

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 29-30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.07.2025

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

16. Juli 2009
Nr. 29/30 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne
www.htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Heute mit 167 Stellenangeboten**



Beliebter Rioja
6,3 Millionen Liter Wein aus dem Rioja tranken die Schweizer letztes Jahr.
Seite 16

Renovationen
Mehrere Schweizer Hotels investieren derzeit bis zweistellige Millionenbeiträge in den Ausbau.
Seite 3

Nachhaltigkeit
hotelleriesuisse setzt verstärkt auf Ressourceneffizienz und Umweltschutz.
Seite 3

Hygiene
«Noch dieses Jahr werden wir einen Handtuchspender mit integriertem Flatscreen auf den Markt bringen.»
Matthias Draeger, CEO CWS-bocoSuisse SA
Seite 5



Sie setzten Akzente

Vorausschauende, mutige Menschen wie César Ritz und Johannes Badrutt haben den Schweizer Tourismus geprägt. Porträts von Pionieren und Wegbereitern.

CHRISTINE KÜNZLENR

César Ritz und die Familien Badrutt schrieben Schweizer Hotelgeschichte. Beide im Bereich der Luxushotellerie. Ritz Hotels gibt es heute weltweit, Badrutts sind in St. Moritz geblieben und haben dort Akzente gesetzt. Hansjürg Badrutt, heute 79 Jahre alt, erinnert sich noch an die Taten seines Urgrossvaters, Grossvaters und Vaters. Wenn teilweise auch nur aus Erzählungen: «Mein Grossvater Caspar Badrutt hatte im Auftrag eines Freundes das Hotel Beau Rivage gekauft. Weil dieser darauf-

hin das Hotel nicht mehr wollte, machte Grossvater daraus das heutige Badrutt's Palace Hotel.» Auch in Sachen Bahnen war die Schweiz wegweisend. Vor 130 Jahren startete die erste rein touristische Standseilbahn der Welt: Am Brienzensee, zum Hotel Giessbach. Sie ist heute noch in Betrieb. In Davos fuhren Skifahrer mit dem ersten Bügelskilift der Welt. Auch Moritz Suter hat einiges bewegt. Weil mehrere europäischen Strecken nicht ausgelastet waren und viele Destinationen gar nicht angefahren wurden, sprang er mit seiner Crossair in die Lücke. Mit den günstigen Flugpreisen war sie die Vorläuferin der Billigairlines. Alfred Kuoni, der ehemalige Textilkauflmann, lancierte 1906 die ersten Reiseangebote. Er glaubte an den Tourismus. Seine Eltern besaßen eine Fuhrhalterei, auf deren Erfahrungen er aufbauen konnte. Kuoni ist heute noch eine Erfolgsgeschichte. Wegbereiter im Schweizer Tourismus sind auch die Professoren, welche in der Theorie entwickelten, was in der Praxis genutzt werden kann. Und sie bilden die künftigen Touristiker aus.
Seite 7 bis 11



Im Jahr 1902: Damals waren die Fahrpläne noch kunstvoll gestaltet. Die Dame in Jugendstil wirbt für die Gotthard Bahn.

Fitness
Krafttraining nach Kieser auch im Hotel

Die vom Zürcher Werner Kieser gegründete Fitnesskette hat ein Programm für Hotels ausgearbeitet. Mit Kieser Training Selection KTS kann man künftig im Hotel genau gleich wie in einem Kieser-Studio trainieren. Drei österreichische Hotels sind bereits dabei, in Deutschland werden die ersten Hotellizenzen bald vergeben. In diesen Ländern vergibt Kieser Einzel-Franchisen. In der Schweiz sind direkte Deals zwischen Hotels und Kieser nicht möglich, weil es einen Master-Franchisenehmer gibt. Dieser will erst mal schauen, wie sich KTS im Ausland entwickelt. rd/nk
Seite 15

Swiss Hotel Film Award



Filmarbeit im «Trois Rois» für den Swiss Hotel Film Award.

Jetzt ist der Hoteldreh im Kasten

Die letzten Korrekturen an den Drehbüchern waren gemacht, die Schauspielerinnen und Schauspieler ausgewählt, die Drehteams komplett: In den 20 Schweizer Hotels, die als Kulisse für den ersten Swiss Hotel Film Award ausgewählt worden waren, wurde in den letzten Tagen intensiv gefilmt. Etwa im Basler «Trois Rois» und im «Le Bristol» in Villars. Die Drehzeit war knapp bemessen, denn «echte» Hotelgäste und «richtige» Hotelmitarbeiter sollten durch die Filmarbeiten nicht gestört werden. Schon ab Dienstag, 28. Juli, kann man sich

die gedrehten Kunstwerke im Internet ansehen – und gleich den persönlichen Favoriten auswählen und dafür stimmen: Bis am 4. September ist die Internet-Wahlurne geöffnet. Eine professionelle Jury wählt ihrerseits drei preiswürdige Beiträge, und bereits am 10. September werden die drei Jurypreise und ein Publikumspreis an die Hotelfilme vergeben – im würdigen Rahmen in der Arena Filmcity in der Zürcher Sihlcity. rd
Zur Abstimmung auf: www.htr.ch
Seite 13 und 24

Kommentar
Kleine Geschenke fördern die Urlaubslaune



Auch in einer Krise gibt es Gewinner: Bei der aktuellen sind es in der Tourismus- und Freizeitindustrie jene Anbieter, die weniger kosten: Man geht wieder ins Kino statt an teure Festival, man tauscht das Hotelbett gegen den Schlafsack unterm Zelt. Und wenn's ein Hotelzimmer sein soll, dann eher in der unteren Preisklasse. Konzepte, die ob ihrer Durchschnittlichkeit in guten Zeiten oft belächelt werden, zählen jetzt zu den Begehrten. Noch mehr gewinnen können diese, wenn sie ihrer Preispolitik

«Noch viel zu selten trifft man All-inclusive-Hotels in der Schweiz an.»

treu bleiben. Und auf Zusatzangebote setzen, um die Kunden bei der Stange zu halten. Noch viel zu selten trifft man All-inclusive in Schweizer Hotels an: In Österreich rechnen bereits viele Essen & Trinken sowie diverse Freizeitaktivitäten im Zimmerpreis gleich mit ein. Erschwert wird das hierzulande durch die (noch) hohen Lebensmittelkosten. Zusatzangebote nagen beim Hotelier zwar an der Marge. Pauschalen machen dem Gast die Ferien jedoch kalkulierbarer und vermitteln das Gefühl, etwas «geschenkt» zu bekommen. Und das lässt Urlaubspläne aufkommen.
Seite 2, 3 und 4

Die nächste htr hotel revue erscheint am 30. Juli 2009

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



ANZEIGE



MIRELA – die Backoffice-Gesamtlösung von MIRUS und HOTELA.

MIRELA
www.mirela.ch

Aus der Region

Zürich

Wagamama in Winterthur wird geschlossen



Wagamama Switzerland schliesst Ende August seinen Standort in Winterthur. Der rund einjährige Betrieb habe gezeigt, dass das Gästepotenzial in Winterthur langfristig für eine betriebswirtschaftliche Führung zu klein sei, so das Unternehmen in einer Medienmitteilung. Wenn möglich wird den Mitarbeitenden eine alternative Stelle angeboten. Wegen der aktuellen Wirtschaftslage wird der geplante Standort im Zürcher Seefeld nicht eröffnet. br

Kasernenareal für Kongresszentrum bevorzugt



Der Regierungsrat unterstützt den Bau eines neuen **Kongresszentrums** in der Stadt Zürich. Er bevorzugt dafür den kantonseigenen Standort Kasernenareal. Gründe seien die Nähe zur Innenstadt sowie die vorhandene Verkehrsinfrastruktur. Bei Standorten am See wäre die Vergabe einer Konzession zu prüfen. Abgelehnt hat der Regierungsrat den Standort Hochschulquartier. Die dafür notwendigen Grundstücke stellt er nicht zur Verfügung. br

Basel

Rauchverbot in Basel-Land kommt später

Das Rauchverbot in Basel-Land soll erst ab 1. Januar 2011 in Kraft treten. Neun Monate später als in Basel-Stadt, wo das Verbot am 1. April 2010 wirksam wird. Damit will der Baselbieter Regierungsrat Restaurants und Hotels ausreichend Zeit für die nötigen Umstellungen geben. Allerdings kann der Termin für die Einführung des Rauchverbots vorverlegt werden, wenn das entsprechende Bundesgesetz schon früher in Kraft treten sollte. br

Wallis

Crans-Montana: Baulimite für Zweitwohnungen

Das Bundesgericht hat das Reglement von Crans-Montana zur Beschränkung des Zweitwohnungsbaus abgelehnt. Demnach darf verlangt werden, dass 70 Prozent der Mehrfamilienhäuser und alle Einfamilienhäuser als Hauptwohnsitz genutzt werden müssen. Die Quote kann nur gegen Bezahlung einer Ersatzabgabe unterschritten werden. Eine Beschwerde hat das Bundesgericht abgewiesen. Im März 2007 hat das Stimmvolk der Kontingentierung des Zweitwohnungsbaus zugestimmt. br/sda

Drei unter einem Dach

In Gstaad-Saanen stehen drei Hotels neu unter einer Führung: Die Brüder Günter und Manfred Weilguni wollen so Kosten sparen und den Verkauf fördern.

GUIDRUM SCHLENCEK

Seit dem 1. Juli hat Günter Weilguni einen neuen Job: Der ehemalige Direktor des Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen hat nach 18 Jahren den sicheren Hafen verlassen und sich in die Selbstständigkeit gestürzt. Neu führt er zusammen mit seinem Bruder Manfred die drei Hotels Alpine Lodge, Mountain Lodge und Landhaus in Gstaad-Saanen: Günter Weilguni kümmert sich mit der Alpine Lodge AG um die ersten beiden Betriebe, der Bruder wechselt von diesen beiden zur Landhaus Manage-



Frisch renoviertes Zimmer in der «Alpine Lodge».



Das Aussenbecken der «Alpine Lodge» wird noch renoviert.



Das «Landhaus» gehört neu zur «Alpine» und «Mountain Lodge».

ment GmbH und nimmt das von der Gemeinde Saanen gepachtete «Landhaus» nun unter seine Fittiche.

Reservationszentrale spart zwei Vollzeitstellen

Vordergründig treten alle drei Betriebe mit ganz unterschiedlichen Konzepten auf: Die ursprünglich auf Jüngere ausgerichtete «Alpine Lodge» mit Wellnesstrakt empfängt heute vor allem bergsportbegeisterte Familien und Ältere. Das Haus, mit einer 70-prozentigen Auslastung, wird zurzeit renoviert, Weilguni strebt eine Drei-Sterne-Superior-Klassifizierung an. Die schlichtere «Mountain Lodge» bietet den Gästen mit «All-inclusive»-Preisen – inbegriffen sind Frühstück, Lunchpaket, 3-Gang-Dinner sowie Wein und Bier – einen kalkulierbaren Ferienaufenthalt. Fast 80 Prozent der Gäste kommen aus dem Ausland: Holland, Belgien, Deutschland. In den Sommermonaten wird das Haus dieses Jahr erstmals komplett an eine Gstaader Privatschule vermietet. Das rustikale «Landhaus» lebt zu 90 Prozent vom F&B-Geschäft.

Im Hintergrund werden die Fäden zentral gezogen. Die Reservationszentrale für alle drei Häuser ist in der «Alpine Lodge» lokalisiert, ebenso die Buchhaltung und alles übrige Administrative. «Das spart uns sicher zwei ganze Vollzeitstellen oder 110000 Franken», so Günter Weilguni.

Dank zentralem Arbeitsplan können die Mitarbeiter betriebsübergreifend eingesetzt werden. «In der Theorie ist das super, doch in der Praxis herrscht dann meist gerade überall Hochsaison», gibt der Hotelier zu bedenken.

Mengenrabatt: River-Rafting ist im Zimmerpreis inklusive

Als besonders interessant stuft Weilguni das Potenzial im Verkauf ein: «Ist ein Hotel voll, können wir dem Gast ein Zimmer in einem anderen unserer Betriebe vorschlagen.» Und im Marketing: Dank einer Kooperation mit dem Gstaader Alpinzentrum kann man den Ho-

telgästen Bergsportaktivitäten kostenlos offerieren. Zum Beispiel River-Rafting: Ein Trip, der normal 100 Franken kostet, ist im Zimmerpreis gleich inklusive. Kulinarische Abwechslung garantiert das «Dine around»: Ein Shuttle bringt den Hotelgast zum Hotelrestaurant seiner Wahl.

«Durch die Synergien erreichen wir mit den drei Betrieben eine vernünftige Grösse.»

Günter Weilguni
Alpine Lodge AG Gstaad-Saanen

güni, der bereits um einen vierten Betrieb verhandelt. Die «Mountain Lodge» zählt gerade mal 22 Doppelzimmer, die «Alpine Lodge» 30 plus 17 verkaufte Appartements mit Vermietungspflicht und das «Landhaus» 25 Zimmer.

Nachfolger von Günter Weilguni im Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen wird per Oktober Martin Sonderegger. Der 44-Jährige ist aktuell Direktor des Seiler Hotels Schweizerhof in Zermatt.

Surselva neu organisiert

In der mittleren Surselva wurde eine neue Form der touristischen Zusammenarbeit initiiert.

DANIEL STAMPELI

Vergangene Woche ist die Surselva Tourismus AG gegründet worden. Am neuen Unternehmen sind die touristischen Hauptleistungsträger in Ilanz, Val Lumnezia, Mundaun / Obersaxen und Brigels-Waltensburg-Andi-

ast, insbesondere die Bergbahnen beteiligt. Ausgelöst wurde die neue touristische Zusammenarbeit durch das kantonale Projekt zur Bildung von neuen Tourismusstrukturen.

Am Aktienkapital der Surselva Tourismus AG sind alle Partner zu gleichen Teilen beteiligt, und jeder Partner verfügt über einen Sitz im Verwaltungsrat. Die neu gegründete Organisation beschäftigt sich in erster Linie mit dem Marketing, zu dem die Entwicklung von verkaufbaren Produkten sowie

alle Aktivitäten am Markt ebenso die Promotion am Ort zu Gunsten des Gastes gehören.

Die Surselva Tourismus AG hat die Geschäftsfelder Schneesport, Bike, Wandern, Familien, Kultur und Golf als aktiv zu bearbeitende Bereiche definiert.

Der Integrationsprozess wird Ende 2009 abgeschlossen sein, wie die Projektleitung weiter mitteilt. So sollte die alle Bereiche umfassende operative Tätigkeit im vollen Umfang ab 1. Januar 2010 gewährleistet sein.

Dominique de Buman soll Nachfolger von STV-Präsident Franz Steinegger werden

Die Generalversammlung des Schweizer Tourismus-Verbandes wählt am 27. August in Saas-Fee einen neuen Präsidenten.

Als Nachfolger von Präsident Franz Steinegger hat der Schweizer Tourismus-Verband (STV) den Freiburger Dominique de Buman nominiert. Steinegger tritt nach einer 22-jährigen Amtszeit zurück. Der 53-jährige de Buman ist ein ausgewiesener Politiker: Seit 2003 ist er als Mitglied der CVP im Nationalrat, von 1994 bis 2004 war er Freiburger Stadtmann und 2001 präsidierte er den Grossen Rat des Kantons Freiburg. Auch im Tourismus hat er Erfahrungen gesammelt: Als Kommissionspräsident bereitete er die Totalrevision des Freiburger Tourismusgesetzes vor und als Gründungsmitglied des Freiburger Seil-

bahnverbandes präsierte er ihn in der ersten Amtsperiode. «Der Tourismus ist ein wichtiger Wirtschaftszweig für unser Land», sagt de Buman auf Anfrage, «ersetzt auf zwei Schweizer Trümpfe: die Schönheit unserer Landschaft und das Know-how». Die von Steinegger «erfolgreich durchgesetzte Politik der Gesamtschau auf die Bedürfnisse des Tourismus und des Ausgleichs» will Dominique de Buman weiterführen: «Um die Entwicklung und den Wohlstand des Tourismus zu gewährleisten, müssen die Ziele der verschiedenen Branchen koordiniert werden.» se
Cahier français Seite 24

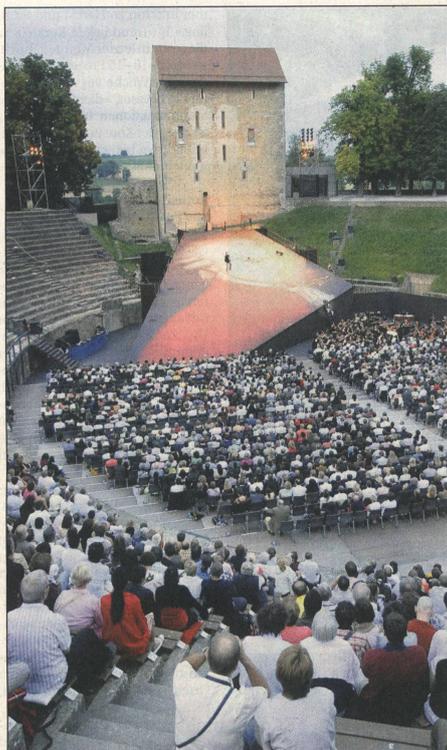
Entrée: Grand Hotel Thunerhof, Thun. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

THUN a Thunersee GRAND HOTEL THUNERHOF HOTEL & PENSION BELLEVUE * KURSAAL



ANGENEHMSTER FRÜHLINGS-, SOMMER- & HERBSTAUFENTHALT
Wundervolle Lage. · Ausgedehnte Parkanlagen. · Herrliche Spaziergänge.
GROSSARTIGES ALPENPANORAMA
Täglich Concerte im Kursaal ausgeführt von vorzüglichem Orchester.

Das Bild zeigt die Fassade des Grand Hotel Thunerhof in Thun, Schweiz. Die Fassade ist ein klassisches Beispiel für die Schweizer Alpenarchitektur des 19. Jahrhunderts, mit ihren markanten Giebeln und Fensterrahmen. Die Aufnahme ist in Schwarz-Weiss gehalten und zeigt die Fassade von einer niedrigen Perspektive aus, was die Höhe und die imposante Natur des Gebäudes betont. Die Fassade ist von einer Reihe von Fenstern durchzogen, die in regelmäßigen Abständen angeordnet sind. Die Giebel sind mit Ornamenten verziert, was die Eleganz und den historischen Charakter des Hotels unterstreicht. Die Fassade ist ein zentraler Bestandteil der Thunersee-Landschaft, die im Hintergrund des Bildes zu sehen ist.



Avenches zeigt dieses Jahr eine eigenwillige Aufführung von Mozarts «Don Giovanni»: Sängerinnen und Sänger agieren auf einer schräggestellten Bühne – auf dem Kopf des Komponisten.



Das Thuner Musical lebt auch von der traumhaften Bergkulisse am See. Dieses Jahr zieht «Jesus Christ Superstar» die Gäste in den Bann.

Sommer ist Festivalzeit

An Schweizer Openairs werden jeden Sommer satte Umsätze erzielt. Doch dieses Jahr wohl etwas weniger.

ELSBETH HOBMEIER
GUDRUN SCHLENZKEK

Ob das Musical «Jesus Christ Superstar» in Thun, die Oper «Don Giovanni» in Avenches, das Jazz-Festival Montreux oder das Klassik-Festival in Verbier: Sie alle machen nicht nur den Sommer bunter, sie helfen auch Destinationen, Betten und Kassen zu füllen. Mit 12 000 generierten Logiernächten und 20 Mio. Franken veranstaltungsbedingtem Umsatz in der Region ist der Beitrag der Thuner Seespiele nicht unbedeutend. Die jährlich wechselnde Musicalvorstellung finanziert sich grossenteils selbst: Während in Montreux ein Viertel des Aufwandes über Sponsoringelder gedeckt wird, sind es in Thun gerade mal 12 Prozent. Fast 70 Prozent der nötigen Gelder fliessen über den

Ticketverkauf in die Kasse, in Montreux und Verbier sind es um die 40 Prozent. Dem kommt zuzugute, dass sich die Thuner Seespiele über eine hohe Auslastung erfreuen: 2008 war das Musical «West Side Story» zu 97 Prozent ausgebaut, das Klassik-Festival in Verbier schaffte 70 Prozent. Dieses Jahr wird wohl weniger gut: Der Vorverkauf lag in Thun vor der Premiere 10 Prozent unter Vorjahr.

Dass die Thuner Seespiele seit zwei Jahren aus Gründen des Lärmschutzes keine Pause mehr während dem Stück einplanen dürfen, tue dem Gastronomieumsatz auf dem Gelände keinen Abbruch, ist Marketingchef Ueli Schmocker überzeugt: «Der Umsatz läuft jetzt dafür nach der Vorstellung.» Die Auslastung der Gastronomie (Caterer ist SV Schweiz) liege bei 75 Prozent und diese decke mit einem Umsatz von 1,88 Mio. Franken (2008) 20 Prozent des Musical-Budgets. 20 Prozent sind es auch in Montreux. Zusätzlich saht das Thuner Gastgewerbe ab: Für 0,76 Mio. Franken wurde 2008 veranstaltungsbeding-

geessen und getrunken. Am wenigsten profitiert die Hotellerie von den Gästen: An den Thuner Seespielen übernachteten letztes Jahr 8 Prozent. Von den Logiernächten entfielen über die Hälfte auf Mitwirkende des Musicals. Denn die Gäste kommen nicht von weit her. Schmocker: «Wir konzentrieren uns auf die Deutschschweiz bis kurz vor Zürich.»

Aus fast der ganzen Schweiz fahren Opernfreaks nach Avenches, wenn in der prächtigen römischen Arena gespielt wird.

Dieses Jahr steht Mozarts «Don Giovanni» auf dem Programm, in einer eigenwilligen Aufführung, bei der die Sängerinnen und Sänger auf einer schräggestellten Bühne auf Mozarts Kopf agieren. Es sind insgesamt nur sieben Aufführungen, die letzte findet morgen Freitag statt. Aber sie vermögen immer Tausende von Gästen anzuziehen: Den Rekord brachte 1999 Verdis «Nabucco» mit 52 000 Tickets, gefolgt von Mozarts «Zauberflöte» (2003: 47 000) und erneut «Nabucco» (2005: 46 000).

Gut gebucht und besetzt sind in Avenches die Rahmenprogramme: Vor jeder Aufführung kann eine Einführung ins Werk besucht werden. Und das Verkehrsbüro bietet um 17 Uhr einen einstündigen Stadtrundgang an. Er ist kostenlos – aber gibt den entsprechenden Hunger, um dann den vielen Essständen und Strassenrestaurants gebührend zuzusprechen. Ganz Avenches wird während des Opernfestivals ohnehin zur «Freiluftbeiz», was die Stimmung der Besucher hebt und die Kassen auch der lokalen Wirte klingeln lässt.

Siehe auch Seite 19

Was Openairs kosten und bringen

	Thuner Seespiele	Avenches Opern-Festival	Verbier Musik-Festival	Montreux Jazz-Festival
Zeitraum	14.7.–19.8.09	3.–17.7.09	17.7.–2.8.09	3.7.–18.7.09
Ticketpreis in CHF	58.– bis 155.–	40.– bis 180.–	40.– bis 180.–	gratis bis 480.–
Verk. Tickets 2008	68 000	37 000	33 000	95 000
Budget 2009 CHF	9,7 Mio.	5,5 Mio.	5,6 Mio.*	18 Mio.
Anteil Ticketverkauf	68 %*	zirka 80 %	41 %*	42 %
Generierte Logiernächte 2008	12 000	4 000**	8 200	60 000
Umsatz in der Region CHF	20 Mio.	3 Mio. **	12 Mio.	10 Mio.

*2008
**2006

Aus der Region

Mittelland

Stiftung soll historische Sesselbahn retten



Gegen den Ersatz der historischen Sesselbahn auf den Weissenstein regt sich Widerstand. Die Gegner wollen die Sesselbahn der Seilbahn Weissenstein AG abkaufen und selber betreiben. Dafür wurde die Stiftung «Historische Seilbahn Weissenstein» gegründet, so der Schweizer Heimatschutz SHS und der Verein Pro Sessel an einer Medienkonferenz in Solothurn. Der SHS will den Ende Jahr geplanten Abriss der Bahn verhindern und bittet Bundesrat Couchepin um Hilfe.

Berner Stadtrat spricht Geld für Tourismus

Der Stadtrat hat zugestimmt, den Leistungsvertrag der Stadt Bern mit Bern Tourismus BET um weitere zwei Jahre zu verlängern. Weil der aktuelle Vertrag per Ende 2009 ausläuft, hat BET die Verlängerung beantragt. Die Stadt Bern leistet nun 2010 und 2011 weiterhin jährlich 870 000 Franken. Verabschiedet wurde für die nächsten zwei Jahre auch ein zusätzliches Impulsprogramm für BET von zweimal 200 000 Franken. Mit den Geldern sollen die Märkte Schweiz und Deutschland kurzfristig angekurbelt werden.

Berner Oberland

25 Orte machen Unesco-Welterbe virtuell erlebbar



An 25 Orten sollen offen zugängliche, in einem offenen Holzpavillon platzierte Touchscreens das Unesco-Welterbe Jungfrau-Aletsch virtuell erlebbar machen. Die Pilotgemeinden: Kandertegg, Schattenthal, Niedergesteln, Naters. Später sollen Wanderer die Infos auch auf mobilen Geräten abrufen können.

www.jungfraualetsch.ch

Aus dem cahier français

Grosser Andrang auf Schweizer Campingplätzen

«Wir stellen eine Zunahme von Deutschschweizer Gästen fest», sagt Mary-Claude Perrenoud vom Camping Paradis Plage in Colombier am Neuenburgersee. Ähnlich tönt es beim Lausanner Camping de Vidy – früher Durchgangsstation für Frankreich: Heute bleiben die Camper am Genfersee. Campen in der Schweiz scheint zunehmend im Trend. Auch Bulgarien und Balten kommen.

Seite 22

Hoteliers setzen auf Nachhaltigkeit

hotelleriesuisse verstärkt seine Aktivitäten im Bereich der Nachhaltigkeit. Ressourceneffizienz und Rentabilität der Branche sollen gesteigert werden.

DANIEL STAMPLI

Um die Vision «Klimaneutrale Ferien in der Schweiz» zu verwirklichen, hat hotelleriesuisse ein Strategiepapier verabschiedet. Drei strategische Stossrichtungen wurden definiert: Sensibilisierung der Mitglieder in Fragen des nachhaltigen Umgangs mit natürlichen und fossilen Ressourcen, Unterstützung der Branche bei der Verbesserung der Energiebilanz sowie Schaffung von Anreizen zur Steigerung

der Energieeffizienz und Senkung des CO₂-Ausstosses.

Bei der Konzeption und Umsetzung der Massnahmen – etwa im Rahmen des KMU-Modells der Energieagentur der Wirtschaft EnAW oder beim Relaunch der Energieeffizienzplattform www.hotelpower.ch – arbeitet hotelleriesuisse eng mit Fachspezialisten aus Bundesämtern, Partnerorganisationen, Privatwirtschaft und

Wissenschaft zusammen, wie der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers mitteilt.

Zu den bereits eingeleiteten Projekten gehören die Bildung von Energie-Benchmarkgruppen für Mitgliederhotels und die Aufnahme von Energiespezialisten in das Beraternetzwerk von hotelleriesuisse. Dazu gehört unter anderem die Intensivierung von Partnerschaften wie zum Beispiel mit der

BKW FMB Energie AG und der Romande Energie. Zudem werden die Lerninhalte in den Kursangeboten von hotelleriesuisse mit dem Modul «Energie und Umwelt» ergänzt und die Nachhaltigkeit in der Schweizer Hotelklassifikation stärker gewichtet. Eingeleitet wurde zudem die Weiterentwicklung der Kriterien für den im Rahmen des Milestone verliehenen Sonderpreises «Nachhaltigkeit».

Suvretta und Waldhotel bauen aus

Mehrere Schweizer Hotels investieren derzeit bis zu zweistellige Millionenbeträge in den Ausbau und die Renovation der bestehenden Infrastruktur.

DANIEL STAMPLI

Erneuerung findet in zwei Etappen statt. Die erste dauerte von Ende März bis am 26. Juni. Die zweite Renovationsphase ist für die Zeit vom 8. September bis 9. Dezember angesetzt. So soll das erneuerte Luxushotel (5 Sterne Superior) den Gästen zu Beginn der kommenden Wintersaison wieder zur Verfügung stehen. Laut Vic Jacob werden die Investitionen mit Bankkrediten finanziert.

Den grössten Um- und Neubau seiner Geschichte hat nach eigenen Angaben das Waldhotel National (4 Sterne Superior) in Arosa begonnen. Rund 15 Mio. Franken werden in modernere Räumlich-

keiten investiert. Zu diesem Zweck wird ein Neubau realisiert, der mit dem bestehenden Hotel verbunden ist. Im 1. Untergeschoss sollen ein Plenarsaal für 150 Personen und drei unterteilbare Seminarräume entstehen. Im Erdgeschoss entsteht vor dem Waldhotel der neue Aussenbereich, der wie das Panorama-Restaurant direkt mit der Terrasse verbunden ist. Weiter wird der Neubau 33 neue Doppelzimmer und 12 Suiten enthalten, die sich zwischen dem Erd- und Dachgeschoss befinden. Im 2. Untergeschoss bietet die Autoeinhalthalte nur Platz für 63 Fahrzeuge. Der Abschluss des Neubaus und



Umbau des Ostflügels am «Suvretta House» in St. Moritz.

dessen Eröffnung ist für Sommer 2011 vorgesehen. Das Hotel Eden (4 Sterne Superior) in Spiez errichtet derzeit einen Neubau mit Tagungs- und Bankettmöglichkeiten für 8 bis 150 Perso-

nen und 50 gedeckten Parkplätzen. Die Gesamtkosten belaufen sich auf einen einstelligen Millionenbetrag. Genaue Zahlen gibt die Eigentümerin nicht bekannt. Die Eröffnung des Neubaus ist für März 2010 geplant.

Über 700 Mio. Franken werden in den kommenden zwei Jahren die Swiss Deluxe Hotels SDH investieren, die 39 der führenden Fünfsternehotels der Schweiz vereinigen. Dies ergab eine Umfrage der SDH-Geschäftsstelle bei den Mitgliederhotels. Rund 50 Mio. Franken hat das «Le Mirador Kempinski» in Le Mont-Pèlerin verbaut, das am 1. Juli wieder eröffnet wurde.

Stolze 32 Mio. Franken investiert derzeit das «Suvretta House» in St. Moritz in den Umbau. Erneuert werden 54 Gästezimmer und Suiten. Installiert wird auch ein neuer Gepäcklift, wie General Manager Vic Jacob auf Anfrage erklärt. Die

Schweiz/International

Drei Objekte als «europäisches Kulturerbe»



SWISS-IMAGE

Die Kathedrale St-Pierre in Genf, das alte Gotthard-Hospiz und das Schloss La Sarraz wurden in die Liste des europäischen Kulturerbes aufgenommen, teilt das Bundesamt für Kultur mit. Das aufgrund einer Initiative von 18 Staaten geschaffene Label zeichnet die Bedeutung eines Denkmals für die Geschichte und Kultur Europas aus. Die Liste soll in den nächsten Jahren in der EU institutionell verankert werden. **dst**

hotelleriesuisse befürwortet IV-Finanzierung

Der Unternehmensverband der Schweizer Hotellerie sagt Ja zum Bundesbeschluss über die befristete Zusatzfinanzierung der Invalidenversicherung (IV) durch Anhebung der Mehrwertsteuersätze. Die Vorlage kommt am 27. September vor das Volk. Aus der Sicht der Branche sei die langfristige Sicherung der Sozialwerke IV und AHV zentral und trage zur Attraktivität des Wirtschaftsstandortes Schweiz bei. Ein Nein zur IV-Zusatzfinanzierung würde die Umsetzung des Sanierungsplans, den Bundesrat und Parlament ins Leben gerufen haben, verunmöglichen, so hotelleriesuisse. **dst**

Deutlich weniger Logiernächte im Monat Mai



Alain D. Bollat

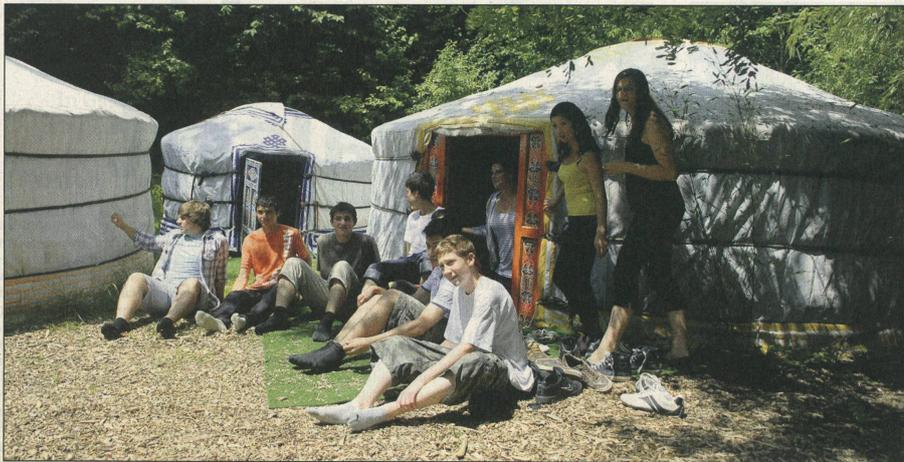
Im Mai ging die Zahl der Logiernächte gegenüber Mai 2008 um 10% auf 2,4 Mio. Übernachtungen zurück. Dies ist gemäss Bundesamt für Statistik auf eine 13-prozentige Abnahme bei den ausländischen Gästen sowie auf einen Rückgang von 6,8% bei den Schweizer Touristen zurückzuführen. Von Januar bis Mai 2009 lag die kumulierte Zahl der Logiernächte bei 14 Millionen, ein Rückgang von 7,9% gegenüber dem Vorjahr. **dst**

International

WEF will bessere Ökobilanz für den Tourismus

Der Anteil der Reise- und Tourismusindustrie an der Weltwirtschaft liegt bei 3,2%, der Anteil am weltweiten CO₂-Ausstoss bei 5%. Das bis 2035 zu erwartende jährliche Branchenwachstum von 4% wird die Emissionen verdoppeln, so eine aktuelle Studie des World Economic Forum. Unter der Ägide des WEF sollen nun Markteinführungskonzepte erarbeiten, um die Auswirkungen einzudämmen. Allein ein CO₂-neutrales Wachstum fordere Investitionen von über 100 Mrd. US-Dollar. **gsg**

Studie unter: www.htr.ch/aktuell



Karsten Blum/zvg

Abenteurer für Zuhausegebliebene: Jugendliche verbringen die Nacht in Jurten mitten im Zoo Zürich.

