gegen «Dumpingpreise». Wenn schon Preisnachlässe, dann «für alle Gäste» doziert der Hotelier, und nicht für spezifische Gruppen, die besonders spät buchen. Und «Busladungen» will ich hier auch nicht sehen. Klare Sprache, offene Kommunikation, kein Blatt vor den Mund nehmen, das sind Markenzeichen des 52-Jährigen aus München, der zum ersten Mal Hotelier ist und sich damit einen Jugendtraum erfüllt hat.

Der lange Weg vom Lagerarbeiter zum Hotelier

«Ich bin kein echter Hotelier», räumt Schmid-Burgk ein. «Ich habe keine Hotelfachschule besucht oder in mehreren Hotels auf der Welt gearbeitet. Aber ich weiss,



Marmor im Eingangsbereich.



Ein klassisches Ostsee-Hotel, gebaut im andalusischen Stil: Das neue «BelVeder» am Timmendorfer Strand.

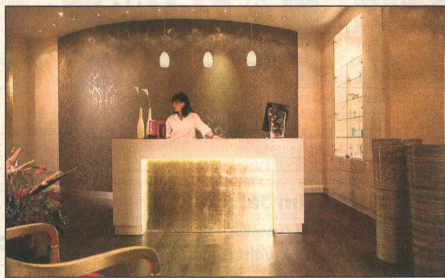
Bilder: zvg

Hotelier aus Berufung

dass ich ein guter Hotelier bin, weil ich ein gutes Fingerspitzengefühl für Menschen und Menschenkenntnis habe und gerne mit Menschen arbeite». Schon als Junge



Moritz Schmid-Burgk.



Luxuriöses Gold im Shiseido-Beauty Spa.

träumte Schmid-Burgk von der Hotellerie, als er das Werk «Das Hotel» des Schriftstellers Arthur Hailey zweimal verschlang, um beim dritten Anlauf festzustellen, dass er alle Anekdoten mittlerweile kannte. Doch bis zum eigenen Hotel sollten Jahrzehnte vergehen.

Noch als Schüler zog der junge Bayer mit einer Schautellerin samt Riesenrad zwei Jahre über europäische Rummelpätze, «der grossen Liebe wegen». Als die Verbindung zerbrach heuerte Schmid-Burgk als Lagerarbeiter bei der Fluggesellschaft KLM an, wo er sich schnell hocharbeitete. Später kam er eher per Zufall ins Reedereigeschäft, als Kreuzfahrtdirektor für Hapag Lloyd und Deilmann. In der «schwimmenden Hotellerie» hatte Schmid-Burgk über Jahre Gelegenheit, Erfahrungen zu

sammeln, «Gastgeber, Entertainer und Krisenmanager in einem» zu sein, Konflikte des Personals auf engstem Raum zu schlichten und natürlich Service pur zu erlernen.

Während einer Schiffsreise erfuhr Schmid-Burgk von der Eröffnung des Gran Hotels, bewarb sich 2008 und wurde abgelehnt. Kurze Zeit später wollte er dort essen

Fakten Logieren, dinieren, Wellness an der Ostsee

Das Gran Hotel BelVeder wurde im letzten Herbst in Scharbeutz am Timmendorfer Strand eröffnet. Investiert wurden 20 Millionen Euro. Das «BelVeder» verfügt über 68 Doppelzimmer, die 32 bis 40 Quadratmeter gross sind und 15 Suiten mit 50 bis 60 Quadratmetern. Zimmerpreise: 115 bis 175 Euro pro Person/Nacht im Doppelzimmer, 165 bis 195 Euro pro Person/Nacht in der Suite. Gebaut wurde mit natürlichen Materialien wie Granit und Marmor. Im Restaurant DiVa setzt Küchenchef Gunter Ehinger auf französisch-mediterrane Küche mit regionalen Einflüssen. Das «BelVeder» verfügt über ein Beauty Spa, das 18000 Quadratmeter grosse Erlebnisbad Ostsee Therme ist gleich nebenan.

hjm

www.belveder.de

gehen und fand «nacktes blankes Chaos» vor. «Kaltes schlechtes Essen, das Buffet heruntergeessen, aufgeschreckte Bedienung», erinnert sich der Hotelier, der beschloss, woanders zu essen, aber dem Hotelbesitzer, dem Paderborner Bauunternehmer Heribert Stork, über die Erfahrung zu berichten. Der fackelte nicht lange, lud den Augenzeugen ein und offerierte ihm einen Tag später den Managerjob.

Der Hausherr greift auch mal selber zum Staubsauger

Es wird ein harter Weg, weiss Schmid-Burgk, die Ostsee ist ein schwieriges Terrain, der Menschenschlag gelegentlich engstirnig. Ein verregneter Sommer drückt die Belegungsrate, auch die Rezession wird sich aufs Geschäft auswirken. Doch gerade diese Herausforderung reizt ihn. Hotelier ist kein Job mehr, philosophiert der Münchner, sondern eine «absolute Berufung». Es muss «im Herzen und in der Seele liegen und muss einem Spass machen».

Seit dem 20. Oktober, seinem Amtsantritt, hat der Hausherr zwei Tage freigegeben. Ein Arbeitstag von 17 Stunden ist keine Seltenheit. «Ich will das Hotel an die Spitze bringen», lautet das ehrgeizige Credo, «und stelle hohe Anforderungen an die Mitarbeiter, verlange aber nichts, was ich nicht selber bereit bin zu leisten». Dafür packt der Direktor auch selber an, ob an der Bar oder mit dem Staubsauger.

Schweizer konsumieren etwas mehr Milch

Der Pro-Kopf-Konsum von Joghurt, Butter, Rahm, Käse und Milchgetränken hat im Jahr 2008 leicht zugenommen. Insgesamt betrug der Jahreskonsum 394 Kilogramm Milch pro Einwohnerin und Einwohner in der Schweiz. Damit nimmt die Schweiz im europäischen Vergleich unverändert einen Spitzenplatz ein. Der Pro-Kopf-Konsum von Trinkmilch hat im Jahr 2008 gegenüber 2007 um 2,1 Kilogramm oder 2,7 Prozent auf 75,6 Kilogramm abgenommen. Hingegen wurden gegenüber dem Vorjahr 1,6 Kilogramm oder 18,8 Prozent mehr Milchgetränke konsumiert. Das Fazit: Herr und Frau Schweizer trinken durchschnittlich jeden Tag 2 dl Milch, essen 58 Gramm Käse und jeden dritten Tag ein Joghurt. rd

Das Seebistro Luz in Luzern wurde neu aufgebaut



zvg

Die Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) hat ihr Restaurant in Luzern für 1,4 Millionen Franken erneuert. Das «Luz-Team», bestehend aus Architekten, Denkmalpflege, Vertretern der SGV und des Gastronomie-Unternehmens Tavolago, präsentierte das umgebaute Bistro. Für den Wiederaufbau wurden Holzträger von 1908 verwendet. Eine neue Terrasse verdoppelt die Restaurationsfläche auf neu 110 Sitzplätze. Die SGV lässt das Seebistro durch Tavolago führen. Laut dessen Geschäftsleiter Samuel Vörörs wird auch gastronomisch vieles neu. rd

Ein Volksfest für die St. Galler Bratwurst



zvg

Die St. Galler Bratwurst wurde als erste Deutschschweizer Wurst in das Register der Geschützten Geographischen Angabe IGP aufgenommen. Deshalb wird der 14. Mai ins Zeichen der Wurst gestellt und ein Fest am Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen in Salzeß gefeiert. Zudem gibt es vom 14. Mai bis Ende Juni die «Culinarischen Wurstwochen». Viele Ostschweizer Metzger bieten in dieser Zeit mindestens sechs Wurstspezialitäten an. rd

Neue Bücher

Verborgene Geschichte der Sherpas

Auf eindrückliche Art wird in diesem Buch die Geschichte der «wahren Helden» bei einer Besteigung des Everest gezeigt. Mit Film- und Fotokamera dokumentieren die Sherpas ihre gefährliche Arbeit. Kari Kobler, der seit acht Jahren kommerzielle Expeditionen an den Everest führt, wird mit seiner Mannschaft im umgekehrten Sinn aus der Sicht der Sherpas begleitet, fotografiert und gefilmt. Textbei-

träge über das Leben der Sherpas im Dorf und am Berg ergänzen das Buch. Esentstand in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fernsehen.



SF1 zeigt die dreiteilige DOK-Serie am 7., 14. und 21. Mai. dst

Otto C. Honegger, Frank Senn: **Sherpas am Everest**. As Verlag + Buchkonzept A, Zürich, 176 Seiten, 78 Franken.

Die Welt zu Gast in den 60 neuen Rezepten von Hiltl

Dass sich vegetarisches Essen nicht auf Salat- und Gemüseteller oder «einmal das Menü ohne Fleisch, bitte» beschränken muss, hat sich herumgesprochen. Allerdings sind Vegetarier immer noch die Stiefkinder der gehobenen Gastronomie. Dass man sich kulinarisch auf höchster Ebene – und trotzdem fleischlos – ernähren kann, zeigt wieder einmal der Vorzeige-Teilzeitvegetarier Rolf Hiltl. In seinem neuen Kochbuch bringt er Klassiker wie einen Caesar Salad

unter, aber natürlich mit einem spezifischen Hiltl-Dreh. In diesem Fall kann man den Speck durch geräucherten Tofu ersetzen, wenn



man will. Der gelernte Koch – Rolf Hiltl absolvierte im Zürcher Grand Hotel Dolder eine Kochlehre, bevor er 1998 mit seiner Frau Marielle die Führung des Hauses Hiltl übernahm – entwickelte zusammen mit

seinem Team aber auch einige neue Rezepte. Dazu gehören überraschende Kombinationen: etwa bei einer Fenchel-Absinth-Suppe, einem Stangensellerie-Karambolé-Salat oder einem Kürbis-Risotto mit Honig und frischem Rosmarin. Dem Buchtitel gemäss geht es ziemlich international zu und her, bei diesen Rezepten. Indien ist gut vertreten, beispielsweise mit einem Indischen Jalfrezi, einem Gericht mit Blumenkohl, vielen Gewürzen und Kräutern oder einem Karhai Paneer, das aus indischem Frischkäse, Tomaten und Kartoffeln besteht. rd

Rolf Hiltl: **Vegetarisch. Die Welt zu Gast**. Orell Füssli Verlag, Zürich, 176 Seiten, 65 Franken.

Keine grosse Fischfarm im Kanton Glarus

Das Projekt einer grossen Fischfarm in Mollis ist gescheitert. Die Gemeindeversammlung verwarf letzte Woche einen Kredit von 1,26 Millionen Franken für die Erschliessung des Standortes. Ohne Erschliessung konnte das Areal nicht verkauft werden. Die Gegner hatten befürchtet, die Fischfabrik könnte üble Gerüche verbreiten. Der in Mollis wohnhafte Unternehmer Dirk van Vliet hatte den grössten Aquafarm-Betrieb der Schweiz für Edelfische und Meeresfrüchte bauen wollen. Dafür wollte der Initiant zwischen 20 und 40 Millionen Franken investieren. rd/sda



Food

Non-Food

Backwaren

HUG

Neu

Neu

Snack-Tiefkühlbackwaren

AUTHENTIC TRADITION

Gastro-Grosshandel

Cash-Carry
CCA Angehrn
Frucht für Trost

Das frische CCAha-Erlebnis in Brüttsellen

CCA Gossau SG CCA Luzern
CCA Frauenfeld CCA Spreitenbach
CCA Sargans CCA Pratteln
CCA Rapperswil CCA Heimberg
CCA Brüttisellen (in Planung)
CCA Bern

www.cca-angehrn.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

Berufsbekleidung

Image Wear AG, Binzstr. 7, 8045 Zürich
Tel. 043 268 68 68, Fax 043 268 68 88
www.imagewear.ch, info@imagewear.ch

Corporate Fashion und Teambekleidung
(Design- und Katalogartikelkonzepte)

European Importer für www.cintas.com
Nr. 1 Uniformkatalog auf der Welt!

image wear
IT'S NOT A UNIFORM - IT'S YOU!