Buhlen um Gäste

Wakeboarden, Picknicken oder Museumsbesuche – gratis. Mit attraktiven Sommeraktionen locken Berg- und Stadtregionen die Zuhausegebliebenen. Eine erste Zwischenbilanz.

SULAMITH EHRENSPERGER

Die Tourismusregionen buhlen um Schweizer Gäste. Möglich ist vieles: ein Spaziergang mit Fernseharbeiter Sepp Trütsch, ein Praktikum beim Schafschaffeur oder eine Übernachtung zwischen Löwen- und Elefantengehege im Zoo Zürich.

«Wir beobachten, dass die Besucher vermehrt Abenteuerferien und Low-Budget-Angebote suchen», bestätigt Mirjam Santaguida von Ostschweiz Tourismus. Neben vielen Vergünstigungen gibt es jede Menge Gratisangebote. Mit einem Goodie macht auch Rapperswil Zürichsee Tourismus auf sich aufmerksam: Wer eine Hotel-

übernachtung bucht, erhält einen Gutschein für eine Wakeboard- oder Rodel-Lektion. «Mit der Aktion generieren wir zusätzliche Logiernächte», ist Geschäftsführerin Simone Fehr-Berger überzeugt. «Die Aktion wurde kurzfristig geplant, aber die Nachfrage ist da.»

Hotelbuchung in Zürich inklusive Picknickkorb und Städtetour

Ein Geschenk gibt es auch bei der Buchung von zwei Hotelübernachtungen über das Internetportal von Zürich Tourismus: Einen Picknickkorb mit verschiedenen Vergünstigungen. Seit dem 1. Juli ist das Angebot 20 Mal gebucht worden. Der Sommertourismus

hat in Zürich an Bedeutung gewonnen: «In den letzten fünf Jahren gab es 40 Prozent mehr Logiernächte», betont Maurus Lauber, Leiter Marketing Zürich Tourismus.

Eine Tendenz, dass Schweizerinnen und Schweizer im Sommer eher zu Hause bleiben – und dies nicht nur in Krisenzeiten – beobachtet Christian Laesser, Professor für Tourismus an der Uni St. Gallen: «Die Reisezeit verschiebt sich tendenziell ein wenig weg vom Som-

mer und hin zu Herbst und Frühling.» Im Trend liegen Kurzreisen, die gerne in letzter Minute gebucht werden: «10–15 Prozent entscheiden eine Woche vor Abreise», bemerkt Laesser, «das Problem der Sommeraktionen in der Schweiz ist, dass der Konsument seine Entscheidung bis zum letzten Moment hinauszögern kann.»

Autoschlüssel gegen Bergbahn- und Postautotickets eintauschen

Auch in Bergregionen wird um Gäste geworben. Mit «Naturreisen» lockt Wallis Tourismus: «Es geht nicht ums Blümchenbetrachten, sondern ums Naturerlebnis mit allen Sinnen», erklärt Direktor Urs Zenhäusern. Auf dem Programm stehen Touren, die über Hängebrücken oder Gletscherführer, wie auch Führungen durch Weinberge. Zenhäusern beobachtet, dass der persönliche Kontakt immer wichtiger wird: «Beispielsweise Hoteliers, die ihre Gäste auf Entdeckungstouren begleiten.»

In Graubünden wird auf «bodenständige Angebote» gesetzt: «Spezielle Angebote können Aufmerksamkeit steigern, aber nicht zwingend Massen bewegen», sagt Gieri Spescha Mediensprecher Graubünden Ferien, «wichtiger ist ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.» Die Bündner Regionen punkten mit All-inclusive-Leistungen. Für Hotelgäste in Arosa, Davos Klosters, Samnaun und weiteren Orten sind Bergbahnfahrten, Schwimmbadeintritte, Museumsbesuche und verschiedene Tagesaktivitäten kostenlos.

Auch im Entlebuch fahren umweltbewusste Gäste gratis: Besucher, die sechs Tage lang auf ihr Auto verzichten, erhalten den «Biosphärenpass» und damit unlimitierte Bergbahn-, Postauto- und Bahnfahrten geschenkt.

«Es geht nicht ums Blümchenbetrachten, sondern ums Naturerlebnis mit allen Sinnen.»

Urs Zenhäusern
Direktor Wallis Tourismus

Reka plant zwei neue Feriendörfer

Eine Machbarkeitsstudie soll klären, in welcher Form die Reka in Blatten bei Naters ein Feriendorf realisieren könnte. Auch in Sörenberg hegt die Reka Pläne für ein Feriendorf.

DANIEL STAMPFELI

Auf 26 bis 28 Mio. Franken inklusive Landanteil könnte das geplante Feriendorf mit rund 50 Wohnungen in Blatten oberhalb Naters im

Oberwallis zu stehen kommen, schätzt Reka-Direktor Werner Bernet. Zur Destination Blatten-Belalp habe der geschäftsleitende Ausschuss grundsätzlich grünes Licht gegeben. Die zusammen mit den Behörden der Gemeinde Naters und den Belalp Bahnen in Auftrag gegebene Machbarkeitsstudie soll im Herbst vorliegen. Diese soll

Realisierungs- und Finanzierungsmöglichkeiten aufzeigen. «Im Rahmen der Ökonomie der Kräfte

«Ich persönlich erachte den Standort Blatten-Belalp als sehr gut, er ist Reka-like.»

Werner Bernet
Direktor Reka

«Wenn es keine Einsprachen gibt, kann dies sehr rasch gehen. Ob das

Feriendorf im 2011 oder 2012 kommt, spielt für die Reka keine Rolle.»

Zur Finanzierung wird möglicherweise eine Aktiengesellschaft Blatten-Belalp AG gegründet, ähnlich dem Vorgehen beim Feriendorf in Urnäsch. Die Gemeinde, die Bergbahnen sowie allfällige Dritte müssten sich neben der Reka daran beteiligen. Die Wohnungen würden sich im Besitz der neu zu gründenden AG befinden, und die Reka wäre Mieterin. «Diese Form ist geeignet, da die Bevölkerung Miteigentümerin ist», so Bernet.

Denkbar wäre aber auch, dass die Reka Bauherrin wäre und die Gemeinde entsprechende Beiträge sprechen würde. In dem Falle würde eine spezielle Vereinbarung getroffen, wonach die Reka das Feriendorf während 20 oder 25 Jahren betreiben muss und nicht verkaufen darf, ohne die erhaltenen Beiträge zurückzuerstatten.

Ein zweites der Strategie der Reka entsprechendes Feriendorf in Sörenberg geplant. Vorgesehen ist die Übernahme einer Hippimag-Ferienanlage. «Dies könnte relativ schnell geschehen», so Bernet.

McDreams Hotel baut nur auf Supermärkten

Lage auf Supermärkten, automatischer Check-in, Tiefpreise: Das erste McDreams-Hotel ist eröffnet.

GUDRUN SCHLENCEK

Gesucht: Standorte auf Supermärkten mit rund 1600 m² Fläche für Budget-Design-Hotel mit mindestens 80 Zimmern. So steht es im Konzept der McDreams Hotel GmbH. Der erste Standort wurde gefunden: Gestern eröffnete McDreams ein Hotel in Wuppertal auf einem



Schlafen ab 29 Euro im neuen McDreams-Hotel.

«Plus-Markt. Die Nacht gibt's ab 29 Euro, frühstücken kann der Gast zum Beispiel in dem gleichen Gebäudekomplex untergebracht Subway-Lokal ab 1,99 Euro. Gebucht wird übers Internet, eingeklickt vollautomatisch via Terminal. Von 17 bis 22

Uhr ist die Réception mit einer Person besetzt.

«Mit einem Stand-alone-Konzept wäre unsere Pacht doppelt bis dreifach so hoch», erklärt Dominik Klein, Geschäftsführer der McDreams Hotel GmbH. Die Mietkosten verschlingen bei dem Budget-Konzept immerhin bis 25 Prozent des Umsatzes. Dem Investor verspricht man über die Pacht eine 10-prozentige Rendite auf die Bausumme. Expansionsziel: 2 Hotels pro Jahr. Mit der McDreams-Hotel AG in Schaffhausen wurde auch bereits eine Schweizer Gesellschaft gegründet.

Destination Savognin Bivio Albula setzt auf Regionenmarke Graubünden

Graubünden Ferien ist über den Entscheid der Region sehr erfreut. Beide Seiten sollen davon profitieren.

Die Savognin Bergbahnen als grösster Arbeitgeber und Motor der Region setzt ab kommendem Winter zusammen mit der Ferienregion Savognin Bivio Albula und anderen Partnern auf die Marke Graubünden. Für Vendelin Coray, Direktor der Bergbahnen, ist es wichtig, dass der Gast keine Schnittstellen zwischen den Leistungsträgern spürt. Der Parc Ela erscheint schon seit Anfang dieses Jahres im neuen Graubünden-Design. «Mit der Attraktionsmarke kann sich der, zumindest flächenmässig, grösste Partner perfekt in den Auftritt von Graubünden einbetten», sagt Dieter Müller vom Parc Ela Management.

Mit dem Wechsel von Savognin Bivio Albula ins Erscheinungsbild von Graubünden werde ein weiteres Zimmer im Graubünden-Markenhaus bezogen, schreiben

die Partner. Gieri Spescha, bei Graubünden Ferien für die Marke zuständig, gibt einen Gewinn für alle Parteien: «Savognin Bivio Albula profitiert durch die Anbindung an Graubünden noch direkter von der hohen Bekanntheit und äusserst positiven Wahrnehmung der Regionenmarke.» Im Gegenzug stärkt die Region Savognin Bivio Albula auch Graubünden. «Die ursprüngliche Landschaft des Parc Ela mit der Alp Flix, das familienfreundliche Ferienangebot mit tollen Wintersportmöglichkeiten sowie kulturelle Perlen wie das Origen Festival Cultural tragen zur Wahrnehmung von Graubünden als vielfältige, attraktive Region bei», so Spescha. Mit dem Touristischen Gemeindezweckverband Surses ziehen alle neun Surses-Gemeinden touristisch an einem Strang. **dst**



Vorher COO bei SV Schweiz, jetzt CEO bei CWS-boco Suisse SA: Matthias Draeger.

CWS mit Wäschepools für Hotels

CWS-boco Suisse SA lanciert einen Miet-Pool für Hotelwäsche und einen Handtuchspender mit Flatscreen. Frische Ideen vom neuen CEO Matthias Draeger, einem Hotelier.

GUDRUN SCHLENCZEK

Matthias Draeger, Sie sind gelernter Koch und Hotelier und nun erstmals in einer branchenfremden Unternehmung tätig. War die Umstellung happig?

Teilweise. Diese Branche funktioniert nach ganz anderen Kriterien. Aber es gibt auch Schnittpunkte, wie die Wäschereien. Was mir entgegenkommt: Ich habe bei CWS-boco Suisse SA jetzt vielfach die gleichen Kunden und Ansprechpartner wie vorher als COO bei SV Schweiz.

Was war die grösste Umstellung?

Sicher dass ich jetzt weiter weg bin vom eigentlichen User des Produkts. In der Hotellerie bekommt man das direkte Feedback. Ich denke, in unserer Branche kann man sich von der Hotellerie in Sachen Dienstleistung und Zufriedenstellen des Kunden sicher noch was abschauen.

Ein Grund, warum man Sie zum Chef machte?

Da müssen Sie meinen Chef fragen. Aber es ist richtig, die Kundennähe wollen wir noch stärker ausbauen. Und vermehrt Gesamtlösungen anbieten, gerade auch für den Horeca-Bereich. Diese Branche ist sehr geeignet, da wir dort sämtliche Dienstleistungen und Produkte einbringen können.

Was planen Sie konkret?

An der Messe Igeho im November wollen wir eine Horeca-Komplettlösung präsentieren. Viele unserer heutigen Gastgewerbe-Kunden kennen CWS, diesen möchte ich auch noch das Boco-Angebot schmackhaft machen und umkehren. Ich plane einen Branchen-Pool für Flachwäsche und Berufskleidung, aus dem der Restaurateur mit einer Art Mietssystem seinen Bedarf ganz flexibel decken kann. Als Tochter der Haniel-Gruppe können wir die ganze Kette aus einer Hand bieten: Von dem Entwurf der Textilie bis zur Pflege.

Dann haben nachher alle Ihre Kunden die gleichen Tischdecken.

Wir werden natürlich unterschiedliche Farben führen. Die Differenzierung eines Betriebes findet aber grundsätzlich nicht über die Tischdecke statt. Diese muss einfach sauber und gepflegt sein. Da muss nicht noch das Logo des Betriebes drauf sein.

Aber über die Berufskleidung differenzieren sich Betriebe noch gern.

Kellnerhosen sind doch immer schwarz... Den persönlichen Touch kann man über Accessoires sicherstellen. Bei der weissen Kochweste besteht die Möglichkeit, mit speziellen Knöpfen und dem Foulard, vielleicht sogar versehen mit Firmenlogo, Akzente zu setzen.

«Die Differenzierung eines Betriebes findet nicht über die Tischdecke statt.»

Matthias Draeger
CEO CWS-boco Suisse SA

Wie teuer kommt den Hotelier die Pool-Lösung für seinen Wäsche-Bedarf zu stehen?

Die Lösung ist über drei oder vier Jahre gesehen sicher nicht günstiger, aber auch nicht teurer. Der grosse Vorteil ist, dass der Betrieb das Risiko des unterschiedlichen Bedarfs aufgrund saisonaler Schwankungen oder Fluktuation an uns auslagert. Bei einer Laufzeit einer Textilie über drei Jahre verursacht die Anschaffung nur die halben Kosten. Genauso teuer sind noch mal die Prozesskosten.

Für die gehobene Hotellerie ist das aber kaum eine Alternative?

4-Sterne-Hotels zählen wir schon heute zu unseren Kunden. Aber für die Luxushotellerie ist das wohl weniger geeignet, das ist richtig. Die Pool-Lösung ist grundsätzlich eher für den Einzelbetrieb. Für grosse Ketten mit der entsprechenden Stückzahl produzieren wir auch Wäsche gemäss der Corporate Identity.

Aber mit der neuen Paradise-Line von CWS für den Waschraum wollen Sie vermehrt in die gehobene Hotellerie?

Mit der Linie wollen wir den verstärkten Design-Ansprüchen in Waschräumen entsprechen. Oftmals, hat man das Gefühl, dass das ganze Design an der Waschraumbürste aufhört. Vielfach hängt von irgendeinem Anbieter der Seifenspender, von einem anderen der Handtuchspender und vom dritten der Duftspender. Mit der Paradise-Line kann man diese Spender farblich an die Umgebung anpassen – aber auch die Frontfläche für Botschaften nutzen. Der Kölner Flughafen nutzt das zum Beispiel für Eigenwerbung. Der Kunde steht rund acht Sekunden vor einem Handtuchspender und muss notgedrungen auf das Panel schauen.

Ganz ehrlich: So richtige Schmuckstücke sind Spender im Waschraum aber nie: Als Hotelier haben Sie einen Blick fürs Schöne, ist Ihnen das nicht ein bisschen ein Dorn im Auge?

Wir haben jetzt einen Design-Wettbewerb für die Panel-Gestaltung eines Handtuchspenders an Schweizer Design- und Kunstgewerbe-Schulen

Zur Person Vom Koch zum Chef der CWS-boco Suisse SA

Matthias Draeger (41) ist seit Februar der neue CEO der CWS-boco Suisse SA. Der gelernte Koch und Hotelier (Hotelfachschule Lausanne und Nachdiplomstudium Hotelmanagement HF) war vorher vier Jahre COO bei SV Schweiz. Die CWS-boco Suisse SA in Glattbrugg gehört zur CWS-boco International GmbH, einer Tochtergesellschaft der deutschen Haniel-Gruppe mit einem Umsatz von 29,2 Mrd. Euro und über 56 000 Mitarbeitenden. 2008 erzielte die CWS-boco Suisse SA rund 127 Mio. Franken Umsatz. gsg

lanciert. Die Jury hat die 18 Sieger bereits erkoren. Aus diesen Arbeiten soll dann möglicherweise eine CWS Design-Linie entstehen.

Und das ist alles?

Natürlich arbeiten wir bereits an der nächsten Spender-Generation. Ich kann Ihnen nur so viel verraten: Nach dieses Jahr werden wir einen Handtuchspender mit integriertem Flatscreen auf den Markt bringen. Da kann das Kino seine Trailer laufen lassen oder das Hotel seinen Hotel-Film.

Standpunkt

Selbstbewusste Verkäufer bleiben in Erinnerung



ADRIAN STALDER

Wie oft erlebe ich, wie schlecht sich Mitarbeiter oder auch Kaderleute auf Vorstellungs-Gespräche vorbereiten und nur unklar aufzeigen können, wo ihre Stärken liegen oder über welche Fähigkeiten sie verfügen. Wie wollen diese Leute – die sich offenbar selber schlecht verkaufen können – im Geschäft gute Verkäufer sein? Wie oft wird mir ein «schöner» Wein angeboten – wie wenn es auch «unschöne» Weine geben würde! Warum nicht dem Gast selbstsicher und sympathisch das Produkt schmackhaft machen?

«Meist wird mit floskelhaften, geschlossenen Fragen die erlebte Leistung abgefragt.»

«Ich empfehle Ihnen den spritzigen Chasselas XY vom Murtensee, der als lokale Spezialität am besten zum einheimischen Eglis-Filet passt – Sie werden begeistert sein!»

Um Mitarbeiter zu sensibilisieren, starte ich deshalb zu Beginn eines Kundenorientierungs-Workshops mit der «Werbespot Aufgabe». Hier geht es darum, auf überzeugende Art und Weise für seinen Betrieb und seine Produkte zu werben. Schnell wird den Teilnehmern klar, wie schlecht griffige Verkaufsargumente abfragen sind und dass oft ein gesundes Selbstbewusstsein beim Kommunizieren fehlt. Auch wird klar, wie wenig die Bedürfnisse des Kunden bekannt sind – weil meist nur mit floskelhaften geschlossenen Fragen die erlebte Leistung beim Gast abgefragt wird.

Die Schweizer Standardfrage «Ish es rächt gsi?» wird nie zu konkreten und wertvollen Feedbacks führen und so auch keine Inhalte für eine bedürfnisorientierte Kommunikation liefern. Deshalb empfehle ich jedem Mitarbeiter und Chef an der Gästefront: Fragen Sie sich öfters «was erzählt mein Kunde am Abend über mich? Stelle ich die richtigen Fragen, klar ich im Vorfeld das Kundenbedürfnis ab und verkaufe ich mit griffigen Argumenten – so dass es sich lohnt, zu Hause über die Begegnung mit mir zu berichten?» Denn das Durchschnitts- oder Standard-Gespräch mit dem Gast wird zu Hause kaum ein Thema sein.

Adrian Stalder, Berater und Workshop-Trainer

Mit Kaffee, Süssem und Musik durch die Nacht



SABRINA JÖRG PATOKU
LEITERIN
REDAKTIONSSKRETARIAT

Zum Thema
Kosovo

Nie zuvor bereichte ich ein Land mit einer so minimalen Infrastruktur wie im Kosovo. Die Hotels dienen den wenigen Geschäftsleuten und den Gästen der KFOR-Truppen. Richtige Restaurants gibt es kaum, da die kosovarischen Familien grösstenteils zu Hause essen. Unterwegs verpflegen sie sich höchstens mit einem kleinen Imbiss. Die Bars dagegen überraschen mich: Bereits mittags sind sie voll, und laute Musik dröhnt

aus den Boxen. Was sagt dies? Die Leute haben Zeit. Im Kosovo herrscht über 54 Prozent Arbeitslosigkeit. Mehr als die Hälfte der Bevölkerung verdient also nichts und wird auch nicht vom Staat unterstützt. Sie schlägt sich irgendwie durchs Leben, oft mit Unterstützung aus dem Ausland. Trotz dieser ohnmächtigen Armut und trauriger Vorgesichte sind die Kosovaren übermässig gastfreundlich. Man hilft sich gegenseitig, wo es nur geht. Falls der Fahrplan unklar ist oder der Bus gerade

«Die touristische Infrastruktur ist minimal, jedoch die Gastfreundschaft maximal.»

eine Panne hat, ist es selbstverständlich, dass einen jemand mitfahren lässt. Diesen Sommer betrieben wir auch Tourismus, wie es die Kosovaren tun und entschlossen uns, mit einem Nachtbus nach Montenegro ans Meer zu fahren. Mit einer Stunde

Verspätung beginnt die Reise. Etwa 10 Stunden dauert die Fahrt, führt über Berg und Tal. An der Grenze werden wir ausführlich kontrolliert. In der Zwischenzeit serviert der Chauffeur einen starken Kaffee und eine Süsseigkeit, dazu hören wir albanische Musik. Um fünf Uhr morgens stehen wir mit unserem Gepäck am Busbahnhof in Ulcinj und werden überrannt von den lokalen Zimmervermietern. Bashkim bietet uns ein Zimmer mit Sicht aufs Meer an, und wir fahren mit ihm ins

Zentrum. Vor Ort heisst es dann: Das Zimmer mit Blick aufs Meer wird leider erst in drei Tagen frei. Wir suchen weiter und finden nach unzähligen Besichtigungen unser gewünschtes Feriendomizil. Der 84-jährige, elegante Herr nennt sein Haus «Villa Paris» und spricht perfekt französisch. Er versichert uns, falls der Dunst verschwindet, sähen wir von unserem Balkon aus sogar Italien. Die Aussicht ist fantastisch, jedoch Italien sehen wir bis zum letzten Tag nie.



«Wenn das Publikum und die Musiker glücklich sind, dann bin ich das auch.»

Claude Nobs Leiter Jazzfestival Montreux



Gruppenbild mit Herr. (v.l.) **Patrik Wagner** (Präsident Golf Club Davos), **Ruth Jost** (Restaurant Clavadeler Alp), **Ulli Forster** (Mutter von James-Bond-Marc Forster), **Gaby Terribilini** (Ascona) und **Rita Hirzel** (Vero Moda, Widen).

Golf & Bulles

Beim Hotellerie & Friends Golf Event in Davos schien sogar die Sonne. Für Organisator Walter Rohrbach ein vielversprechendes Zeichen.

ELSBETH HOEBMEIER

Er habe schon beim Aufstehen gedacht «Oje, heute ist Walti-Rohrbach-Tag», bekannte der Davoser Golfclub-Präsident Patrik Wagner. Denn es sei legendär, dass es beim Laurent-Perrier-Turnier in Davos immer in Strömen regne

und die Tropfen vom Himmel den «Bulles Laurent-Perrier» jeweils grösste Konkurrenz machen. Dieses Jahr war alles anders: In Davos schien zeitweise sogar die Sonne. Ob das wohl die neue Partnerschaft mit dem Sponsor Coca-Cola Beverages AG ausmache? Jedenfalls waren alle bester Laune: Die gut hundert mitspielenden Hoteliers und



Lüpfige **Country-Music** zum Apéro.



Der Turniersieger und die Sponsoren: **Silvio Lorenzetti** von Coca-Cola, Sieger **Luc Schindler** und **Walter Rohrbach** von Laurent-Perrier Schweiz.



Vier muntere Hoteliers: **Bruno Friedrich** (Bellevue, Sursee), **Armin Schoch** (Bellaval, Scuol), **René Donatz** (Donatz, Samedan) und **Erich Jäger** (Villa Maria, Vulpera).



Strahlende Davoser: **Edith Casutt** (Rest. Tirca), **Ernst Wyrsch** (Belvedere), **Dagmar Weber** (Waldhuus).

Gastronomen, die Sponsoren, die Gewinner der schönen Preise. Nach geschlagener Schlacht delek-

tierten sie sich zu Country-Musikklängen an bestem Champagner und einem exquisiten Dyrhberg-Lachsbuffet und netzwerken, was das Zeug hält. Den Wanderpreis aus Valser-Granitholte Luc Schindler, der am 1. August in Lyss zusammen mit Spitzenkoch Daniel Krebs das Restaurant «Lysnord» eröffnet. Traumhafte Nettopunkte erspielten sich Dagmar Weber, Edith Casutt, Ernst Wyrsch und Bruno Friedrich – ein Beweis mehr, dass Golfspielen und Hotellerie/Gastronomie sich ideal ergänzen.

Sesselrücken

Neuer Präsident für Hotelierverein Brienz

Hansjörg Imhof ist als Präsident des Hotelvereins Brienz HVB nach sieben Jahren zurückgetreten. Er wird den HVB weiterhin innerhalb der Geschäftsleitung von Brienz Tourismus vertreten. Sein Nachfolger ist **Ruedi Rubi** vom Hotel Chemihüttli, Axalp. Als neue Vizepräsidentin ist **Monique Werro** vom Seehotel Bären gewählt.

Direktor der Sedrun Bergbahnen AG ist ernannt

Nach der Umsetzung des Masterplans hat die Sedrun Bergbahnen AG per Juli auch ihre Organisationsstruktur angepasst. Der bisherige Vorsitzende der Geschäftsleitung, **Silvio Schmid**, wurde neu zum Direktor ernannt. Den neu geschaffenen Bereich Technische Dienste leitet **Gion Pechen**.

Übergabe des Hotels Bahnhof Terminus Davos

Das Direktorenpaar **Sigi** und **Riek Ritter** haben sich vom Best Western Hotel Bahnhof Terminus in Davos verabschiedet. Sigi Ritter wollte sich mit 65 Jahren aus dem Tagesgeschäft zurückziehen. Er wird Gäste weiterhin auf Wanderungen begleiten. Neuer Direktor im «Bahnhof Terminus» ist **Cyrill Ackermann**.

Neue Revenue-Managerin im «Radisson Blu» Köln



Maureen Volker (Bild) heisst die neue Revenue-Managerin im Radisson Blu Hotel, Köln. Die Nachfolgerin von **Tanja Gerstenberg** bringt internationale Erfahrung im Bereich Revenue- und Yield-Management mit. Die gebürtige Niederländerin war zuletzt Cluster-Revenue-Managerin für die Lindner Hotels AG in Düsseldorf.

Rücktritt nach 40 Jahren

Emanuel Berger wird nächstes Jahr aus dem Verwaltungsrat der Victoria-Jungfrau Collection zurücktreten. Für die Gruppe ist er seit vier Jahrzehnten tätig.

SULAMITH EHRENSPERGER

Seine Aufgaben wird er an der ordentlichen Generalversammlung im Mai 2010 Beat R. Sigg übergeben. «Mein Rücktritt ist Teil einer langfristigen Planung», sagt Ber-



Nach dem Rücktritt will **Berger** seine Erfahrungen weitergeben.

ger, «die Integration der vier Hotelbetriebe in die Hotelgruppe ist abgeschlossen und die Holding mit planmässiger Entwicklung ge-

gründet». Ein weiterer Grund, dass er sich nächstes Jahr nicht mehr zur Wiederwahl stellt: «Das Alterslimit liegt bei 70 Jahren, ich wäre so nur noch ein Jahr im Amt.» Berger und seine Frau erhielten zahlreiche Preise, wie 2002 den Milestone in der Kategorie «Lebenswerk». In seine Fussstapfen tritt ein Mann mit grosser Erfahrung: Beat R. Sigg ist Direktor des Hotels Eden au Lac und wird dazu die Koordination der vier Hotels der Gruppe übernehmen. Sigg: «Ich werde versuchen, auch in schwierigen Zeiten, Bergers gute Arbeit fortzusetzen.»

Gesundheits-Trophy 2009 für den «Panoramaweg um den Thunersee»

Im Gwatt-Zentrum am Thunersee fand letztes Wochenende die dritte Verleihung der «Gesundheits-Trophy» statt – eine Initiative von Beat Oehrli, Organisator des Events und Präsident des Trägervereins «GesundheitsOase Berner Oberland» (GeO BeO). 20 Projekte wurden von einer Jury, bestehend aus Tourismusfachleuten, Ärzten, Physiotherapeuten und Ernährungsberatern, ausgezeichnet. Zielsetzung war «die Ausrichtung auf die Tourismus- und Gesundheitsförderung aus der Kraft des Berner Oberlandes». Der erste

Preis der Gesundheits-Trophy ging dieses Jahr an Peter Dütschler für den «Panoramaweg um den Thunersee». Die erschlossenen Wanderwege um den See sollen mit Hängebrücken über Schluchten und Täler verbunden werden und einen 56 km langen Rundweg bilden. Auf Platz zwei landete Jürg Schranz mit dem Projekt «Mountain Fun Games», ein spezielles Angebot für Firmen und Vereine auf der Engstligenalp. Den dritten Preis erhielt Bruno Dutly für seine Elektrovelo-Touren im Oberland.

ANZEIGE

choose your favourite film...

Internet voting from July 28, 2009 until September 4, 2009



stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

www.swisshotelfilmaward.ch

CO-SPONSOR

ConCardis

EVENT PARTNER



MEDIA PARTNER

htr hotelrevue

PRESENTED BY

hotellerieSuisse
Swiss Hotel Association

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

rebagdata
hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 54 711 74 10 • www.rebag.ch

protel
HOTEL MANAGEMENT

Pioniere und Wegbereiter. Badrutt. Johannes Badrutt, der eine kleine Pension in St. Moritz gekauft hatte, gilt als Erfinder des Alpentourismus. Die Hoteliersfamilie hat die Destination stark geprägt.



Schweizerische Nationalbibliothek
St. Moritz mit seinem See hat schon früh Gäste angezogen. Erst in St. Moritz Bad, dann im Dorf.

Badrutts hatten stets die Nase vorn

Hansjürg Badrutt, Ihr Urgrossvater Johannes übernahm 1856 die 12-Betten-Pension Faller. Wie viele Hotels gab es damals in St. Moritz?

Aus der Pension baute mein Urgrossvater das heutige Kulm-Hotel. Und zwar etapenweise, immer wenn er wieder etwas Geld hatte. Soviel ich weiss, gab es im Dorf damals nur einzelne kleinere Pensionen. Die grossen Hotels standen in St. Moritz Bad.

Wissen Sie, was ihn damals bewegen hatte, die Pension zu übernehmen?

St. Moritz mit seinen Bädern war ein Kurort. Von Wintersport sprach noch niemand. Meinem Urgrossvater war es im Bad unten zu schattig und wohl auch den Gästen, denn auch die kamen dann ins Dorf.

Er gilt als Erfinder des Alpentourismus, weil er 1884 die erste künstliche Eis-Schlittelbahn, den Cresta-Run, bauen liess. War er der Pionier?

Ja, er hat aufgrund einer Wette so den ersten Engländer im Winter nach St. Moritz geholt.

Weitsichtig war auch Sohn Caspar, der 1892 das «Badrutt's Palace Hotel» bauen liess.

Dass er sich seine eigenen Hotels baute, gefiel seinem Vater Johannes nicht. Dieser schrieb in seinem Testament, dass seine letzten Jahre vergällt waren, weil sein Lieblingssohn eigene

Hansjürg Badrutt ist der Letzte der Familie, der aktiv im «Badrutt's Palace Hotel» tätig war. Damit geht eine St. Moritzer Pionier-Ära zu Ende.

CHRISTINE KÜNZLER

Wege gegangen sei. Nach dem «Caspar Badrutt», das heute kein Hotel mehr ist, kaufte Grossvater das «Beau Rivage», das er zum Hotel Palace umbauen liess – damals das erste Palace weltweit. Wir haben es veräußert, den Namen zu schützen.

Sie selber haben Ihren Grossvater Caspar nie gekannt. Was

Zur Person Hansjürg Badrutt war 1960 eingestiegen

Hansjürg Badrutt (1930) ist mit Ehefrau Anikó Mehrheitsaktionär des «Badrutt's Palace». Nach dem Tod seiner Mutter Helen Badrutt 1960 führte er das Hotel mit seinem Bruder Andrea und war für das Personal zuständig. Da Hansjürg Badrutt keine Nachkommen hat und auch niemand aus der Verwandtschaft am Hotel interessiert ist, erbt der jetzige Direktor Hans Wiedemann das Hotel. ck

hat Ihnen Ihr Vater Hans Badrutt von ihm erzählt?

Er sagte mir immer, Grossvater sei ein grosser Mann gewesen. Ein Vorbild.

Ihr Vater hat das «Palace» 1898 übernommen. Sie sind hier aufgewachsen. Wie war das?

Meine Eltern hatten für mich nicht viel Zeit, weil sie sich um die Gäste kümmern mussten. Eine sehr nette englische Nurse war meine Bezugsperson, und ich konnte englisch sprechen, bevor ich zur Schule ging. Dort musste ich dann Deutsch lernen. Ich erinnere mich noch, dass ich mich ab und zu schön anziehen musste, um den Prinz soundso zu begrüssen. Das hat mich, als 5-, 6-jährigen Knirps, jeweils gelangweilt, denn ich kannte die Person ja nicht.

Ihre Eltern haben das «Palace» zum Erfolg geführt. Wie?

Sie haben sich total in das «Palace» eingebracht. Meine Mutter war die zweite Frau meines Vaters, der 20 Jahre lang Witwer war. Eine St. Gallerin, die in St. Moritz ein Geschäft führte. Als mein Vater sie heiratete, gab es hier einen Aufruhr, Mütter und Töchter gingen auf die Barrikaden, weil mein Vater eine «Ausländerin» heiratete. Meine Mutter war es dann, die den Erfolg des «Palace» massgeblich geprägt hat. Sie war die Seele des Hauses, mein Vater war der Macher, der Organisator. Alle Gäste mochten sie sehr.



Hansjürg Badrutt vor dem Bild seines Vaters Hans Badrutt. Das Öbild hängt im «Badrutt's Palace Hotel». Giancarlo Cattaneo

St. Moritz heute – welches sind die einschneidendsten Veränderungen der letzten 70 Jahre?

So richtige Skipisten gab es noch nicht. Und auch noch nicht so viele Bahnen. Man ist vor allem Schlittschuh gelaufen. Und der Cresta-Run, der war top! Auch die Luxusgeschäfte kamen erst nach und nach. Zum Teil von weit her. Cartier, eines der ersten, kam aus Paris.

Ab 1960 führten Sie mit Ihrem Bruder Andrea das «Palace». Wie viele Mitarbeitende hatten Sie damals?

Eher mehr als heute. Damals verdiente ein Commis etwa 50 Franken monatlich. Der Rest war Trinkgeld. Arbeitsverträge gab es noch keine.

Zwischen 1999 und 2003 führte Rosewood das Haus. Weshalb? Wir hatten damals kein Geld von den Banken erhalten. Für uns gab es zwei Möglichkeiten: Das Haus einer Kette zu verkaufen oder jemanden zu finden, der investiert – das hat Rosewood dann getan. Da zogen auch die Banken nach, und wir konnten aus unserem, glückli-

cherweise kurzen Vertrag mit Rosewood wieder aussteigen.

Der jetzige Direktor Hans Wiedemann wird Ihre Anteile am Hotel erben. Eine gute Lösung? Unter ihm läuft das Hotel immer besser und besser. Wir haben die gleiche Wellenlänge, den gleichen Humor. Für mich eine optimale Lösung.

Was wünschen Sie dem «Badrutt's Palace Hotel» für die Zukunft? Dass das Hotel so bleibt, wie es heute ist.

ANZEIGE

Freie Betten? Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre »hotel specials« auf www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
SWISS HOTEL ASSOCIATION

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelfachschule thun
hotelleriesuisse
SWISS HOTEL ASSOCIATION

pistor
Profit

Qualität zu Top-Preisen

www.pistor.ch/profit

REPA AG
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

Telefon 062 775 07 07
www.repa.ch

DOUWE EGBERTS

Pionier und Wegbereiter. Hotellerie. Der Walliser César Ritz hat Masstäbe im Bereich Luxushotellerie gesetzt. Und Crossair-Gründer Moritz Suter hat das Schweizer Airline-Geschäft aufgemischt.

VIPs logieren gern «ritzy»

Qualität, Raffinesse, Stil: Wenn der Luxus den Lifestyle trifft, dann ist er «ritzy». Hotelpionier César Ritz bleibt aktuell, ihn kennt die Welt.

KARL JOSEF VERDING

Ritzy meint luxuriös in Verbindung mit stylish, auf zeitgemässe Art. Das war und ist die Welt von César Ritz», sagt Martin Kisseles, Besitzer der César Ritz Colleges Switzerland: «Der Kunde ist der König. Das Erlebnis soll seine Erwartungen übertreffen.»

Hotellerie mit dem Ziel von Exzellenz des höchsten Niveaus

Den vollen Pionier-Namen darf nur diese, im 1982 gegründete Bildungsinstitution für die internationale 5-Sterne-Hotelbranche führen. Mit dem Institut hôtelier «César



Der Hotelier der Könige und König der Hoteliers: César Ritz.

Ritz» in Le Bouveret und dem University Center «César Ritz» in Brig. Sie darf es unter einer Bedingung: Dass sich alle Einrichtungen der Gruppe der Ausbildung im Hotelfach mit dem Ziel von Exzellenz auf höchstem Niveau widmen.

Monique Ritz, Schwiegertochter des legendären Walliser Hoteliers, hat Mitte der 80er-Jahre die ihr ge-

hörenden Hotels und den Markennamen «Ritz» – ohne den Vornamen – an Mohamed al-Fayed verkauft.

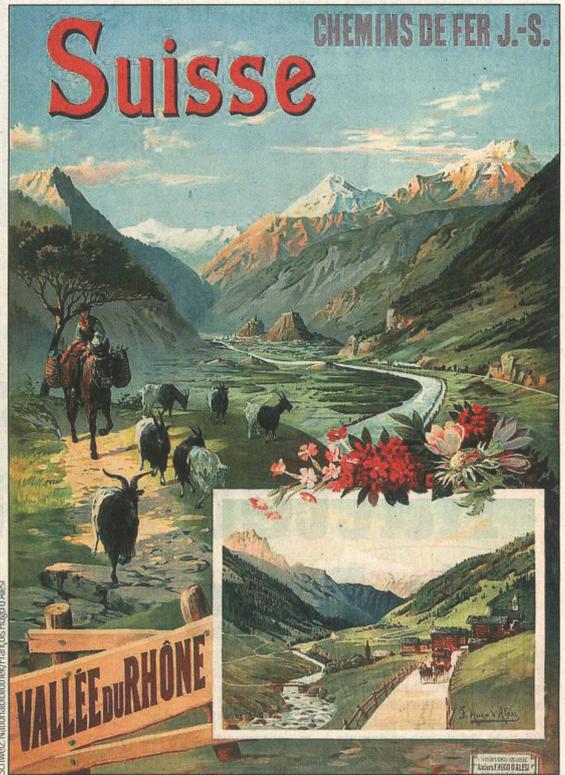
César Ritz war 1850 in Niederwald im Goms als Bergbauernsohn geboren worden. Er starb 1918 in Küsnacht SZ. Seine Hotelbetriebe waren die ersten in Europa, die den Sanitärkomfort einführen und jedem Appartement ein Badezimmer zuordneten. 1893 wurde das neue Grand Hotel des Pioniers in Rom eingerichtet, 1898 das «Ritz» in Paris, 1899 sein «Carlton» in London. Bis 1898 hatte in Paris noch das «Bristol», mit einem Badezimmer pro Stockwerk, als Nonplusultra in der Hotellerie gegolten.

«César Ritz setzte völlig neue Standards von Luxus und Service»

Das «Ritz» in London gründete er 1906. César Ritz wurde von einem der ranghöchsten VIP-Gäste seiner Hotels, König Edward VII. von Grossbritannien, als «Hotelier der Könige und König der Hoteliers» gerühmt.

Das Londoner «Ritz» ist heute «Partnerhotel» der Ritz-Carlton-Gruppe. Diese bekennt in ihrem

Damals wie heute: Günstiges Klima und gut genährte Nutztiere sorgen für eigene Walliser Genussprodukte. Ahnherr der Gastronomie bleibt César Ritz.



ANZEIGE

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Wir gratulieren unseren Lernenden zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!

Francesca Caradonna erwarb das Fähigkeitszeugnis zur Kauffrau E-Profil. Ebenso erfolgreich schloss Herolind Alijaj seine Ausbildung zum Kaufmann E-Profil ab.

Wir danken den beiden für ihr Engagement bei uns und freuen uns, die frisch gebackenen Kaufleute in einem Praktikum bis Ende Jahr weiter zu beschäftigen.

Für die private wie berufliche Zukunft wünschen wir ihnen alles Gute.



Leitbild: «Der Ritz-Carlton-Lifestyle ist von Anmut, Leichtigkeit und Casual Elegance geprägt, so wie ihn viele anstreben, aber wenige erreichen. Diese Oberlieferung begann vor über 100 Jahren, als César Ritz völlig neue Standards von Luxus und individuellem Service einführte.»

«Discerning pampering» (anspruchsvolles Verwöhnen) ist das

Motto für ein Package im «Ritz» Madrid von heute, Mitglied der Orient-Express Hotels.

«Das Thema César Ritz ist immer willkommen bei den internationalen Medien», sagt Bruno Huggler, Leiter des Media-Teams von Wallis Tourismus: «Am kommenden Walliser Event für die Weltmedien Anfang September, das wir in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus

durchführen, werden die «Rhönköche», als aktuelle Schweizer Kochnationalmannschaft, den 180 Journalisten verdeutlichen, dass die Genuss-Tradition von César Ritz bei uns im Wallis in einer modernen Weise gelebt wird.» Auch eine im Eingangsbereich von neun Goms Restaurants befestigte Parcours-Tafel weist den Weg zum Genuss in seinem Namen.

Vom Gratis-Schoggitaler zu den Toiletten-Gebühren

Die Brüder Wright flogen als Erste mit einem Flugzeug. Pioniergeist prägte auch die Luftfahrt der Neuzeit. Moritz Suter revolutionierte in den 80ern die Fliegerei mit seiner Crossair, dann folgten Billigflieger wie Easy-Jet und Ryanair.

ROBERT WILDI

Moritz Suter steht auf der gleichen Stufe wie Mondraketenbauer Wernher von Braun, Helikopterkonstrukteur Igor Sikorsky oder Astronaut John Glenn. Vor rund sieben Jahren wurde der Basler von der renommierten amerikanischen Fachzeitschrift «Aviation Week» für sein Lebenswerk Crossair zur «Legende der Luftfahrt» gekrönt. Geht wurde der Basler für die Gründung und den Aufbau der international erfolgreichsten Regional-Fluggesellschaft.

Zum Leben erweckte Suter die Crossair zusammen mit einem Jugendfreund im Jahr 1975. Mit seiner unachahmlichen Art als Patron entwickelte er die Airline zum Grosskonzern mit tausenden Angestellten und Umsätzen im Milliarden-Bereich.

Legendär war die Einrichtung des Europa-Drehkreuzes «Eurocross» am Basler Flughafen mit den verschiedenen Wellen an Flügen auf der europäischen Nord-Süd- und Ost-West-Achse. «Fliegen ist ein Stück Freiheit», begründete Suter in Interviews immer wieder seinen unermüdlichen Einsatz. Wich-



Ein Teil von Suters Lebenswerk: Die Airline Crossair.

tigste Visitenkarte seiner Crossair waren für ihn stets die Stewardessen, die der Patron nach Möglichkeit auch selbst einstellte.

Bezüglich Kostenkontrolle Vorreiter der Billigflieger

Das operative Markenzeichen von Suters Crossair war neben freundlichem Flugpersonal, einem Food-Konzept mit Frischwaren und dem legendären Schoggitaler für die Passagiere auch eine radikal tief gehalten Kostenstruktur. Teilweise wurde ihm sogar Lohn-Dumping vorgeworfen, um die im Ver-

gleich zu anderen Airlines tiefen Flugpreise anzubieten.

Billigflieger diversifizieren laufend ihre Geschäftsmodelle

Insofern kann Suter als Vordenker für die heute erfolgreichsten Billigflug-Gesellschaften, der britischen Easy-Jet und der irischen Ryanair, bezeichnet werden, die ab Mitte der Neunziger-Jahre die Luftfahrt mit ihren «No-Frills»-Konzepten revolutionierten. Ihr Konzept: Dank tiefer Kostenstrukturen billige Flugtickets anbieten und über ein riesiges Volumen an Gästen Gewinne erwirtschaften. Hinter der konsequenten Umsetzung dieses Konzepts stehen der Ire Michael O'Leary (Ryanair) und der Grieche Stelios Haji-Ioannou (Easy-Jet).

Sowohl Ryanair als auch Easy-Jet haben ihre Geschäftsmodelle laufend diversifiziert und sind unter anderem in die Hotellerie, das Mietwagengeschäft, die Gastronomie, und in den Stellenmarkt vorgedrungen. Die Umsätze aus dem Kerngeschäft Fliegen sinken tendenziell. Nun versuchen die Billigflieger, ihre Betriebskosten mit neuen Zusatzeinnahmen zu decken. Bei Ryanair dürfte der WC-Besuch bald kostenpflichtig werden. Dazu sollen in den Flugzeugen neben den Sitzen Hocker installiert werden, damit mehr Passagiere Platz finden.

Pioniere und Wegbereiter. Reisen. Kuoni und Cook haben das Reisegeschäft aufgemischt. Stockalper hat den Pfad über den Simplonpass vorgespurt, und Inderbinnen brachte Gäste aufs Matterhorn.

Alles begann am Uetliberg

Ein Textilkaufmann, der sich auf massgeschneiderte Reisen verlegte: Was Alfred Kuoni mit seinem «Reisebureau» 1906 begann, ist zum global tätigen Konzern gewachsen.

ANDREAS GÜNTERT

Herrliche Zahnradfahrt auf den Uetliberg – «Grosse Attraktion: Gesellschaftsreise

nach dem Dolderpark zum Preis von Fr. 1.– pro Person: So lauteten die ersten Reise-Angebote, die der damals 32-jährige Alfred Kuoni im Jahre 1906 in Zürich lancierte. Der Schweizer Reiseponier, als gelernter Textilkaufmann ein Quereinsteiger im Tourismus, legte vor 103 Jahren den Grundstein zur Firma, die heute noch nach ihm benannt ist. Mit seinem «Reisebureau» war Kuoni lange vor den heutigen inländischen Hauptkonkurrenten TUI Suisse (1961 gegründet als Imholz) und Hotelplan (1935) im Geschäft.

Alfred Kuoni, geboren als sechstes von elf Kindern, arbeitete nach der Lehre beim Zürcher Seidenhaus Fierz im englischen Bradford für ein Unternehmen in der Regen- und Sonnenschirmstoff-Branche. In England lernte er das Business von Thomas Cook kennen – das Reisegeschäft. In Zürich wusste sich Kuoni auf seine Art durchzusetzen: Mit persönlicher Betreuung, die so weit ging, dass sich der Firmengründer «für die Aufbewahrung von lebenden Tieren mit Zusicherung

guter Behandlung» empfahl, wie Karl Lüönd im Buch «Weltwärts» schreibt. Der Gründer galt nicht als sprudelnder Marketing-Mann, war eher Rechner und Organisator, der aber auch mal Risikolust zeigte – und soziale Verantwortung für die Angestellten in den schwierigen Kriegsjahren trug. Kein Blender, sondern ein Schaffer: «Ein konformistischer Kaufmann, der erst mit der Zeit merkte, auf welche Goldgrube er da gestossen war», sagt Lüönd. Kurt Heiniger, bis 1996 Vizepräsident der Kuoni-Konzernleitung und Generaldirektor Schweiz, sieht Alfred Kuonis Pioniertat darin, «dass er nach den Reisen im Nahbereich schnell auch grenzüberschreitende Angebote machte, die regelmäßig auflegte und sich so im gehobenen Segment empfahl.»

Jährlich 250 000 Übernachtungen

Tatsächlich kam nach ersten Europareisen im Jahr 1909 bereits ein Trip an den Nil für damals astronomisch hohe 2750 Franken ins Angebot. Man expandierte, öffnete Filialen in der Schweiz und auch im nahen Ausland, oft war man als Untermieter einer Bank einquartiert. Als der Firmengründer 1943 starb, war die Firma bereits ein beachtlicher Player, unter anderem mit Sitz in Nizza. 66 Jahre später präsentiert sie sich als globaler Anbieter mit 10 000 Angestellten, 1700 in Indien.

Wie zu den Gründerzeiten, als die ersten Reisen in die heimische Hügelland führten, spielt Kuoni auch heute noch eine Rolle im Incoming-Bereich. In der Sparte «Destination Management» bringt die Firma vor allem asiatische Kunden ins Land. «Wir buchen in der

Schweiz jährlich rund 250 000 Übernachtungen», sagt Kuoni-Sprecher Peter Brun, «wobei Japaner den grössten Anteil haben.»

Mit 5 Milliarden Franken Umsatz steht Kuoni – geführt vom Briten Peter Rothwell – heute an vierter Stelle der grössten Reisekonzerne Europas. Man kämpft mit ähnlichen Problemen wie TUI, Thomas Cook und Rewe Touristik: Schrumpfende Margen im Massengeschäft. Kürzere Buchungsfristen, was die Planung für Flug- und Hotel-Einkauf erschwert.

Mit Billett-Vorverkauf für Oper und Schauspiel durch die Reise-Flaute

Mit hoch positionierten Spezialistenmarken wie Private Safaris (Ostafrika), Intens (Indien) oder Manta (Tauchferien) ist Kuoni gut

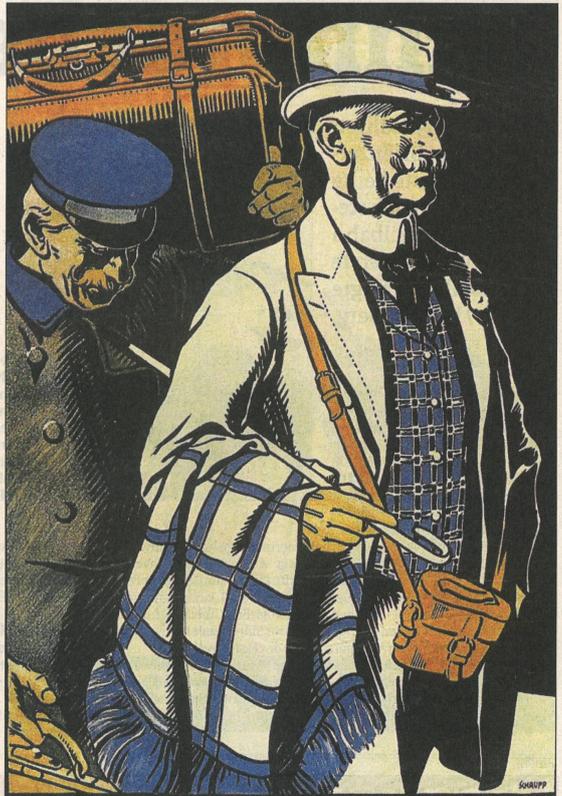
dabei im erklärungsbedürftigen und margasträchtigen Segment. Die Art Reisen also, die schon der Gründervater forcierte. «Name und Geschichte von Alfred Kuoni sind nach wie vor

«Alfred Kuoni war kein Blender, sondern ein Schaffer. Ein konformistischer Kaufmann.»

Karl Lüönd
Autor «Weltwärts»

sehr präsent», sagt Brun. Im Bereich Change-Management würden intern Beispiele aufgezeigt, wie Alfred Kuoni das Geschäftsmodell stets wirtschaftlichen Gegebenheiten angepasst habe. Die Historie bietet diesbezüglich auch Heiteres. Der Firmengründer wusste sich in Zeiten der Reise-Flaute zu behelfen. Etwa mit dem Vorverkauf von Opernhaus- und Schauspielhaus-Billett. Durch die Vertretung einer englischen Schirmstoff-Fabrik. Oder auch, wie Lüönd schreibt, mit Lebensmitteln: «Ein andermal wurde die exzellente Geschäftslage ausgenutzt, um frische Walliser Erdbeeren anzubieten.»

Alfred Kuoni erkannte erst später, auf welche Goldgrube er mit seinen Reisen gestossen war.



**REISEBUREAU
GEBRÜDER KUONI**
SONNEN-QUAI 8 **ZÜRICH** SONNEN-QUAI 8
RUNDREISEBILLETE · GEPACK · SPEDITION
HOTEL · AUSKUNFTE
SCHIFFSBILLETE ALLER DAMPFERLINIEN

Cook: Vom Prediger und Abstinenzler zum Pauschalreisen-Pionier

Thomas Cook, der Erfinder der Pauschalreisen, führte die erste Reisegruppe in die Schweiz.

Thomas Cook war nicht nur ein baptistischer Laienprediger und leidenschaftlicher Abstinenzler, er war der Pionier der Pauschalreisen. 1863 hatte er die erste Gruppenreise durch die Schweiz organisiert. Die englischen Touristen reisten von Genf ins Wallis, Berner Oberland und nach Luzern. Seine allererste Reise hatte Cook 1841 organisiert: Eine Eisenbahnfahrt von 570 Aktivisten der Abstinenzbewegung von Leicester nach Loughborough. Und zwar zum Sonderpreis von einem Schilling pro Person. Die erste Pauschalreise folgte 1861: Arbeiter reisten per Bahn und Schiff nach Paris, Unterkunft und Verpflegung inklusive. 1845 dann gründete Cook das erste Reisebüro, führte Reiseschecks und Hotelcoupons ein. Das Reiseunternehmen Thomas Cook and Son blieb bis 1928 in Familienbesitz.

Auf Cooks Tour durch die Schweiz, auf der Via Cook, die von Genf nach Pontarlier führt, lässt sich heute wesentlich komfortabler wandern, fahren und nächtigen. Die Jungfrau Tours AG in In-



Thomas Cook hat 1845 das erste Reisebüro gegründet.

terlaken verkauft seit letztem Jahr eine siebenstägige Cook-Tour mit Übernachtungen in Swiss Historic Hotels und Gepäcktransport zwischen den einzelnen Hotels. «Unser Angebot muss noch bekannter werden», zieht Geschäftsführer Robertus Laan Bilanz. «Letztes Jahr verkauften wir weniger als 20 Packages.» ck

Der «König des Simplons» bringt den Wallisern heute Gäste

In Kaspar Jodok von Stockalpers ehemaliger Suste in Gondo schlafen heute Gäste: Im Hotel Stockalperturm.

«Kaspar Jodok von Stockalper (1609–1691) war der Fugger der Alpen und genialste Frühkapitalist weit und breit. Er kaufte und verkaufte alles, was nur irgendwie Profit versprach», heisst es auf der



Stockalper ging als König des Simplons in die Geschichte ein.

Homepage des Stockalperschlosses in Brig. Die Führungen, die Brig Belalp Tourismus dort organisiert, «sind zunehmend gefragt», sagt Graziella Arnold von Brig

Belalp Tourismus. Vor allem seit der Eröffnung des Neat-Tunnels, hält sie fest. An 350 Führungen haben sich letztes Jahr 12 000 Personen Stockalpers Schloss zeigen lassen. Dieses Jahr würde der clevere Kaufmann seinen 400. Geburtstag feiern. Das erste Fest hat stattgefunden, zum zweiten lädt Brig am 11./12. September zum «Fest der Sinne» ins Stockalperschloss. Stockalper, sagt Graziella Arnold, liess sich aber noch besser vermarkten. Das Restaurant Schlosskeller in Brig beispielsweise kocht das Menü Stockalper mit Gerichten aus dem 17. Jahrhundert. Jedoch nur auf Anfrage.

Professionell vermarktet wird die Via Stockalper, einer der Kulturwege der Schweiz. Stockalper baute den Saumpfad über den Simplonpass aus und legte damit den Grundstein zu seinem Handelsimperium. Vier Packages hat Simplon Tourismus geschneidert: für den Genuss-, den Leistungs-, Gruppen- und Tageswanderer. Nächtigen lässt sich im «Stockalperturm» in Gondo. Letztes Jahr wurden 80 Packages verkauft. ck

Bergführer Ulrich Inderbinnen bestieg noch als 90-Jähriger das Matterhorn

Die Touristen nannten den Zermatter «König der Alpen». Ulrich Inderbinnen war ein Urgestein im Tourismus.



Trat erst mit 98 Jahren kürzer: Bergführer Ulrich Inderbinnen.

Der Zermatter brachte als Bergführer ausländischen und Schweizer Touristen die Bergwelt nahe. Mindestens 370 Mals soll er Touristen auf den «schönsten Berg der Welt» geführt haben. Ulrich Inderbinnen absolvierte 1925 die Bergführer-Schule. Doch genügend Arbeit gab es für den Bergführer erst ab 1960, als der touristische Aufschwung einsetzte. Geboren wurde Inderbinnen am 3. Dezember 1900, als eines von neun Kindern. Mit 21 Jahren stand er erstmals auf dem Gipfel des 4478 Meter hohen Matterhorns – zuletzt bestieg er den Berg als 90-Jähriger. «Noch im Juli 1995 habe ich mehrmals

ein Dutzend Mal das Breithorn und den Allalin – beides Viertausender – bestiegen», erinnert sich Inderbinnen gegenüber einem Journalisten. Ein harmloser Sturz auf dem Rückweg vom Breithorn beendete 1995 seine Bergführerkarriere. In seiner Biografie von 1996 sagt er: «Meine gute Gesundheit habe ich meiner positiven Lebenseinstellung, der Freude an der Natur und meinem Beruf zu verdanken.»

Inderbinnen sah nie das Meer, machte selten Ferien und besass weder Auto, Fahrrad noch Telefon. Wer mit ihm in Kontakt treten wollte, konnte ihn am frühen Nachmittag in der Kirchengasse antreffen. Ulrich Inderbinnen starb am 14. Juni 2004 mit 104 Jahren in Zermatt. br

Quelle:
www.alpengroupies.ch

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

Pioniere und Wegbereiter. Bahnen. Die Schweiz hat die erste rein touristische Seilbahn der Welt und den ersten Bügelskilift der Welt in Betrieb gesetzt. Pioniergeist zeigte sie auch im Bau von Luftseilbahnen.

Bahnbrechende Pioniere

Vor 130 Jahren startete am Brienzsee die älteste heute noch in Betrieb stehende Standseilbahn der Welt. Die erste Luftseilbahn folgte 1927 in Engelberg.

ROBERT WILDI



Schweiz, Nationalbahnen/Schweizerische Bundesbahnen

In der kommenden Woche, am 21. Juli steigt die grosse Geburtstagsfeier. Jubiläar ist die betriebseigene Standseilbahn, die seit dem Sommer 1879 Gäste vom Brienzsee rund 100 Höhenmeter hinauf zum Hotel Giessbach transportiert. «Wir haben die älteste noch in Betrieb stehende Standseilbahn der Welt vor der Haustür», sagt Hoteldirektor Matthias Kögl mit einer gehörigen Portion Stolz. Neben dem 130. Geburtstag gibt es einen weiteren Grund zum Feiern. Soeben wurden der Giessbach-Bahn unter Auflagen Konzession und Betriebsbewilligung für weitere 25 Jahre erteilt. Mit Investitionen von 1,2 Millionen Franken sollen notwendige Er-

neuerungsarbeiten schrittweise erledigt werden. «Diese Investition dürfte einen reibungslosen Betrieb für weitere 10 Jahre garantieren», sagt Kögl. Er ist überzeugt, dass sich dies im Sinne einer hohen Attraktivität des Hotels rechnet.

Der Bau der Giessbach-Bahn wurde notwendig, als das um 1820 errichtete Hotel Giessbach im Jahr 1874 zum luxuriösen Grandhotel

Geht es um Bahnen, haben die Schweizer Pioniergeist bewiesen. Viele der ersten touristischen Plakate werben für Bahnen.



Schweiz, Nationalbahnen/Schweizerische Bundesbahnen

umgebaut wurde. «Dies zog eine feine Klientel an, welcher der Aufstieg vom See zu anstrengend war», erzähl Kögl.

erfolgreich die Gäste zum Hotel und zum Wasserfall bringt. Errichtet wurde die Bahn vom Konstrukteur Niklaus Riggensch, der unter anderem auch die Rigi-Bahn gebaut hat. Als technische Errungenschaft verfügte die Giessbach-Bahn von Beginn an über eine Ausweichpassage, damit zwei Wagen gleichzeitig ab See und Hotel losfahren konnten. Diese so genannte «AbtSch

Weiche» wurde vom Ingenieur Roman Abt konstruiert.

Berühmt wurde die Giessbach-Bahn auch für die bengalische Beleuchtung der Wasserfälle, die sie überquert. Das war Erlebniszenierung, wie sie heute Tourismusprofessor Hansruedi Müller lehrt. Der damalige Amateur-Feuerwerker Rudolf Hamberger vollbrachte damit auch eine Pionierleistung im Schweizer Tourismus. Die Wasserfälle ziehen bis heute Schiffe mit Schaulustigen und Ausflüglern an. Zur 130-Jahr-Feier wird die Giessbach-Bahn nächste Woche erneut im bengalischen Licht erscheinen.

Pioniere auch im Bereich Luftseilbahnen und Skilift

Während am Brienzsee mit der Giessbach-Standseilbahn bis heute Bodenhaftung bewahrt wurde, wagte man vor über 80 Jahren in der Zentralschweiz erstmals den Passagier-Bergtransport über den Luftweg. 1927 wurde mit der Verbindung Gerschnialp-Trübsee bei Engelberg die erste Schweizer Luftseilbahn mit Bestand in Betrieb genommen. Knapp 20 Jahre zuvor gab es zwar schon eine Vorgängerbahn aufs Wetterhorn in Grindelwald. Sie musste aber noch während des ersten Weltkriegs (1915) wieder eingestellt werden.

Der Bau der Luftseilbahn Gerschnialp-Trübsee basierte auf damals modernsten technischen Errungenschaften. «Sicherheit war schon in dieser Zeit oberstes Gebot», weiss Albert Wyler, CEO der Titlis Rotair AG. Die Pionier-Luftseilbahn war ein Gemeinschaftswerk des Engelberger Bauunternehmers Hermann Hess und der Maschinenfabrik Oerlikon. Die Anlage wurde mehrmals umgebaut, 1959 durch eine parallele Luftseilbahn entlastet und 1984 durch eine 6er-Gondelbahn ersetzt. Engelberg ist auch danach ein guter Nährboden für Bergbahn-Innovationen geblieben. Im Jahr 1992 wurde am Titlis mit «Rotair» die erste drehbare Luftseilbahn der Welt eröffnet.

Eine Pionierleistung, wenn auch in bescheidenem Rahmen, erbrachte Davos: Am 24. Dezember 1934 nahm dort auf dem Übungsgelände Bolgen der erste Bügelskilift der Welt seinen Betrieb auf. Nach ersten Versuchen mit einem einfachen Bügel konstruierten die Erfinder Constam und Ettinger den noch heute gebräuchlichen Doppelbügel – damals «Stie- und Er-Bügel» genannt. Der Bolgen-Skilift stand 37 Jahre im Einsatz, bevor er in den frühen Siebzigerjahren durch eine neue Anlage ersetzt wurde. (Quelle: Seilbahnen Schweiz)

ANZEIGE

MARKTNOTIZEN

Fruchtige Drinks – leicht und schnell zubereitet



Fruchtpüree aus roten Beeren für leckere Drinks: schneller und sicherer mit den Produkten von Monin.

Monin bringt mit «Le Fruit de Monin» eine neue Produktlinie von Fruchtpürees. Der Mix aus frischem Fruchtpüree und Sirup – mit dem hohen Fruchtanteil von mindestens 50 Prozent – überzeugt durch die Monin-Qualität und einen subtil-intensiven, natürlichen Geschmack. Es werden ausschliesslich vollreife Früchte in den besten Anbaubereichen verwendet und unmittelbar nach der Ernte zu Pürees verarbeitet.

Das ausgeklügelte Flaschendesign erleichtert die Arbeit an der Bartheke.