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU

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

Grossküchenmaschinen

ROTOR
Lips

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

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

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 83

Hotelzimmer

beck
Design

Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau

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

Gastro-Grosshandel

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

Kaffeerösterei

ILLY
CAFE

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

Gastrotexilien

Tisch Bett Küche Bad

«Gut beraten, gut bedient.»

ZETAG
gastrotexilien

ZETAG AG, Textilwerk Sornatt, Postfach 28, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62 50, Fax 071 424 62 51, www.zetag.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

Partner
Per
Professionisti **ippnergros**
www.ippnergros.ch

Ippnergros Noranco
091 986 49 60

Ippnergros Losone
091 791 56 61

Weinhandel

winehouse - mehr
als Wein

Das Weinkonzept für
Gastronomie und Hotellerie

winehouse
mon choix

www.winehouse.ch

Sicherheit

365 Nächte im Jahr
Im Dienste der ... & ***** Hotellerie

Die Besten Night-Managers - Auditors - Porters
(Incl. nächtliche On-Line Support: Fidello, Hogatex, Pro-Tel etc.)

100% zuverlässig, versiert und sprachgewandt
... und Sie, sowie Ihre Gäste, schlafen sicherer.

SIZU AG Sicherheitsdienste im Auge der Zukunft
Tel.: 0848 60 6000 E-mail: info@sizu-ag.ch

A service you can afford - with an offer to fit your budget

Kassensysteme

SYCO

SYCOPA, Systems Consulting Pasche & Co
8157 Dielsdorf / ZH Tel: 044 / 845 08 02
www.sycopas.ch info@sycopas.ch

ADDIPOS microS FIDELIO

ORDERMAN®

KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

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

Marktplatz - immer am ersten Donnerstag im Monat

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

htr hotel revue

Namensschilder/Werbeartikel

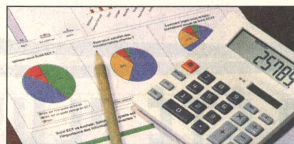
HAENNI
PROMOTION

Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!

Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnürbrächi 48, CH-8197 Rafz
Tel. 044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

cahier français

htr hotelrevue No 19 / 7 mai 2009



Valais

L'observatoire cantonal sera un enjeu important de la future loi sur le tourisme.

Page 21



Lausanne-Bussigny

Le Novotel a été rénové selon des normes écologiques. Il compte 42 chambres de plus.

Page 23



Le Musée Schwab de Bienne est l'une des nombreuses institutions qui participeront le 17 mai à la Journée internationale des musées.

Photos: lod

La mutation des musées

Les musées et le tourisme formaient, il n'y a pas si longtemps, deux univers confinés dans leur tour d'ivoire, deux baronnies marquées par l'indifférence et la défiance. Les préoccupations économiques et publicitaires du professionnel des voyages indisposaient souvent l'homme de musée, qui fronçait les sourcils à l'idée de s'acquiescer aux acteurs de la finance et du marketing.

En 1997, il aura fallu l'avènement du Passeport musées suisses, sur le principe des entrées illimitées, pour faire évoluer les mentalités, attirer et fidéliser un public de profanes et arrimer ces temples de la culture aux ravages du tourisme. L'année dernière, grâce aux partenariats avec les milieux économiques, bancaires notamment, 1,2 million de personnes possédaient le précieux sésame, 446 musées étaient affiliés et 720 000 entrées ont été enregistrées.

«Inciter les musées à travailler avec les offices du tourisme»

«Nous avons ouvert les portes des musées à un large public», clame Theo Wyler, le directeur de la Fondation Passeport musées suisses. Et d'argumenter: «En 2008, le Swiss Travel Pass, l'abonnement général des transports publics destiné aux touristes étrangers, qui est aussi valable comme passeport, a drainé 100 000 d'entre eux dans les musées helvétiques.»

Sur la même longueur d'onde, David Vuillaume, secrétaire général de l'Association des musées suisses (AMS), estime qu'il faut s'atteler en priorité à la mise en valeur touristique des musées en développant synergies et collaborations: «L'AMS encourage les musées à travailler de concert avec les offices du tourisme locaux. Mais il y a du pain sur la planche: pour l'heure, seuls les grands établissements en milieu urbain se soucient vraiment d'intégrer l'offre de visites de musées dans des prestations touristiques.»

Or, les enjeux économiques sont considérables. L'année dernière, les

La 32e Journée internationale des musées aura pour thème le tourisme*. Elle verra, le 17 mai, la participation de quelque 200 établissements.

EUGENIO D'ALESSIO



«L'AMS encourage les musées à travailler avec les offices du tourisme.»

David Vuillaume
Secrétaire général de l'AMS



Les musées suisses, ici le Musée Schwab de Bienne, ont accueilli 17 millions de visiteurs en 2008.

955 musées suisses ont accueilli plus de 17 millions de visiteurs. «C'est bien plus que la fréquentation des stades de football ou des salles de cinéma», rappelle David Vuillaume. Mais, désormais, la machine semble lancée et la prise de conscience réelle. Ainsi, l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains va organiser prochainement une réunion entre responsables de musées et professionnels des voyages. Objectif: améliorer les services touristiques des musées de la cité thermique.

Un partenariat avec Suisse Tourisme

L'AMS elle-même se plaît à donner l'exemple. En janvier dernier, elle a conclu un partenariat avec Suisse Tourisme afin de présenter, dès que possible, toutes les facettes de l'offre muséale. Même plus, l'AMS envisage de collaborer avec une des organisations faitières de la restauration, révèle David Vuillaume. «La visite d'une exposition se conclut inévitablement par un passage à la cafétéria du musée ou au bistro du coin. Or, une collaboration avec des professionnels de la restauration permettrait aux musées de mettre à profit une expérience touristique de poids.»

Grouillante de projets, l'AMS pourrait également faire appel aux acteurs de l'hôtellerie. Et ce n'est pas tout: dès la mi-juin 2010, l'organisation faitière s'apprête à promouvoir à l'étranger son nouveau guide des musées. En attendant, David Vuillaume pointe du doigt un problème majeur: «Les responsables des musées doivent optimiser leur accueil. Ils doivent apprendre à sourire, à offrir des petits cadeaux aux visiteurs.» Conscient de ce dysfonctionnement, le Conseil international des musées met sur pied onze cours axés sur l'accueil du public. Chaque année, ce sont près de 250 surveillants et responsables de caisses qui participent à cet enseignement, souligne David Vuillaume.

* www.museums.ch

Séduire les touristes

Instituée en 1977, la Journée des musées cherche à sensibiliser le public à la richesse culturelle des musées en Suisse et dans le monde. Le 17 mai, chaque établissement proposera une attraction autour du thème annuel, le tourisme. La Fondation des moulins souterrains du Col-des-Roches, au Locle, a par exemple prévu une exposition d'affiches touristiques. Dans un contexte très concurrentiel, les musées se démènent pour séduire. Au château de Grandson, qui a reçu 58 000 visi-

teurs en 2008, l'intendante, Sylvie Gellein, mise avant tout sur la qualité de l'accueil. «On essaie de mieux vendre nos prestations en intensifiant les offres de location de salles pour les banquets ou les mariages. On propose aussi un apéritif après les visites guidées», explique-t-elle.

Le château de Gruyères (170 000 visiteurs en 2008) a lancé quelques semaines avant Pâques une campagne d'affichage géante dans les grandes villes du pays pour promouvoir le nouveau spectacle

multimédia retraçant l'histoire de la demeure seigneuriale fribourgeoise, rappelle le conservateur, Raoul Blanchard. A Bienne, le Musée Schwab, qui accueille chaque année 12 000 curieux d'archéologie, axe en grande partie sa stratégie marketing sur un partenariat avec l'hebdomadaire Biel-Bienne qui distribue le journal d'exposition de l'établissement. Ainsi, la prochaine publication sur l'histoire de la pêche sera distribuée à 40 000 exemplaires, note la directrice, Madeleine Betschart. ed

«Mon cœur restera à l'EHL»

L'Ecole hôtelière de Lausanne doit se trouver un nouveau directeur général. Ruud Reuland a, en effet, annoncé son départ pour la fin de l'année.

MIROSLAW HALABA

Après huit ans d'activité en qualité de directeur général, Ruud Reuland a décidé de quitter l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Trois éléments l'ont guidé dans ce choix. Agé bien-

tôt de soixante ans, il a estimé que c'était encore un bon moment pour entamer une nouvelle activité. Il ne précise pas encore laquelle, mais une activité qui restera, à coup sûr, dans le domaine qui lui est cher: le transfert de connaissances. Dans le secteur de l'accueil? Pourquoi pas. «Je veux continuer, d'une manière ou d'une autre, à contribuer au succès de l'EHL, car mon cœur restera dans cette école», dit-il. Et d'ajouter: «Les étudiants ont toujours été le moteur de ma motivation».

A la veille de ses soixante ans, Ruud Reuland aspire aussi à mettre

un terme aux déplacements qu'il effectuait, en fin de semaine, entre la Suisse et les Pays-Bas où séjourne son épouse. Une troisième raison, et non la moindre, qui a motivé Ruud Reuland à annoncer son départ est à chercher dans l'estime qu'il porte à l'EHL. «Je ne pense pas, dit-il, qu'une école comme l'EHL puisse être gérée par une personne qui attend l'âge de la retraite.»

Pour le conseil de fondation de l'école, Ruud Reuland «a largement dépassé les objectifs» qu'il lui avaient été fixés à son arrivée. Une des préoccupations clé du directeur sor-

tant a été de mettre l'école et ses programmes en phase avec les besoins du marché. Si cela lui a bien réussi, il regrette toutefois un peu de n'avoir pas pu convaincre suffisamment le secteur de l'hôtellerie que l'EHL a également un rôle important à jouer dans la recherche et le développement.

Quels sont les défis qui attendent l'EHL et les écoles hôtelières en général? Ruud Reuland en voit trois: recruter les talents, continuer à coller au marché et veiller à ce que les étudiants ne trouvent pas seulement un emploi dans la branche,

mais qu'ils puissent aussi y faire carrière.

Le conseil de fondation de l'EHL a mandaté un comité composé de trois membres (Marco Torriani, le président du conseil, Olivier Blanc, le vice-président, et Guglielmo Brentel, le président d'hôte-lier suisse) pour trouver un nouveau directeur général. L'objectif, a indiqué l'EHL, est d'assurer la continuité de la stratégie de développement de l'école et de nommer un successeur à Ruud Reuland d'ici la fin de l'année. Avant de venir à l'EHL, Ruud Reuland avait occupé le poste de doyen à l'Ecole hôtelière de La Haye, aux Pays-Bas. Il était chargé de la direction de l'école et du développement du programme d'études. Il est ressortissant néerlandais et père de deux enfants.



Miroslaw Halaba

Ruud Reuland quittera ses fonctions à l'EHL à la fin de l'année.

RIVELLA A ÉTÉ PLUS RAPIDE

Il y a 25 ans, la vague des boissons «light» atteignait l'Europe. À l'époque, les boissons hypocaloriques étaient une nouveauté très tendance. Dans notre pays, ce type de boisson était disponible depuis fort longtemps déjà, puisque cela fait aujourd'hui 50 ans que les Suisses boivent Rivella bleu.

En 2009, Rivella bleu – le Rivella hypocalorique – fête son 50^e anniversaire et il est plus rafraîchissant que jamais. Dans les années 1950, ce Rivella «light» était une innovation absolue. Curieusement, les premières commandes sont venues des Pays-Bas et ce, avant même que le produit soit commercialisé : un an après le lancement du Rivella original aux Pays-Bas, la Société néerlandaise des diabétiques demanda à ce que soit développé un Rivella allégé, sans sucre cristallisé. À Rothrist, on décida donc de plancher sur un Rivella «light», qui prit le nom de Rivella bleu.