Die gebrauchsfertigen Fruchtpürees enthalten alle Zutaten für eine leichte, schnelle und profitable Zubereitung von Cocktails und Smoothies. Pro Cocktail braucht es 3 cl Monin-Fruchtpüree. Aus einer 1-Liter Flasche werden damit nicht weniger als 33 Cocktails. Es muss kein Zucker mehr beigelegt werden, kein Risten und Schalen von frischen Früchten, kein Abfall, kein Auftauen von Tiefgefrorenem und kein Verlust: ein wesentlicher Zeitgewinn und Kostenvorteil für Barkeeper. Die Fruchtpürees werden in den sieben Aromen Banane, Erdbeere, Himbeere, rote Früchte, Mango, Passionsfrucht und Pfirsich angeboten. Die Pürees sind ungeöffnet ein Jahr und geöffnet auch ungekühlt drei Wochen haltbar.

Der «Ein Finger-Aussuss» des innovativen Flaschendesigns ermöglicht präzises, hygienisches und leichtes Aussussgen und Dosieren.

Infos und Rezepte auf www.monin.ch

«Meine Gäste sind begeistert von der Qualität!»

Die hohe Qualität von Suisse-Garantie-Produkten überzeugt immer mehr Schweizer Gastronomen – und ihre Gäste. «Ich stehe hinter dieser Herkunftsmarke und habe Erfolg damit», sagt Bruno Lustenberger, Inhaber der «Krone» in Aarburg. Er wolle nur das Beste für seinen Gasthof, meint er und zeigt seine Spezialitätenkarte. «Ein paar Mal pro Jahr führen wir reine Suisse-Garantie-Wochen durch. In dieser Zeit servieren wir ausschliesslich Gerichte aus Produkten dieses Labels.

Die Gäste sind begeistert davon, denn sie wollen wissen, was sie essen und vertrauen auf Schweizer Qualität. Lustenberger hat alle seine Lieferanten angewiesen, ihn möglichst nur noch mit «Suisse Garantie» zu versorgen – ob bei Gemüse, Kartoffeln, Obst, Eiern oder Milchprodukten. «Fast jeder Lieferant in meinem Umfeld führt Suisse-Garantie-Produkte. Kommt hinzu, dass sie nicht teurer sind als herkömmliche Nahrungsmittel», sagt Bruno Lustenberger. Auch der moralische Aspekt ist ihm wichtig: «Wir unterstützen mit Suisse Garantie die regionalen Bauern. Und ich vertraue ihren Produkten.» Das Herkunftszeichen Suisse Garantie steht für 100 Prozent Schweizer Produktion und Verarbeitung, umwelt- und tiergerechte Produktion ohne Gentechnik und unter strengen Kontrollen.

www.suissegarantie.ch



In der «Krone» in Aarburg setzt man auf Suisse-Garantie-Produkte – sehr zur Freude der Gäste.



Klein aber oho – PocketCard ist ein ganz besonderer Werbeträger im coolen Design.

Pocket-Cards: cooles Design im Taschenformat

Sie ist klein, handlich und stabil und damit widerholts einsetzbar – die PocketCard. Die individuell gestaltete PocketCard wird überall dort eingesetzt, wo Werbebotschaften oder Informationen übermittelt werden sollen. Design und Form der PocketCards sind Garant dafür, dass sie nicht nur einmal, sondern wiederholt genutzt werden und die Benutzer sich die Informations- und Werbebotschaften immer wieder anschauen. Ständig verfügbare Informationen ganz ohne Technik.

PocketCards sind vielfältig einsetzbar: Spielpläne von Sportvereinen, Stadtpläne, Skipistenübersichten

oder Linien- und Fahrplänen des öffentlichen Verkehrs. Aber auch Restaurants, Hotels oder Messe- und Eventorganisationen vertrauen den Infos im Kreditkartenformat. Handlicher kann Werbung nicht sein. So vertraut die Schweizer Post auf die Qualitäten der PocketCard. «So geht die Post ab!» lautet die Information im handlichen Format (offen 23 x 45 cm). Preise, Masse und Informationen für den Brief- und Paketversand auf einen Blick.

PocketCards eignen sich für den Einsatz am Point of Sale, in Mailings und als Give-Aways. Format, Wertigkeit und Stabilität unterscheiden sie vom klassischen Flyer oder vom Prospekt und Plakat. Grösse, Ausführung und Falzmöglichkeiten der Karten können nach individuellen Bedürfnissen variieren. Die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt.

www.pocket-card.ch



Schutz vor Passivrauchen bietet die transparente Raumtrennung und ist die Antwort auf die neue Gesetzgebung.

Passivrauchschutz – Immer auf der richtigen Seite

Das grundsätzliche Rauchverbot für öffentlich zugängliche Innenräume wie Restaurants und Bars gilt in den Kantonen Bern und Wallis seit dem 1. Juli 2009. Weiterhin erlaubt ist da das Rauchen in klar abgetrennten Räumen, sogenannten Fumoirs. Aufgrund der Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen sind Fumoirs so anzulegen, dass kein Rauch in die übrigen Räume des Betriebes gelangen kann.

Kaba Gilgen bietet Lösungen für eine einfache und transparente Raumtrennung von Raucher- und Nichtraucherzonen an. Automatische Durchgänge zu Raucherzonen haben eine ansprechende Optik, sind bequem und effizient. Durch das schnelle, ungehinderte und berührungslose Passieren werden

Arbeitsabläufe optimiert. Das Servicepersonal kann sich auf die wichtigen Dinge konzentrieren: die Kunden und ihre Wünsche. Die Gäste, Nichtraucher wie Raucher, fühlen sich rundum wohl.

Kaba Gilgen hat grosse Erfahrung in der Raumtrennung von Raucher- und Nichtraucherzonen und bietet grosses, branchenspezifisches Know-how mit fachlich fundierter Beratung.

www.kaba-gilgen.ch

Gepflegte Betten mit trendigem Design und höchster Qualität

Wäschekrone hat seine hochwertige Bettwäsche-Kollektion weiter ausgebaut. Neue Dessins und Stoffe in mutigen Farben setzen Akzente, sorgen für Abwechslung und Aufwertung im Hotelzimmer und empfehlen sich als angesagte Alternative oder Ergänzung zur klassischen Bettwäsche in Weiss. Zwei Modelle aus Mako-Satin setzen Highlights im Hotelzimmer. Es gibt sie in den Design-Varianten mit verspielmtem Blumenprint in Himmelblau/Taupe oder Weiss oder mit einer galanten Blumenbordüre in Rubinrot/Grau.



Damasbtettwäsche mit edlem silbergrauen Blattmotiv aus hochwertigen Stoffen für die gehobene Hotellerie.

Passivrauchschutz – Immer auf der richtigen Seite

Raffinierte Muster und Ornamentik sind bei Stoffen in Weiss. Bei der Damastbettwäsche setzt Wäschekrone für die gehobene Hotellerie auf ein dezentes Blattmotiv mit moderne Abwechslung. Das schussbunte, silbergraue Dessin auf weissem Grund wirkt elegant und progressiv. Jegliche Masse können konfektioniert werden, auch Sondergrößen für übergrosse Daunendecken, wie sie oft in Superior Hotels zum Einsatz kommen.

Pflegeleicht und streichelfein zugleich ist die Edelseersucker-Bettwäsche. Das neue Material hat eine sehr feine Struktur, eine extra schmale Prägung und ist leichter und anschmiegsamer als herkömmliche Seersucker-Ware. Der Stoff ist unschlagbar pflegeleicht, knittert nicht, ist bügelfrei und sieht noch nach Tagen wie frisch überzogen aus.

www.waeschekrone.ch

Pioniere und Wegbereiter. Theorie. Die drei Deutschschweizer Professoren Krippendorf, Müller und Bieger lehrten und lehren Tourismus. Sie formen die künftigen Touristiker.

Theoretiker des Tourismus

Die drei Professoren Jost Krippendorf, Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern (FiT), nach dem Tod seines Vorgängers Jost Krippendorf im Februar 2003. «Wir haben die verdammte Pflicht und Schuldigkeit, weitsichtig, kritisch und unpopulär zu sein», hatte Krippendorf einmal gesagt und damit die Professoren gemeint. Er, der das FiT während 25 Jahren entscheidend geprägt hatte, wies schon 1975 in seinem Buch «Landschaftsfresser auf die ökologischen Gefahren der touristischen Entwicklung hin. «Damals wurde er als Nestbeschmutzer kritisiert, inzwischen sind seine düsteren Szenarien zum Teil Wirklichkeit geworden», hält Müller fest.

CHRISTINE KÜNZLER

Zum 50. Geburtstag des Schweizer Tourismus-Verbands-Krippendorf war dort damals Direktor – sprach dieser vom immer grösser werdenden Graben zwischen Zielen und Wirklichkeit. «Wenn sich einige Gräben heute verkleinert haben, dann, weil die Ziele korrigiert worden sind und nicht der Entwicklungspfad», sagt Müller. Krippendorf wünschte sich ein neues Verständnis von Freizeit und Reisen: Weg vom (Massen-)Tourismus hin zu sanftem Reisen und besetzten Ferien. Heute läge er mit seiner

Vision voll im Trend. In seinem Buch «Alpsegen» plädiert er dafür, die touristische Entwicklung im Berggebiet mit Mensch und Natur in Einklang zu bringen. Damit wies er den Weg zu Nachhaltigkeit und Authentizität. Laut Wikipedia ist Krippendorf ein «Vordenker eines sozial- und umweltverträglichen Tourismus und einer der wichtigsten Vertreter der Tourismuskritik.»

Müller: Nachhaltigkeit, Qualität, Destinationsmanagement

Hansruedi Müller führt nach Krippendorf nun schon seit 20 Jahren das FiT. Seine Schwerpunkte lassen sich in acht Kernthemen einteilen: Ganzheitlicher Ansatz, Umwelt- und Öko-Management, Destinationsmanagement, Tourismuspolitik, Wertschöpfung im Tourismus, Qualität, Erlebnisqualität und Nachhaltigkeit von Grosssportveranstaltungen.

Mit seinem Bericht «Alpsegen Alptraum – Für eine nachhaltige Entwicklung im Einklang mit Mensch und Natur» etablierte Müller Mitte der 80er-Jahre die nachhaltige Entwicklung als Basis aller Forschungs- und Beratungsprojekte am FiT. Als das Waldsterben Thema wurde, entwickelte er Vorschläge für Destinationen und touristische Organisationen, wie sich diese umweltverantwortlicher verhalten können. «Wir thematisierten als erste Uni die Bedrohung des Klimas durch den Tourismus», sagt Müller. Drei Jahre später erarbeitete er mit dem St. Galler Tourismusprofessor Thomas Bieger die Destinationsmanagement-Strategie. Tourismuspolitische Leitbilder für Destinationen und ein Verfahren zur Berechnung touristischer Wertschöpfung sind weitere Projekte.

Stark macht sich Müller für qualitätsorientiertes Tourismusmanagement. Er gilt als Vater des Qua-

litätsprogramms für den Schweizer Tourismus, mit dem mittlerweile auch im Ausland gearbeitet wird.

Müller entwickelt Inszenierungskonzepte und hilft Destinationen, sich besser in Szene zu setzen. Untersucht hat das FiT auch die Nachhaltigkeit grosser Sport-



Pragmatisch: Thomas Bieger



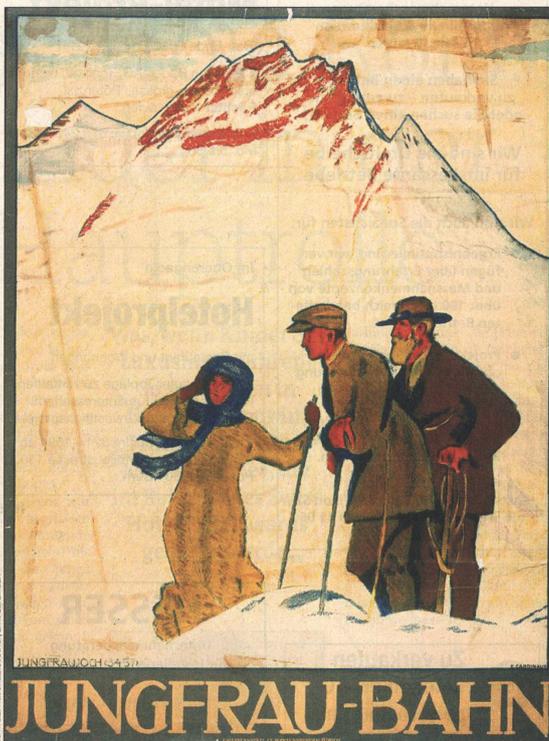
Ganzheitlich: Hansruedi Müller



Kritisch: Jost Krippendorf

veranstaltungen. Ende dieses Jahr legt Müller den Schlussbericht bezüglich der Auswirkungen der Euro 2008 vor.

Bieger: Fachschulen, Tourismuslehre, Marketing und Finanzierung
«Geprägt haben mich meine praktischen Tätigkeiten beim Ver-



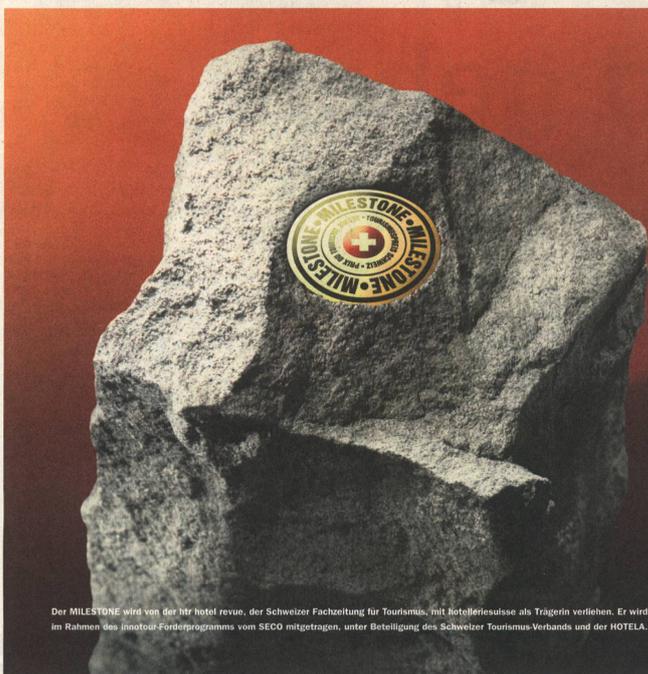
Mit diesem Plakat von Emil Cardinaux war die Jungfrauabahn im Jahr 1911.

kehrverein Basel, wo ich nach Studienabschluss das erste Marketingkonzept entwickeln durfte», sagt Thomas Bieger, Direktor des Institutes für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen. Als Gründer der Höheren Fachschule für Tourismus Luzern entwickelte er das erste Konzept für das dortige Institut für Tourismus. Danach baute er als Direktor der heutigen Academia Engiadina die Höhere Fachschule für Tourismus auf. «Es erfüllt mich heute noch mit Stolz, dass ich so die Wurzeln der beiden Fachhochschul-Studiengänge Luzern und Chur legen konnte», so Bieger.

Erkam 1997 an die Uni St. Gallen, um die Tourismusforschung neu zu positionieren, die Paradigmen der Tourismuslehre und die Marketingforschung weiter zu entwickeln. Eines der «wichtigen Forschungsthemen, mit denen wir die Praxis geprägt haben», sind für Bieger die Destinationsmanagementkonzepte, die er mit Müller erarbeitete, die Forschung zum Kundenverhalten, die Finanzierung im Tourismus sowie die Entwicklung eines modernen Dienstleistungsmanagements, dynamischer Konzepte des Tourismussystems und Geschäftsmodelle im Tourismus. Neue Forschungsthemen sind Pri-

cing-Modelle im Tourismus, hybride Beherbergungsformen, Impact-Studien des Tourismus sowie der Bereich Aviation Management.

Neben der Institutsleitung nimmt Bieger andere Führungsaufgaben wahr. Unter anderem trägt er als Prorektor der Uni St. Gallen die Verantwortung für das Thema Globalisierung. «Als VR-Präsident der Jungfrauabahn und Vizepräsident der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit und der Bergbahnen habe ich direkten Kontakt mit Tourismusunternehmen. Aufgrund dieser Praxiserfahrung ist mein Wissenschaftsansatz pragmatisch.»



MILESTONE 2009: Bewerben Sie sich jetzt!

Der «MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz» würdigt herausragende Leistungen und innovative Projekte im Schweizer Tourismus und ist mit insgesamt 33 000 Franken dotiert. Er wird in vier Preiskategorien verliehen: Herausragendes Projekt, Nachwuchskraft, Nachhaltigkeit (Umwelt) und Lebenswerk einer Persönlichkeit.

JUBILÄUM / JUBILE
10. AUSGABE
10^e EDITION

Online-Anmeldung: www.htr-milestone.ch

Eingabeschluss für den MILESTONE 2009 ist der 31. August 2009.

Die Preisverleihung findet am 17. November 2009 im Kultur-Casino Bern statt.

Eventpartner: HOTELA

htr hotelrevue

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

STV FST
Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione Svizzera del Turismo
Federaziun svizra del turissem

Der MILESTONE wird von der htr hotelrevue, der Schweizer Fachzeitung für Tourismus, mit Hoteliersuisse als Trägerin verliehen. Er wird im Rahmen des innovatour-Förderprogramms vom SECO mitgetragen, unter Beteiligung des Schweizer Tourismus-Verbands und der HOTELA.

ANZEIGE

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, wir verfügen über Erfahrungszahlen und Massnahmenkonzepte von über 100 erfolgreich bearbeiteten Betrieben.
- Projektentwicklung/Projekt-optimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Rekrutierung einer Direktion, Mieter oder Betriebsgruppe, Marketingkonzepte u. a. m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Wir suchen für unser zu realisierendes

Motel-Projekt
(Bau-Ende 2010/Frühling 2011)

5 Min. von Baden AG, Toplage, bestens erschlossen, grosses Potenzial.
Pächter (evtl. Käufer).

Anfragen unter Mobile: 079 243 44 24
Mo. bis So.

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Gelegenheit für einen innovativen Gastrofachmann

Wir suchen für die Übernahme eines grösseren Hotel- und Restaurationsbetriebes mit CHF 7 Mio. Umsatz einen Nachfolger, Der derzeitige Besitzer ist dazu bereit, einem ausgewiesenen Gastronomen diesen Betrieb, verbunden mit einer grosszügigen Finanzierung (auch schrittweise) zu übergeben. Wenn Sie unser Angebot interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung, welche absolut vertraulich behandelt wird.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

TICINO, Collina LOCARNESE
Lage: Oasis für die Sinne

Restaurant Grotto

zu verkaufen: Inventar. Gute Kundschaft. Milderer Mietzins mit Wohnung. 45/50 interne Plätze, 80 externe Plätze, 50 davon bedeckt.

Chiffre:
F 024-627736, an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Solventer Gastronom sucht

Betrieb an Top-Lage in Zürich

Bar, Restaurant oder Rohbau im Kreis 1 oder 8; 40 bis 80 Sitzplätze. Diskretion garantiert.

Anfragen unter Chiffre 3159-1663 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Im Oberengadin

Hotelprojekt

mit Restaurant und Wohnungen an unverbauter Toplage zu verkaufen. Nur an solvente Kaufinteressenten. Sehr interessantes Investitionsprojekt.

Anfragen unter Chiffre 3214-1694 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

A vendre

Joli Hôtel-Restaurant

bien agence. Canton de Fribourg. Affaire saine et rentable. Fonds propres nécessaires. Visites et renseignements ne vous engagent à rien.

tel. 079 487 71 61

aus- und weiterbildung

4-wöchiger Intensivkurs Réception
für Ein- und Umsteiger an die Hotellerie mit FIDELIO Front Office

5. Oktober bis 30. Oktober 2009 oder 12. April bis 7. Mai 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Färblistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

Zu verkaufen in Menziken AG Speiserestaurant

170 Sitzplätze, teilweise gedeckte Sommerterrasse mit 100 Sitzplätzen. Sonnige, erhöhte Lage mit Weitsicht. 2580 m2 Land, zirka 50 Parkplätze. Preis Fr. 1'100'000.- / Kleine Anz.

Tel. Mo. – Sa. bis 20.00 Uhr
071 913 36 70 www.e-arch.ch

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten in Laax:

3-Sterne-Ferienhotel mit 60 Betten

Wenn Sie unser Angebot interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

Pacht mit Kaufoption

Boutique-Hotel an der Pazifikküste in Costa Rica mit Restaurant und Bar. Vollständig betriebsbereit, in sehr gutem Zustand. Inhaber (CH).

www.theplacemalpais.com
info@theplacemalpais.com

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 Beni, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO.

DER PIZZAIOLO KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DATEN
5 Seminartage
in Form eines Blockkurses
KURS 1 25. bis 29.05.2009
KURS 2 07. bis 11.09.2009
CHF 990.-

WEITERE INFORMATIONEN?
Bestellformular
Bestellformular
5045 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
bestellformular@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch

fokus – den Dingen auf den Grund gehen 10 Wochen lang für CHF 25.00

Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen 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



Rioja

Kein anderer ausländischer Wein ist in der Schweiz so beliebt wie Rioja.

Seite 16



In der Hotelhalle: Anweisungen von der Regisseurin. Die Filmstars haben sich daran zu halten.

Bilder Alain D. Bollat



Letzter Schliff für den Hauptdarsteller Olivier Brandenburg.



Die Klappe zeigt den Drehbeginn.

Les Trois Rois: Kinder in der Hauptrolle

Der Geschäftsreisende, der im Basler Luxushotel Les Trois Rois sein Zimmer beziehen will, ist ungehalten. Die sehr junge Dame an der Réception kann seine Reservation in ihrem System nicht finden. Der Gast will sich beim Direktor beschweren. Doch: der ist auch ein Kind, ein 11-jähriges.

Zum Glück ist die Szene nur gespielt. In der Realität begrüssen erwachsene und zuvorkommende Réceptionisten die Gäste im «Trois Rois». Nicht dass die junge Réceptionistin im Film nicht zuvorkommend gewesen wäre, nein, ganz im Gegenteil. Miryam spielt ihre Rolle souverän und gekonnt. Dass die Reservation nicht geklappt hat, ist Teil des Drehbuchs.

Klappe auf, Set, und auf das Schlüsselwort der Regisseurin «bitte» tritt der Film-Gast an die Réception des «Trois Rois». Dort steht niemand, also betätigt er die Klingel. Jetzt erscheint die 10-jährige Lilly Recette alias Miryam. Der Geschäftsmann, Herr Lanz, im richtigen Leben Olivier Brandenburg, fragt also nach dem Zimmer, das seine Sekretärin für ihn reserviert hat. Er wird laut, weil Lilly Recette, so will es die Geschichte, ihrem Gast kein Zimmer anbieten kann. Die selbstsichere Réceptionistin bleibt cool, denn sie ist auf diese Szene gut vorbereitet worden. Eine Szene, die immer und immer wieder gedreht wird, bis sie so im Kasten ist, dass die Regisseurin Fanny Vazquez und der Kameramann Quinn Reimann zufrieden sind. Das dauert. Auch deshalb, weil ab und zu ein Hotelgast nichts ahnend zur Réception schreitet und damit die Dreharbeiten unterbricht. Statisten sind in dieser Sequenz keine gefragt. Auch der Hotelportier muss sich gedulden, bis er das Gepäck seiner Gäste holen kann. Es braucht eine gegenseitige Rücksichtnahme. Das Neben- und Miteinander ist nicht immer ganz einfach. «Priorität haben unsere Gäste», stellt Caroline Jenny, Sales- und Marketing-Assistentin im Grandhotel Les Trois Rois, klar. Sie ist zufrieden mit dem Filmteam. «Die Crew arbeitet diszipliniert.»

Was, wenn Kinder ein Luxushotel führen? So geschehen in Basel. Aber nur im Film. Im Kurzfilm «Kindersache», der im Rahmen des Swiss Hotel Film Awards gedreht wurde.

CHRISTINE KÜNZLER



Realer und fiktiver Page: Oldemar Zurita Vargas und Gian Luca (r.).



Mit dem Gast auf gleicher Augenhöhe: Plastikharrasse sei Dank.

verhindert so, dass die Feuerwehr gerufen wird. Miryam machen die Dreharbeiten Spass. Nur das angesichts der sommerlichen Temperaturen warme Kostüm und das am Hosensbund befestigte Mikrofon stören sie. «Ich kann mir gut vorstellen, im Hotel zu arbeiten», sagt sie. «Aber ich weiss, dass ich es nie tun werde.» Tierpflegerin oder Sängerin haben – zumindest jetzt – Priorität. Die Regisseurin Fanny Vazquez ermahnt sie freundlich, in den Pausen weniger mit ihren Haaren zu spielen. Die Frisur müsse möglichst immer gleich aussehen, damit die filmischen Puzzelstücke am Schluss zusammenpassen.

Nach dem zweiten Drehtag ist die Regisseurin zufrieden mit dem Dreh. «Die grösste Herausforderung war, so gut wie möglich zu arbeiten, ohne die Gäste zu stören», sagt Fanny Vazquez. Schwierig sei auch gewesen, sich auf die Filmarbeit zu konzentrieren, wenn an der Réception Gäste ein- und auschecken. Sie hat zum ersten Mal mit so kleinen Stars gefilmt. Das sei er-



Rücksichtnahme: Filmcrew und Réceptionisten (im Hintergrund).

staunlich gut» verlaufen, vor allem auch dank der begabten Hauptdarstellerin Miryam. Auch wenn ab und zu eines der Kinder in der Drehpause irgendwohin verschwunden ist und wieder vor die Kamera gelockt werden musste. Ob der Film auch das Publikum und die Jury zu begeistern vermag? «Ich habe ein gutes Gefühl», sagt Fanny Vazquez. «Das Thema Kind kommt sicher gut an. Und zudem ist der Film humorvoll und die Kulisse fantastisch.»

Siehe Seite 24

Fakten Swiss Hotel Film Award: Wer gewinnt?

«Kindersache» ist eines der 20 Filmkonzepte, die für den Swiss Hotel Film Award nominiert worden sind. Das Publikum kann vom 28. Juli bis 4. September per Internet seinen Lieblingsfilm wählen (www.htr.ch). Die Verleihung der Jurypreise für die drei besten Beiträge sowie des Publikumspreises findet am 10. September 2009 in der Arena Filmcity in der Sihlcity Zürich statt.



Ein würdiger, wenn auch junger Hoteldirektor: Marwin.

Immer zwischen zwei Drehs gibt's eine Pause. Die nutzt Lilly Recette alias Miryam, um ihre Umgebung auszukundschaften. Die Tastatur des Computers an der Réception lockt das vier Mädchen zum Spiel mit den Tasten. Als sie sich dem hoteleigenen Alarmsystem zuwendet, schreitet der erwachsene Réceptionist ein – und



Gleiche Uniform: Filmstar Miryam und Angestellte Caroline Jenny.

1. Reto Kocher, haben Sie schon einmal einen Film mit Kindern in Ihrem Hotel drehen lassen?

Das Grand Hotel Les Trois Rois ist ein beliebter Standort für Filmdreh und Photoshootings. Wir erhalten monatlich zwei bis drei Anfragen und dürfen bereits zahlreiche spannende Projekte – unter anderem auch unseren eigenen Image-Film – in unserem Hotel realisieren. Kinder als Hauptdarsteller sind jedoch eine Premiere für unser Haus.

2. Befürchten Sie nicht mehr Unruhe durch die doch noch kleinen Kids?

Nein. Kinder brauchen gute Betreuung und spannende Beschäftigung neben dem eigentlichen Dreh. In diesem Fall haben wir ein provisorisches Kino eingerichtet und den kleinen Schau-

spielern einen Spielraum zur Verfügung gestellt.

3. Was hat Sie bewogen, sich mit Ihrem Hotel als Drehort zu bewerben?

Innovative Projekte müssen unterstützt werden. Die Swiss Film Awards bieten jedem ausgewählten Standort eine tolle Möglichkeit, sich ein wenig anders zu präsentieren. Dass die Hauptdarsteller Kinder sind, erfahren wir aber erst kurz vor dem Drehtermin.

4. Was braucht es, damit die Dreharbeiten und die Gästebetreuung reibungslos funktionieren?

Eine gute Organisation wie auch ein genauer Drehplan sind zwingend. Dass dabei unsere Hotelgäste so wenig wie möglich gestört werden, ist selbstverständlich unser oberstes Ziel.



Nachgefragt

Reto Kocher

Direktor «Les Trois Rois»

Reto Kocher führt seit April 2009 mit seiner Gattin Céline das Fünf-Sterne Superior Les Trois Rois in Basel. Vorher war er Stellvertreter des General Manager des Grand Hotel Bellevue in Gstaad.

Blumenthal
eröffnet erstes
Lokal in London



Der mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnete **Heston Blumenthal** entwickelt mit Mandarin Oriental ein Restaurant-Konzept für das Mandarin Oriental Hotel Hyde Park in London, das im Herbst 2010 eröffnet wird. Der britische Koch ist vor allem für seine herausragende Interpretation von englischen Rezepten bekannt.

Online-Guide für Raucherinnen und Raucher

In welchem Restaurant darf noch geraucht werden? Ist der Raucherbereich klimatisiert? Wird das Fumoir bedient? Mit dem neu lancierten raucherguide.ch will die gutknecht-informatik.com GmbH den rauchenden Gast ohne Umweg ans Ziel führen. Restaurants, Bars und Hotels, in welchen geraucht werden kann, können sich auf raucherguide.ch eintragen. Unter anderem findet sich dort auch eine Liste mit Firmen und Handwerkern, die bei der Planung und Umsetzung eines Fumoirs mit Rat und Tat unterstützen. Ab August soll eine Handy-Version von raucherguide.ch zur Verfügung stehen.

www.raucherguide.ch

Essen im Land der Konferenzen



Sarah's

Sarah Quigley ist Schriftstellerin. Sie wuchs in Neuseeland auf, machte ihren Doktor der Literatur in Oxford und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie einmal pro Monat über die schönen Seiten des Lebens.

Vor ein paar Jahren, als ich an einem Buch schrieb, verbrachte ich einen Sommer auf einer kleinen griechischen Insel. Tom, ein amerikanischer Freund, wohnte ganz in der Nähe, erlebte schon seit zwanzig Jahren dort. Die Griechen liebten ihn und er sie – er fand alles Griechische anziehend – ausser dem Essen. «Es ist monoton, wenn man hier Vegetarier ist», sagte er traurig, «gesund, aber monoton.»

Nachdem ich meine tägliche Schreibarbeit beendet hatte, traf ich mich an den meisten Abenden mit Tom zum Essen im Dorf in einem der fünf Esslokale. In jedem dieser Restaurants gab es dasselbe Essen, aber wir hatten unseren strengen Rotationsplan, damit kein Restaurantbesitzer gekränkt wurde.

Am ersten Abend assen wir Ziegenkäse in Olivenöl, Tomaten in Olivenöl, Grünzeug in Olivenöl und Brot. Dasselbe assen wir jeden Abend, Woche um Woche, den ganzen Sommer lang. Tom bedankte sich jeweils wärmstens bei jedem seiner fünf Restaurant-Freunde, wartete, bis dieser sich umgedreht hatte, griff dann zum Pfefferstreuer und flüsterte mir zu: «Hast du schon jemals so etwas Fades gegessen?» – dann kippte er den Streuer über seinem Teller um.

Tatsächlich hatte ich das schon – im Land der Konferenzen. Spitalessen mag ja einen schlechten Ruf haben, verglichen mit Konferenzessen schmeckt ein Spitalmorgensessen wie ein 3-Michelin-Sterne-Lunch. Konferenz-Essen kennt keine nationale Variation. Es ist überall dasselbe von Toronto bis Timbuktu. Es ist wie Wasser,

ohne die erfrischende Qualität von Wasser. Es schmeckt schlicht nach gar nichts.

Am vergangenen Wochenende besuchte ich – leicht beklimmt – eine Konferenz in Frankfurt. Ich umging das Frühstück, indem ich einen Lavazza-Kaffeestand besuchte. Das Mittagessen ersetzte ich mit einem hereingeschmuggelten Rucola-Parmesan-Baguette vom Delikatessensladen. Als es zum Abendessen ging, vernahm ich mit Erleichterung, dass wir einen Reibberg am Rhein besuchen würden. Ich würdte mich we-

gelegentlich an Griechenland und Toms unumgänglichen Pfefferstreuer.

Im Innenraum waren die Tische mit Papiertischlern und Weinglas-Regimentern gedeckt worden. Die Angestellten marschierten mit den Salaten auf. «Sieht nicht so gut aus», sagte der Professor zu meiner Rechten zweifelnd und stupste ein Stück kalten, schleimigen Fisch an, der auf einem Fitzelchen Salat lag. Meine Vorspeise, die vegetarische Option, bestand aus einem Fitzelchen Salat ohne Fisch.