Petite annonce-Rivella 1962 - 1965

50 ANS RIVELLA BLEU

Les diabétiques ne furent pas les seuls acheteurs de cette variante allégée de Rivella. Toutes les personnes soucieuses de leur ligne et de leur santé l'adoptèrent également. Rivella bleu est bien plus qu'un softdrink pauvre en calories : Rivella bleu est à base de précieux sérum du lait et ne contient ni sucre cristallisé, ni colorants, ni conservateurs. Il ne fournit que sept calories par décilitre et elles proviennent exclusivement d'une source naturelle, le lactose en l'occurrence.

Après le succès tonitruant remporté aux Pays-Bas, Rivella décida de commercialiser également sa variante bleue sur le marché suisse en 1959. Dans notre pays également, la boisson devint très vite populaire. Les canons de beauté des années 1960 et 1970 – dont une taille de guêpe à la «Miss Twiggy», mannequin vedette de l'époque – ont contribué à son succès. Entre 1970 et 1979, les ventes de



Rivella bleu augmentèrent de 370 %. Et la concurrence américaine? Elle ne lança ses propres boissons «light» sur le marché européen qu'au début des années 1980. Donc, pas moins de 25 ans plus tard.

Avec 23 millions de litres par an, Rivella bleu est l'une des boissons rafraîchissantes hypocaloriques les plus populaires en Suisse. Et le plus fort, c'est qu'il en est ainsi depuis cinquante ans.



1959 1967 1971 1976 1987 1991 1995 2001 2009

Rivella rouge

L'original. Inchangé depuis 1952.

Rivella bleu

L'allégé. Sans sucre cristallisé. Un plaisir pour les papilles depuis 1959.

Rivella vert

Avec de précieux extraits de thé vert. Un démarrage sur les chapeaux de roue en 1999.

Rivella jaune

Le Rivella allégé à base végétale, rafraîchit depuis 2008.

Et pour tout ce qu'il faut encore savoir sur Rivella: www.rivella.ch

Plonger dans la grande histoire des boissons et gagner

WWW.RIVELLA-BLEU.CH

Concours
soutenu par :

NIVEA





Le fait de collecter un grand nombre d'informations permet de ne plus naviguer à vue et de prendre les mesures adéquates au niveau touristique.

L'observatoire enfin sur les rails?

L'observatoire cantonal du tourisme valaisan constitue un enjeu important de la loi sur le tourisme.

GENEVIÈVE ZUBER

On en parle depuis longtemps, mais l'observatoire cantonal n'est toujours pas sur les rails. Ce projet est ancré dans la nouvelle loi sur le tourisme (LT), ce qui pourrait lui donner une impulsion décisive. Le Conseiller d'Etat Jean-Michel Cina explique en effet que «la volonté de le créer est là, mais il faut une base légale suffisante pour le financer.» Contrairement à d'autres aspects de la LT – la

création de taxe touristique d'hébergement surtout –, le projet d'observatoire cantonal n'est, pour l'instant du moins, pas remis en cause. Les acteurs touristiques sur le terrain y sont plutôt acquis, comme l'indique un travail de l'Ecole suisse de tourisme.

«Un instrument pour ne plus naviguer à vue»

L'objectif, en créant un tel observatoire, est de pallier l'insuffisance des instruments actuels de mesure du marché, de benchmarking et de prévision. L'observatoire permettrait de connaître de manière plus fine et plus rapide l'état du marché et des réservations de chaque entreprise, de chaque branche, de chaque destination et, partant, leurs points forts et leurs points faibles. Urs Zenhäusern, directeur de Valais Tourisme: «L'enjeu est im-

portant, car lorsqu'on est en possession de telles données, on ne navigue plus à vue, on peut prendre les mesures adéquates pour redresser la barre.»

L'observatoire valaisan ne serait pas créé ex nihilo. Il existe un patchwork d'expériences éparpillées à réunir, intégrer et développer sous ce futur toit cantonal. L'Institut Economie & Tourisme (IET) de la HES-SO / Valais édite régulièrement depuis cinq ans un baromètre saisonnier du tourisme valaisan. «Pour établir des statistiques et ses prévisions, l'IET réalise des enquêtes en ligne auprès de plus de 500 prestataires, hôtels, agences immobilières, office

L'observatoire de Verbier-Bagnes a valeur d'exemple avec ses données de la voirie et de la parahôtellerie.

de tourisme, remontées mécaniques, magasins de sports, etc.», explique Marie-Françoise Peruchoud-Massy, cheffe de l'IET.

«D'autre part, des indicateurs indirects significatifs sont également collectés, comme le volume des déchets ménagers, mais ils sont sous-exploités pour l'instant.»

Autre élément clé, et qui sera appelé à servir de modèle sur le plan cantonal: l'observatoire du tourisme de Verbier-Bagnes, un projet pilote au niveau suisse, soutenu par la Commission fédérale de la technologie et de l'innovation (CTI) et dans lequel l'IET est également partie prenante. Mis en place il y a deux

ans, cet observatoire local fonctionne selon un système intégré de gestion d'informations statistiques. Six partenaires importants transmettent des informations au système: la CITI, Coopérative informatique du tourisme et de l'immobilier, à même de fournir des données sur une très grande partie de la parahôtellerie de Verbier, Téléverbier, la voirie, les services industriels (consommation d'eau et d'électricité), le service des routes et une partie des commerces de la station, ces derniers ayant collecté l'an dernier près de 36 000 tickets de caisse.

Une expérience qui s'annonce concluante à Verbier-Bagnes

Pour le président de l'observatoire de Verbier-Bagnes, Daniel Guinnard, l'expérience s'annonce concluante, quoique les hôtels soient pour l'instant sous-représentés. Concluante à tel point qu'elle va se poursuivre, s'élargir et être financée dans le cadre de la nouvelle destination «Verbier-St-Bernard». Que la loi cantonale sur le tourisme soit acceptée ou non cet automne, cette expérience-pilote se trouve ainsi pérennisée.

Quant à l'observatoire cantonal, en cas de non, il pourrait bien prolonger son séjour dans ses limbes, en attendant son intégration dans une nouvelle mouture législative.

Aus der Region

Suisse

L'offre TGV Berne-Paris revue à la baisse

A partir du 13 décembre, date du changement d'horaire, il n'y aura plus qu'une liaison TGV quotidienne entre Berne et Paris au lieu de deux. Depuis l'ouverture, en 2007, de la ligne TGV Bâle-Paris, la fréquentation de la ligne Berne-Paris n'a cessé de reculer et, ceci, en dépit de «diverses mesures de marketing», a indiqué la société Lyria, qui exploite la ligne. La société est d'avis que le public profitera toujours plus de l'offre de transport reliant Bâle et Paris. Dès le mois de décembre, la fréquence sur cette ligne sera de cinq TGV par jour et, dès décembre 2011, le temps de parcours sera réduit. mh

Mobilité douce: une demande en progression

L'offre de mobilité douce, proposée, en particulier, par les réseaux SwissMobile, intéresse le public. Swisstrails, société qui propose divers forfaits pour les amateurs de randonnées pédestres et de cyclo-tourisme ou de VTT, a constaté qu'à fin avril, les réservations dépassaient de 50% le niveau enregistré en 2008. Cette hausse serait-elle la démonstration que la clientèle indigène chercherait, en raison de la crise, à passer des vacances en Suisse? Directeur de Swisstrails, Ruedi Jaisli ne l'exclut pas, mais ne manque pas de relever aussi, comme motif d'intérêt, la souplesse de l'offre. mh

Vaud

Lausanne offre des balades audio-guidées



Régo Colombolli/Spa.ch

Lausanne Tourisme propose désormais des balades audio-guidées. Grâce à un lecteur portable mp3, doublé d'un plan de situation et d'un texte d'appoint, le public peut s'adonner à une visite individuelle de la ville. Trois parcours d'une heure et quinze minutes ont été élaborés avec le concours du guide ethnologue Pierre Corajoud. Ils sont intitulés: «nature en ville», «centres historiques et moderne» et «aux abords du Léman». Les balades peuvent être téléchargées sur le site de Lausanne Tourisme. mh

Des résidences luxueuses à l'Hôtel du Parc

Construit en 1906, l'ancien Hôtel du Parc, au Mont-Pèlerin, sera transformé, d'ici deux ans en résidences hôtelières luxueuses. Ce projet, qui prévoit l'aménagement de vingt-quatre résidences, sera réalisée par la société Swiss Development Group. L'appartement le plus modeste sera vendu au prix de 4 millions de francs, a révélé le quotidien «24 Heures». Sur demande, les habitants pourront bénéficier des services de l'Hôtel Le Mirador Kempinski. Un bâtiment annexe, comprenant douze appartements de plus petite taille pour les visiteurs et le personnel, devrait aussi être construit. mh

Une dynamique pour le Chablais

Le projet franco-suisse de valorisation des richesses culturelles et naturelles du Chablais est lancé. Il devrait dynamiser le tourisme de la région.

MIROSLAW HALABA

«A la rencontre du Chablais». C'est sous ce nom que les Chabais haut-savoyard, valaisan et vaudois se sont retrouvés pour réaliser, d'ici 2011, un projet de valorisation des richesses culturelles et naturelles de leur région. Ce projet, qui entre dans le cadre du programme franco-suisse Interreg IV A, est doté d'un budget de 1,7 million de francs, dont 670 000 francs seront à la charge des partenaires suisses, principalement la Confédération et les cantons du Valais et de Vaud. «Ce projet sera un exemple d'application du concept ViaRegion qui il est prévu dans le cadre du développement des itinéraires culturels en Suisse, ViaStoria», note Sandro

Benedetti, représentant de cette dernière organisation en Suisse romande.

«A la rencontre du Chablais» devrait, à terme, dynamiser le tourisme des deux côtés de la frontière. Plusieurs étapes doivent toutefois être franchies avant d'en arriver là. La première consistera à établir un

inventaire historique, culturel et naturel du patrimoine chablaisien. «Un volet important, car ce sera l'occasion de révéler des ressources peu connues, susceptibles de devenir des produits touristiques», indique Christian Schulé, directeur de l'Office du tourisme de Saint-Maurice et futur conservateur du Musée historique du Chablais.

Ceci fait, il s'agira alors de choisir les sites et les itinéraires à valoriser. Une douzaine d'itinéraires pourraient entrer en ligne de compte. «Les plus intéressants pourront faire

l'objet de forfaits touristiques sur le modèle de ce qui se fait pour les autres itinéraires culturels de Suisse», indique Sandro Benedetti.

L'association Chablais Gourmands, qui groupe actuellement 44 membres – restaurateurs et producteurs franco-suisses – jouera un rôle important, comme d'ail-

leurs pour l'élaboration d'un des inventaires, à savoir: celui des produits du terroir. Pour Chablais Gourmands, ce projet des «trois Chablais» est une chance de développer d'un des inventaires, à savoir: celui des produits du terroir. Pour Chablais Gourmands, ce projet des «trois Chablais» est une chance de développer d'un des inventaires, à savoir: celui des produits du terroir. Pour Chablais Gourmands, ce projet des «trois Chablais» est une chance de développer d'un des inventaires, à savoir: celui des produits du terroir.

«Les professionnels pourront suivre des cours sur la valorisation du patrimoine.»

Sandro Benedetti
ViaStoria

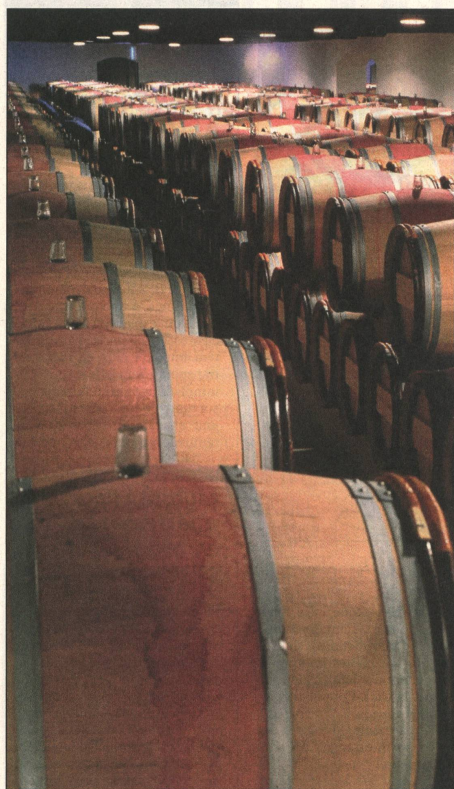
veloppement dont la secrétaire générale, Beatrix Hurst, en mesure toute la portée: «Etant donné le grand potentiel de membres qu'il y a encore du côté français, nous devrions pouvoir porter, à l'horizon 2011, notre effectif à une septantaine de membres au moins.» Son association bénéficiera aussi d'un plus grand rayonnement, grâce au



Le patrimoine naturel du Chablais sera inventorié.

guide culturel qui sera publié dans le cadre du projet par les éditions Glénat. «A la rencontre du Chablais» comprend aussi un volet formation. «Durant trois ans, les professionnels du tourisme pourront suivre des cours sur le patrimoine et sa mise en valeur. A eux, ensuite, d'utiliser les connaissances acquises pour développer les projets de revalorisation de leur région», ex-

plique Sandro Benedetti. L'organisation mise en place par les «trois Chablais» collaborera-t-elle avec Léman sans frontière? Christian Schulé le pense: «Certes, nos projets sont distincts, mais lorsque nous entrerons dans la phase de commercialisation, nous pourrions sans doute trouver des passerelles, car certains sites pourront être dans les deux organisations.»



Différents facteurs, dont la crise économique ainsi que le désintérêt des Anglais et des Russes, se répercutent sur les stocks de bordeaux.

Une première pour les primeurs

On n'avait jamais vu ça: près de 700 personnes, de toute la Suisse, se sont pressées, le 29 avril, au Lausanne-Palace, pour déguster des bordeaux primeurs.

PIERRE THOMAS

L'opération, préparée depuis un an, a été menée par la maison Gazzar, à Ecublens VD. Elle tombe sur un millésime, le 2008, à peine discuté. Pour deux raisons. D'abord, parce que l'année 2008 a connu un été froid et pluvieux, sauvé par un automne ensoleillé et venteux (rappelant les conditions du 1988). Ensuite, parce que sous les coups de boutoir de la crise économique, du désintérêt des Anglais et des Russes, la pression n'a jamais été aussi forte sur les prix. «Ce n'est pas la qualité du millésime, mais l'environnement économique qui déterminera le succès des 2008», tranche Elie Gazzar. Depuis trente

ans commerçant en bordeaux vendus par caisse (et non à l'unité), notamment à la restauration, il explique la démarche, une première hors Bordeaux pour la dégustation de vins en barriques: «Parce que les bordeaux sont vendus dès maintenant, mais livrés en 2010, selon le système dit des primeurs, les acheteurs doivent passer commande sans pouvoir comparer les vins. Impossible jusqu'ici de mettre sur pied une telle dégustation: les propriétaires s'y refusaient! La mévente les a fait sortir de leur château.»

Des voix s'élèvent contre un «système archaïque»

Connu comme un excellent rapport qualité-prix, le Château Charmail, cru bourgeois du Haut-Médoc, était représenté au Lausanne-Palace par son directeur, Olivier Sèze: «En 2007, j'ai vendus 75% de ma récolte. Mais je m'attends à n'écouler que le 30% du 2008. La campagne des primeurs sera très longue. Je ne vais pas baisser mes prix pour autant: ils ne

sont montés ni en 2005, ni en 2006. Le problème, c'est que l'on commence à trouver des bordeaux bradés. Des lots de vins reviennent des entrepôts des Etats-Unis et d'Angleterre et sont proposés à prix cassés.» Même discours de Jean Guyon, du Château Rollan de By et de Haut-Condissas: «Depuis 2000, je n'ai jamais varié mes prix et j'ai dit que je ne le ferais pas pendant dix ans. Je ne vais donc pas baisser... L'essentiel, c'est le rapport qualité-prix. Le vin est fait pour être bu, pas pour être collectionné!»

Ces deux domaines pratiquent la vente en direct à l'importateur. Mais c'est l'exception: 90% des crus présents passent par le négoce de la place de Bordeaux. Elie Gazzar fustige «ce système archaïque. Il ne profite à personne, sauf aux propriétaires qui, les meilleures années, sont tranquilles et vendent d'avance. Les intermédiaires n'ont pas lieu d'être: le jeu de l'offre et de la demande suffit. Les Suisses se sont détournés du bordeaux à cause des prix trop élevés. Seuls ceux qui

avaient exagéré, notamment en 2005, baissent considérablement.» Et les stocks paraissent importants: certains faisaient déguster les 2001, d'autres des 2003, millésime atypique, et beaucoup de 2004, mais aussi des 2005, hors de prix, et des 2006, sur la même lancée...

Personne n'est pressé d'annoncer des prix à la baisse

L'agent d'un cru classé rassure un dégustateur: «Vous ne voulez pas déguster le 2008? Quand on en goûte trois ou quatre, on s'y habitue.» Le quidam lui répond: «Je n'ai pas le palais pour déguster des vins si jeunes.» Réponse du professionnel: «Si vous voulez vous rassurer, goûtez un millésime plus ancien juste derrière...» Et si la bouche était tapissée de tanins jeunes et fermes, une question fusait: «Et il va coûter combien?» Le plus souvent, la réponse tombait: «Nous n'avons pas encore fixé notre prix.» La situation va se décanter dès cette semaine. Mais personne n'est pressé d'annoncer des prix à la baisse... Angé-lus, premier cru de St-Emilion, en annonçant, le premier, une chute de 45% a donné un signal fort. Et les premiers crus du Médoc ont suivi, en général, par une décade de 20 à 30% par rapport à 2007.

Valable du 4 au 22 mai 2009 chez votre dépositaire de boissons.



L'énergie naturelle

Action commander maintenant



Fraîcheur naturelle

Une rénovation «verte»



Le Novotel de Lausanne-Bussigny a subi d'importants travaux qui ont conduit à son agrandissement, avec 42 chambres supplémentaires, et à la mise aux normes Minergie des chambres déjà existantes.

Photos Idd

Le Novotel de Bussigny-Lausanne compte désormais 42 chambres de plus. Tout le bâtiment a été rénové selon des normes écologiques.

HELENE KOCH

Entièrement rénové et agrandi, le Novotel de Bussigny a été inauguré le 6 mai en présence de nombreux membres de la direction générale du groupe Accor. Situé à quelques kilomètres de Lausanne, l'établissement a subi d'importants

travaux de réaménagement qui ont conduit à son agrandissement, d'une part, et à la mise aux normes Minergie des chambres déjà existantes, d'autre part. Cela, pour un investissement total qui s'élève à environ 18 millions de francs.

L'engazonnement du toit permet de retenir la chaleur en hiver

Les derniers travaux qu'il restait à effectuer sont en effet terminés, tels

que les finitions de la terrasse où l'aménagement intérieur des 42 nouvelles chambres. «Pour les gros travaux, cela fait six mois qu'ils sont terminés», précise Frank Fleury, responsable d'exploitation de l'établissement. Il s'agissait notamment de mieux isoler le bâtiment et d'engazonner le toit. Cette isolation végétale permet de retenir la chaleur en hiver (+3 degrés), alors qu'en été, cette couverture de gazon rafraîchit naturellement le hall, le bar et les salles de réunion de trois degrés.

Parmi les autres innovations figurent la récupération de l'eau de pluie pour les sanitaires et un étang de baignade dont l'eau est filtrée naturellement par le sable et la végétation d'un autre étang situé juste à côté. On peut également mentionner la récupération de la chaleur dégagée par les frigos, les congélateurs et la climatisation, afin de produire l'eau chaude courante de l'hôtel. Au total, ces travaux ont coûté environ 18 millions de francs et

ils ont été assurés à 80% par des entreprises de la région, dans un objectif de développement durable.

En revanche, aucun objectif chiffré n'avait été fixé à l'avance concernant les économies d'eau et d'énergie. «Il était difficile de chif-

Le Novotel de Bussigny est certifié par Green Globe

Green Globe est une organisation internationale de certification en matière de développement durable. Le label Green Globe s'applique aux hôtels, mais aussi aux restaurants, aux parcs de golf, aux entreprises de location de voitures, aux constructions et de manière générale, à l'industrie du tourisme dans son ensemble. Actuellement présent dans une cinquantaine de pays, Green Globe prend en compte les aspects environnementaux mais aussi les autres éléments du développement durable comme la responsabilité sociale des entreprises. Soit plus de 200 critères. Ceux-ci varient selon les régions afin de prendre en compte la situation géographique et d'autres critères locaux. Les normes Green Globe ont été adoptées dès 1992 par le WTTC (World Trade & Tourism Council) pour mettre en place un tourisme durable. **hk**

L'hôtel dispose désormais d'un système de récupération de l'eau de pluie pour les sanitaires.



L'hôtel dispose d'un étang de baignade dont l'eau est filtrée par le sable et la végétation d'un autre étang situé juste à côté.

frer ces objectifs à l'avance car il y a plus de chambres et plus de surface», note Frank Fleury. Un nouveau bâtiment sur pilotis a en effet été construit pour abriter un fitness, ainsi que des extensions pour le restaurant et les salles de conférence. A l'usage, après quelques mois, les économies d'eau et d'énergie sont conséquentes. «C'est même mieux que prévu», précise Frank Fleury. Concrètement, les économies se chiffrent à 14,6% et à 102 litres d'eau par chambre louée.

L'établissement de Bussigny a été certifié Green Globe au mois d'août de l'année passée. Ce programme écologique a déjà été appliqué aux six établissements Novotel que compte la Suisse. Par ailleurs, Accor annonce que, d'ici 2010, tous les Novotel du groupe seront engagés dans le programme Green Globe, ce qui représente environ 400 établissements à travers le monde.

Igeho 09: les produits bio et le commerce équitable au menu

Les thématiques «bio», «régionalité» et «commerce équitable» seront au programme du prochain Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile Igeho qui aura lieu à Bâle du 21 au 25 novembre. Les organismes spécialisés dans ces domaines présenteront leur concept au centre de compétences «Le goût sans compromis». Parmi ces organismes figurent notamment Bio Suisse, avec sa «cuisine des produits Bourgeois», et Max Havelaar. **mh**

Ouverture le 15 mai de la «Maison de la Vache qui rit»

Le célèbre fromage français «La Vache qui rit» fera bientôt l'objet d'une attraction touristique. Le vendredi 15 mai, en effet, le public pourra découvrir, à Lons-le-Sauvier, dans le département du Jura, un espace d'exposition et d'animation dédié à ce produit. Cet espace, d'une surface de 3450 m², est aménagé à l'emplacement des anciennes caves d'affinage de Bel Frères, fondateurs des Fromageries Bel et créateurs de la marque «La Vache qui rit». **mh**

Valais: 3,2 millions pour le tourisme

Le plan de relance économique du Conseil d'Etat valaisan entend également venir en aide au tourisme.

GENEVIÈVE ZUBER

Le programme spécial de soutien à l'économie, qui devra encore être avalisé en juin par le Parlement, est doté de 30,2 millions de francs, dont près de 11% sont prévus pour le tourisme. Cet apport servira principalement à la création d'une plate-forme d'e-commerce (2 millions). Ce projet est conduit par Valais Tourisme avec Innoutour.

Une plate-forme visant à doter le Valais d'un outil très compétitif

Cette plateforme intégrera un maximum de produits réservables par internet (hébergement, remontées mécaniques, offres culturelles, etc.). Alors qu'aujourd'hui, le client doit naviguer d'une destination à l'autre, d'un site à l'autre, un

exercice souvent fastidieux, avec le futur réseau, la préparation des vacances ou d'une excursion sera nettement facilitée. Telle sera l'une des fonctions-clés de cette plate-forme visant à doter le Valais d'un outil hautement compétitif. Il faut en effet préciser que pour la première fois l'année dernière, les réservations de nuitées par le biais d'internet ont été les plus nombreuses en Suisse», note Urs Zenhäusern, directeur de Valais Tourisme.