Der Hauptgang wurde serviert, die Angestellten marschierten wiederum vorwärts, mit dem grimmigen Ausdruck von Soldaten im Gesicht, die in eine Schlacht ziehen. Das Essen war ebenso düster. Ein im Mikrowellen-Ofen aufgewärmtes Kartoffel- und Speck-Gratin, das auf dem Weg von der Küche zum Tisch geronnen war. Hühnerchen wurden mit Papierhütchen an den Schenkeln aufgetragen, wie bei den Fun Meals beim Kentucky Fried Chicken Drive-through am Rand der Autobahn. «Es wird kein Fun sein, dies zu essen», zischte der Professor zu meiner Linken. Vergeblich schaute er sich nach Sauce, Gewürzen oder einem Abfallkübel um.

Ich sass da und pflügte mich pflichtbewusst durch meine Karotten und Kartoffeln. Irgendwie hatte man es geschafft, beides unter dem Garpunkt zu halten und trotzdem die ganzen natürlichen Aromen herauszukochen. Einmal in meinem Mund, war es nicht mehr möglich Kartoffeln von Karotten zu unterscheiden. Der Fluch der Konferenzessen lag wieder einmal mehr auf uns. Ich schloss meine Augen und dachte sehnsüchtig an Pfefferstreuer, und an Griechenland.

Deutsch von Renate Dubach
Englische Originalfassung: www.htr.ch/dolce-vita



Fotolia

nigstens betrinken können, bevor ich die aufbereitete Pampe ass, die auch als Astronautenessen durchgehen könnte.

Weinblätter raschelten in der Brise, der Rasen war hellgrün, der Riesling herb und süß und schmeckte wie flüssiger Sonnenschein. «Ausgezeichnet», befanden die 55 Konferenzteilnehmer einstimmig. Das Szenario war idyllisch, die allgemeine Stimmung honigähnlich wie Spätlese-Wein. Ich war bald entspannt und dachte nur

Aktion vom 6. bis 24. Juli 2009



Rabatt
20Rp.
auf 150cl

150cl

100cl



75cl

Rabatt
10Rp.
auf 50cl/75cl/100cl



Gültig für HENNIEZ Naturelle (ohne KS),
Légère (wenig KS), Gazéifiée (mit KS)

www.henniez.ch



Leben pur

Bei teilnehmenden Getränkehändlern (siehe Getränkehandhändlerbedingungen)

Mit Kieser Training Selection steigt die Fitnesskette in den Hotelbereich ein. Hotelgäste machen Krafttraining wie im Kieser-Studio.

NATHALIE KOPSA

Was der Zürcher Fitness-Guru Werner Kieser 1967 mit der Gründung seines ersten Studios in Gang setzte, ist heute ein Unternehmen mit Jahresumsätzen in dreistelliger Millionenhöhe. Kieser Training, nach eigenen Angaben Marktführer für gesundheitsorientiertes wie therapeutisches Krafttraining, betreibt weltweit über 150 Trainingsbetriebe, in denen rund 300 000 Kunden trainieren. Nun sollen es noch einige mehr werden.

Dem mit dem neu aufgelegten Kieser-Training-Selection-Programm (KTS) will die Kette weiter expandieren. Ärztezentren, Thermen, Kliniken und Hotels sollen das Krafttraining-Konzept übernehmen. Nicht nur Patienten und Hotelgäste würden dann die Studios nutzen können, sondern auch Anwohner aus der Region, die sonst keinen Kieser Training-Betrieb in ihrer Nähe haben.

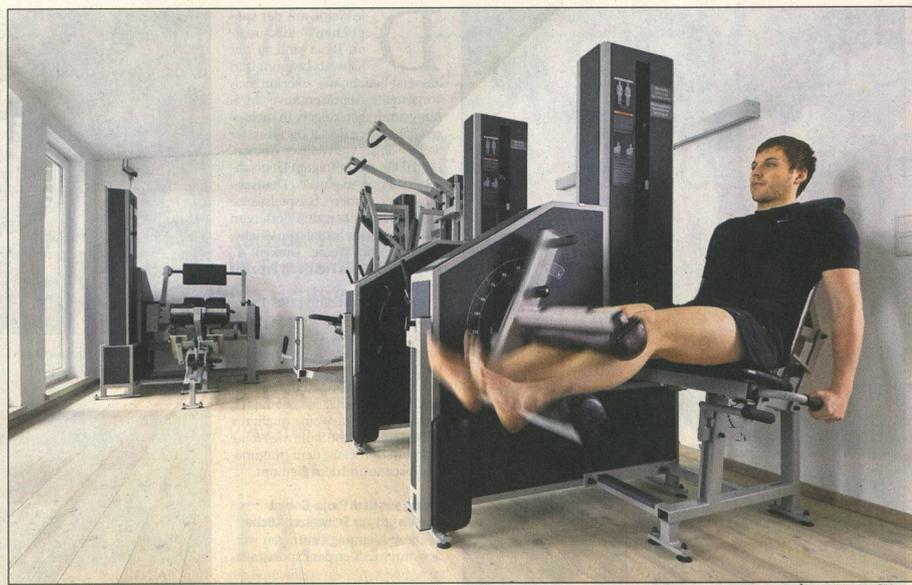
Tageslicht und massiver Parkettboden sind Pflicht

Aus Sicht der Zürcher Firmenzentrale ist dies eine Möglichkeit, mit kleineren Einheiten Regionen zu erschliessen, in denen ein grosser Betrieb normalerweise nicht rentieren würde. Hotels würden ihre meist kleineren Fitnessbereiche dagegen mit wesentlich weniger Kunden profitabel führen können und kämen somit als mögliche Lizenzpartner in Betracht, sagt David Fritz, Business Development Director der Kieser Training AG.

Schweizer Hotels warten ab, deutsche Hotels sind bald dabei

Zurzeit sind drei Hotels in Österreich als Kooperationspartner von KTS gestartet. Warum bislang noch kein einziges Hotel im Schweizer Mutterland mit eingestiegen ist, liegt an den unterschiedlichen nationalen Vertriebsstrukturen der Kette: Während der Kieser Training AG in Deutschland und in Österreich direktes Einzel-Franchising betreibt, versteht die Schweiz einen einzelnen Master-Franchisenehmer.

Direkte Deals zwischen der Kieser Training AG und den Hotels seien deshalb in der Schweiz nicht vorgesehen, sagt Kieser Business Development Director David Fritz. Bis der erste KTS-



Keine Musik, kein Wandschmuck, keine Pflanzen: Auch im Hotel ist Kieser Training puristisch.

Kieser geht ins Hotel

Bei dem neuen Geschäftsmodell handelt es sich um ein Shop-Miet- und Lizenzkonzept. Kieser stellt seine Geräte zur Verfügung, und der Lizenznehmer zahlt eine monatliche Gebühr für die Nutzung. Die Rahmenbedingungen gleichen jenen, die für die Betreiber grosser Kieser-Training-Betriebe bindend sind. So gelten für Ausstattung und Betrieb der KTS-Einheiten in etwa die gleichen

Auflagen: Tageslicht und massiver Parkettboden sind Pflicht, daneben dürfen weder Musik, noch Wandschmuck, noch Pflanzen das puristische Ambiente stören.

Die Trainingsgeräte sind die «normalen», wie man sie in Kieser-Training-Betrieben vorfindet, die Anzahl der minimal erforderlichen Maschinen ist etwas geringer und ein Arzt nur erforderlich, wenn auch die medizinische Kräftigungstherapie angeboten wird. Eine von Kieser geschulte Aufsichtsperson muss ständig im Studio anwesend sein und mindestens zwei ausgebildete Trainer müssen einem Betrieb zur Verfügung stehen. Auch bei Mindestöffnungszeiten, Preisen und Ausbildung der Mitarbeiter gibt Kieser die Rahmenbedingungen vor.

Die Grundausstattung für Hotels kostet 2500 Euro monatlich

Der Hotelier entrichtet eine monatliche Miete für die Maschinen und eine Lizenzgebühr für die Nutzung der Marke und des Konzepts. Bei einer minimalen Ausrüstung liegen die Gebühren bei rund 2500 Euro. Darin enthalten sind eine jährliche Wartung der Trainingsgeräte sowie eine Marketinggebühr, die auch einen Webauftritt auf der offiziellen Kieser-Training-Website mit einschliesst. Die Einhaltung der Standards überprüft Kieser

regelmässig. Nur ausgesuchte Hotels kämen als Lizenzpartner in Betracht, betont Business-Director David Fritz. Bauliche Voraussetzungen und Philosophie müssten zu Kieser Training passen. Aus Sicht von Fritz liegen die Vorteile von Kieser Training Selection im Vergleich zu anderen Anbietern auf der Hand: «Unsere Maschinen sind



Rückenstärkung mit Kieser-Maschinen.

auf dem höchsten Niveau, und unser Trainingskonzept ist einzigartig. Zudem bilden wir die Hotelmitarbeiter nach ähnlich hohen Standards in unserem eigenen Schulungszentrum aus.»

Mit angestossen wurde das KTS-Konzept von Hannes Haller, Hotel-Eigentümer und Geschäftsführer einer Münchner Unternehmensberatung. Mit seiner Firma übernimmt Haller derzeit die Auswahl der Hotels in Österreich, Südtirol

und Bayern. Sein Hotel in Maria Alm im Salzburger Land ist das erste von derzeit drei Kooperationspartnern von Kieser Selection.

Auch das neu eröffnete Ski- und Golfhotel Astoria in Kitzbühel ist seit Dezember ein Partnerhotel von Kieser Selection und verfügt über einen mit mehr als zwanzig Geräten ausgestatteten Fitnessraum. «Nachhaltiger Erfolg mit relativ geringen Aufwand der Trainingsmethode», ist laut Geschäftsführer Patrick Knittelfelder einer der Gründe, weshalb er sich für das KTS-Modell entschieden hat.

Ausserdem ist er davon überzeugt, dass die Marke so viel Zugkraft besitzt, dass damit ganz neue Gästekreise erschlossen werden könnten: «Kieser ist eine sehr bekannte Marke und noch kaum in Hotels vorhanden. Darüber hinaus wollen wir Kieser-Kunden auch als Gäste für unser Hotel gewinnen.» Allerdings bemängelt Knittelfelder die «sehr strikten Vorgaben» der Fitnesskette: So dürfe es beispielsweise keinen Bereich für Cardio-Geräte geben und Personal Training sei im Kieser-Betrieb auch nicht erlaubt. Eine Annäherung scheint möglich. «Nach einigen Besprechungen haben sich die Sichtweisen auf beiden Seiten deutlich erweitert. Kieser lernt auch mehr und mehr mit den Bedürfnissen eines Hotels umzugehen.»

Hotels der Belle Epoque in der Chesa Planta



Bis Sonntag, den 30. August zeigt die Chesa Planta in Zuoz in der Ausstellung «Die schöne Welt der Hotels» Farben und Formen der Engländer Belle Epoque. Unpublizierte Originaldokumente, Originalmalereien, Fotografien von Menschen und Gebäuden und Reiseplakate sind zu sehen. Veranstanter sind das Kulturarchiv Oberengadin Sammedan und die TinoWalz-Stiftung Zuoz. Die Ausstellung ist täglich von 15 bis 18 Uhr geöffnet.

Buchpreis für «D'Vinis» von Alberto dell'Acqua

Das Werk des Tessiner Journalisten und Direktors des Schweizer Magazins Gastronomie & Tourisme, Alberto dell'Acqua, wurde in Paris mit dem «Gourmand World Wine Book Award» geehrt. Die Jury überzeugete die «Kühnheit einer Verlagsproduktion, mit dichtem historischen wie aktuellen Gehalt und reich illustriert mit einer Ikonographie, die aussergewöhnliche Persönlichkeiten rund um den Wein in den Mittelpunkt stellt.» Das Buch ist in drei Schweizer Landessprachen (D/F/I) verfasst, eine Auflage in Englisch und Russisch ist in Vorbereitung.

Reifemessgerät für Walliser Aprikosen



Der Walliser Obstgarten wandelt sich, insbesondere der Aprikosenanbau wurde revolutioniert. Die Dienststelle für Landwirtschaft Wallis hat nun mit der Universität Bologna einen DA-Meter entwickelt, mit dem man den Reifegrad – ein Kriterium für Qualität – von Früchten einfach, schnell und verlässlich testen kann.

Die Berliner «Gorilla»-Kette ist bankrott



Im vergangenen November wurde an dieser Stelle die Berliner Bio-Fastfood-Kette «Gorilla» nach als Gewinnerin der Goldenen Palme des deutschen Leaders Club für das beste Restaurant-Konzept gemeldet. Per Ende Juni wurden jetzt aber die fünf Outlets geschlossen, die Betreiber sind bankrott. Für Branchenkenner war das Scheitern des Konzepts aus drei Gründen absehbar: Das Unternehmen hat angeblich nie schwarze Zahlen geschrieben, ein ergänzendes Randsortiment zu den biologischen Regionalprodukten fehlte, und die Gehälter der Mitarbeiter waren offenbar etwa doppelt so hoch wie branchenüblich.

Die Erfrischung vom Mond

Initialzündung war die Mondlandung, heuer feiert die berühmteste Wasserglace der Schweiz Geburtstag: die Rakete.

FRANZISKA EGLI

Alles begann am 20. Juli 1969, als zum ersten Mal ein Mensch die Oberfläche des Mondes betrat und

Millionen von Zuschauern das Spektakel rund um Neil Armstrong verfolgten. So auch die damals noch jungen Schweizer Glace-Entwickler von Frisco, die schon bald eine zündende Idee hatten: eine Glace in Form einer Rakete. Nach nur wenigen Wochen war auch das Spektakel so weit: Die «Rakete» war geboren, ein erfrischendes Wassereis für gerade mal 30 Rappen mit den süssigen Aromen Ananas und Orange und einem Schokoladeüberzug an seiner Spitze.

Von Beginn weg – und besonders in den Sommermonaten Mai bis August – fand die Rakete reissenden Absatz, und das nicht nur bei den Kindern. Keine Schweizer Glace wurde seither so oft verzehrt: Seit damals, schreibt Nestlé, zu der die Frisco-Findus AG seit 1998 gehört, wurden rund 280 Millionen Stück verkauft, allein im letzten Jahr waren es 8,3 Millionen. Zusammen mit Winnetou bildet die Rakete, die heute 80 Rappen kostet, die beliebteste Glace für

Kids, und das, ohne dass die Rezeptur jemals verändert worden wäre, ganz zu schweigen von seiner Form oder den Aromen. Und während viele Glace-Sorten nur gerade ein paar Saisons erhältlich und zu trendig sind, um länger zu überleben, ist die Rakete eine richtige Schweizer Konstante und seit 40 Jahren nonstop im Angebot. Anlässlich des Geburtstags gibt es eine SMS & Win-Aktion, die auf allen Verpackungen abgebildet ist.

www.frisco.ch



An der Glace selber wurde nie etwas verändert, weder Form noch Aromen, einzig...



La fusée la plus appréciée en Suisse. Glace à l'eau aux arômes orange et ananas. Pointe en chocolat. Existe à présent en multipack contenant 12 fusées.

... der Stängel ist heute aus Holz und die Verpackung neu.

Wein-News

Dynamische Vinexpo 2009 in Bordeaux

Fast 47 000 Besucher aus 135 Ländern verzeichnete die diesjährige Vinexpo. Die meisten Gäste stammen aus Frankreich (66 Prozent). An zweiter Stelle folgt Grossbritannien, vor China und Hongkong; aus der Schweiz kamen knapp 6 Prozent. Eine neue Vinexpo-Studie kommt zum Schluss, dass der weltweite Konsum von Wein und Spirituosen in den nächsten fünf Jahren um 3,5 Prozent steigen wird. Bis 2012 soll der generierte Umsatz auf über 390 Mrd. Dollar steigen.

www.vinexpo.com

Zwei Nachbarn feiern die Festa del Boccolino

In einer Tessiner Weinstube darf das Boccolino auf dem Tisch nicht fehlen. Aus dem bauchigen Tonkrüglein wird Merlot oder eine Mischung aus Barbera und Limonade getrunken. Am 8. und 9. August feiern die Bündner mit ihren Tessiner Nachbarn die Festa del Boccolino. Dazu verwandeln sich Restaurants, wie etwa La Chüdera in der Mittelstation der Furtschellas-Bergbahn, in eine Osteria, Polenta oder Risotto serviert werden. rd

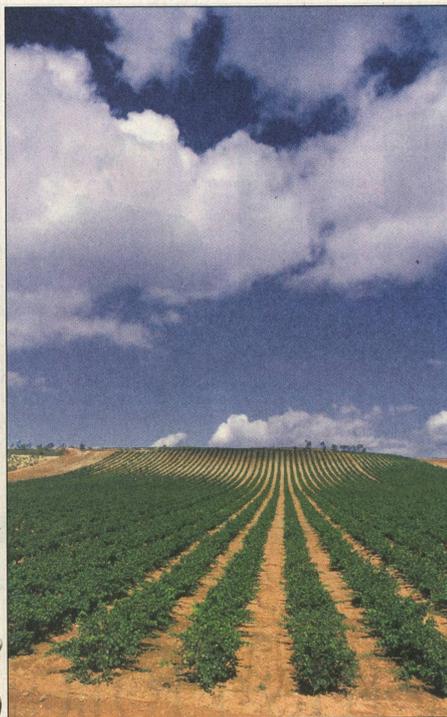


zvg

«Carnuntum Experience» vom 14. bis 30. August

Bereits zum vierten Mal findet in Carnuntum, dem östlichsten österreichischen Weingebiet an der Donau, das Festival rund um Wein, Genuss, Natur und Kultur statt. Highlights werden die «White Wine Fashion» als Auftakt-Event am 14. August und die «Rubin Carnuntum Präsentation» am 30. August als Abschluss sein. Dazwischen organisieren die Weingüter kleine, persönliche Veranstaltungen für jeden Geschmack und jede Altersgruppe. rd

www.carnuntum-experience.com



Bilder zvg

Typischer Boden im Rioja-Gebiet hat eine ausgeglichene Struktur und ist im Sommer relativ trocken.

Rioja wird modern

Rioja ist der beliebteste ausländische Wein in der Schweiz, wie aktuelle Meinungsumfragen zeigen. Auch deshalb wurde die neue Kampagne zuerst in Zürich vorgestellt.

RENATE DUBACH

Die Weine aus der spanischen Weinbauregion Rioja sind in der Schweiz bekannt und äusserst beliebt, wie zwei kürzlich vorgestellte repräsentative Meinungsumfragen zeigen. In mehreren Kategorien liegt Rioja an erster Stelle – sogar vor Walliser Weinen. Die Hälfte der befragten Deutschschweizerinnen und Deutschschweizer gaben beispielsweise an, Rioja zu trinken, drei Viertel von ihnen gleich mehrmals pro Woche. Kalifornische Weine trinken 47 Prozent, Walliser Weine 44 Prozent der Befragten.

Bei der Beurteilung des Preis-Leistungs-Verhältnisses – nach dem Geschmack das wichtigste Kaufargument für Schweizer Weinkonsumenten – liegt Rioja an der Spitze, vor Chianti und sizilianischen Weinen. Die Befragten setzten die Rioja-Weine qualitativ auf die gleich hohe Stufe wie Weine aus dem Bordelais, dem Burgund, der Toscana und dem Piemont.

Weine aus dem Rioja-Gebiet passen gut zur Schweizer Küche

Diese Meinungsumfragen werden durch Zahlen der Exportstatistik



Rotwein aus dem Rioja gibt es in vier Ausbau-Qualitäten.

Im letzten Jahr wurden 6,3 Millionen Liter Rot-, Weiss- und Roséwein aus dem Rioja-Gebiet in die Schweiz exportiert, das entspricht fast 8 Prozent der gesamten Exportmenge.

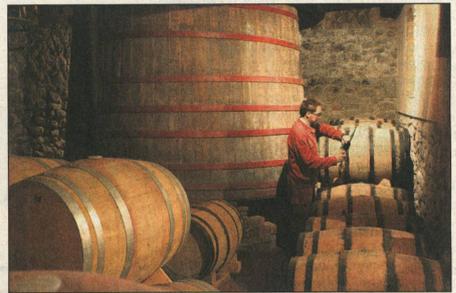
Kein Wunder zeigte sich Victor Pascual Artacho, der Präsident des Zusammenschlusses der Weinproduzenten DOCA Rioja, äusserst zufrieden bei der Präsentation dieser Zahlen, die er auch zu begründen wusste: «Im Gegensatz zu anderen Weinbauregionen gab es im



Rotweine aus dem Rioja können extrem langlebig sein.

Zahlen / Fakten 68 Prozent des Rioja trinken die Spanier

Das nordostspanische Rioja-Gebiet umfasst 64 000 Hektaren auf einem 100 Kilometer langen und bis 40 Kilometer breiten Streifen beidseits des Oberlaufs des Ebro. Die 19 000 Rioja-Winzer produzierten 2008 in 600 Bodegas 252 Mio. Liter Wein (226 Mio. Liter Rot, 15 Mio. Liter Weiss, 11 Mio. Liter Rosé). Exportiert wurden insgesamt 80 Mio. Liter. 6,3 Mio. Liter importierte die Schweiz und steht damit nach Grossbritannien, Deutschland und der USA auf Platz 4. Die roten Hauptsorten sind Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo und Graciano rd



Im Rioja sind rund 1,26 Mio. Fässer im Einsatz.

Rioja noch nie einen Skandal um die Weinproduktion, dazu kommt, dass wir eine 2000-jährige Tradition haben, beides spricht für unsere Zuverlässigkeit.» Drittens würden die harmonischen, nicht allzu voluminösen Weine aus dem Rioja auch gut zur Schweizer Küche passen. «Und insgesamt wird Spanien in der Schweiz geschätzt», sagte Artacho.

Seit kurzem sind mehr Traubensorten im Rioja zugelassen

Diese Gründe hätten dazu geführt, dass sich das Rioja Wine Council für die Schweiz als Startort seiner neuen Kampagne entschieden habe, die später noch in anderen europäischen Ländern durchgeführt werde. Und auch dazu, dass mit Philippe Lardy ein Schweizer Grafiker mit der Gestaltung der Werbemassnahmen gewählt wurde. Die auf zwei Jahre an-

gelegte Kampagne soll den Konsumenten näher bringen, dass im Rioja die Erfahrung und die Traditionen jahrtausendelangen Weinbaus existieren, dass viele der 19 000 Winzer aber moderne und innovative Weinkultur in die Herstellung der Weine einbauen.

Victor Pascual Artacho, hatte neun äusserst verschiedene Riojas zur Degustation mitgebracht, die seine Worte veranschaulichen sollten. Darunter waren Cuvées von sehr traditionellen Bodegas wie Valdemar oder Marqués de Murrieta, die nebst den traditionellen Traubensorten auch die seit September 2008 zugelassenen Maturana, Turruntés oder Cabernet Sauvignon enthielten.

Ein schönes Beispiel für einen eleganten, frischen, weichen und harmonischen Rioja war beispielsweise der Beronia 198 Barricas Reserva 2001 der Bodegas Beronia.

ANZEIGE

Jetzt mitmachen bei der schweizweiten Gastropromotion!

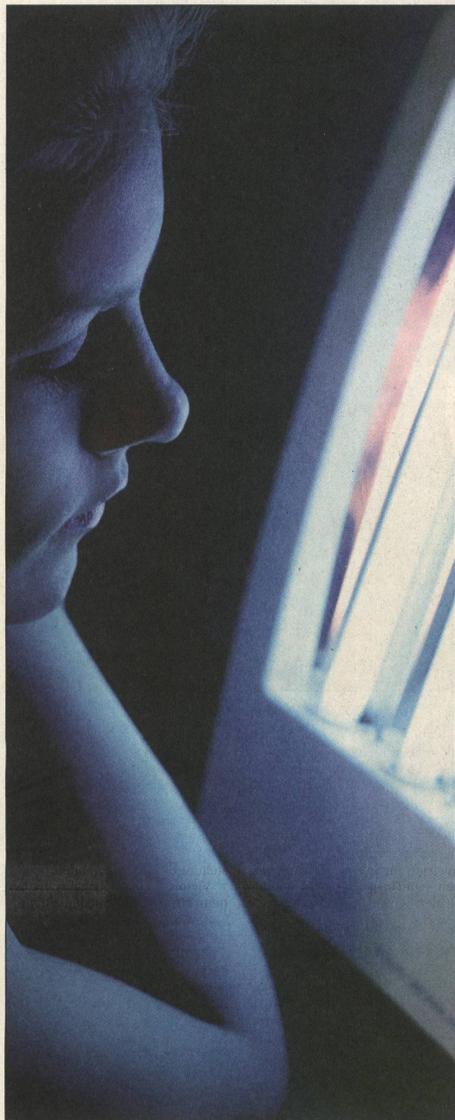


Kostenlose Promoboxen mit Tischsets, Menükarten und Fähnchen erhalten Sie vom 10. bis 21. August in diesen Prodega Märkten: Moosseedorf, Heimberg, Biel, Rapperswil, Dietikon, St. Gallen, Conthey und Givisiez. Oder Sie bestellen direkt unter www.suissegarantie.org

Nur solange Vorrat.

Kochen mit Zutaten aus der Schweiz.





Wie tief darf die Bräune heute sein?

Auch die Hautfarbe ist Trends unterworfen. Heute gilt ein leicht gebräunter Teint als schön. Bis in die 1980er-Jahre war eine nahtlose Bräune oberstes Ferienzziel.

SUSANNE WAGNER

Das Urlaubsmotiv «braun werden» verliert je länger je mehr an Bedeutung, doch die Sehnsucht nach der Sonne ist für viele Menschen immer noch Hauptgrund, um in die Ferien zu fahren. Gleichzeitig zählt der hautschädigende Sonnenbrand immer noch zu den häufigsten Reisekrankheiten. Besonders am Meer und in den Bergen wird die Kraft der Sonne oft unterschätzt.

Unsere Vorfahren taten alles, um sich von der prallen Sonne fernzuhalten. Sie wussten nichts von sonnenbedingten Hautkrankheiten, sie wollten, dass ihre Haut blass und schön blieb. Es waren jedoch nur die Reichen, die es sich leisten konnten, nicht an die Sonne zu gehen. Mit der hellen Haut signalisierten sie, dass sie zur Oberklasse gehörten.

Dank Essig und «Nachtwache» blieben Frauen schön und blass

Frauen mit weisser Haut und rosa Wangen galten bereits im Mittelalter als ideale weibliche Schönheiten. Schneeweisse Haut war während den nächsten Jahrhunderten ein Zeichen edler, müssiger Lebensart. Wer sich trotzdem an der Sonne bewegen wollte, pflegte einen Schleier oder eine Maske vor dem Gesicht zu tragen, um unerwünschte Bräunung oder Sommersprossen zu vermeiden. Der Sonnenschirm wurde zum wichtigsten

modischen Accessoire für die Frau. Im 19. Jahrhundert stellten die Damen allerhand an, um den Teint begehrenswert weiss zu halten. Sie tranken Essig oder wachten die ganze Nacht durch, um blass und «romantisch» auszusehen. Falls sich unerwünschte Bräunung oder Sommersprossen zeigten, griffen sie zu Seifen, Cremes, Puder oder gar Bleichmitteln.

Dank Coco Chanel wird die sportliche Bräune schick

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gehörten Reisen ans Meer und in die Berge, aber auch Sportarten wie Schwimmen und Tennis zum Lebensstil der wohlhabenden Schicht. Das Schönheitsideal begann sich zu wandeln: Nun konnte ein gebräunter Teint auch Ausdruck von Unabhängigkeit, Sportlichkeit und Lebensart sein. Einen Beitrag dazu leistete die avantgardistische Modedesignerin Coco Chanel. Als die Französin Ende der 1920er-Jahre nach einer Kreuzfahrt braungebrannt zurückkehrte, soll «tout Paris» schockiert gewesen sein. Ob Legende oder nicht, das Ideal tiefer, «gesunder» Bräune begann sich zu verbreiten.

Sonnencreme mit Lichtschutzfaktor gab es noch nicht. Wenn überhaupt, rieb man sich mit Oliven-, Mandel-, Sesam- oder Zitronenöl ein, was aber kaum vor den schädlichen Strahlen schützte. In den 1920er-Jahren stand in Werbeanzeigen der Hautcreme Nivea, sie bewahre vor Sonnenbrand, obwohl sie keinerlei Filterstoffe enthielt.

Erst im Jahr 1934 meldeten zwei deutsche Chemiker die erste Sonnencreme mit Lichtschutzfilter zum Patent an: Die «Delial-Lichtschutzsalbe» kam auf den Markt. Als 1946 auch noch der Bikini patentiert wurde, dauerte es nicht

mehr lange, bis breitere Kreise der Bevölkerung das Sonnenbaden als Freizeitbeschäftigung entdeckten. Dank zunehmender Mobilität und Wirtschaftsaufschwung konnten es sich immer mehr Leute leisten, in den Ferien per Automobil in den Süden zu reisen.

Alufolie und Betakarotin verhalten schneller zum Brauntön

Frauenzeitschriften empfahlen Heimsolarien, die das ganze Jahr über einen gebräunten Ferienteint ermöglichten.

Doch schon im Jahr 1954 mahnte ein Artikel: «Also die Eitelkeit, auch im Winter schön braun zu sein, als käme man eben aus St. Moritz, wird oft mit einer Schädigung der

Haut gebüsst, die dann wochen- und monatelange Behandlung zur Wiederherstellung nötig hat.»

Dass sogar irreparable Schäden an der Haut entstehen konnten, wusste man hingegen nicht. Tiefe Sonnenbräune war gewissermas-

sen ein Beweis, dass man die Ferien im sonnigen Süden verbracht hatte. Die Zuhausegebliebenen, die sich Ferien nicht leisten konnten, blieben blass.

Bis in die 1980er-Jahre war nahtlose Bräune das Ziel oder gar der Grund der Ferienreise. Mit Unterstützung von Sonnenöl mit tiefem Schutzfaktor, sonnenreflektierender Alufolie oder dem Essen von Betakarotin-Präparaten hofften die Sonnenanbeter auf eine schnellere Bräunung. Mitte der 1980er-Jahre entdeckten Wissenschaftler den Zusammenhang zwischen der Zerstörung der Ozonschicht, der dadurch erhöhten UV-Strahlung und der rapide steigenden Hautkrebskrankungen. Plötzlich war von Risiken und Gefahren im Umgang mit der Sonne die Rede.

Heute weiss man, dass zu viel Sonne die Haut schädigt und frühzeitig altern lässt. In Frauenzeitschriften und in Modeschauen sieht man eher wieder vornehme Blässe als sonnegebräunte Haut. Dennoch: für die meisten gilt heute ein leicht gebräunter Teint als schön und erstrebenswert.

Solarien Sind die Strahlenbänke das Problem oder die Lösung?

Mediziner streiten sich darüber, was schlimmer ist, zu viel oder zu wenig Sonne. Tatsächlich bildet der Körper mit Hilfe von UV-Strahlen in den oberen Hautschichten Vitamin D, das vor Krankheiten schützt. Im Solarium ist die Strahlung anders zusammengesetzt: ihre Intensität entspricht etwa der Sonne am Mittag auf 500 m ü. M. an einem wolkenlosen Sommertag.

Die Deutsche Krebshilfe schätzt, dass jemand, der unter 30 Jahren beginnt, regelmässig auf die Sonnenbank zu gehen, sein Risiko der gesamten Lebenszeit für

Hautkrebs um 75 Prozent erhöht. In Deutschland soll Jugendlichen unter 18 Jahren demnächst verboten werden, Solarien zu besuchen.

In der Schweiz ist das Bundesamt für Gesundheit BAG daran, ein Gesetz auszuarbeiten und zu prüfen, ob Selbstbedienungs-solarien – wie bereits in Frankreich – verboten werden könnten.

Künftig könnten Selbstbräunungskabinen die Solarien ersetzen. Darin werden Bräunungsmittel auf Zuckerbasis als Nebel auf den Körper gesprüht. Die Anlagen versprechen «streifenfreie Bräune ohne UV-Strahlen, die rund eine Woche hält.» rd

Ein ganzjährig gebräunter Teint erreicht man im Solarium. Man könnte sich die Farbe auch in Bräunungskabinen aufsprühen lassen.

Eine Oase namens «Auszeit»

Das besondere Konzept im Berner Restaurant «Auszeit» streben zwei 24-jährige Gastgeber und eine junge Küchenchefin nach Punkten und Sternen.

ELSBETH HOBMEIER

«Wir sind Putzfrau, Abwascher, Buchhalter, Kellner – alles aufs Mal», lachen Yves Stucki und Vincenzo Ciardo, «aber wir tun es mit Herzblut». Dieses Herzblut und eine jugendlich-frische Begeisterung

für die Gastronomie spürt schnell, wer das neue Restaurant «Auszeit» an der Kirchenfeldstrasse in Bern betritt. Umringt von sorgnierten Botschaftsgebäuden und am Rande eines Tennisplatzes findet man hier eine unvermutete Oase mit Lounge-Möbeln im Freien und edel gedeckten Tischen im Inneren – und man zieht Details.