Le projet en est à ses prémices. Daniel Guinand, acteur verbalier du tourisme et président de la CTI, la Coopérative informatique du tourisme et de l'immobilier regroupant une quarantaine d'agen-



«En Valais, notre offre nature comprend plus de 200 sites protégés.»

Urs Zenhäusern
Directeur de Valais Tourisme

réseau pédestre valaisan et la campagne nationale et cantonale d'été 2009 de promotion des parcs naturels. Le Valais, qui recense un parc d'importance nationale, le Binntal, reconnu l'an dernier, et deux projets de parcs, Pflin-Finges et Val d'Hérens, a été choisi par Suisse Tourisme pour accueillir trois jours durant, au début du mois de

ces dans le Valais romand, salue cet effort d'unification tout en espérant «que les acteurs du terrain soient intégrés à la réflexion sur la mise en place du projet, car l'exercice est délicat et notre expérience peut être précieuse».

En ce qui concerne les 1,2 million de francs restants, ils seront partagés entre le réseau pédestre valaisan et la campagne nationale et cantonale d'été 2009 de promotion des parcs naturels. Le Valais, qui recense un parc d'importance nationale, le Binntal, reconnu l'an dernier, et deux projets de parcs, Pflin-Finges et Val d'Hérens, a été choisi par Suisse Tourisme pour accueillir trois jours durant, au début du mois de



Swiss-image

Le plan de relance touristique du canton du Valais permettra notamment de mettre en valeur les parcs naturels, ici celui du Binntal.

septembre, 200 journalistes venus du monde entier.

Une promotion médiatique de grande envergure

Une partie des 1,2 million de francs alloués servira notamment à concevoir un programme qui devrait «leur en mettre plein la vue». Et Urs Zenhäusern d'ajouter qu'une opération de promotion médiatique d'une telle envergure est plutôt rare en Valais et qu'elle permettra de mettre en valeur «toute notre offre nature». «Celle-ci comprend plus de 200 sites protégés et peut être facilement liée à la multi-optionalité des expériences proposées comme le thermalisme, produits du terroir, etc...»

Un tremplin pour votre carrière dans le tourisme.

EIT - la bonne adresse pour le monde fascinant du tourisme.

- Cours de base Branche du voyage
- Formation Gestionnaire en tourisme ES (fr & all)
- (à temps plein ou en cours d'emploi)

Internationale Schule für Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
Av. de la Russe 2, 1006 Lausanne,
Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch





«Notre but? Faire du Park Hotel Weggis le meilleur hôtel de Suisse, notamment au niveau de l'accueil.» **24**

Peter Kämpfer (Page 9)

Isabelle Krebs, de l'Ermitage de Clarens, a reçu, lundi, la Coupe de l'accueil 2008.

PIERRE THOMAS

Que serait un restaurant, doublé d'un petit hôtel quatre étoiles, sans la personne en charge de l'accueil? Depuis 1980, le Club Prosper Montagné décerne la Coupe de l'accueil, qui connaît un passage à vide au tour du millénaire: elle n'a pas été attribuée trois ans durant. Ensuite, depuis 2003, cinq femmes l'ont reçue, Christine Crisci, de Cossonay, Brigitte Jöhri, de Saint-Moritz, Andrea Wenger, du Noirmont (JU), Christine Weder, de Wälschwil (ZG) et Isabelle Krebs, de Clarens. Contre un seul homme, Louis Villeneuve, en 2004, l'homme qui veille sur l'Hôtel-de-Ville de Crissier, de Girardet à Rochat. Chez les Krebs, installés à l'Ermitage, au bord du Léman depuis vingt ans, le trophée saluait un parcours professionnel, mais dans la main, exceptionnel.

De Champéry à Clarens en passant par Bâle, Echallens et Cossonay

Née Röthlisberger il y a tout juste 50 ans, la patronne est tombée dans une marmite toute jeune: ses trois frères et sœurs ont tous œuvré dans l'hôtellerie et la restauration. Et c'est à Champéry (VS) qu'elle rencontra son futur mari: elle travaillait au Farinet, en cuisine chez son père, et Etienne Krebs débutait chez Fritz Balestra, à l'Hôtel des Alpes, fameux chef, un des piliers du Club Prosper Montagné.

Après, pour Isabelle, l'Hôtel hôtellerie Vieux-Bois, de Genève, et un passage chez Bernard et Ruth Raver, alors à Echallens, le couple s'en alla de conserve au Bruderholz à Bâle, chez Hans et Suzi Stucki, celle-ci étant la première lauréate de la Coupe de l'accueil... Ensuite, le jeune couple s'installa six ans à l'Auberge de la Couronne à Cossonay, racheta l'établissement, et la même année, saisit l'occasion de filer au bord du lac, à l'Ermitage. Avec sa magnifique terrasse qui fait grimper le personnel de 18 à 28 uni-



De g. à dr.: Isabelle Krebs, avec la Coupe de l'accueil 2008, Denys Kissling, du Club Prosper Montagné, Nick Pulver, importateur du Champagne Jacquart, sponsor du prix, et le chef de cuisine Etienne Krebs, mari de la lauréate.

Photos Pierre Thomas

Honneur à une parfaite hôtesse



Les trois dernières lauréates de la Coupe de l'accueil, de g. à dr., Isabelle Krebs (2008), Christine Weder (2007) et Andrea Wenger (2006).

tés entre l'hiver et l'été, l'Ermitage suit la tendance moderne, comme en témoigne le repas servi lundi, avec ses contrepoints décoratifs très tendance, un rien déstructurés ou emballés sous cellophane.

Pierre Henchoz va renoncer à son mandat

A la gestion du personnel et au choix des vins, Isabelle Krebs est la maîtresse d'une belle maison, agrémentée de sept chambres quatre étoiles au décor personnalisé. Et, au passage, elle a élevé deux enfants, un garçon et une fille, de

22 et 19 ans aujourd'hui... Pour le Prix de l'accueil, plusieurs pages se tournent: président du jury, le cosmopolite Vaudois Pierre Henchoz va renoncer à son mandat.

Et du côté du parrain de la coupe, l'importateur du champagne Jacquart, Nick Pulver, a remis son affaire au groupe Bataillard. L'initiative du Club Prosper Montagné, 1250 membres en Suisse, dont 70% d'amateurs éclairés en gastronomie, perdure. Pour éviter toute lacune dans le calendrier, une coupe 2009 devrait être attribuée dans les huit mois.

D'une langue à l'autre

Guglielmo Brentel: «Oui au passeport biométrique»



Alain D. Bollat

«Nous perdrons des millions de francs si le non au passeport biométrique l'emporterait le 17 mai.» Guglielmo Brentel, le président d'hotelleriesuisse, a rappelé lors d'une table ronde qu'un non compromettrait les facilités accordées aujourd'hui aux détenteurs d'un «visa européen Schengen». Si ces derniers auront besoin d'un visa supplémentaire pour la Suisse, ils iront dans les Alpes françaises et en Autriche plutôt que chez nous. Im

Page 2

Hôtels zurichois: la pression sur les prix est très forte

Crise économique oblige, de nombreux hôtels zurichois ont corrigé leurs tarifs à la baisse. Cela vaut en particulier pour les prix affichés le week-end dans les hôtels de luxe proches de l'aéroport de Kloten. Du samedi 6 au dimanche 7 juin, une chambre double en classe affaires est ainsi affichée à 270 francs au lieu de 470 francs au Radisson. Une chambre double deluxe au Hilton et au Marriott revient respectivement à 265 et à 255 francs au lieu des 405 et 455 francs habituels. Im

Page 3

Le directeur du Dolder répond aux critiques



100

Thomas Schmid, le directeur du Dolder de Zurich, répond aux critiques qui ont été nombreuses ces derniers temps. L'hôtel n'a pas encore atteint sa vitesse de croisière, mais le prix moyen de 866 francs par chambre est un point positif, note-t-il. Il en va de même pour les 530 réceptions accueillies en 2008. «Je suis cependant conscient que, avec la crise, nous n'en aurons pas autant cette année», ajoute-t-il. Im

Page 5

La solution du Park Hotel de Weggis en temps de crise

Lauréat du Welcome Trophy des Relais & Châteaux en 2005, le Park Hotel de Weggis entend continuer à offrir à sa clientèle un service de qualité. En réponse à la crise, qui lui a fait perdre 10% de nuitées, Peter Kämpfer, le directeur du Park Hotel de Weggis, a décidé de ne pas licencier ses collaborateurs, mais de réduire provisoirement leur temps de travail. Cela sans toutefois réduire leur salaire. En contrepartie, ils travailleront davantage lorsque les beaux jours seront revenus. Im

Page 9

Les hôteliers en assemblée



Dino Demola, président des hôteliers fribourgeois (à g.) et Beat Vonlanthen, conseiller d'Etat.



Le maître de céans: Peter Roodbeen, directeur général de l'Hostellerie am Schwarze.

Les hôteliers fribourgeois ont tenu lundi leur assemblée générale au Lac Noir. Une assemblée qui a réuni, comme de coutume, plusieurs invités de marque.

MIROSLAW HALABA

Président des hôteliers fribourgeois, Dino Demola a eu, une fois de plus, le plaisir de saluer plusieurs personnalités politiques, économiques et touristiques de marque, venues assister, lundi soir, au Lac Noir, à l'assemblée générale de son association. Il a ainsi eu l'occasion de leur présenter les résultats de l'excellente année 2008 qui s'est soldée, selon les chiffres de l'Office fédéral de la statistique, par un total de 407 000 nuitées, en hausse de 5.5%. Grâce aux efforts entrepris par les membres pour améliorer la qualité, l'hôtellerie fribourgeoise est, selon lui, bien préparée pour affronter les temps difficiles actuels. A noter que l'association, qui est désormais une section de l'Association romande des hôteliers, a porté, l'an passé, son effectif de 69 à 72 membres.



Photos Mirosław Halaba

Quelques danses folkloriques, exécutées par des enfants, ont animé la partie conviviale de l'assemblée générale.



Jacques Dumoulin (à dr.) et son futur successeur à la tête de l'UFT, Nicolas Zapf.



Gilbert Montani, vice-président des hôteliers frib. (à g.), et le conseiller national Dominique de Buman.

Seeland: le «sentier maraîcher» peaufine son offre

Créé il y a vingt ans, le «sentier maraîcher», qui serpente dans le Seeland, entre les lacs de Bière, de Morat et de Neuchâtel, a peaufiné son offre. Le parcours a été redessiné, de nouveaux panneaux d'information ont été installés et de nouvelles brochures ont vu le jour, indique l'Union maraîchère suisse, l'exploitante du sentier. L'inauguration de ce «nouveau» sentier aura lieu samedi en présence du conseiller fédéral Ueli Maurer. mh

Lausanne: hôtels toujours plus actifs sur le web

Les hôteliers lausannois, qui ont tenu leur assemblée générale lundi, misent toujours plus sur les moyens de communication électroniques. Comme l'a annoncé leur président, Stefano Brunetti Imfeld, la liste des hôtels et des restaurants et, peut-être aussi, l'agenda culturel de Lausanne, seront disponibles sur iPhone «d'ici fin 2009». Le contenu de la brochure des hôtels est désormais aussi uniquement publié sur le web. mh

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 19 / 7. Mai 2009

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Auffahrtsausgabe Nr. 21
erscheint am Mi. 20. 5. 2009
Anzeigenschluss: Fr. 15. 5. 09, 12.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Wenn's muess passe...

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in
bestausgewiesene Hotel- und
Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-4
Svizzera italiana	-
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	-
Marché international	-
Demands d'emploi	6

Gsell & Partner
Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Gsell & Partner, eine in der internationalen Hotellerie in den
Bereichen Flusskreuzfahrt, Consulting und Immobilien
tätige Unternehmensgruppe mit über 500 Mitarbeitenden,
sucht mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung:

**FACHFRAU/FACHMANN
RECHNUNGSWESEN**
(mit praktischer Erfahrung in der Hotellerie)

für die Führung der Buchhaltung im kleinen Team. Sie haben
bereits im Rechnungswesen erste Erfahrungen gesammelt.
Sie besitzen den **Fachausweis für Finanz- und Rechnungs-
wesen** oder einen höheren Ausweis – oder Sie beabsichtigen,
einen solchen in absehbarer Zeit zu erwerben.

Analytisches Verständnis mit der gleichzeitigen Fähigkeit,
Zusammenhänge und Abhängigkeiten rasch zu erkennen,
strukturiertes Arbeiten, Flexibilität, Diskretion, Zuverlässigkeit
und ein ausgeprägtes Dienstleistungsverhalten sind Voraus-
setzungen für diese anspruchsvolle Tätigkeit. Eventuell sind
Sie mit dem System Abacus vertraut oder sind bereit, es
sich anzueignen. Sie sind eine jüngere, kommunikative und
positiv eingestellte, unternehmerisch denkende und han-
delnde Persönlichkeit, welche gerne im Team arbeitet und
eine internationale Atmosphäre schätzt.

Fremdsprache: Englisch.

Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung (inklusive
Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) an:

Gsell & Partner GmbH
Urs Gsell, Brünigstrasse 20, CH-6005 Luzern
Telefon +41 41 220 2000, Fax +41 41 220 2001
urs.gsell@gsellundpartner.ch - www.gsellundpartner.ch

Nachfolgeregelung gesucht

Infolge Strategiewechsels der Inhaber
wird für einen modernen und bestens ein-
gerichteten Gasthof im Raum Bern-Thun
eine langfristige Nachfolgeregelung
gesucht. Im Pacht- oder Geranten-
verhältnis bieten wir der aktiven und
unternehmerisch denkenden Persönlich-
keit die Chance, den bestehenden Um-
satz von Fr. 2,0 Mio. auszubauen und
Ihre Vorstellungen umzusetzen. Ausserst
attraktive Bedingungen, ein komplettes
Inventar ohne Investitionsbedarf sowie
ein treuer Kundestamm werden Ihnen
helfen, den bereits gut laufenden Betrieb
weiter zum Blühen zu bringen. Haben wir
Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre komplet-
ten Unterlagen unter Chiffre 2294-1305 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern zu. Diskretion wird
zugewahrt.

**RESTAURANT
CHALET-HOTEL**

ALTE POST

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf Juni für die kommen-
de Sommersaison in heimeliges
Spezialitätenrestaurant mit guter,
anspruchsvoller Stammkundschaft
nette, freundliche und kontaktfreudige
Servicefachangestellte
fach- und sprachkundig
sowie
aufgestellte
Buffettochter

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung:
R. und A. Gruber-Abegglen
Tel. 033 853 42 42
Fax 033 853 42 88
E-Mail: altpost@grindelwald.ch
www.altpost-grindelwald.ch

**HOTEL
RESTAURANT
ROSSLI
AMDEN**

Gesucht per sofort für die Sommersaison
oder nach Vereinbarung.

**Serviceangestellte
mit Barservice**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima,
zeitgemässe Entlohnung und selbstän-
diges Arbeiten. Bewerberinnen aus dem
EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 1194
www.rossli-amden.ch

***** Hotel-Garni ARTEMIS
Saas Fee**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der Sommer-
saison 2009 (1. Juli)

Geschäftsführer/in
zur Unterstützung des Besitzerehepaares in unserem 1*-el-
Garni-Betrieb mit 55 Betten.

Anforderungen: Hotelfachassistentin, KV-Abschluss oder gleich-
wertige Ausbildung sowie gute Sprachkenntnisse in Deutsch,
Französisch und Englisch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder
auf dem Postweg an:

Hotel Artemis
3906 Saas Fee
027 957 32 01
Info@artemis-saasfee.ch
www.artemis-saasfee.ch

*****artemis
hotel garni**

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz
und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer
Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklassehotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke
Marktposition. Im Zuge der Nachfolge des langjährigen Direktionspaares suchen wir per Spätsommer
2009 für unser Hotel Valaisia in Crans-Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeber-
persönlichkeit als

Hoteldirektor/in oder Direktionspaar

Ihre Herausforderung
Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre
Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe füh-
ren Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zim-
mern und einer Wellnessanlage nach betriebswirt-
schaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch
Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zu-
sammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und
optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitar-
beitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als
Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kon-
takt zu lokalen Partnern und übernehmen die Pro-
motion für den regionalen Markt mit Unterstützung
des Marketings in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der
Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kennt-
nissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähn-
lichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen,
Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes
Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehö-
ren zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und
Macherqualitäten haben Sie bereits an verschie-
denen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen
über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und
Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfü-
gen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen
Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind
von Vorteil.

Unsere Leistungen
Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien
Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen
Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen
ermöglichen ein selbständiges Arbeiten. Wir bie-
ten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige
Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Um-
feld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und mo-
tiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.ferienverein.ch und www.hotel-valaisia.ch.
Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO,
Tel. 031 387 87 50

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte
an folgende Adresse richten:
daniel.renggli@ferienverein.ch oder
POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli,
Tschamerstr. 37, Postfach 7564, 3001 Bern



Wir entwickeln und produzieren in der Schweiz hochwertige Schneide-
maschinen für Frischprodukte, die in der Gastronomie eingesetzt und welt-
weit vertrieben werden. Für das Team Verkauf Export suchen wir
eine kompetente und engagierte Persönlichkeit als

Area Sales Manager mit internationaler Reisetätigkeit

Zu Ihren Aufgaben gehören der aktive Verkauf unserer weltweit bekannten
Produkte an Direktkunden und Verkaufspartner sowie die Akquisition und der
Aufbau von neuen und nachhaltigen Kundenbeziehungen. Dabei sind Sie für
die Durchführung sämtlicher Verkaufsaktivitäten – von der Auftragserfassung
über Schulungen und Messen vor Ort bis zur Fakturierung – verantwortlich.
Ihre Reisetätigkeit beträgt ca. 25% und umfasst hauptsächlich die Verkaufs-
gebiete Deutschland, Österreich, Benelux sowie Teile der Schweiz.

Sie verfügen über ein ausgeprägtes Verkaufstalent, sind flexibel, selbständig
und belastbar. Zudem besitzen Sie eine Affinität zur Gastronomie/Esskultur,
verfügen über Durchsetzungsvermögen, Eigeninitiative und Pioniergeist. Eine
kaufm. Ausbildung, sehr gute Schweizerdeutsch-, Deutsch- und Englisch-
kenntnisse werden vorausgesetzt, Französisch ist von Vorteil.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem in-
ternationalen Umfeld sowie die Chance, in wachsenden Märkten etwas zu
bewegen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Tobias Graf, CEO
Brunner AG, Brunnergässli 1-5, 8302 Kloten
Tel. 044 804 21 55
www.brunner-anliker.com



SPEDITION

RESTAURANT & BAR IN BADEN

Von Anfang an dabei sein, diese Gelegenheit bietet sich in Baden. Für das neue Restaurant Spedition im Merker-Areal suchen wir per Mitte/Ende August folgende Mitarbeiter:

Restaurant:

- Restaurantleiterin/Chef de Service
- Restaurationsfachfrau/-mann
- Servicemitarbeiterin TZ
- Lehrling Restaurationsfachfrau/-mann

Küche:

- Chef de Partie (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w)

Wir bieten ein attraktives und kreatives Arbeitsumfeld unter guten Arbeitsbedingungen, sowie die Möglichkeit mit Ihrem persönlichen Engagement am Erfolg des neuen Betriebes teilzunehmen. Bevorzugt werden Kandidaten mit Wohnsitz in der Baden und Umgebung mit Erfahrung in gepflegter Gastronomie. Details zu Konzept, Betrieb und Stellenprofile finden Sie auf www.diespedition.ch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail.

Restaurant Spedition

Passavite Gastro AG
Roman Halbheer
Bruggerstrasse 37
CH-5400 Baden
jobs@diespedition.ch
www.diespedition.ch



Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph“ im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir per Mitte Juni 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 80), das Bestellwesen, die Mitteleinsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 7 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem bringen Sie gästerorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmen

Füßlastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Auf der Halbinsel am Untersee ist das See & Park Hotel Feldbach eine eigene, kleine Welt. Ein Haus mit über 750 Jahren wechselvoller Geschichte – eine Oase der Ruhe und der Gastfreundschaft.

Auf Herbst 2009 wollen wir die

Direktion

dieses einzigartigen Kleinodes neu besetzen. Idealerweise sind Sie ein junger, dynamischer Gastroprofi mit der erforderlichen Fachausbildung und nachweisbarer, erfolgreicher unternehmerischer Praxis. Wichtig ist, nebst der professionellen operativen Leitung, dass Sie Stärken in den Bereichen

- Freundlicher Gastgeber
- Seminar Akquisition
- Kreativ-Marketing
- Führen mit klaren Zielsetzungen
- Kosten- und Gewinnorientierung

mitbringen. Weiter setzen wir voraus, dass Sie ein Flair für die Auswahl und Motivation guter Mitgestalter haben. Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihr vorbildlicher Einsatz sind Ansporn zu überdurchschnittlichen Leistungen Ihrer Equipe.

Das in einen Park mit Rosengarten liegende See & Park Hotel Feldbach verfügt im modernen Neubau über 36 Doppelzimmer und diverse Seminarräume. Im historischen Teil befinden sich das Restaurant mit 60 Plätzen, ein Bankettsaal für 80 Personen, die Turnbar sowie weitere Seminarräume. Auf der Seeterrasse, mit eigenem Schiffsteg, können sich 90 Gäste an der Sonne verwöhnen lassen.

Auf Ihre vollständigen persönlichen Unterlagen mit Foto(s) und Ihr Bewerbungsschreiben, aus welchem sowohl Ihre Befähigung wie auch Ihre Motivation für diese herausfordernde Aufgabe klar ersichtlich sind, freut sich Hansruedi Labhart, Leitung Personaldienst, BERNINA International AG, Seestrasse 161, 8266 Steckborn. Telefon 052 762 11 11, Mail: personaldienst@bernina.com



Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Im April wurde die Kartause Ittingen nach sechsmonatiger Umbauzeit wiedereröffnet. Ein topaktuelles und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Firmenkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n.

LeiterIn Reservation und Verkauf

In einem schlagkräftigen Team planen und organisieren Sie gegen tausend Anlässe pro Jahr. Sie tragen entscheidend dazu bei, dass diese zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Als verkaufs- und kundenorientierte sowie begeisternde Persönlichkeit mit grossem Flair für Organisation, speditiver und exakter Arbeitsweise so wie der Fähigkeit zu vernetztem Denken, ist es für Sie Berufung, unsere anspruchsvollen Kunden und Gäste zu beraten und unsere Angebote und Produkte aktiv zu verkaufen. Daneben unterstützen Sie den Hoteldirektor in diversen Projekten.

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und ausgewiesene Erfahrung in Verkauf, Organisation und Mitarbeiterführung und besitzen neben guten Fremdsprachenkenntnissen (E, F) idealerweise Erfahrung im Bereich Marketing.

Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine belastbare Persönlichkeit für ein mittel- oder langfristiges Engagement. Wir bieten eine höchst interessante und entwicklungsfähige Kaderposition im einzigartigen Umfeld der schönen Kartause Ittingen.

Weitere Informationen unter www.kartause.ch. Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef:

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moetteli@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11



Im Les Sources des Alpes schätzen die Gäste aus der ganzen Welt eine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Hotelsekretär/in

Réception, Administration, Marketing,
Sprachgewandtheit in D/F/E, EDV-Erfahrung

Barman (F/E/D) Souschef Chef de partie

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und weiterentwickeln?
Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an!