Stucki und Ciardo besuchten zusammen die Hotelfachschule Thun und wussten schon bald, dass sie «etwas auf der Restaurantschiene» machen wollten. Eisern sparten sie das nötige Geld zusammen, «wir schafften das hier ohne Bankkredit und ohne Lieferantenvertrag», sagen sie stolz. Vieles machten sie selber, suchten im Brockenhaus Rahmen für die Schiefertafeln und reparierten eine gebrauchte Kaffee-



Die wohl jüngsten Gastgeber von Bern: (v. l.) Yves Stucki, Küchenchefin Regula Brenzikofer und Vincenzo Ciardo haben Sinn für gute Weine.

maschine. Sie entwarfen auch eigene Salz- und Pfefferstreuer in eleganter Stangenform – diese wol-

len sie neben Eigenfabrikaten aus der Küchenschon bald in ihrer neuen Berner Boutique «Auszeit-Food-



Gepflegtes Interieur, schräge Details, wie etwa das Wasserglas. Bilder: adb

trends» verkaufen. Im Entstehen ist auch ein eigenes Kochbuch.

Apropos Küche: Hier wirkt die ebenfalls junge Regula Brenzikofer (ex «Metzgerstübli») und «Schwellenmätteli»). Sie kocht fantasievoll, manchmal frisch, mediterran mit einem Schweizer Touch. Ihr Angebot unterscheidet sich mittags und abends grundlegend: Die drei Mit-

tagsmenüs zu maximal 25 Franken samt Getränken sind innert Minuten auf dem Tisch, für die Abendkarte mit ihren kreativen Gerichten nimmt man sich gerne mehr Zeit. Die Weine stammen alle aus Europa und bewegen sich im Segment von 40 bis zu 80 Franken.

www.restaurant-auszeit.ch

impresum

htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1992

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung

aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung

fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce

vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung chier

français). Franziska Egli/fee. Sulamith Ehrensperger/se. Theres Lagler Berger/tl (abwesend bis 30.9.09); Simone Leitner Fischer/sls. Laurent Missbauer/lm. Gudrun Schlenker/gsg; Karl Josef Verdinger/kv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg. Regula Wolf/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontärin: Barbara Roelli/br

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König;

Assistentin: Delia Piscopo.

Stellensinister: Angela Di Renzo, Patricia Nobs

Wys.

Geschäftsstellen: Michael Müller,

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08.

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–;

ISSN: 1424-0440

Kontakte Adresse:

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.



"TIEF ROTER RIOJA"
Philippe Lardy, Schweiz. 2009

Lardy.

PHILIPPE LARDY, VOM RIOJA BERÜHRT

Dank unserer 900-jährigen Erfahrung in der Weinherstellung haben wir nun die Vollendung des Geschmacks erreicht. Mehrmals sogar. Aber noch nicht oft genug, um es dabei zu belassen. Unsere Aufgabe ist es nicht nur, den besten Wein herzustellen, sondern unsere Leidenschaft mit anderen zu teilen. Jederzeit und mit jedermann.

Ein Rioja existiert erst nach dem Probieren.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

cahier français

htr hotelrevue No 29/30 / 16 juillet 2009



Le Mirador Kempinski
Le cinq-étoiles du Mont-Pèlerin (VD) a rouvert ses portes après dix mois de travaux.
Page 21



Campings
Les places de camping suisses sont optimistes. La saison a très bien démarré.
Page 22



Cette année, le 16e Festival de musique de Verbier, qui commencera vendredi et dont on voit ici une image d'archive, partagera l'affiche avec le Tour de France à Verbier.

part, Verbier entend bien cultiver son image de station hôte du Tour de France, en développant des produits spécifiques (offre vélo de route, sur les traces des étapes régionales, etc.).

Mais trop de biens nuiraient-ils? En même temps que le Tour, le Verbier Festival battra son plein, avec, dimanche soir, un concert phare, du pianiste Evgeny Kissin. Les effets d'un chevauchement de dates redouté par certains mélomanes? Toujours est-il qu'une telle profusion de méga-événements, s'ils représentent une chance exceptionnelle pour Verbier, pose également de très gros défis, le plus délicat étant de gérer les flux des différents publics, dimanche, alors que la route principale sera fermée depuis St-Maurice. Le Verbier Festival attirera en tout plus de 2000 personnes ce jour-là. «Tout a été organisé par le biais de laissez-passer sur la route et de facilités sur les transports publics», expliquent Pierre-Yves Déléze et Michaël Monney, porte-parole du Festival.

La priorité au Verbier Festival

Quant aux hôtels, Verbier Tourisme a averti le Festival de musique avant que l'organisation du Tour ne réserve les 1200 lits nécessaires, si bien, précise Michaël Monney, «que nous n'avons pas rencontré de problème pour nos invités, même si, aujourd'hui nous devons refuser des journalistes.» Quoi qu'il en soit, tous les hôtels afficheront complet et ce, jusque dans la plaine du Rhône et bien au-delà. Pierre-Yves Déléze se réjouit d'avoir pu convaincre quelques hôteliers de renoncer à gonfler les prix «ce qui est important pour l'image». Quant à Michaël Monney, il estime que cette coïncidence de dates n'engendrera de loin pas que des désagréments pour le Verbier Festival, qui débute vendredi et qui attire près de 60 000 personnes en 17 jours. «Le Tour est un événement si médiatique que le Festival va lui-même bénéficier ainsi d'une publicité indirecte. D'ailleurs, nous n'avons pas changé nos dates.»

La grande foule à Verbier

Coincidence de dates à Verbier: la station s'apprête à conjuguer ensemble le Tour de France et le Verbier Festival.

GENEVIÈVE ZUBER

Le Tour de France s'arrêtera trois jours à Verbier, avec l'arrivée, via Martigny dimanche 19 juillet, la journée de repos de lundi, et mardi, le départ d'une étape spectaculaire par le col du Grand St-Bernard. Accueillir, trois jours durant, la troisième plus importante manifestation sportive au monde (après les JO d'été et la Coupe du monde de football) est une aubaine extraordinaire pour le tourisme régional. La famille du Tour représente à elle seule plus de 1200 personnes qui logent,

vivent et dépendent dans la région. Quant aux spectateurs, ils devraient être plus de 100 000, dimanche, sur le passage des coureurs. Comme l'explique Pierre-Yves Déléze, directeur-adjoint de Verbier Tourisme, «les études montrent que dans de tels cas, le public afflue d'un rayon de 150 km, en l'occurrence de toute la Suisse ro-

«Tous les hôtels afficheront complets jusque dans la plaine du Rhône et au-delà.»

Pierre-Yves Déléze
Directeur-adjoint de Verbier Tourisme

mande, de France et d'Italie, et une bonne partie des spectateurs restent dans la région en tout cas le lendemain, jour de repos, pour voir s'entraîner les coureurs.»

Les retombées à court terme seront donc très importantes, le Tour «tombant à pic» cet été où la crise, à Verbier comme ailleurs, devrait affecter le secteur touristique. «Mais

les effets seront aussi psychologiques, ajoute Pierre-Yves Déléze. Un tel événement, très festif, devrait donner confiance aux partenaires touristiques.»

Des retombées et des défis exceptionnels

Mais du Tour, Verbier attend aussi et surtout des retombées à plus long terme: 186 pays vont télédiffuser en direct l'arrivée de l'étape de dimanche et 2000 journalistes sont dans la caravane: un coup médiatique unique pour la région. D'autre

Pour une hôtellerie durable

hôtellerie suisse a adopté un document stratégique consacré à l'usage efficace des ressources environnementales.

MIROSLAW HALABA

L'hôtellerie est friande de ressources naturelles et doit donc les utiliser avec efficacité et parcimonie. Soucieuse de favoriser une «hôtellerie durable», l'hôtellerie suisse vient d'adopter un document stratégique qui renvoie à un catalogue de mesures destinées à optimiser l'usage des ressources et à assurer l'éco-

compatibilité de la branche», ceci dans le but de renforcer sa compétitivité. L'association hôtelière de l'hôtellerie helvétique est, en effet, convaincue que le développement durable est «une opportunité» pour la branche. Trois axes stratégiques ont été définis. Il s'agit, premièrement: de sensibiliser les membres à la

question de la gestion durable des ressources naturelles. Deuxièmement: de soutenir la branche dans ses efforts pour améliorer le bilan énergétique. Troisièmement: d'instaurer des mécanismes incitatifs pour accroître l'efficacité énergétique et réduire les émissions de CO₂. Pour atteindre ses buts, l'associa-

tion travaille en étroite collaboration avec des spécialistes issus des offices fédéraux, des organisations partenaires – comme l'Agence de l'énergie pour l'économie, les Forces motrices bernoises ou Romandie Energie – et des milieux scientifiques. Parmi les mesures déjà prises, l'hôtellerie suisse cite no-

Pour l'hôtellerie suisse, le développement durable est «une opportunité» pour la branche.

tamment la mise en place de la plateforme www.hotelpower.ch et celle de groupes de «benchmark énergétique».

On notera aussi que les organisateurs du Prix du tourisme suisse, Milestone, soutenu, entre autres, par l'hôtellerie suisse, décerne désormais un prix spécial «développement durable».

ANNONCE

Des lits vides? Faites-le nous savoir!

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne

Votre «hotel specials» sur www.swiss-hotels.com

hotelleriesuisse
Téléphone 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32

PURITY C – la solution flexible

<http://professional.brita.ch>

En bref

Swissôtel: plus de place pour les congrès à Chicago



Situé au cœur de la ville, le **Swissôtel de Chicago** a quasiment doublé la surface de son centre de congrès. Celui-ci s'étend désormais sur 3500 m² et dispose d'une salle de bal de 1300 m² pouvant accueillir 1365 personnes. La construction est conçue sans piliers centraux. Environ 47 millions de dollars ont été investis dans cet aménagement. L'hôtel évalue à 12 millions de dollars le chiffre d'affaires supplémentaire qui sera généré par les nouveaux locaux. mh

EHL: soirée pour le fonds de bourse des étudiants

C'est le chef des cuisines du Bartrutt's Palace Hotel à St-Moritz, Frédéric Breuil, qui préparera, le 3 octobre, le dîner de gala en faveur du fonds de bourses des étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Six cents invités sont attendus pour cet événement. Lancé il y a une année, le fonds soutiendra vingt-quatre étudiants dès la rentrée de septembre. mh

Bon pour la vue et l'image

Les 4 Vallées et Zinal sont dotées de nouveaux téléphériques. Ces installations allient haute technologie, confort et sécurité.

ISABELLE BAGNOUD LORETAN

Les nouvelles cabines de téléphériques flattent l'œil. Terminé le temps où l'on collait son nez contre le plastique pour découvrir un paysage flou. Les cabines panoramiques sont arrivées, comme celles qui relieront dès le 18 juillet Tortin au col des Gëntianes sur le secteur du Mont-Fort, domaine des 4 Vallées. Deux cabines de 120 places flambant neuves avec vue panoramique sur les Alpes se baladent dans le ciel, pour le plaisir de Fred Glassey: «Après 30 ans d'utilisation, les cabines arrivaient en fin de concession, nous avons préféré les changer plutôt que de les adapter», explique le directeur de Télé-Nendaz. Le confort, l'esthétique, le gain de temps et la facilité d'utilisation ont fait pencher la balance. «On sait à quel point le panorama

est important dans les enquêtes de satisfaction. Ici, entre ciel et terre, le point de vue est unique pour admirer le paysage, les nouvelles cabines offrent ce maximum de visibilité», ajoute le responsable. Si les cabines perdent 5 places sur les 125 – côtés obliques obligent – c'est pour le confort de l'usager. La machine gagne du temps dans l'embarquement et le débarquement.

Tout le système des portes, de la salle d'attente au quai et jusqu'à la cabine est automatisé, il permet d'économiser deux courses par jour. Réalisé conjointement par Télé-Nendaz et Téléverbier, le projet (cabines et installation) aura coûté environ 2,5 millions de francs.

La valorisation de tout le secteur se poursuivra l'année prochaine, avec l'installation de deux nouvelles cabines de 45 places sur le tronçon du col des Gëntianes au Mont-Fort. «Ces changements donnent l'image d'un développement durable, c'est un signal pour notre clientèle, pour l'image et le dynamisme de la région», assure Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme.

Zinal a également rajeuni les deux cabines de son téléphérique, après 43 ans de bons et loyaux services! «Rassurez-vous, il n'y avait plus rien d'origine à part l'enveloppe des cabines», assure le directeur des Remontées mécaniques de Zinal, Pascal Bourquin.

Deux cabines en aluminium et en verre de 80 places sont entrées en fonction le 27 juin dernier pour un montant de 1,2 million (comptant toute l'installation).

Entièrement vitrés, les deux nouveaux mastodontes rouges de 6 tonnes impressionnent. «Nous ne gagnons pas de passagers, mais avec l'automatisation et les portes plus larges, le débarquement et l'embarquement prennent quarante-cinq secondes. Un gain de dix minutes à l'heure.»

Ici aussi, c'est l'image qu'on a voulu améliorer. «Comme dans les parcs d'attractions, il faut constamment moderniser le confort et la sécurité des installations... Et en plus elles sont belles, ce qui ne gâche rien», conclut Pascal Bourquin. Homologation jusqu'en 2025. Le temps de voir venir...

«Ici, entre ciel et terre, le point de vue est unique pour admirer le paysage.»

Fred Glassey
Directeur de Télé-Nendaz



La nouvelle cabine panoramique peut prendre son service.

Aline Fournier/td

ANNONCE

Action du 6 au 24 juillet 2009

Rabais 20cts
sur 150cL

150cL

Rabais 10cts
sur 50cL/75cL/100cL

50cL

100cL

75cL

Offre valable pour
HENNIEZ Naturelle, Légère et Gazéifiée



L'eau pleine de vie

www.henniez.ch

Chez les dépositaires participants (voir conditions de votre dépositaire)



Les nouveaux aménagements ont été conçus de manière à faire profiter les clients du panorama exceptionnel que l'hôtel offre sur le lac Léman.

Photos 103

Le bien-être au cœur de l'offre

L'Hôtel Le Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin, est à nouveau ouvert. Ses nouvelles infrastructures vont lui permettre de se vouer au wellness médical.

MIROSLAW HALABA

Fleur de l'hôtellerie suisse de luxe, l'Hôtel Le Mirador Kempinski centrera désormais ses activités sur un secteur qu'il effleurait déjà depuis plus de vingt ans avec son spa. Les nouvelles infrastructures, qui ont nécessité un investissement de cinquante millions de francs, vont, en effet, faire de lui un établissement voué au wellness médical. «Pendant longtemps, notre hôtel était mixte. Nous faisons un peu de tout, explique Eric Favre, le directeur général. Compte tenu de notre capacité de chambres réduite,

nous avons décidé de nous repositionner sur un marché de luxe.»

Les travaux d'extension, qui ont duré dix mois, ont permis au cinq-étoiles de se doter de 45 junior suites de 50 m², chacune avec une terrasse de 20 m², d'un nouveau restaurant dédié aux petits-déjeuners, de deux espaces privatifs, d'une suite spa VIP de 320 m² qui sera ouverte en septembre, et d'un «Day Spa Suite». Parallèlement, l'aile est de l'hôtel a été transformé en quatorze résidences de standing avec service hôtelier promis à la vente. Une nouvelle réception centralise les activités du centre wellness médical et celles du Centre médical Mirador et son spa Givenchy, unique en Suisse, ouvert en 2003. Eric Favre est optimiste pour l'avenir de cette réalisation dont il a été l'architecte-ouvrier. «Nous sommes sur le bon marché. La nouvelle offre doit nous conduire au succès», dit-il.



«Nous sommes sur le bon marché. La nouvelle offre doit nous conduire au succès.»

Eric Favre
Directeur général du Mirador Kempinski

L'hôtel continuera à travailler sur les marchés qu'il a privilégiés jusqu'ici. «Avec soixante-cinq chambres, nous n'allons pas sur des marchés asiatiques. Aussi, resterons-nous sur le marché européen.» Et Eric Favre d'énumérer: la



Les nouvelles chambres sont habillées de tons chauds.



Les nouvelles suites et leur terrasse de 20 m².

Suisse, la Grande-Bretagne, la France, l'Allemagne et les pays de l'Europe de l'Est, pays où l'hôtel est particulièrement bien implanté. «Ces derniers marchés sont plus des marchés d'agences que de clientèle directe et donc plus faciles à développer», note celui qui est aussi le président des Swiss Deluxe Hotels. L'établissement, qui travaillera avec plus d'une centaine d'employés dont deux tiers environ

qui étaient déjà occupés à l'hôtel, l'an passé, avant les travaux, doit maintenant «affiner» son offre. S'il a encore des projets, ceux-ci porteront sur des rénovations – un étage doit être refait – et non plus sur des modifications de structure,



Un nouveau restaurant pour les petits-déjeuners.



La suite «Manoir» et, toujours, une vue imprenable.



Un petit guide pour décrire la philosophie «verte» de l'hôtel.

res, indique son directeur général. Cette nouvelle offre hôtelière réjouit particulièrement Harry John, le directeur de Montreux-Vevy Tourisme. «J'apprécie beaucoup le fait que l'hôtel ait choisi un positionnement clair. Ce produit de luxe est très complémentaire à l'offre proposée par le Fairmont Le Montreux Palace qui se positionne sur le tourisme d'affaires», dit-il.

www.kempinski.com

Suisse

AI: les hôteliers diront oui le 27 septembre

Le Comité exécutif d'hôtellerie suisse propose de dire oui à l'arrêté fédéral qui sera soumis au peuple le 27 septembre. Cet arrêté prévoit de relever, momentanément, les taux de TVA afin d'apporter un financement additionnel à l'assurance invalidité (AI) dont la situation financière requiert des mesures d'assainissement urgentes. L'association fiétrière de l'hôtellerie suisse estime que la consolidation à long terme des assurances sociales AI et AVS est «capital» et qu'elle préserve l'atrait de la place économique suisse. mh

Valais

Mesures des effets de la nouvelle loi sur le tourisme

Quelles pourraient être les implications, pour les organes touristiques et pour le public, de la mise en vigueur de la nouvelle loi sur le tourisme valaisain? C'est à cette question que devrait répondre une étude confiée par le Conseil d'Etat valaisain à l'Institut «économie et tourisme» de l'HES-SO Valais. L'institut recueillera des informations dans six régions: Saastal, Loèche-les-Bains, Zermatt, Sierre-Anniviers, Verbier-Saint-Bernard et Chablais Région. Les résultats doivent être disponibles pour la votation sur la loi prévue le 29 novembre. mh

Vaud

La Vallée de Joux lance une carte de libre circulation

Les responsables touristiques de la Vallée de Joux ont mis en place une carte de libre circulation. Disponible entre le 1er juillet et le 1er novembre, cette carte, dénommée «Valpass», permet aux hôtes d'utiliser les transports publics autour du lac de Joux. Financée par la taxe de séjour, elle est offerte à chaque personne qui passe une nuit à l'hôtel ou dans un appartement de vacances. L'année 2009 servira de test. Si la carte «fait l'unanimité» et qu'elle est viable sur le plan financier, l'offre sera enrichie, a indiqué Vallée de Joux Tourisme. mh

Fribourg

Innovations au Salon suisse des goûts et terroirs



Pierre Schwaller/Ad

Le Salon suisse des goûts et terroirs à Bulle (FR), qui se tiendra exceptionnellement cette année à la fin de l'été, soit du 9 au 14 septembre, connaîtra plusieurs innovations. Le 14 septembre, il inaugurerà la «Journée nationale des métiers de bouche». Cette dixième édition aura, par ailleurs, pour ambassadrice la cheffe de cuisine Irma Dütsch qui lancera «l'Arène gourmande», une nouvelle animation au cours de laquelle des personnalités suisses élaboreront des mets du terroir. mh

Les Swiss Deluxe investissent

Les membres du groupe de Swiss Deluxe Hotels ressentent le recul conjoncturel. Leurs programmes d'investissements n'en restent pas moins conséquents.

MIROSLAW HALABA

Le ralentissement conjoncturel est sensible dans les établissements hôteliers de luxe groupés au sein

des Swiss Deluxe Hotels (SDH). «Une enquête auprès de nos membres fait ressortir un recul des nuitées de 5 à 15% dans les hôtels de villégiature et de 5 à 25% dans les hôtels de ville», a indiqué la semaine dernière, Fiorenzo Fässler, secrétaire général des SDH, dans le cadre de la conférence de presse organisée pour la réouverture de l'Hôtel Le Mirador Kempinski au Mont-Pèlerin (VD). Le niveau des réservations reste toutefois au niveau atteint en 2006 et 2007 et qui était considéré comme «excellent».

Tous les marchés ne sont pas placés à la même enseigne. Si les marchés anglais et américain sont en net recul, les marchés suisse et allemand sont stables, a précisé Fiorenzo Fässler. Pour contrer ces revers, les SDH – 39 hôtels cinq étoiles – engagent moins de personnel, proposent des prestations supplémentaires à leurs clients pour éviter de baisser les prix ou créent des offres à court terme. La bonne nouvelle de la présentation a toutefois été que les programmes d'investissements des hôtels du groupe restent conséquents. Au cours des deux prochaines années, 700 millions de francs seront investis

Sept cents millions de francs seront investis par les hôtels SDH durant ces deux prochaines années.

dans des rénovations et des agrandissements. Quelques exemples. L'Hôtel Suvretta House à St-Moritz renouvra ses 45 chambres et suites pour 30 millions de francs. L'Hôtel Eden Roc, à Ascona (TI), transformera son spa et s'agrandira. Trois cent millions de francs seront consacrés au Bürgenstock Resort. Le Grand Hotel Park à Gstaad sera entièrement rénové entre mars et décembre 2010. Le Park Hotel Vitznau, quant à lui, sera transformé en suites de «très haut standing».

A l'image des sites naturels, historiques et culturels, les campings du pays ont démarré l'année sur les chapeaux de roue.

EUGENIO D'ALESSIO

La parahôtellerie helvétique se sent pousser des ailes. Les gérants de campings et les responsables de l'association faitière des auberges de jeunesse constatent tous une hausse de la fréquentation au cours du premier semestre. Ce phénomène vient confirmer une réalité sociologique désormais bien enracinée dans les habitudes touristiques: crise oblige, les Suisses partent moins à l'étranger et se rabattent sur des destinations locales pour leurs vacances. Avec ses 32 campings disséminés sur tout le territoire et ses 1,2 million de nuitées annuelles, le TCS illustre à mer-

«Nous voyons affluer toujours davantage de touristes alémaniques.»

Mary-Claude Perrenoud
Paradis Plage, Colombier (NE)

veille ce nouveau trend. Ses porte-parole font état de chiffres meilleurs que ceux de l'année passée, avec une pointe de fréquentation pendant l'Ascension. Même s'il met en garde contre un excès d'euphorie, le TCS attend le bilan de la saison d'été avec confiance.

De bons résultats, grâce à la météo favorable

Au camping lausannois de Vidy, qui a enregistré 50 000 nuitées en 2008, les mines sont aussi réjouies. Grâce à une météo très favorable lors des fêtes de Pâques et de l'Ascension, la saison est partie sur de très bonnes bases. Et phénomène tout à fait nouveau, les Alémaniques, qui avaient pour habitude d'utiliser le camping de Vidy comme étape intermédiaire avant de gagner la France, restent plus volontiers sur les bords du Léman. Au camping du Landeron (NE), le gérant, Christian Zaugg, est aux anges: «Ce début d'année s'est plutôt bien



Les campings du pays, comme ici un des sites du TCS, ont connu un bon début de saison, grâce notamment à la clientèle suisse.

Bien fréquentés, les campings sont à la fête

passé. Grâce à une météo magnifique, nous avons affiché complet à l'occasion de Pentecôte et de l'Ascension. C'est du jamais vu! Et il en ira de même pour juillet et août». Et de poursuivre: «La crise économique a du bon pour les campings. De plus en plus, nos visiteurs restent sur place car ils rechignent à parcourir 800 kilomètres pour rejoindre le Sud de l'Europe et déboursent davantage qu'en Suisse.» La clien-

tèle de ce camping situé au bord du lac de Biene est composée à 80% de Suisses, originaires pour la plupart des cantons alémaniques. Mais les touristes fortunés de l'Est européen, notamment bulgares et baltes, sont toujours plus nombreux, explique Christian Zaugg.

Au camping Paradis Plage (16 360 nuitées en 2008), à Colombier (NE), la satisfaction est là aussi de rigueur. Le premier semestre a été marqué

par une très bonne fréquentation, à tel point que le camping affichait complet les jours fériés, souligne la gérante, Mary-Claude Perrenoud. Et d'expliquer: «C'est une tendance qui se développe à grande vitesse: le Paradis Plage voit affluer toujours davantage de touristes alémaniques qui s'adonnent au vélo et à la randonnée.» Près d'Evolène (VS), au camping Mollignon, qui fait état de 13 000 nuitées en 2008, la satis-

faction est également de mise. «La tendance est bonne. Les réservations sont meilleures que d'habitude et je suis plus vite complet. En tout cas, le printemps s'est révélé très satisfaisant», se réjouit le gérant, Hervé Rossier.

Satisfaction aussi dans les auberges de jeunesse

Du côté des auberges de jeunesse, les sourires ne sont pas

moins éclatants qu'à Lausanne, Neuchâtel, Evolène ou qu'au TCS. «Nous avons constaté une hausse des visiteurs lors du premier semestre en raison d'un bon rapport qualité/prix, de notre stratégie marketing et de nos investissements», déclare Luzia Güller, du département marketing de l'association faitière des auberges de jeunesse suisses. Ces dernières ont enregistré en 2008 près d'un million de nuitées.

ANNONCE

MILESTONE 2009: Inscrivez-vous maintenant!

Le «MILESTONE. Prix du tourisme suisse» honore des prestations remarquables et des projets innovateurs dans le tourisme suisse. Il est doté d'un montant global de 33 000 francs et sera décerné dans quatre catégories: Projet remarquable, Prix de la relève, Prix du développement durable (environnement) et Prix pour l'œuvre d'une vie.

Inscription en ligne: www.htr-milestone.ch

Le délai de dépôt des candidatures est fixé au 31 août 2009. La remise des prix aura lieu à l'occasion d'une soirée de gala le 17 novembre 2009 au Kultur-Casino à Berne.

Partenaire de l'événement: HOTELA

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Secrétariat d'Etat à l'économie SECO

Schweizer Touristenzentralen
Fédération suisse du tourisme
Federazione Svizzera del Turismo
Federaziun svizra dal turissem

Le MILESTONE est décerné par l'htr hotelrevue, hebdomadaire spécialisé pour le tourisme, avec hotelleriesuisse comme organisme responsable. Il est soutenu par le SECO dans le cadre du programme Innotour, avec la participation de la Fédération suisse du tourisme et d'HOTELA.



Les grands arbres font office de parasol pour ce restaurant qui fut, à l'origine, un hangar à bateaux.

Valérie Marchand

Un air de vacances

Un restaurant au-dessus de l'eau

Au Restaurant des Bains des Dames, à Neuchâtel, le ponton en bois du club de ski nautique a été reconverti en terrasse.

HÉLÈNE KOCH

Si certaines terrasses sont situées au bord de l'eau, c'est carrément au-dessus du lac que se trouve celle du Restaurant des Bains des Dames, à Neuchâtel. Construit vers 1800, le bâtiment a connu plusieurs vies avant de se transformer en restau-



Une terrasse pour déguster une cuisine méditerranéenne.

rant estival, ouvert du 15 avril au 15 octobre.

À l'origine, ces bains permettaient aux femmes et aux enfants de

se baigner à l'abri des regards, d'où leur nom.

Il y a quelques années encore, le bâtiment menaçait de tomber en ruines, avant d'être entièrement refait. Une rénovation menée par la ville de Neuchâtel, d'après d'anciens plans d'époque. Par la même occasion, la surface de la terrasse a été augmentée d'un tiers.

La moitié de ce ponton en bois est occupée par le Restaurant des Bains des Dames. L'autre moitié reste réservée au Ski Nautique Club de Neuchâtel, présent dans ces lieux depuis de nombreuses années et qui occupe toujours les ailes du

bâtiment. C'est aussi la raison pour laquelle il est impossible de venir en bateau ou à la nage, même si la configuration des lieux le permettrait. «Il s'agit d'un plan d'eau privé, réservé au ski nautique», explique Raphaël Lambelet, propriétaire du restaurant.

Côté aménagement, on retrouve du mobilier des années 1950, le tout complété par des plants de tomate, du basilic ou encore un olivier, pour recréer une ambiance de vacances au sud.

Exit en revanche les filets de perche ou les calamars frits. «Nous voulons changer des autres bistros

Ancien hangar à bateaux, le Restaurant de la Plage de Boudry propose une cuisine du terroir avec son incontournable fondue au fromage.

VALÉRIE MARCHAND

Dans un endroit paisible et avec une vue imprenable sur le lac de Neuchâtel, le Restaurant de la Plage de Boudry invite les clients à humer, l'espace de quelques heures, un air «de vacances».

Située à la sortie de l'autoroute, une petite route, à peine visible, traverse les champs, longe une allée d'arbres avant de s'arrêter à proximité du lac et de ce petit restaurant qui ressemble à une sympathique cabane de pêcheurs avec terrasse.

Hangar à bateaux à l'origine, le bâtiment, qui appartient à la commune de Boudry, a été utilisé dès 1963 comme débit de boissons et comme épicerie.

Un cadre authentique et des produits du terroir

Quelques années plus tard, le local a été transformé en restaurant avec le souci de préserver l'aspect «authentique» des lieux, notamment en conservant l'ancien mur de pierres sèches qui avait été construit afin d'éviter que le terrain ne s'affaisse lors des intempéries.

Fondue au fromage – un met incontournable –, assortiment de saucisses: les nombreux plats proposés sont issus de la production locale, y compris les vins qui proviennent des caves de Boudry.

Anne Gattoni, native de La Chaux-de-Fonds et gérante de l'établissement depuis six ans, contemple le ciel et l'eau quotidiennement. «Ici, il y a des lumières

magnifiques», déclare-t-elle, admirative.

Une gérante qui n'est pas à son premier défi

Travailler sur un tel site peut pourtant s'avérer contraignant, mais la gérante n'en est pas à son premier défi.

Auparavant, directrice des restaurants d'altitude l'Olympique et de La Chaux à Verbier, plusieurs fois gardienne de cabane, Anne Gattoni a l'habitude de rebondir et de s'adapter rapidement aux circonstances.

«À la plage de Boudry, il est toujours délicat de commander une trop grande quantité de marchandise en raison des caprices de la météo. De même, avec quatre-vingt places sur la terrasse et seulement vingt-cinq places à l'intérieur, il n'est pas toujours évident de contenter tous les clients lorsque survient un violent orage. Mais je jongle pour essayer de trouver des solutions», précise-t-elle avec un sourire.

Ce restaurant lacustre est notamment fréquenté par une clientèle d'habités. On y trouve des passionnés de plongée, des habitants de la commune et des adeptes du bronzage.

La Fondue Au menu depuis plus de trente ans

La fondue au fromage est incontestablement la spécialité du restaurant de la Plage de Boudry. Elle est non seulement sa spécialité mais également son mythe. Depuis plus de trente ans, les clients viennent la déguster avec bonheur. L'ensemble des menus est proposé à des prix moyens et le plat le plus avantageux, la grillade, coûte 17 francs.

Restaurant Plage de Boudry, Route du Lac, 2015 Areuse, tél. 032 841 28 22

Au menu Les lasagnes chèvre et épinard

La carte du Restaurant des Bains des Dames propose comme spécialité, les «lasagnes chèvre et épinard» pour le prix de 25 francs. Les prix des plats varient entre 19 francs (burger de bœuf) et 32 francs (tartare de bœuf coupé au couteau ou entrecôte parisienne). **Ouverture:** 7 jours sur 7. De dimanche à jeudi: de 9 h à 1 h du matin. Vendredi et samedi: de 9 h à 2 h du matin. **Adresse:** Quai Louis Perrier 1 à Neuchâtel. Tél.: 032 721 26 55.

www.bainsdesdames.ch

Une buvette à quatre vies

À l'est de Lutry, avec des ouvertures sur les paysages de Lavaux, la Buvette de la Plage de Curtinaux vit quotidiennement quatre vies.

JEAN-JACQUES ETHENOX

À Lutry, officiellement, c'est la Buvette de la Plage. Et comme la plage, c'est celle de Curtinaux, le raccourci était facile pour tous, c'est devenu la Buvette de Curtinaux. Esthétiquement, dans le prolongement des «baraquas» en dur des vestiaires et des douches, c'est... une buvette de plage, rien de plus avec ses longues tables de bois qui forcent à la convivialité et, les beaux jours, avec une

voile tendue entre les peupliers en guise d'abri contre les agressions du ciel. Rien que de très banal en somme! Si ce n'est, qu'à l'instar de la plage, dans une petite anse du Léman à l'est de Lutry, la Buvette de Curtinaux connaît quotidiennement quatre vies.