Relais & Châteaux Hotel Les Sources des Alpes

3954 Leukerbad
Tel. 027 472 2000
Fax 027 472 2001

M. Georges Konstantinidis, Direktion



Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0)62 726 2002, in Verbindung.
Postfach TEL +41 (0) 62 726 20 02 reitau@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnau FAX +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

HERRLICHE AUSSICHTEN



****-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 1. Juni oder nach Vereinbarung in unser Team

Sous-Chef de cuisine (w/m)

- Sie möchten weiterkommen & erste Führungserfahrung sammeln?
- Sie sind 25 – 35 Jahre & verwöhnen die Gäste gerne mit kulinarischen Genüssen?
- Sie sind ein Teamplayer, arbeiten gerne mit jungen Fachleuten & geben Ihre Erfahrung nicht nur an unsere 3 Lehrlinge weiter?
- Sie leiten als Stv. unser Küchensteam mit fachlicher Kompetenz & menschlichem Geschick?

Unsere Brigade (10 Mitarbeiter) & Küchenchef Thomas Ernst freuen sich, Sie kennenzulernen.

und

Servicemitarbeiter/in (w/m)

- Sie verfügen über eine Serviceausbildung & erste Berufserfahrung?
- Sie sind eine offene, gewinnende Person & lieben es, Gäste zu verwöhnen?
- Sie arbeiten gerne in einem jungen und motivierten Team?
- Ihre Muttersprache ist Deutsch?

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 stehen Ihnen Herbert Wicki, Hoteller/Direktion oder Heidi Buri, Direktionsassistentin, gerne zur Verfügung.

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

Restaurant Belvédère Baden

Für das traditionsreiche Restaurant Belvédère in Baden suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar

Das aussergewöhnliche Haus liegt an einmaliger Lage oberhalb von Baden. Von der grossen Sonnenterrasse mit 100 Sitzplätzen geniessen die Gäste die herrliche Aussicht übers Limmattal. Das Restaurant bietet 40 Gästen Platz und im Säal können 50 Personen verwöhnt werden.

Wir suchen eine/n Pächter/in oder ein charmantes und eingespieltes Ehepaar mit entsprechenden Erfolgsnachweisen. Sie sind kontaktfreudig, mehrsprachig und beherrschen Schweizerdeutsch. Sie betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell und arbeiten selber mit.

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S. Howald GmbH
Ochsengasse 2
4123 Aalschwil
E-Mail: jobs@gastro-s.ch Tel. 061 465 80 80

<http://www.belvedere-baden.ch>

Wir sind ein 4-Sterne-plus-Haus mit grossem Bekanntheitsgrad in der Region Luzern und beherbergen verschiedene Gästesegmente im gehobenen Bereich.

Zur Unterstützung unseres Réceptions-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fachlich versierte

Empfangssekretärin

Neben den üblichen Arbeiten an einer Réception (Fidelio-Front-Office-Programm) bildet das administrative Know-how den Schwerpunkt. Reservationen und die damit verbundene Optimierung des Verkaufs (speziell am Telefon) sind von grosser Wichtigkeit.

Sehr gute Umgangsformen und Freude an der Frontarbeit sind Voraussetzung. Ein gut eingespieltes Team (5 Personen) und ein Arbeitsplatz an einer der Toplagen in der Zentralschweiz warten auf Sie!

Zuschriften unter Chiffre 2268-1283 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Restaurant GRUND Grindelwald

Für die kommende Sommersaison ab 1. Juni 2009 suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begabte Mitarbeiter

- Koch/Köchin
- Hilfskoch
- Servicefachangestellte (w) (Teilzeit/Fest)
- Kioskverkäuferin

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Restaurant/Kiosk Grund
Grund 10
3818 Grindelwald
033 828 75 75
079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Lumnezia Turissem ist die Tourismusorganisation für das Tal des Lichts. Unsere Aufgabe ist die Weiterentwicklung des Tourismus in der Val Lumnezia. Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Tourismusbüro

(nach erfolgreicher Umsetzung der Surselva Tourismus AG Verantwortung für Produkt- und Qualitätsmanagement).

Ihre Hauptaufgaben

- Selbstständige Leitung des Tourismusbüros in Vella
- Entwicklung von Marketingkonzepten und deren Umsetzung
- Angebote für die Val Lumnezia erstellen, bündeln und vermarkten
- Führen des Sekretariats und Sekretariatsaufgaben
- Planung, Durchführung und Budgetierung verschiedener Projekte und Veranstaltungen
- Gästebetreuung und -beratung am Telefon, per E-Mail und am Schalter
- Prospekte und Werbematerial erstellen
- Weiterentwicklung des touristischen Angebots in der Val Lumnezia

Anforderungsprofil

- Kaufmännische Grundausbildung
- Weiterbildung in Richtung Marketing, Kommunikation oder Tourismus
- Sprachkenntnisse: Deutsch in Schrift und Wort, Englisch und Romanisch erwünscht, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil (insbesondere Italienisch und Französisch)
- Gastfreundschaft ist ein absolutes Muss
- Erfahrung im Tourismus oder im Marketing
- EDV-Kenntnisse: MS-Office, Grafikprogramme von Vorteil
- Niederlassung in der Val Lumnezia erwünscht

Unser Angebot

Vielseitige und interessante Aufgabe mit viel Raum für Eigeninitiative und Kreativität. Arbeitsplatz in einer wunderschönen Tourismusregion. Zudem bietet die bevorstehende Zusammenlegung der Tourismusorganisationen der mittleren Surselva zur Surselva Tourismus AG eine einmalige Chance, diesen Prozess mitzugestalten und Verantwortung in der neuen Organisation zu übernehmen. Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Caduff Marcus (Präsident Lumnezia Turissem), Curoms, 7143 Morissen, info@aventurisch.ch
Weitere Auskunft erteilt die jetzige Stelleninhaberin: Kathrin Schmidt, Telefon 081 931 18 58.



Psychiatrische Dienste Aargau AG
Hotellerei Personalabteilung

Die Psychiatrischen Dienste Aargau AG ist zuständig für die Versorgung des Rekrutierungszentrums in Windisch AG. Die Küche befindet sich in Unterwindisch und garantiert den Armeeangehörigen und Gästen eine stets eine ausgewogene und gesunde Verpflegung. Für die Leitung der Versorgung mit fünf MitarbeiterInnen suchen wir Sie, per sofort oder nach Vereinbarung, als

Betriebsleiterin/Betriebsleiter 100%

Ihre Aufgaben:

- Sicherstellung der Verpflegung für die Angehörigen der Armee und Gästen
- Sicherstellung einer schmackhaften und zeitgemässen Ernährung
- Mitarbeit in der Produktion
- Wareneinkauf und Lagerung
- Rechnungskontrolle und Rechnungsstellung
- Administrativ korrekte und kompetente Betreuung der Mitarbeitenden

Ihr Profil:

- Ausbildung als Koch/Köchin
- Weiterbildung als BetriebsleiterIn Gemeinschaftsverpflegung oder RestaurateurIn
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung, evtl. in der Gemeinschaftsverpflegung
- Selbständige, belastbare Persönlichkeit mit ausgeprägtem Durchsetzungsvermögen
- Hohe Kundenorientierung
- Sehr gute PC-Kenntnisse

Unser Angebot:

- Herausfordernde, vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen (GAV)
- Arbeitszeit in der Regel Montag bis Freitag
- Gute verkehrstechnische Erreichbarkeit

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Katharina Huber, Leiterin Rekrutierungszentrum, Telefon Nr. 056 460 47 85. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder Mail an die nachstehende Adresse, z.Hd. Frau Ursula Voser, HR Bereichsverantwortliche.

Psychiatrische Dienste Aargau AG
Verwaltungsdirektion | Personalabteilung | ursula.voser@pdag.ch
Postfach 432 | 5201 Brugg | T 056 462 21 11 | www.pdag.ch

Hotel Kreuz, Lenk im Simmental, ***

Die 1. Adresse für Kultur und Gastlichkeit!

Das im Chalet-Stil erbaute Hotel Kreuz verfügt über 84 Zimmer, 3 Restaurants, Seminarräume, Kulturkeller sowie Hallenbad mit Sauna. Bei uns wird Tradition, Gastfreundschaft und Kultur mit einer Portion Innovation gross geschrieben. Werden Sie Teil unseres Erfolges!

Chef de Réception / Option auf Direktionsassistentin

Beginn Juli/August 2009

Sie sind

kommunikativ, belastbar, flexibel, ehrgeizig, verantwortungsvoll und lieben es als Teamleader unsere Réceptionscrew täglich von Neuem zu motivieren und zu Höchstleistungen anzuregen.

Sie bringen mit

Abschluss einer Hotelhandelschule mit KV-Abschluss und ca. 5 Jahren Berufs- und Führungserfahrung oder Absolvent einer Hotelfachschule mit Réceptions-erfahrung. Sie sprechen und korrespondieren in D, F, E. Sie sind Dienstleister mit Herz, Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude und suchen eine langfristige Anstellung.

Ihre Tätigkeit

Verantwortung für die Réception inkl. täglichen Réceptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen, Wartung der Homepage sowie unserer Internet-Vertragspartner. Mithilfe bei der Sicherung des Q2, Angebotsgestaltung, Ansprechperson unserer Vertragspartner, gelegentliche Repräsentation an Messen und bei Kundenbesuchen.

Wir bieten

Jahresstelle am schönsten Talende des Berner Oberlandes
13. Monatslohn ab 1. Anstellungsmoment zu 100%
42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien
auf Wunsch Möglichkeit zur Studiomierte
Stelle ist zur/zum Direktionsassistentin/Direktionsassistenten ausbaubar

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder per E-Mail. Für Fragen steht Ihnen Frau Schär gerne zur Verfügung.

Hotel Kreuz Lenk
Brigitte Schär, Direktorin
Aegertenstrasse 1, 3775 Lenk im Simmental
Tel. 033 733 13 87 brigitte.schaer@kreuzlenk.ch

www.kreuzlenk.ch

Kulinarik verbunden mit Führung, Sozialkompetenz und Ausbildung – Ihr Umfeld!

Meine Auftraggeberin, die Stiftung Battenberg in Biel (www.battenberg.ch), leistet als Ausbildungszentrum einen sehr wichtigen Beitrag zur beruflichen Integration von Menschen mit einer Behinderung. Ein eingespieltes, fachlich kompetentes Team bietet ein umfassendes Angebot in verschiedenen beruflichen Fachrichtungen an. Dazu stehen 130 Ausbildungs- und Abklärungsplätze zur Verfügung. Im Auftrag der Direktion suche ich eine/n

Küchenchef/in

Ihre Ausbildung als Koch, Weiterbildung, gute Fachkenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung, wenn möglich in der Gemeinschaftsgastronomie sind die Basis.

Führungsqualität, Geduld als Ausbilder, Selbständigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität, Leistungswillen und Qualitätsbewusstsein runden Ihr Profil ab. Organisations- und Umsetzungsstärke sind weitere wichtige Eigenschaften die Sie mitbringen sollten. Motivation zur Förderung von Menschen mit einer physischen oder psychischen Beeinträchtigung muss vorhanden sein. Für die interne und externe Kommunikation sind Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch notwendig.

Sie sind verantwortlich für die optimale Verpflegung der Klienten und Gäste. Sie führen Ihren Bereich mit klaren Zielvorgaben, überzeugen durch Ihr Engagement und fördern Ihre Mitarbeitenden in einem ziel- und wirkungsorientierten Stil.

Für die ideale Besetzung dieser Position wenden wir uns an Fachkräfte mit

Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Wenn Sie jetzt eine interessante Führungsaufgabe suchen, dann finden Sie hier ein positives Arbeitsumfeld mit Spielraum für Eigeninitiative. Verantwortung und Kompetenzen sind klar definiert und die Anstellungsbedingungen attraktiv. Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Ref. 03001-07. Diese werden rasch und diskret, zur Vorbereitung eines ersten Gesprächs bearbeitet. Telefonische Auskunft gibt Ihnen Herr Werner Steiner gerne.



• Unternehmensberatung • Selektion von Fach- und Führungskräften • Laufbahnberatung

ws consulting

Werner Steiner, Postfach 264, 2555 Brugg, Fon 032 372 11 01, Fax 032 372 11 02
werner.steiner@wsconsulting.ch • www.wsconsulting.ch



Willkommen an einem der schönsten Orte der Welt. Willkommen im Hotel Randolins, hoch über St. Moritz am weltberühmten Suvetta-Hang. Unsere Lage ist der Inbegriff der Exklusivität. Wir sind stolz, an dieser extravagan Lage das einzige Drei-Stern-Hotel zu sein.