La première, c'est au matin. Lorsque quelques «illuminés» de la brasserie émergent du lac au terme de leurs exercices aquatiques quotidiens qu'ils pratiquent 365 jours par an. Il y a peu de chance de les apercevoir, quelques retardataires peut-être, à l'ouverture, devant un thé brûlant.

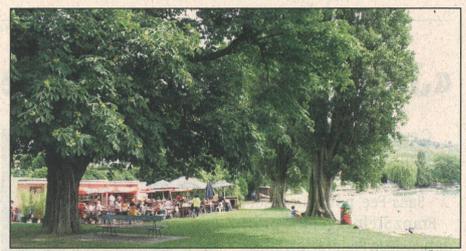
La seconde vie débute un peu avant 11 heures. Pour les Singes (le sobriquet des Lutryens), c'est l'heure de l'apéritif, juste avant que,

Au menu Du hamburger à la côte de bœuf

Incontournables dans ce genre d'établissements, saucisses ou hamburgers/frites (10 fr. 50) côtoient les croûtes au fromage. On leur préférera les salades (roquette/parmesan 13 fr.), les brochettes de poulet yakitori (16 fr.), et surtout le tartare de bœuf (22 fr.), l'entrecôte parisienne (19.50 fr.), voire la côte de bœuf (320 g, 28 fr.), sans négliger les rouleaux de printemps ou une soupe thaï. **Ouverture:** 7/7 de 8 à 22 h, du 15 mars au 15 octobre. **Contact:** 021 791 59 90.

à la belle saison, n'arrivent les hôtes de passage ou les employés de la région pour un déjeuner de salades ou de ces grillades qui font la réputation du patron. L'après-midi – la troisième vie de Curtinaux, donc – voit débouler, pêle-mêle, ados turbulents, mamans et marmailles qui n'ont d'yeux que pour la plage et les limonades.

Enfin, il y a la quatrième vie, celle de l'«afterworks» branché qui draine une clientèle lausannoise attirée par le cadre, le magnifique assortiment de bières – on est ici bien loin de la bibine de cantine! – par les rouleaux de printemps, les brochettes de crevettes, des viandes magnifiques et les salades. Car c'est bien cette carte qui, depuis mars dernier, vaut à la Buvette de la Plage



Jean-Jacques Ethenox

Une buvette qui invite à la convivialité.

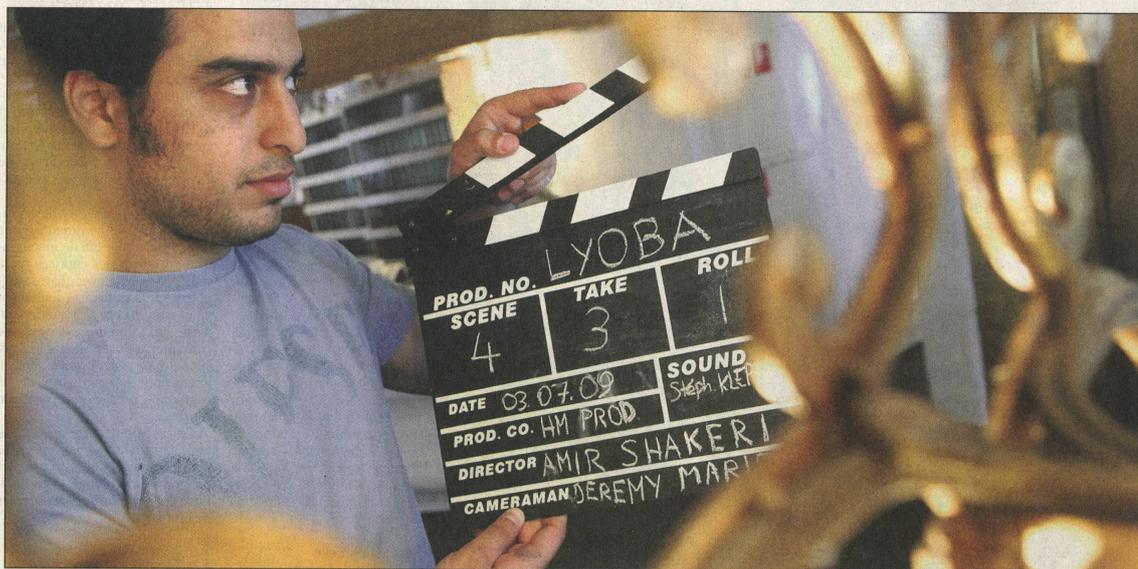
une nouvelle notoriété. Aux inévitables saucisses ou hamburgers frites et croûtes au fromage du passé, se sont ajoutées des soupes et des salades, des viandes (jusqu'à la côte de bœuf) savamment grillées. Cette carte est le fruit de la réflexion de Kwan Roubakine et de Loïse. Lui, enfant des hauts de Lutry – le seul

Coréen au nom russe et à l'accent vaudois – qui a toujours rêvé de reprendre la buvette et qui, lorsque l'occasion s'est présentée au début de cette année, a quitté la gérance du «Di Club», une boîte spécialisée dans l'événementiel du Flon, à Lausanne, pour devenir l'âme des vies de Curtinaux.



«En matière de prestation de services et de satisfaction des clients, l'hôtellerie peut nous servir de modèle.»

Matthias Draeger (Page 5)



Intitulé Lyoba, le film tourné à l'Hôtel Le Bristol à Villars a été réalisé par Amir Shakeri que l'on voit ici en action.

Photos Alain D. Bollat

D'une langue à l'autre

Multiples offres pour séduire la clientèle suisse



Promenade avec une vedette du «petit écran», nuitée dans des yourtes plantées au zoo de Zurich. Crise oblige, les offres destinées à retenir la clientèle indigène se sont multipliées ces derniers temps. Avec un certain succès, comme le constate le professeur de l'Université de Saint-Gall, Christian Laesser. mh
Page 4

CWS-boco, une entreprise proche de l'hôtellerie

Spécialisée notamment dans la fourniture de vêtements professionnels et l'hygiène des sanitaires, l'entreprise CWS-boco se sent proche de l'hôtellerie et de la restauration. Ces liens devraient même se renforcer sous la direction d'un nouveau CEO. Cuisinier de formation et hôtelier, Matthias Draeger prévoit de présenter, en novembre, au salon Igeho à Bâle, un paquet de prestations destinées à la branche horeca. Sa société a aussi mis sur pied un pool de location de lingerie pour les hôtels. mh
Page 5

Le tourisme suisse, ses pionniers et ses guides

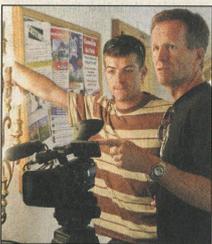


Ses collections d'affiches le montrent bien: la Suisse a marqué l'histoire du tourisme international. Qu'ils se nomment César Ritz ou Badrutz, qu'ils soient constructeurs de matériel roulant, comme les remontés mécaniques, ou professeurs d'université, tous sont des pionniers d'une des principales activités économiques du pays. Leur histoire éclairer le présent. mh
Page 7 à 11

A Villars sur un plateau



Avant le tournage de l'arrivée de l'acteur principal à l'Hôtel Le Bristol.



Le caméraman Jérémie Marie (à g.) et Harry Meyer.

L'Hôtel Le Bristol à Villars a accueilli une équipe de tournage. Son but: décrocher un des prix du Swiss Hotel Film Award.

MIROSLAW HALABA

Tourner dans un hôtel donne envie de faire plein d'autres films, car dans chaque chambre, surchauffable, il y a une histoire. Producteur, réalisateur ou encore acteur de cinéma, le Genevois Harry Meyer, 47 ans, ne cachait pas son enthousiasme, il y a deux semaines, à l'Hôtel Le Bristol à Villars (VD). Il est l'un des vingt réalisateurs retenus par le jury pour participer au Swiss Hotel Film Award, concours de courts-métrages lancé par hotellerie suisse pour promouvoir l'hôtellerie. Son film, intitulé Lyoba, – sur lequel tout un chacun pourra se prononcer dès le 28 juillet pour l'attribution du prix du public* – est une comédie qui met en scène deux amis, l'un situé dans un hôtel à Villars, l'autre en Thaïlande. Le premier décide de diffuser sa se-



Une séquence vue par l'œil du caméraman Jérémie Marie.



Le réalisateur (à g.) donne ses dernières inscriptions.



Eric Couleaud, le directeur de l'hôtel qui a accueilli l'équipe de tournage.

cond, par internet, une interprétation, par le personnel de l'hôtel, du fameux Lyoba, le chant des armails fribourgeois, d'où le titre du film d'Harry Meyer.

Pas de débauche de matériel pour ce film de cinq minutes, placé sous la direction du réalisateur Amir Shakeri. Une caméra, la lumière naturelle, une dizaine de fi-

gurants, dont des employés de l'Hôtel Le Bristol. «C'est une idée géniale que de nous faire participer à ce tournage. Cela nous motive et nous pouvons contribuer à la promotion de l'hôtel», indique, ravi, Sassi Kahairedelina, concierge de l'hôtel. Son rôle dans le film: accueillir l'acteur principal à son arrivée à l'hôtel en scooter, le conduire à la réception et dans sa chambre. L'acteur principal? Harry Meyer en personne, très à l'aise avec ses multiples casquettes, puisque, outre le producteur, il est aussi le scénariste de Lyoba.

Si l'hôtel est un lieu d'inspiration, il pose aussi des problèmes à l'équipe de tournage. «Il y a trop de miroirs, de lumière, de vitrines. Il y a les clients de l'hôtel aussi. On ne peut les empêcher d'entrer leur chambre», explique Harry Meyer.

Des personnes qui se trouvaient ce jour-là à l'hôtel, Eric Couleaud n'était pas la moins heureuse de l'animation qu'y régnait. Directeur et co-propriétaire de l'établissement, il n'a pas hésité longtemps pour mettre ses locaux à disposition des cinéastes: «Nous avons accepté ce tournage pour la promotion qu'il peut apporter à l'hôtel, mais aussi à Villars et sa région.»

* www.htr.ch

Lire aussi en page 13

«J'ai toujours aimé le tourisme»

C'est le conseiller national Dominique de Buman qui sera proposé, le 27 août à Saas-Fee, pour succéder à Franz Steinegger à la présidence de la Fédération suisse du tourisme (FST).

MIROSLAW HALABA

«J'ai toujours aimé le tourisme, un secteur dont la mission est de procurer du bien-être aux gens et qui dégage ainsi de la positivité». Agé de 53 ans, vice-président du Parti démocrate-chrétien suisse, conseiller national depuis 2003, Dominique



Dominique de Buman connaît bien la branche touristique.

de Buman devrait se sentir à l'aise avec les dossiers touristiques. Présenté pour remplacer Franz Steinegger à la présidence de la Fédération suisse du tourisme (FST), il connaît, en effet, bien la branche pour avoir notamment piloté la révision de la loi fribourgeoise sur le tourisme,

participé à la fondation de l'association des remontées mécaniques fribourgeoises, traité les dossiers touristiques à la Commission des redevances du Conseil national.

S'il a accepté de poser sa candidature à la FST, c'est, dit-il, «pour renforcer la coordination des branches touristiques et, partant pour parvenir, à une efficacité accrue sur la scène nationale». Pour lui, cette coordination des vues est impérative pour assurer le développement et la prospérité du tourisme.

«Le tourisme, note-t-il encore, touche toutes les régions du pays. Bien conçu, il devient un élément d'identification et de cohésion pour notre population.»



Emmanuel Estoppey s'occupera du site de Lavaux.

«Monsieur Lavaux» a été désigné

Accompagnateur de montagne âgé de 35 ans, Emmanuel Estoppey a été désigné pour gérer le site de Lavaux, site inscrit au patrimoine mondiale de l'Unesco. Actuellement, co-responsable

de l'information de Villars Tourisme, il sera, dès le 1er septembre, le «Monsieur Lavaux». Outre la gestion, il aura pour mission de développer la promotion du vignoble et la politique de communication du site. mh

Net recul des nuitées hôtelières en mai

Les nuitées hôtelières ont enregistré un net recul en mai. Elles se sont, en effet, élevées à 2,4 millions d'unités, ce qui représente une baisse de 10% par rapport à mai 2008. La demande étrangère s'est élevée à 1,4 million de nuitées (-12,9%) et la demande indigène à 1 million de nuitées (-6,8%). mh

Kieser Training entre dans les hôtels

La chaîne de centres de fitness suisse, Kieser Training, veut faire son entrée dans les hôtels, les centres thermaux et médicaux et les cliniques. La société, qui exploite 150 centres, comptant quelque 300 000 clients, a en effet mis sur pied un nouveau programme: Kieser Training Selection. Elle est ainsi présente dans trois hôtels autrichiens et s'approprie à l'être dans deux établissements allemands. L'exploitation de ces nouveaux centres se fait sur la base d'un contrat de location et de licence. Une présence en Suisse n'est toutefois pas encore envisagée. mh
Page 15

stellenrevue htr

marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr.29/30 / 16. Juli 2009



AG
ACTIVE GASTRO ENG

Wenn's muess passe...

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfanz erwerben

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



GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN - FÖRDERN!
WIR VERMITTELN

**Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter für Stadt und Land.**

Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 95
Fax 044 377 55 90. E-Mail: jobservice@gastro.suisse.ch
www.gastro.suisse.ch/jobservice

Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-5
Deutsche Schweiz	3-9
Svizzera italiana	-
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

Zu vermieten ab August 2009 oder zu einem späteren Zeitpunkt bekanntes

Speiserestaurant

an attraktiver, verkehrsgünstiger Lage im Kt. Zürich im regionalen Umkreis von Ellikon a.R. - Rheinau - Neuhausen am Rheinfall gelegen.

Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft, auf der Terrasse ca. 20/60 Plätze. Der gesamte Restaurations- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4(5)-Zimmer-Wirtswohnung zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtsonnstage sowie Betriebsferien. Ausreichend Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

Erfolgt sind bereits und zurzeit werden weitere Renovationen in den Bereichen wie Front & Terrasse, Küche neuer Herd und in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtswohnung, WC's u.a.m., ausgeführt. Es würde uns freuen, Sie mitbestimmen zu lassen.

Eine sehr gute Existenz in ein bewährtes Wirkungsfeld wird Ihnen geboten. Die Miet- sowie Konditionenbedingungen sind sehr fair. Eigenkapital zur Übernahme des Kaufinventars sind im Rahmen von ca. Fr. 60 000.- erforderlich. Kauf der Liegenschaft ist ebenfalls möglich.

Interessiert? Für vorgängige gegenseitige Abklärungen erreichen Sie uns unter Tel.-Nr. 044 201 14 75.

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

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restaurantleiter/in
Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastroprofi.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben, Eintrittstermin auf Ende Oktober; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeradressen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder Infoline +41 44 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

THMG TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirksam unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.



Seit geraumer Zeit leitet die Turicum Hotel Management Group mit einer Holiday Inn Franchising Lizenz je ein Hotel in Bern und in Zürich unter diesem Brand. Nach der erfolgreichen Markteinführung gilt es nun für folgende verantwortungsvolle Positionen geeignete, unternehmerisch denkende Fachpersonen zu finden, welche die Holiday Inn-Philosophie und den Dienstleistungsgedanken mittragen.

Buchhalter/Controller Bern und Zürich
Director of Sales Zürich
Sales Representative/Sales Manager Bern
Food & Beverage Manager Bern

Die Eintritte erfolgen jeweils nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an unseren Rekrutierungspartner Jobszene GmbH. Gerne erteilt Ihnen Martin Widmer auch telefonisch detaillierte Auskünfte über die Positionen.

Jobszene GmbH, Martin Widmer
Beckenhofstrasse 20, 8006 Zürich
T 044 492 20 20, widmer@jobszene.ch



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 Mittelklasshotellerie 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 Gastgeberpersönlichkeit als

Hoteldirektor/in oder Direktionspaar

Ihre Herausforderung
Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion 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 Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen 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 verfügen 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 bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ferienverein.ch und www.hotelvalaisia.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, Tscharnerstr. 37, Postfach 7564, 3001 Bern






SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im **SBB Restaurant (Grosse Schanze)** in Bern verpflegen sich täglich rund 350-550 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Free-Choice-Buffer, einem reichhaltigen Salatbuffet, Gebäckstation und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Bei besonderen Gelegenheiten finden auch Apéros und Bankette statt. Zusätzlich werden Aktionswochen durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie als vorbildliche Gastgeberpersönlichkeit für die Betreuung von ca. 15 Mitarbeitenden zuständig und führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Die Sicherstellung sowie Pflege der Kunden- und Gästezufriedenheit, die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, die Akquisition von neuen Gästebeziehungen, die Angebotsplanung und Qualitätskontrolle gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet. Diverse administrative Aufgaben runden Ihren Tätigkeitsbereich ab.

Ihr Profil

- Hotelfachschulabschluss
- Kochausbildung von Vorteil
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Erfahrung in der Führung von Restaurants
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Frontorientiert, innovativ und kommunikativ
- Zahlenflair
- Hohes Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten

- Eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1

SV

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.



WR
Widemoos
Resort



Nach Vereinbarung suchen wir ein

Gastgeberpaar (Koch/Service)

Ihre Aufgaben:

Sie leiten unsere Filiale in Davos selbstständig. Sie sind verantwortlich für den gesamten Betriebsablauf, dieser beinhaltet: Küche, Service, Reinigung, Bestellwesen, Fahrdienst und den Unterhalt der Liegenschaft.

Sie bringen mit:

Mehrere Jahre Berufserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in den oben erwähnten Geschäftsfeldern. Sie sind sehr flexibel, belastbar, selbstständig und zuverlässig.

Wir bieten:

Einen Arbeitsplatz, in dem Sie viel Verantwortung übernehmen können. Sie können Ihre Ideen und Vorstellungen umsetzen. Die ideale Arbeitsstelle, um sich auf eine Selbstständigkeit vorzubereiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungs-Dossier. Für Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0) 62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 7262002 reitnau@widemoos.ch
CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 7262006 www.widemoos.ch



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens
Das Hotel Astoria ist ein komplett neu renoviertes und voll klimatisiertes Hotel mit 350 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern. Unsere Restaurants Thai Garden, Bistro Latino und La Cucina sowie unsere Roof Top Bar Penthouse sind einzigartig. Zudem verfügen wir über zwölf lichtdurchflutete Seminar- und Konferenzräume mit einmaliger Aussicht und modernster Ausstattung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, charakterstarke, dynamische Führungskraft als

Personalchef/in

Zusammen mit Ihrer HR Assistentin führen Sie das Personalbüro unserer drei Luzerner Hotels. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgets und betreiben aktiv Personalmanagement. Sie führen die Lohnbuchhaltung auf Mirus und haben idealerweise die Hotelfachschule absolviert. Ein Fachausweis als Personalfachperson ist nicht zwingend, breite Erfahrung in der Hotellerie bzw. mit dem L-GAV des Gastgewerbes sind aber unerlässlich.

Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Daneben besitzen Sie ein hohes Verantwortungsbewusstsein, haben Flair für Zahlen und ein exaktes, termingerechtes Arbeiten. Teamfähigkeit und hohe Einsatzbereitschaft runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Fredy Wagner freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fredy Wagner, Direktor, wagner@astoria-luzern.ch
TEL +41 (0) 41 226 88 88, FAX +41 (0) 41 226 88 90
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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 das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

suchen wir per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (w/m)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Betreuung und Beratung der Gäste auf höchstem Niveau, die Leitung des Serviceteams inklusive der Ausbildung von Lernenden und Praktikanten, das Erstellen der Mitarbeiterereinsatzplanung, die Organisation der Abläufe sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, flexible Person, welche bereits über Erfahrung in der hochstehenden Gastronomie verfügt. In der Regel arbeiten Sie von Mittwoch bis Sonntag gemäss Arbeitsplan.

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

Renommiertes Hotel 3* superior in Lugano sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle:

einen Küchenchef

ideales Alter 50 Jahre

Gewandt in der Führung der Küche (Halbpension, à la carte und Bankettbetrieb) und dessen Team, Betreuung der auszubildenden Lehrlinge Kontrolle über Einkauf und Kosten sowie der sorgfältigen Einhaltung der Hygienevorschriften (Kursdiplom) sind die Grunderfordernisse für diese Position.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an unten stehende Adresse unter Chiffre 3206-1688 an htr@hotelrevue.com, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptstz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Gruppenleiter/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen die Mensen und Cafeterias der Kantons-, Hoch-, Berufs- und Privatschulen und helfen bei der Betreuung im ganzen Bereich Bildung mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Gastronomiekonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugewiesenen Betriebe und helfen bei Projekten mit.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute PC-Kenntnisse und langjährige Führungserfahrung mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbstständigen und konzeptionellen Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomie-sektor 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-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Altes Klosterli ZOO RESTAURANT

Unser Restaurant Altes Klosterli gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für unseren schweizerischen und sehr lebhaften Landgasthof suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef de Service – m/w mit administrativen Aufgaben

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste. Sie planen, koordinieren und unterstützen den gesamten Serviceablauf im à la carte Bereich (Restaurant und im Sommer die Terrasse). Ab und zu helfen Sie auch in unserem Bankettbereich aus. Ihre Aufgabe teilt sich in ca. 80% Front und 20% administrative Arbeit auf. Sie werden natürlich vom Geschäftsleiter und Siv. Geschäftsleiter Restaurant Altes Klosterli mit Rat und Tat unterstützt.

Ihr Profil:

- Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben den Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Sie verfügen über grosse Erfahrung im gepflegten à la carte und Bankett Bereich
- Sie haben bereits einiges an Führungserfahrung gemässamt
- Sie sind hektische Tagesgeschäfte gewohnt
- Sie kennen sich im Word, Excel und Outlook aus
- Sie sind bis 50 Jahre jung
- Sie sind von deutscher Muttersprache

Dann sind Sie genau richtig bei uns!

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Zoo-Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich. Für Fragen: Telefon 044 254 26 00 oder katrin.hagnauer@zoo.ch.



Hotel Seeburg Luzern

In the Steps of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Lust, neue Wege zu gehen?

Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung...

RESTAURANTLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig:

Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im trendigen, modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (15 - 19 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden.

Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50,
www.hotelseeburg.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron
Steinvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

Hast du genug vom Alten? Lust auf Veränderung und auf der Suche nach Neuem? Jetzt einen Neustart wagen und die eigenen Träume verwirklichen!

Ausbaufähiges Restaurant/Pub in der Schaffhauser Land-Region mit 50 Sitzplätzen und 20 Gartensitzplätzen wartet auf neues

innovatives Wirtepaar

Zu vermieten (od. verkaufen), Mieta Lokal Fr. 1800.- exkl. NK, auf Wunsch grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung, Mieta Fr. 1400.-exkl. NK.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon 079 678 67 18

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

Mensa der Universität Irchel

Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie führen zusammen mit Ihrem Kaderteam die Mensa der Universität Irchel im Rahmen des Betriebsführungsvertrages und der ZfV-Richtlinien. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, tragen die Verantwortung für die gesamte betriebliche Organisation, führen und schulen die ca. 45 Mitarbeitenden, führen grössere Caterings sowie Bankette durch und stehen den Gästen als Gastgeber zur Verfügung. Zudem sind Sie für die Erreichung der vereinbarten Ziele sowie die vollumfängliche Zufriedenheit unserer Gäste verantwortlich.

Ihr Profil: Ihre Stärken liegen in der Organisation und Planung. Sie sind kundenorientiert und verfügen über langjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zahlenflair, eine dienstleistungsorientierte Haltung sowie eine selbständige Arbeitsweise sind für Sie keine Fremdwörter. Sie verfügen im Weiteren über Weiterbildungen in den Bereichen Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft. Flexibilität, Kommunikation sowie Verantwortungsbewusstsein ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

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-Unternehmungen

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

Wir suchen für unsere top moderne, für Sportbegeisterte ideal gelegene **Jugendherberge in Valbella** auf den Herbst 2009 eine

Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%

Wie sieht Ihr zukünftiges Aufgabengebiet aus? In der ersten Phase engagieren Sie sich in folgenden Bereichen; Führen des gesamten Küchenbereiches einschliesslich Menüplanung, Einkauf, Warenkontrolle, Mitarbeiterführung, Optimierung von Arbeits- und Hygieneprozessen im Küchenbereich. In einer zweiten Phase vertreten Sie die Betriebsleitung als Gastgeber und übernehmen somit die Mitverantwortung für das ganze Haus in den Bereichen Beherbergung, Housekeeping, Unterhalts- und Gartenarbeiten und Administration.

Welches Profil hat unser Wunschkandidat? Wir wünschen uns eine loyale, offene und kreative Persönlichkeit. Sie sind engagiert und verantwortungsbewusst und lieben Ihren Beruf (idealerweise Koch, Gastronomiekoch, ev. Hotelfachschulabgänger mit Koch als Erstausbildung). Ihre Passion für das Kochen und für das Führen von Menschen ist offensichtlich. Sie bringen einige erfolgreiche Berufsjahre mit, sind selbstsicher und lernen gerne Neues dazu.

Was bieten wir Ihnen? Bei uns wird die dynamische Firmenkultur gelebt. Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Mitarbeiterteam in Valbella, professionelle Organisationsstrukturen und viel Freiraum für das Umsetzen von Ideen. Sie werden von der Betriebsleitung vor Ort und von der Geschäftsstelle in Zürich voll unterstützt. Der Arbeitsplatz in den Bergen, mitten in der Natur, bietet sich für sportliche Aktivitäten jeder Art geradezu an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: **Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch | Tel. 079 279 98 99**. Mehr Infos über die Jugendherberge Valbella finden Sie unter: www.youthhostel.ch/valbella.

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2009.



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.



Das Tagungs- und Seminarhotel auf 888 m ü. M.

Zur Leitung des Küchen-Teams suchen wir

Jungen, initiativen Küchenchef

Kreativität, Teamgeist und saisonale Küche sind Ihre Stärken.

Eintritt: per 1. September 2009 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

HOTEL RESTAURANT KULM
9497 Triesenberg
Fürstentum Liechtenstein
Tel. 00423 2377979
www.hotelkulum.li
info@hotelkulum.li

Junges Küchen-Team sucht nach Vereinbarung einen neuen Chef.

Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung als

Küchenchef

Sie sind kreativ, packen gerne mit an und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Es erwartet Sie ein lebhafter Betrieb in der Zentralschweiz mit grosser À-la-carte- und Halbpension-Restaurations.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto unter Chiffre 3127-1648 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



restaurant vineria

winterthurs in-lokal sucht ab mitte oktober 2009 einen/eine

chef de service (m/w)

mit erfahrung und ausbildung in der gehobenen gastronomie; durchhalten-willigen, durchsetzungsvermögen und bereit-schaft zu überdurchschnittlichen leistungen; führungsqualitäten (ca. 9 mitarbeiter) und freude an der lehrlingsausbildung. erfahrung im bankettbereich. idealalter um 30.

wir bieten ein trendiges lokal auf höchstem niveau mit super-crew, geregelte arbeits- und freizeit sowie entlohnung entsprechend der verantwortung.

danke für ihre schriftliche bewerbung zuhau-den

roland häusermann

strauss | restaurant vineria

stadthausstrasse 8, 8400 winterthur

fon 052 212 29 70

www.strauss-winterthur.ch

Sushi-Meister 20%-100%

Wir suchen ab sofort kreative Persönlichkeiten (20-40 Jahre) mit mind. 1-2 Jahre Erfahrung auf diesem Gebiet. Fahrausweis von Vorteil.

Tokyo Food AG, Fischmarkt 1, 6300 Zug, Hr. Chen, Tel. 076 397 10 06 info@tokyo-food.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hotellers, steht zusammen mit seinen 3 200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für die Projektleitung im Bereich Kooperationen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Projektleiter/-in Kooperationen

Ihre Aufgaben

Betreuung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Beraternetzwerks und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbeiten im Geschäftsbereich Mitgliederservice und Klassifikation, Organisation und Durchführen von Events und Messen.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, touristische Zusatzausbildung oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche. Hohes Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten, Loyalität gegen Innen und Ausssen, kompetentes Auftreten. Sehr gute schriftliche und mündliche Ausdruckswiese in Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement und/oder Marketingzusatzausbildung von Vorteil.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur, und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marionna Schnidrig, telefonisch unter der Telefonnummer 031 370 43 14 oder per E-Mail marionna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 57
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



Wir suchen per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung ein/e qualifizierte/r

Leiter/in Service 100%

Sie übernehmen die Führungs- und Organisationsverantwortung des Bereichs Service mit 20 Mitarbeitenden für unser öffentliches Restaurant, die Klinik-Speisesäle, die Cafeteria sowie das Personalrestaurant. Im Weiteren koordinieren und organisieren Sie interne Anlässe und die dazugehörige Gästebetreuung. Sie arbeiten an der Front mit und kümmern sich um die Anliegen unserer Gäste und Patienten. In Ihrer Funktion sind Sie dem Direktor unterstellt.

Mit Ihrer Fachkompetenz, ihrem prozessorientierten Handeln und ihrer erwiesenen Führungserfahrung leiten Sie einen wichtigen Dienstleistungsbereich unserer Klinik. Sie haben Freude an der Gastgeberfunktion und besitzen die entsprechenden Umgangsformen. Sie sind kommunikativ, flexibel und vertrauensvoll.

Sind Sie interessiert? Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne A. Breiner, Personalleiterin, Tel. 081 303 11 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens, oder per e-mail an: a.breiner@klinik-valens.ch.

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00
www.klinik-valens.ch

CAMPUS SURSEE
Lernen / Leben / Erleben

CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!
Wir sind die „Uni der Baufachleute“ und mit 57 voll ausgerüsteten Seminar-, Plenums- und Gruppenräumen, über 340 Hotelzimmern, einem vielfältigen Gastronomieangebot in 3 verschiedenen Restaurants (total 920 Sitzplätze) und einem top-modernen Konferenzsaal für bis zu 500 Personen eines der grössten Seminar- und Tagungszentren in der Zentralschweiz. Unsere umfassenden und professionellen Dienstleistungen und Angebote sind die ideale Plattform für (fast) jede Veranstaltung – egal ob Konferenz, Trainingslager oder Bankett.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte

Hauswirtschaftsleiterin / Gouvernante

Ihre Aufgaben

- Verantwortung und Organisation des Bereiches Hauswirtschaft (Zimmerdienst und Lingerie)
- Führungsverantwortung für rund 15 Mitarbeitende
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Personal- und Einsatzplanung

Ihr Profil

- Ausbildung im Bereich hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit mit Führungserfahrung
- Ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Gute PC-Kenntnisse (Office)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch an Wochenenden)

Wir bieten Ihnen

- Moderne Infrastruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz 15 Gehminuten vom Bahnhof entfernt

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 31. Juli 2009 an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

BAD SCHINZNACH

Inmitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegt das Kurhotel Im Park, die Privat-Klinik Im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurlochgeplätz und die gediegene magma Bar & Lounge.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4* Hotel, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception
(Dame oder Herr)

In dieser Kaderfunktion sind Sie – zusammen mit einem eingespielten Team – für den Bereich Réception verantwortlich. Diese anspruchsvolle Aufgabe beinhaltet die umfassende Betreuung und Beratung unserer Kur- und Feriengäste und die Führung Ihres Teams. Sie sind mitverantwortlich für unsere attraktiven Hotelangebote und fungieren als kompetente Ansprechpersonlichkeit. Sie nehmen eine Drehscheibenfunktion wahr in der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Bereichen, in der Planung und Organisation von internen und externen Events sowie mit Marketingaktivitäten.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie sind eine kommunikative, belastbare sowie verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihr ausgeprägtes Organisationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio) zählen zu Ihren Stärken. Ihre einwandfreien Umgangsformen und ausgeprägte Gastgeberqualitäten, wie auch Sprachkenntnisse in englisch und französisch runden Ihr Profil ab.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen interessante Anstellungsbedingungen und echte Perspektiven bietet. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

BAD SCHINZNACH AG
Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 16*
brigitte.bartholet@bs-ag.ch www.bad-schinznach.ch

Stadt Luzern

Im Betagtenzentrum Eichhof, eine Institution der Abteilung Heime und Alterssiedlungen der Stadt Luzern, finden rund 500 Bewohnerinnen und Bewohner ein Daheim. Die Gastronomie Eichhof ist für das Wohl seiner Gäste besorgt.

Zur Verstärkung unseres Teams, das für das Bistro, den Speisesaal und für Anlässe verantwortlich ist, suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, herzliche/n und humorvolle/n

Servicefachangestellte/n
80%-Pensum

Sie verfügen über eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r und über mehrjährige Erfahrung im Service.

Weitere Informationen zur Stelle finden Sie auf unserer Homepage www.stadt-luzern.ch, offene Stellen, oder verlangen Sie das Vollinserat beim Personalamt, Tel. 041 208 82 21.