Nun suchen wir als Ergänzung und zur Verstärkung unseres sehr guten Teams Gastro-Profis, welche die hohen (1990 Meter über Meer) Anforderungen reizen und die gerne für begeisterte Gäste arbeiten.

Réceptionist/in (D/E/I) Koch (mind. D) Servicemitarbeiter/in (D/E/I)

Wir wenden uns an jüngere, gut ausgebildete und erfahrene Berufsleute. Wichtig für uns sind: Flexibilität, Motivation, Sprachkenntnisse, Erfahrung, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Selbstständigkeit, Sorgfältigkeit, Verantwortungsbewusstsein. Das gesamte Hotel Randolins verfügt über 55 Zimmer im 3-Sterne-Hotel-Bereich und 27 Zimmer im Backpackers-Bereich. Zum Hotel gehört ausserdem das öffentliche Restaurant «Stüvetta». Als Ferien- und Seminarhotel verwöhnen wir sportliche Gäste, erholsamen und ruhesuchende Gäste, Familien, Individualgäste, 50+ sowie Gruppen.

Informationen finden Sie auf der Internetseite www.randolins.ch. Telefonische Auskünfte erhalten Sie von Lea Inderkum +41 (0)81 830 83 83, und Ihre Unterlagen schicken Sie uns per Mail an andreas.rickly@randolins.ch oder per Post an Andreas Rickly, Gastgeber Hotel Randolins, Via Curtins 2, CH-7500 St. Moritz.

226-126



Wir suchen baldmöglichst Mitarbeiter

Koch/Köchin für Patisserie / Gardemanger Tournant

mit abgeschlossener Berufslehre.

Sie sind teamorientiert, organisiert, sauber, sorgfältig und pünktlich

Sie schätzen einen kollegialen Umgang in einem aktiven Team

Einsatzfreude und Ausdauer machen Sie zu einem wertvollen Mitarbeiter

Wir bieten:

Studio oder Wohnung in Gehdistanz

Saison- oder Jahresstelle

Vielseitige Tätigkeit

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Martin Hasen, Landgasthof Seelust, 9322 Egnach

226-127



THERMALQUELLE HOTELS BAD ZURZACH

Für unser Unternehmen, bestehend aus dem Kurhotel**** mit 69 Zimmern, dem Turmpavillon*** mit 79 Zimmern, dem Turmhotel** mit 29 Zimmern sowie Panoramarestaurant, Speisesaal Thermo, Rebbergsäli, Quellenbar, Gartenterrasse und verschiedenen Seminarräumen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service mit Erfahrung m/w

Sie verfügen über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit Berufserfahrung.

Unternehmerisches Denken, gastfreundliches Verhalten, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sind für Sie selbstverständlich. Zu Ihren Aufgaben gehören Organisation, Koordination und Kontrolle des Serviceablaufes und allgemeine administrative Aufgaben.

Servicfachangestellte m/w (Voll- und Teilzeit)

Sie haben eine gastgewerbliche Ausbildung absolviert und besitzen Berufserfahrung.

Réception m/w (Voll- und Teilzeit)

Fideliokenntnisse von Vorteil sowie Sprachkenntnisse in F und E

Sie lieben den Umgang mit Mensch und Materie. Eine Portion Humor, Herzlichkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken.

Über weitere Vorzüge eines interessanten Arbeitsangebotes in unserem vielseitigen Betrieb orientieren wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Thermalquelle Hotels, Bad Zurzach

Eliane Aeschlimann, Direktorin

Quellenstrasse 31, 5330 Bad Zurzach, Telefon 056 265 27 37

www.thermalquelle.ch

226-128

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



Widenmoos
Resort



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Servicfachangestellten (w/m)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise, Flexibilität
- aufgeschlossene Persönlichkeit

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte Service
- Bankette bis zu 300 Personen
- Seminarwesen
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- Eingehen auf die Gästebedürfnisse

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste, faire Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0)62 726 20 02, in Verbindung.
Postfach TEL: +41 (0) 62 726 20 02 reitnu@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnu FAX: +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

226-129



Hotel Kreuz Lenk im Simmental, ***
Die 1. Adresse für Kultur und Gastlichkeit!

Das im Chalet-Stil erbaute Hotel Kreuz Lenk verfügt über 84 Zimmer, 3 Restaurants, Seminarräume, Kulturkeller, Hallenbad mit Sauna. Bei uns wird Tradition, Gastfreundschaft und Kultur mit einer Portion Innovation gross geschrieben. Werden Sie Teil unseres Erfolges!

Koch Tournant / Commis (w/m) Beginn Juni/Juli 2009

Sie sind belastbar, flexibel, ehrgeizig, verantwortungsvoll

Sie bringen mit Berufslehre als Koch/Köchin, Freude an Ihrem Beruf, Teamfähigkeit

Ihre Tätigkeit

kochen für A-la-carte-Restaurants und für unser Buffetrestaurant (HP-Gäste)

Wir bieten

Jahresstelle
13. Monatslohn ab 1. Monat zu 100%
42-Std.-Woche, 5 Wochen Ferien
auf Wunsch Möglichkeit zur Studio-
miete

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder per E-Mail. Für Fragen steht Ihnen Frau Schär gerne zur Verfügung.

Hotel Kreuz Lenk
Brigitte Schär, Direktorin
Aegerlenstrasse 1, 3775 Lenk
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch
brigitte.schaer@kreuzlenk.ch

226-130



Für unser italienisches Restaurant im Herzen von Interlaken suchen wir motivierte/n

Servicemitarbeiter/in

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Herr Arcangelo Corvaglia
Tel. 033 822 25 33
E-Mail: pizpaz@tcnet.ch

226-131

Schönried BE

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb

HORNEGGI

suchen wir für die kommende Sommersaison ab 20.6.09 eine

ALLROUNDERIN

60%

(Service, Buffet, Lingerie)

Kost und Logis vorhanden

Bewerbungen mit Foto an

bmogliazzi@bluewin.ch

226-132

1871

Essen. Trinken. Sein.

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb.

1871 Essen. Trinken. Sein. steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant im Herzen der Stadt Luzern sucht für die Eröffnung am 1. Juni 2009 eine engagierte Persönlichkeit, welche Individualität und Aussergewöhnliches sucht.

Chef de Partie / Commis m/w

Mit abgeschlossener Lehre in einem jungen Team weiterkommen.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Roger Widmer, rw@1871.ch.

1871

Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern

226-133



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel und St. Gallen. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza und Upper Crust sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- **gelernte Servicfachangestellte 100%**
- **einen gelernten Jungkoch 100%**
- **Produktionsmitarbeiter 100% und im Stundenlohn**
- **Betriebsmitarbeiter Burger King im Stundenlohn**

Wir erwarten:

- einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage Woche)
- das Beherrschen der Deutschen Sprache sowie gute Kenntnisse in Englisch

Wir bieten:

- spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- mehrheitlich Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- Zeitgemässe Entlohnung (13. Monatslohn ab dem 1. Tag)

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG

Bettina Rüfenacht

Postfach 2472

CH - 8060 Zürich-Flughafen

Tel. 043 816 84 84

bettina.rufenacht@ssp.ch

226-134


hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/in Jugendherberge Le Bémont	Region Neuchâtel/Jura	J2072
Leiter Controlling & Finanzen	Region Basel	J2204
Operations Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2027

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Tourismusbüro	Region Graubünden	J2086

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Buchhalter/-in	Region Zürich/Schaffhausen	J2074
Sachbearbeiter/in	Region Basel	J2081

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Empfangschef/-in in Tagesstelle – MSI	Region Basel	J1964
RéceptionsmitarbeiterIn	Region Bern	J2203
AnfangsreceptionistIn – Brienz – Saisonstelle	Region Bern	J2205
Receptionistin mit dem besonderen Flair für die individuelle Gästebetreuung	Tessin	J2029
junge, erfahrene Receptionistin	Region Zentralschweiz	J2040

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang m/w Sommer 09 - Wengen	Region Mittelland (SO, AG)	J2206

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F & B Controller w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J2082
Restaurant/Bar Manager	International	J1957
Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J1956

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie / Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO, AG)	J2209
einen Koch/eine Köchin und eine Servicefachperson mit Anleitungs- und Qualifizierungsaufgaben je 80%	Region Zürich/Schaffhausen	J2071
Stv. Betriebsleiter/-in Personalrestaurant 50%	Region Zürich/Schaffhausen	J2068
Chef Pâtissier w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J2085
Koch / Köchin – Jahresstelle – Nähe Luzern	Region Zentralschweiz	J2207
Chef de Partie – Anfangs-Souschef	Region Bern	J1960
Einen Gastgeber/Koch oder eine Gastgeberin/Köchin	Region Bern	J1968
Leiter/in Küche (100%)	Region Bern	J2030
Chef de cuisine h/f (100%)	Region Bern	J2031
Küchenchef	Region Basel	J2032
Diätkoch	Region Bern	J2051
Diätkoch	Region Bern	J2052

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsfachfrau/-mann – Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SO, AG)	J2210
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J2028
Chef de Service	Tessin	J1961
Servicefachangestellter	Region Bern	J2034
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/Schaffhausen	J2084

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar m/w – Engadin ab Sept. 09	Region Graubünden	J2208

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Manager	Region Zürich/Schaffhausen	J2202
Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/-in – MSI	Region Basel	J1967

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	J946

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Augenblick, mal ... Wir suchen dringend Verstärkung per sofort	Region Ostschweiz	J2033

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	I	per sofort	D E ETWAS F
B228	Barman/Barkeeper/Chef de Bar	53	CH	per sofort	D E
B245	Concierge / Hotelfachmann	30	Deu	per sofort	
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D E
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B227	Gf&Assistent/Betriebsleiter&Assistent/Restaurantleiter	39	DE	per sofort	D F E
B23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D F E SPANISCH
B229	Hausdameassistentin	33	HU	per sofort	D UNGARISCH
B247	Hoteldirektor	56	CH	per sofort	D F E
B259	Koch oder etwas anderes als Hilfskraft	22	CH	per sofort	D ETWAS F & E
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F E
B257	Organisation und Administration, Gästebetreuung, Service	50	D	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D E
B260	Praktikum (z.B. Réception)	20	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer	31	D	per sofort	D E S, RU
B138	Restaurantleitung	37	CH	per sofort	D F E
B248	Rezeptionistin	25	ch	per sofort	D F E SPANISCH

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 04.05.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

Slowakin, 27-j., sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb im Wellness-Bereich als

Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Massagen, Gesichts- und Augenmassagen.

Sprachen: Deutsch, Englisch und Russisch-Kenntnisse.

Ab Mt. Juli zu Ihrer Verfügung.

Jana Petrikova, Tel. 0042 190 571 44 40.

Kontaktperson in der Schweiz: Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

Werte Kadermitarbeiter/Innen

Seit über 14 Jahren ist die Gastro Holiday Service die Notadresse für:

Ferienvertretungen, Abwesenheit

durch Unfälle, Krankheit und Militär.

Infolge Neuanpassungen haben sich

neue freie Daten ergeben für Mai und

Juni 2009!

Anfragen unter Tel. 079 358 53 38,

Harald Zoske.

(Infos täglich bis 21 Uhr inkl.

Wochenende!)

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 5280

personal@dominogastro.ch

für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09

www.hotelia.ch

people – wissen, welche Sessel frei werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr **hotel revue**

IMPRESSUM

htr hotel revue – 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 Wyls

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (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

– Erscheint

– Anzeigenschluss

Nr. 20/2009
14. 5. 2009
Mo. 12.00 Uhr

Nr. 21/2009
20. 5. 2009
Fr. 15. 5. 2009 12.00 Uhr

Nr. 22/2009
28. 5. 2009
Fr. 25. 5. 2009

Nr. 23/2009
4. 6. 2009
Fr. 8.00 Uhr 29. 5. 2009

Herstellung / Production: Bächer 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.