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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 das von uns im Auftrag geführte

Bistro Horizont
Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich
suchen wir per Mitte August eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie sind für die wirtschaftliche Führung des Betriebes, die Einsatzplanung und Führung der drei Teilzeit-Mitarbeitenden, das Regenerieren der angefertigten Menues, die Erledigung der Bestellungen, die Wochenmenüplanung, die Bearbeitung diverser administrativer Arbeiten mit Hilfe der Programme Eazy Tool und Abacus sowie das Erledigen allgemeiner Aufraum- und Reinigungsarbeiten zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersonlichkeit und bringen neben Fachkompetenz auch gästerorientiertes Denken, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und Freude am 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 Tauru, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

ZFV-Unternehmen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

WALTER SCHEIDEGG

Wir sind ein Alterszentrum mit 70 Heimbewohnern und Catering für ca. 70 Personen und suchen zur Ergänzung in unser junges Küchenteam per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung einen

Koch 100%

Sie sind idealerweise zwischen 22 und 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufsbildung, lieben Ihren Beruf und die Menschen, sind selbstständig, zuverlässig und teamfähig, haben Freude bei der Ausbildung der Lernenden mit-zuhelfen und Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fünf Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:

Walter Fuchshofer, Leiter Verpflegung
Alterszentrum Scheidegg
Bernstrasse 45
3360 Herzogenbuchsee
062 956 50 24

Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Receptionist/in
sowie eine/n

Stv. Restaurationsleiter/in

Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss von Vorteil

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe
- attraktive Rahmenbedingungen

Sie bieten

- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- mehrfache Berufserfahrung von Vorteil
- sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch von Vorteil
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- gute EDV-Kenntnisse
- sympathische Erscheinung und freundliche Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Herr Stephan Schue freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schue, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
Tel. 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch managed by SV

Bj
Biondi Gastronomie

Wir, die Biondi Gastronomie, sind ein wachsendes Gastro-Unternehmen. Wir führen die Verwaltung unserer italienischen Restaurationsbetriebe, welche sich in der ganzen Schweiz befinden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Überkunfunt eine/n

Bereichsleiter/in

Ihr Aufgabengebiet: Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbstständig die Betreuung diverser Ristoranti in der ganzen Schweiz. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

Ihr Profil: Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sprechen perfekt Deutsch und Italienisch, von Vorteil auch Französisch. Sie sind eine starke, dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit und Sie sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten eine herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria verfügt über 250 Hotelzimmer sowie 12 licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im THAI-GARDEN erleben wir eine vom Gault Millau ausgezeichnete königlich thailändische Küche. Eine frische, unkomplizierte Marktküche erwartet Sie im neuen BISTRO LATINO. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im Ristorante LA CUCINA. Unsere Halbpensionsgäste verpflegen wir mit Frühstücksbuffet und serviertem Abendessen in unserer Dachhalle. Neben zahlreichen Apéros, Stehlocals und geschlossenen Gesellschaften gehört auch das tägliche Seminaregeschäft mit bis zu 250 Gästen zu unseren Kernkompetenzen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen motivierten, kompetenten

Executive Küchenchef

Als Executive Küchenchef überwachen Sie die Küchenchefs der einzelnen Restaurants, sind für die Hygiene im gesamten Betrieb zuständig und koordinieren den ganzen Foodservice. Daneben zeichnen Sie sich verantwortlich für die Verpflegung unserer Halbpensionsgäste sowie dem breiten Seminar- und Tagungsgeschäft.

Sie verstehen es, multikompetent all unsere Küchenbrigaden zu kontrollieren, aber auch zu motivieren. Den Küchen-Lehrlingen vermitteln Sie gerne ihr breites Fachwissen und beim Einkaufen legen Sie Wert auf erstklassige Produkte und gute Renditen.

Um unseren hohen Erwartungen gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung können Sie in dieser Position voll einbringen.

Wenn Sie als Initiator, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, freut sich Herr Urs Karli auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

Hotel Astoria, Herr Urs Karli, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 1700 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1500 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant UniTurn

Rämistrasse 71, 8001 Zürich

suchen wir per 01. September 2009 einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Produktion und Angebotsplanung eines qualitativ hochstehenden und zeitgemässen Angebotes. Zudem sind Sie für die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Ausarbeitung des Bankettangebotes, die Kalkulation der Menüs sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen eine/n junge/n, motivierte/n Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Erfahrung auf Gourmet-Niveau sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein und einem Flair für die asiatische Küche. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag, jeweils von 08.00 – 17.00 Uhr – wobei sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes bzw. den Anlässen richten. Zu beachten sind zudem, dass Ferien während den Betriebsferien (3 Wochen im Sommer, 2 Wochen im Winter) zu beziehen sind.

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-Unternehmungen

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

SIHLHALDE
MOLINSKY

«SIHLHALDE» GATTIKON-THALWIL, ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant suchen wir einen

Commis de Cuisine oder einen

Chef de Partie Tournant.

Wir sind ein junges, ehrgeiziges und motiviertes Team, ausgezeichnet mit «Michelin & GaultMillau». Wenn Sie an klassischer, fundamentaler und kreativer Küche Freude haben, erwarten wir gerne Ihren Anruf unter Tel. +41 44 720 09 27 oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die unten stehende Adresse.

Restaurant Sihlhalde
G. Smolinsky, Sihlhaldenstrasse 70, CH-8136 Gattikon
E-Mail: info@smoly.ch Homepage: www.smoly.ch

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



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team

Chef de Partie (w/m)

- mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufseinstellung
 - 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

Servicefachangestellten (w/m)

- mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufseinstellung mit Berufserfahrung
 - selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
 - exakte Arbeitsweise, Flexibilität
 - aufgeschlossene Persönlichkeit

- Ihr Aufgabengebiet:**
- A-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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 7262002 reitnau@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 7262006 www.widenmoos.ch



SORELL HOTEL
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 200 Mitarbeitenden und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per August oder September 2009 einen

Commis de Cuisine

Service-Mitarbeiter/-in

Ihre Aufgabe: Als Commis de Cuisine unterstützen Sie unser Team bei der Zubereitung der marktfrischen Speisen für das Gourmet-Restaurant Pearl, welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Gouronne.

Als Service-Mitarbeiter/-in betreuen Sie die Gäste mit einem aufmerksamen sowie klassischen Service und verwöhnen diese mit unserer kreativen Spezialitäten in beiden Restaurants.

Ihr Profil: Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung. Sie zeichnen sich durch Ihre Flexibilität, Loyalität und Gastfreundschaft aus. Zudem sind Sie pflichtbewusst, engagiert und bewahren auch in hektischen Zeiten die Ruhe.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

Im Roten Saal
Sammelier
Weinkellner m/w
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Küche
Chef de partie m/w
Commis pâtissier m/w
15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi
Serviceleiterin

Die Saison dauert bis 5. April 2010.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 89 92
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

«genuss ist das erlebnis aller sinne»
zur erweiterung unseres teams suchen wir per august oder nach vereinbarung
koch als alleinkoch m/w

sie haben erfahrungen in ähnlicher position und freude an selbständiger führung einer interessanten küche. sie verwöhnen gerne gäste mit feinen kreationen und arbeiten sehr selbständig, sind motiviert und flexibel, verantwortungsbewusst und kreativ.

es erwartet sie eine abwechslungsreiche aufgabe in gepflegtem und modernem ambiente.



B12 caffè & bar und tagungszentrum
renate trupp, brandisstr.12, 7000 chur
081 250 54 40, b12@brandis12.ch

hotelleriessuisse, der unternehmerverband der schweizer hotellers, steht zusammen mit seinen 3'200 mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte schweizer hotel- und beherbergungswirtschaft.

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Alpin Sherpa in Meiringen sind vom Bund anerkannte Berufsfachschulen, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung durchführen.

Für das Schuljahr 2009/2010 suchen wir

**Lehrpersonen für den Berufskunde-
unterricht
Hauswirtschaft und Restauration**

Ihre Aufgaben

Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schullehrpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe Art den Unterrichtsstoff. Im Rahmen des Schul- und Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die jungen, angehenden Berufslöte.

Unterrichtspensum

Hauswirtschaft
Arbeitsort ist das Schulhotel Regina. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010).

Restauration

Arbeitsort ist das Schulhotel Alpin Sherpa. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen oder zwei Blockkurse (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010 oder 12.10.-18.12.2009 und 29.3.-4.6.2010).

Ihr Profil

Hauswirtschaft
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefachassistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Restauration

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellter/-r oder Gastronomiefachassistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Anstellung

Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhotels von hotelleriessuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bruno Wenger, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail bruno.wenger@hotelleriessuisse.ch ab dem 27. Juli 2009 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31. Juli 2009, an:
Schulhotel Regina, Herr Bruno Wenger, Hubelweg 2, 3800 Matten b. Interlaken.

hotelleriessuisse
Schulhotel Regina
Herr Bruno Wenger
Hubelweg 2
3800 Matten b. Interlaken
bruno.wenger@hotelleriessuisse.ch
www.hotelleriessuisse.ch



Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15
www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneisportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Wir bauen unsere Kommunikationsaktivitäten aus und wollen unser Team entsprechend verstärken. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n initiative/n und sprachgewandte/n

Verantwortliche/n Kommunikation

Sie sind zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt, zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten, dann dürfen Sie sich auf ein interessantes Arbeitsumfeld freuen. Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,
Postfach 607, 3860 Meiringen

Wir suchen Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

– Chef de partie/Entremetier – Jungkoch

Sie lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig.

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte GaultMillau) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

Hotel/Restaurant Linde
CH-8840 Einsiedeln
Silvia & Ceri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web: www.linde.einsiedeln.ch
Mail: hotel@linde.einsiedeln.ch



3315-1002

Echt spannend.

Saas-Fee
SAASTAL

Der Marketingpool Saas-Fee/Saastal (Tourismusorganisation und Saas-Fee Bergbahnen) zeichnet sich verantwortlich für das Marketing der Destination. Für die operative Leitung suchen wir eine/n effiziente/n, erfahrene/n und zielorientierte/n

Marketing-Leiter/in

mit marketingspezifischer Ausbildung

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Leitung des Marketingpools
- Führung des operativen Marketing-Teams
- Umsetzung und Mitgestaltung der Destinationsstrategie
- Budgetierung, Erstellung u. Umsetzung des jährlichen Aktivitätenplans
- aktive und persönliche Markt- und Medienbearbeitung
- Stärkung der Marke Saas-Fee/Saastal
- Verantwortung für E-Marketing und Kommunikation
- Angebots- und Produktgestaltung

Sie sind eine Führungspersönlichkeit und verfügen über die entsprechenden Aus- und Weiterbildungen, solide Sprachkenntnisse (D, E, F) und vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus. Sie sind flexibel, kommunikativ, leistungsorientiert, selbstständig und freuen sich auf eine mittel- bis langfristige Herausforderung im Saastal. Stellenantritt ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis **25. Juli 2009** (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen, persönlichen Zielsetzungen sowie Gehaltsvorstellung) an:

Simon Bumann, Direktor Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee

Weitere Informationen finden Sie unter www.saas-fee.ch/ml

3162-1000

Lötschental Tourismus (LT) und die Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG (LWL) haben sich neu strukturiert und arbeiten an einer neuen Marketingstrategie. Um die Neupositionierung umzusetzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Leiterin oder Leiter Marketing.

Einer positivdenkenden, zukunftsorientierten Persönlichkeit bieten wir eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Herausforderung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung bis Montag, 27. Juli 2009.

Lötschental Tourismus
Peter Lehner, Präsident
CH-3918 Wiler/Lötschental
peter.lehner@loetschentalplus.ch
Tel. +41 27 939 22 77
www.loetschental.ch

LeiterIn Marketing

Ihre Tätigkeit bei uns

Gäste halten:

- Führen der Mitarbeiter nach MbO-Zielsetzungen
- Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientiertheit des Informations- und Inkassodienstes
- Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

Gäste holen:

- Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von Lötschental Tourismus und der Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG
- Leitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation zu Gunsten des Aufenthalt- und Tagestourismus
- Qualitätsmanagement: Gesamtverantwortung Marketing und proaktive Mitwirkung als Mitglied der Geschäftsführung der Marketing- und Management Kooperation von LT und LWL

Unsere Anforderungen an Sie

- KennerIn des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Fachausbildung
- Innovative und initiative sowie umsetzungsorientierte Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/E/E; I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente Arbeitsweise
- Führungserfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
- Integrator, guter Kommunikator sowie zielstrebige Person mit Verhandlungsgeschick

3136-1003

Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%)

Thurgau Bodensee aktiv vermarkten – Ihre Herausforderung?

Thurgau Tourismus ist die kantonale Dachorganisation fürs touristische Marketing im Kanton Thurgau. Der Thurgau wirbt mit drei Themenbereichen: Seminarland Thurgau, Schlaraffenland Thurgau und Aktivland Thurgau.

Wir suchen auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen

Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%).

Ihre Aufgaben

Sie:

- leiten das Büro der kantonalen Infostelle;
- vertreten in definierten Belagen und bei Abwesenheit die Geschäftsführerin;
- inspirieren und motivieren die touristischen Partner im Kanton;
- vertiefen das Tourismus-Image unseres Kantons.
- planen, entwickeln, setzen um und kontrollieren touristische Teilprojekte sowie Massnahmen;
- nehmen an Messen, Events und Ausstellungen teil.

Ihr Profil

Sie sind:

- eine initiative Persönlichkeit mit vertiefter Ausbildung und Berufserfahrung im Tourismus-Marketing;
- eine gewinnende Person mit ausgeprägtem Kommunikations- und Organisationstalent;
- eine motivierende, flexible, kreative und teamfähige Person;
- ausdauernd und nachhaltig im Verfolgen der gesteckten Tourismus-Ziele;
- weltoffen und gästenah;
- dem Thurgau mit Kopf und Herz verbunden.

Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31. 7. 2009 an Thurgau Tourismus, Frau Monika Grünenfelder, Geschäftsführerin, Egelmossstrasse 1, 8580 Amriswil, Tel. 071 414 11 44 oder an monika.gruenenfelder@thurgau-tourismus.ch.

Thurgau
BODENSEE

EUROPÄISCHE UNION
Gefördert aus dem
Europäischen
Fonds für Regionale
Entwicklung

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

interreg iv
Regionaler Entwicklungsfonds

3208-1000

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

Hotelfachassistentin

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachperson kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus. Sie packen gerne zu und bringen einen gesunden Perfektionismus mit.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein
- Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69
Wir freuen uns auf Sie!

3108-1026

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine/ Jungkoch

Wir verwöhnen (16 Gault&Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag:
Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47
8606 Nänikon

Bewerbungen:
info@loewen-naenikon.ch
Tel. 044 942 33 55

3108-1027

300 Jahre HOTEL BÄREN WILDERSWIL

Tavernenrecht seit 1706

Gesucht mit Eintritt möglichst auf
August 2009

Réceptionist/in mit Servicekenntnis

junge freundliche Person, die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen, beraten und zu betreuen.

Aufgabenbereich als 2. Sekretärin:

- Réceptionbetreuung
- gute PC-Kenntnisse für Front-Office sowie Kontingentsverwaltung usw.
- rasches Behandeln von E-Mail- und anderen Anfragen
- Mithilfe bei der Betreuung der Gäste in der vielseitigen Restauration (Servicekenntnisse)

Sprachkenntnisse: D/E/F

Haben Sie Interesse, in einem gutgehenden «Typischen Schweizer Hotel» mit 80 Betten mitzuhelfen und mitzuführen?

Schriftliche Bewerbung mit Foto an
Fritz Zurschmiede
Hotel Bären
Oberdorfstrasse 1
3812 Wilderswil-Interlaken
oder per E-Mail an: info@baeren.ch
Tel. 033 828 31 51

3107-1027

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung:

Unser Gourmetstübeli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

Küche: Chef de Partie (m/w)

mit Fachwissen und Erfahrung in der gastronomischen Küche

Service: Servicefachangestellte/-r

mit Erfahrung im gepflegten Gourmetservice und fundierten Weinkenntnissen

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

3111-1026

Für unsere erfolgreiche Bar suchen wir ab September 09 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, talentierten und charmanten

Chef de Bar

Unsere Erwartungen an Sie sind:

Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Bargästen. Sie können Mitarbeiter führen und schulen und Sie verstehen es, Ihr Gastgeber-Flair einzubringen.

Sie sollten Schweizerdeutsch sprechen können und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibili freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof Linde
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
056 493 12 80



barlinde
Fislisbach

www.barlinde.ch

0834-1026



Bekanntes Ausflugslokal mit einmaliger Sicht über die Stadt Zürich, den See und die Alpen, stadtnah und doch im Grünen sucht

Hilfskoch/Koch 100%

Keine Zimmerstunde, lässiges Team
Neu renoviertes Zimmer im Haus verfügbar
Auto von Vorteil

Sie sind flexibel, belastbar und zuverlässig, arbeiten sauber und schnell.

Panorama-Restaurant Felsenegg - Familie Horst
Tel. 044 710 77 55, info@felsenegg.com, www.felsenegg.com



3108-1024

Neueröffnung im Zentrum von Zürich

Für unseren neuen Gastrobetrieb (Restaurant/Bar/Club) im Herzen von Zürich suchen wir ein junges Team in den Bereichen:

- Service
- Empfang
- Bar
- Clubservice

Anforderungen:

- Deutsch und Englisch sprechend
- Italienisch und Französisch von Vorteil
- Flexibel
- Berufserfahrung
- Alter zwischen 20 und 35 Jahren

Eintrittsdatum:

Mitte September oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto.

Prime Gastro AG

Personalabteilung, Brandschenkestr. 25, 8002 Zürich
Tel. 044 202 80 02, pq@jade.ch

3108-1029



TUT UNS GUT.

SWICA gibt über einer Million Menschen Sicherheit. Nicht nur heute, sondern auch morgen. Darum setzt sich SWICA ebenso aktiv für ihre Kundinnen und Kunden wie für neue Lösungen im Schweizer Gesundheitswesen ein. Wir freuen uns auf neue Kolleginnen und Kollegen, die engagiert mitziehen.

Wollen Sie zu einer Unternehmung gehören, bei der Qualität, Fachkompetenz und Innovation hoch im Kurs sind? Wir verstärken unsere Verkaufsorganisation und suchen deshalb für die Regionaldirektion St. Gallen (Kantone SG, AR, AI) eine/n

Gastroberater/-in für Personalversicherungen

Als grösster Verband für Hotellerie und Restauration pflegt Gastro Suisse im Bereich der Kranken- und Unfallversicherung mit SWICA eine enge Zusammenarbeit. Sie nutzen die Stärken dieser Partnerschaft, akquirieren und betreuen unsere Kunden im Gastgewerbe. Einer verkaufsorientierten Persönlichkeit bieten wir ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten und eine gezielte Unterstützung in der Akquisition.

Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung mit oder haben sich die entsprechenden Erfahrungen durch eine Führungsposition im Hotel- oder Gastgewerbe angeeignet. Die Besonderheiten der Gastronomie sind Ihnen dank Ihrer Verkaufserfahrung in dieser Branche bestens bekannt. Idealerweise verfügen Sie über Kenntnisse in der Personenversicherung (Krankheit, Unfall und Leben), über Eigeninitiative und Verhandlungsgeschick. Ein vertrauenswürdiges Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Regionalleiter Unternehmen, Andreas Raschle, gibt Ihnen unter Telefon 071 226 81 63 gerne weitere Auskünfte.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SWICA Gesundheitsorganisation, Regionaldirektion St. Gallen, Herr Walter Lutz, Regionaldirektor, Vadianstrasse 26, 9001 St. Gallen.

Mehr über uns erfahren Sie unter: www.swica.ch

GESUNDE SICHERHEIT



1008-1027

SPITAL WALENSTADT

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Zur Unterstützung unseres Küchenteams in Walenstadt suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 100%

Ihre Aufgaben

- selbständige Führung der Diätküche
- kleinere administrative Aufgaben
- Ansprechpartner für die Diabetisberatung
- Mitwirkung bei der Durchführung von Anlässen
- Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung von Reorganisationsprojekten

Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch mit Fachausweis
- Alter 25-40 Jahre
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs von Vorteil
- Officekenntnisse

Unser Angebot

- anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Herr Peter Wissmann, Diätkoch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter peter.wissmann@srws.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Karin Müller, Leiterin Personaldienst, Spitalstrasse 5, 8800 Walenstadt

3108-1111

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J3061

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantmanager (m/w)	Region Bern	J3049
Direktionsassistentin (w) Winter 09 - Arosa	Region Graubünden	J3111

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerassistentin	Region Basel	J3091
Leiter Human Resources (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J2989
erfahrene/r Buchhalter/in oder Treuhänder/in	Region Basel	J3092
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2987
Projektleiter/-in Kooperationen	Region Bern	J3069

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J3102
Shiftleader Rezeption	Region Zürich/ Schaffhausen	J3072
Shiftleader Front Office (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2984
Junge Réceptionistin	Region Bern	J2988
Dienstleister/in mit Leib und Seele? (Concierge)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2990
Chef de Réception - Grindelwald	Region Zürich	J3109

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J3081

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3096
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3093
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3057
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3082
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3073
Koch - Jungkoch	Region Oberwallis	J3074
Chef de Partie / Sous chef	Region Bern	J3076
Diätkoch temporär	Region Bern	J3079
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J3086
Jungkoch	Region Basel	J3090
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J3094
Pâtissier in sehr schönem Betrieb gesucht	Region Mittelland (SO,AG)	J3041
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3089
Chef de Partie	Region Graubünden	J3097
Chef de partie	International	J3099
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3110
Chef pâtissier m/w - Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3107
Küchenchef	International	J3098
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J2983
Sushi-Köche	Region Basel	J2985
Koch und Pâtissier	Region Genf	J2997
Jungkoch m/w	Region Zentralschweiz	J3040
Souschef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3060
Pâtissier Tagesstelle	Region Basel	J3058
Chef de Partie / Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3078
Sous Chef (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3071
Koch/Köchin 80-100% für eine Neueröffnung ca. Mitte Oktober oder nach Vereinbarung	Region Mittelland (SO,AG)	J3066

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3077
Restaurantleiter - Luzern	Region Zentralschweiz	J3108
Officemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3068
Restaurationsmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J3101
eine/ein versierte Restaurationsfachfrau/mann mit Herz und Verstand	Region Zürich/ Schaffhausen	J3113
Fachkraft Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J3114
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3075
Eine / einen Restaurationsfachfrau / Mann für eine 100% Stelle	Region Bern	J3112
Servicefachangestellte/r 50-60%	Region Ostschweiz	J2986
Service Schicht / o. Zimmerstunde	Region Zürich/ Schaffhausen	J2986
Teamleader Food	Region Zentralschweiz	J3106
Restaurationsfach/frau/mann	Region Zentralschweiz	J3104
Serviceangestellte für die Sommersaison 09	Region Ostschweiz	J2991

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-mitarbeiterin	Region Oberwallis	J3056
Barwoman / Barman	Region Ostschweiz	J3001
Servicefachangestellte	Region Bern	J3054
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3046
Service-Mitarbeiter/in 60-100% für eine Neueröffnung	Region Mittelland (SO,AG)	J3067
Service-mitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3048
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J3055
Mitarbeitende/n Hotellerie (40%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3070
Chef de Rang.	Region Basel	J3085
Service-mitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3088
Betriebsleiter mit Kochfunktion (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3095
Restaurationsfachfrau (60%)	Region Zentralschweiz	J3105

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J2999
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J3100
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J3087

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J3059
Hotelfachassistentin/Gruppenleiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J3103

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin/en.	Region Graubünden	J3084
Kursaal-Gastgeber/in	Region Ostschweiz	J3080

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B38	chef de rang	46	I	ab sofort	I D F E
B90	Chef de Réception	40	D	ab sofort	D E I
B379	Direction	62	CH	per sofort	D F I E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E H U
B24	Front Office Manager	31	I	ab sofort	I D D F
B55	Geschäftsführer/Assistent	42	CH	ab sofort	D E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D I E P T
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	ab sofort	D D F E
B382	Koch	19	GH	per sofort	D E
B350	Küchenchef	41	ch	per sofort	D F I
B66	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D
B410	Küchenchef	53	D	per sofort	D F I
B370	Küchenchef	41	D	per sofort	D I E
B394	küchenchef-sous chef 4-5 sterne hotel oder 3 s	48	D	per sofort	D I E S P
B422	Masseur	54	D	per sofort	D H E R
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E S P
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E S RU
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E FR AU
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E TR
B332	Serviceaushilfe für 3-4 Wochen	29	CH	per sofort	D F E
B64	Servicefachfrau	27	D	per sofort	D E
B86	Servicefachfrau, Receptionistin	32	A	ab sofort	D F E I
B393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	D E
B95	Zimmermädchen	38	D	ab sofort	D

Stand per 13. 07. 09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

- 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

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen gratulieren ihren Lehrabgängern ganz herzlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!



Joy Watelet
Restaurationsfachfrau
Sorell Hotel Zürichberg



Ramona Schneider
Restaurationsangestellte EBA
Sorell Hotel Zürichberg



Cyrilla Darvishbeigi
Hotelfachfrau
Sorell Hotel Zürichberg



Carole Besmer
Restaurationsfachfrau
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Janine Gurtner
Koch
Restaurants Schöngrün
im Zentrum Paul Klee



Florian Hilbert
Koch
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Sarah-Lee Hale
Koch
UBS Restaurant Opfikon



Pascal Schneider
Koch
Sorell Hotel Krone

Ohne Foto: Rebecca Sperisen, Restaurationsfachfrau, Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee
Samir Segrouchni, Koch, Sorell Hotel Zürichberg
Sascha Streuli, Koch, Sorell Hotel Tamina
Riccardo Scolaro, Küchenangestellter EBA, Sorell Hotel Tamina
Cédric Bachmann, Koch, UBS Restaurant Opfikon
Alexander Näf, Küchenangestellter EBA, UBS Restaurant Opfikon

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist uns Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

UniversitätsSpital
Zürich

VA
BENE

Restaurant

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im geborenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VA BENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bener-Park Betriebs-AG
Herr Gion Schwarz
Gäuggelstrasse 60
7000 Chur

Weitere Informationen gibt Ihnen
Frau Petra Steffen, Leitung Administration,
081 258 78 00.



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres langjährigen, nun vor der Pensionierung stehenden Regionalverkaufsleiters im Gebiet Zürich und Schaffhausen suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlusstärke

Was wir Ihnen bieten

- sorgfältige Einarbeitung und Integration in ein motiviertes Team
- selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG

Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch | dagmar.michel@victor-meyer.ch



For over a century, the **Hassler Roma** (Member of the Leading Hotels of the World) has been recognized as one of the prime hotels in Europe. This independently owned and managed hotel pays careful attention to detail in order to make every guest's stay an unforgettable one. Its incomparable location, high standards of service and atmosphere make the Hassler easy to find but very difficult to leave.

The Hassler Roma is looking for an «overall experienced»

Executive Asst. Manager

totally dedicated to professionalism, with passion for people and service and strong work ethics. Sales and Marketing background preferred over F&B background.

Requirements:

- at least 5 years experience at comparable position in a 5-star hotel (preferably Leading Hotels of the World, boutique hotels, working experience in Central/Northern Europe).
- Must be fluent in English and Italian, and at least one more language, best for German, Spanish or French.
- Strong leadership and interpersonal skills.
- Confident appearance, yet modest in relation to employees and co-worker.
- Stress resistant and self-motivated.

Main Duties

- Supervision and coordination of all operational areas, with special attention to Reception, Reservations, Concierge, Housekeeping, F&B, Special Events Office and Sales & Marketing.
- Overlooking of maintenance department and coordination of renovation work.
- Strategic planning of pricing, marketing activities and acquisition tactics under the supervision of the President and General Manager.
- A to Z handling of VIP visits (Royalties, Heads of States, movie stars).
- Representing and deputizing the General Manager in his absence in operational matters.
- Involvement in Human Resources issues: staff recruitment, training and counseling, quality control, assessments of performances, staff planning.
- Involvement in Administration issues.

Starting date: August 2009

Contact Person

Mrs. Tiziana Iacobelli
Tel. +39 06 699 340, e-mail: ufficiodipersonale@hotelhassler.it

or in her absence:

The General Manager's Office
Tel. +39 06 699 340, e-mail: gmoffice@hotelhassler.it

Suisse romande



Béard est depuis des décennies leader et innovateur sur le marché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre propre marque pour les couverts de table, nous distribuons également de nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines porcelaine, verres et équipements de service.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Luzern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Chally.

Pour remplacer notre chef de vente régional pour les régions Vaud, Neuchâtel, Jura, Fribourg et Bas-Valais, nous recherchons une personnalité engagée et orientée succès en tant que

Professionnel de la vente au service externe

Vos tâches:

- Conseil et vente de notre assortiment à une clientèle exigeante bien établie.
- Acquisition de nouveaux clients par une présentation convaincante de notre paquet de prestations de service.
- Participation aux améliorations constantes de la qualité des produits et des prestations.
- Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

Votre profil:

- Formation de base dans le domaine de la gastronomie, expérience réussie et confirmée dans le domaine de la vente externe.
- Disponibilité de déplacement durant toute la semaine.
- Grande affinité avec le domaine de la gastronomie dans tout son ensemble.
- Capacité de travailler de façon efficace au sein d'un team, compétences et habileté dans la négociation et la conclusion.

Nous vous offrons:

- Mise au courant approfondie et intégration dans un team motivé.
- Poste à responsabilités dans un environnement en pleine croissance.
- Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos travaux administratifs.
- Perspectives à long terme dans une entreprise de tradition avec des structures de management et des processus organisationnels clairs.

C'est avec intérêt que nous attendons votre dossier de candidature complet et vous assurons de notre parfaite discrétion.

Berndorf Luzern AG
Grossmatte Ost 24, 6014 Littau dagmar.michel@berndorf.ch
www.bm-gastro.ch

Stellengesuche

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 sofort zu Ihrer Verfügung. Jana Petrikova. Tel. 079 884 38 29. Kontaktperson Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

Jeune femme des Grisons (22 ans) cherche place comme sommelière ou réceptionniste pour apprendre la langue française. J'ai possédée expérience en service et à la réception (Fidello). Je parle l'allemand, l'anglais et le portugais. Je serais très heureux de vous envoyer mes dossier de candidature.

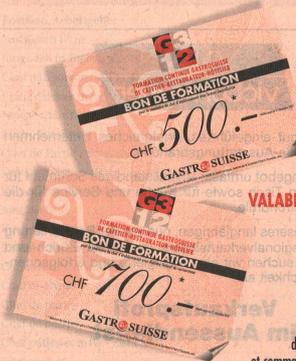
Sarah Bossi
Saluferstrasse 37, 7000 Chur, phone 081 651 10 75 / 079 815 48 92
impark@deep.ch

Schweizer General Manager mit internationalen Erfahrungen in 4 * und 5 * Hotels / Resorts in Europa, Asien, Afrika und Middle East

Sucht eine neue interessante Anstellung als **HOTEL DIREKTOR 5* oder 4*** nicht Ortsgebunden. Anstellung nach Uebererinkunft. Kontaktieren Sie ihn unter: swissgm@yahoo.de

formation continue

FORMATION CONTINUE GASTROSUISSE DE CAFETIER-RESTAURATEUR-HOTELIER



AVEC BON DE FORMATION VALABLE JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2009

Profitez de la réduction des frais de séminaire* de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3 et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

*Réduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché de travail touristique, soutenue par le Secrétariat d'Etat à l'Economie, seco

GASTROSUISSE
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
CH-1009 Pully
Tel: 021 721 08 30
Fax: 021 721 08 31
formationpro@gestrosuisse.ch
www.gestrosuisse.ch

Stellenvermittlungen

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



DOMINO GASTRO
Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Allrounder

Gelernter Möbelschreiner, 61 Jahre, sucht neue Herausforderung im **Gastgewerbe**. Seit 2 1/2 Jahren bekomme ich von einem Gastbetrieb die Möglichkeit, Erfahrungen in folgenden Bereichen zu sammeln: **Buffet, Kellerchef, Getränkebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause**. Diese Erfahrungen möchte ich gerne einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen.

Interessenten melden sich bitte bei Telefon 079 685 1333.

Jeune homme, bonne présentation, dynamique (parle français, anglais, arabe, notion italien)

cherche emploi

secteur prêt à porter, ou service hôtellerie
Tél. 026 912 30 08

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: hotellerieuisse, 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 Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyyss

E-Mail: inserte@htr.ch / www.hoteljob.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 Mo. 12.00 Uhr

Nr. 31/2009

30. 7. 2009

27. 7. 2009

Nr. 32/2009

6. 8. 2009

3. 8. 2009

Nr. 33/2009

13. 8. 2009

10. 8. 2009

Nr. 34/2009

20. 8. 2009

17. 8. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.